

La familia crece en Ribeira Sacra

El enólogo Telmo Rodríguez prepara un vino exclusivo en Dominio do Bibei. Bodegueros de Rías Baixas y el Priorato desembarcan en la zona

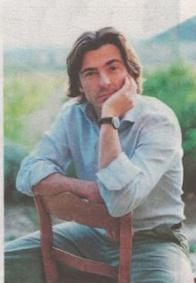
LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Con 1.263 hectáreas y 2.964 vicultores inscritos, Ribeira Sacra no es, lo que se dice, el escenario ideal para los grandes desembarcos. El minifundio, la dispersión de la propiedad y las peculiares condiciones orográficas, caracterizadas por el cultivo sobre bancales en fuertes pendientes, suelen pesar más que el creciente prestigio de sus vinos a la hora de atraer nuevos proyectos. De ahí que, puestos a diversificar su oferta, los grandes grupos de Rías Baixas hayan elegido mayoritariamente El Bierzo para la elaboración de tintos. En Ribeira Sacra se imponen los enfoques minimalistas. Proyectos de pocas botellas y mucha pasión que, en algunas ocasiones, adquieren una enorme trascendencia.

Fue el caso de El Pecado, el vino de Raúl Pérez que marcó, con sus 98 puntos Parker, un antes y un después para esta denominación de origen. Siguiendo su estela llegó Dirk Niepoort, uno de los bodegueros portugueses de mayor relevancia internacional, que firma el tinto Ladredo en Adega Guímaro. Otro enólogo de gran proyección, Telmo Rodríguez, aterriza ahora en Ribeira Sacra para elaborar uno de los vinos exclusivos de la colección Matador. En realidad trabaja discretamente desde hace un par de años en la bodega ourensana Dominio do Bibei, preparando un nuevo Matador que como es habitual lucirá una etiqueta diseñada por algún artista de prestigio.

Pruebas de prestado

Los diseños de la serie Matador fueron realizados por artistas de la talla de Eduardo Chillida, Luis Gordillo o Miquel Barceló. Los vinos, concebidos como una obra de arte irrepetible y única, son elaboraciones especiales de productores también singulares: Dirk Niepoort, Raúl Pérez, Peter Sissek o Alvaro Palacios, entre otros nombres destacados. Lindando con las propiedades de Alvaro Palacios en el Priorato se encuentran los viñedos de Saó del Coster, la bodega de Fredi Torres, un enólogo que se siente más a gusto arando el terreno con su mula que en el laboratorio. Junto con el bloguero Carlos Rodríguez y Juan Manuel Rodríguez, ambos con raíces de la Ribeira Sacra,



Telmo Rodríguez prepara un vino de la serie Matador en la bodega de Dominio do Bibei. SANTI M. AMIL



Fredi Torres (izquierda), Carlos Rodríguez y Juan Manuel Rodríguez, en una viña de Doade. ROI FERNÁNDEZ

prepara su primer vino con el sello de Ribeira Sacra en Adega do Mollón, en Nogueira de Ramuín. La uva procede de viñedos de Doade y fue seleccionada caja por caja antes de su vinificación. «La gente busca soluciones en la bodega a problemas que nacen en la viña. No buscamos hacer un yogur de fresa», explica el enólogo del Priorato.

También Rodrigo Méndez, de Forjas del Salnés, valora la posibilidad de sumarse al proyecto de una nueva bodega en la Ribeira Sacra, en el que también podría participar como enólogo Raúl Pérez. De momento, sondearon su posible ubicación y, a modo de anticipo, están realizando una primera prueba de prestado en la SAT de Diomondi, en O Saviñao. Si esta experiencia sale o no al mercado, dependerá de lo que dé de sí la añada del 2013.



Rodrigo Méndez, en su bodega de Meaño. MÓNICA IRAGO

FREDI TORRES ENÓLOGO

«Las bodegas tienen que dar el salto del vino de sed a los vinos de identidad»

LUIS DÍAZ MONFORTE / LA VOZ

Se dedicaba a pinchar discos en locales de moda de Lausana, a donde habían emigrado desde O Grove sus padres, hasta que probó una botella del Cíes Mogador de René Barbier. A partir de ese momento, Fredi Torres decidió cambiar la discoteca por los viñedos. Afincado desde hace años como bodeguero en el Priorato, de donde procedía aquel vino que le animó a convertirse en enólogo, ahora prueba suerte en Ribeira Sacra. Su primera experiencia saldrá de la complicada cosecha del 2013. «Melancólica pero dinámica, como Almost Blue de Chet Baker», dice Fredi, puesto a ponerle música de fondo a la vendimia.

—¿Hasta dónde se puede llegar en Ribeira Sacra?

—El potencial es enorme y no solo por el paisaje. Ver las viñas impresiona, pero esa imagen puede originar una visión reductora. Apenas se ha empezado a hacer vinos con carácter. Hay poca gente que conozca de verdad sus fincas.

—¿Falta personalidad?

—En Ribeira Sacra se pueden hacer cosas grandes. Solo hay que reducir la producción por planta y trabajar más el terreno. Pasar del vino de sed a los vinos de identidad.

—¿Monovarietales o mezclas?

—No tengo todavía todos los elementos para poder opinar, pero dudo mucho que la mención al cien por cien dé más que vinos de sed. En determinados años, los elaboradores más sensibles pueden hacer grandes cosas con ella a partir de fincas muy concretas. Mi intuición es que, para ir más allá de los vinos refrescantes, hay que buscar en la viña un coupage [mezcla] de mención con otras variedades como brancellao o merenzao.

—¿Se vislumbra en Ribeira Sacra otro Priorato?

—Más que un segundo Priorato, veo en Ribeira Sacra un ave fénix que tiene que morir para renacer. Aquí tienes todo el potencial necesario para hacer vinos con carácter. Lo que no puedes pretender es agradar a todos. Cuando pinchaba discos, sabía que algunos temas estaban diseñados para poner a bailar a todo el mundo de golpe. Siempre me pareció muy triste.