

ALBERTO GONZÁLEZ PLASENCIA ENÓLOGO

«Los godellos de Ribeira Sacra tienen un potencial enorme»

El enólogo canario no descarta elaborar un vino en la zona tras su visita para participar en la cata de calificación

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Un tinto de la Ribera del Duero y un moscatel dulce de Lanzarote compartieron el premio al mejor vino en la edición del pasado año del concurso Alimentos de España. El moscatel llevaba la firma del enólogo canario Alberto González Plaseña, uno de los catadores que puso nota recientemente a la cosecha del 2013 en la Ribeira Sacra. Nacido en la Gomera en el año 1962, ha echado raíces como profesional en Lanzarote. Primero en Cenizas de Timanfaya, más tarde en Stratus y ahora en Bodegas Rubicón. La visita a la Ribeira Sacra le ha dejado huella. «Me encantaría poder hacer algo aquí, la mineralidad de los suelos da unos vinos únicos», confiesa.

—¿Qué impresión le deja la Ribeira Sacra?
—De Galicia, conocía Ribeiro y Rías Baixas. A Ribeira Sacra,

no sé muy bien por qué, nunca había venido. Es una tierra que no te esperas, al menos yo no me la imaginaba así. La primera impresión es paisajística. Luego está el viñedo, tan difícil de trabajar. Se parece al que tenemos en La Gomera, pero aquí la viticultura heroica llega a la máxima expresión. Estoy sorprendido no solo por el paisaje, sino también por el gran potencial de sus vinos.

—¿Se ven de otra manera los vinos de esta denominación de origen después de conocer el viñedo?

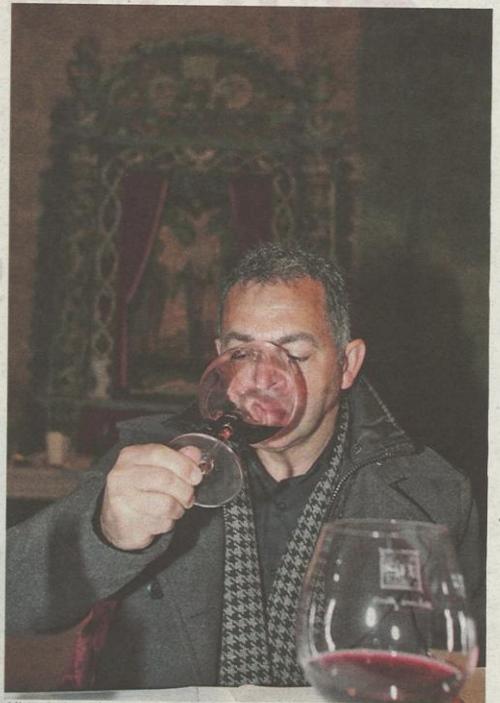
—Para entender un vino hay que entender de dónde sale. Pero en la cata procuro que no me afecten las emociones. He intentado ser profesional, ver los vinos de Ribeira Sacra fuera del lugar donde se elaboran. Aquí hay mencias realmente espectaculares por la mineralidad que da esta tierra. Si además del vino se sabe vender paisaje, ese valor añadido puede catapultar

a esta zona a lo más alto.

Alberto González llegó a Lanzarote con la titulación de ingeniero técnico agrícola. Comenzó a trabajar como profesor de dibujo técnico, pero nunca perdió de vista el viñedo. «Me hice con una finca y elaboraba vino para los amigos. Mi padre trabajó siempre en el campo y tenía especial cariño por la viña. Con cinco años, me había enseñado a injertar». Un estudio sobre el potencial vitícola de Ycoden Daute Isora fue el detonante de su salto al mundo de la enología. Desde entonces, ha viajado con frecuencia a otros países para conocer variedades y técnicas de elaboración. «Siempre que cato intento comparar los vinos con los de otras zonas del mundo por las que he viajado», explica.

—¿Qué zonas le trajeron a la memoria los vinos de Ribeira Sacra?

—Los blancos me han recorda-



Alberto González, en la cata en la iglesia de Pombeiro. R. FERNÁNDEZ

do a algún vino del Véneto y en los tintos observo alguna similitud con la Toscana. Pero en Ribeira Sacra hay una diferenciación mineral muy marcada. Esa mezcla de sensaciones balsámicas y carácter mineral no la he encontrado en ningún otro lugar del mundo.

—Parece que Italia le dejó mayor huella que Francia.

—Francia para el amante del vino es algo así como una luna de miel en Venecia. Nadie duda que Venecia sea una ciudad

preciosa, pero si llegas en pleno verano, con el fuerte olor de las aguas estancadas, te puedes llevar una desilusión. En Francia lo tienen todo muy estudiado y el dependiente de una tienda de vinos sabe más de terruños que aquí un ingeniero agrónomo. Pero para mí Francia fue una decepción. Hay bodegas en Italia que lo están haciendo muy bien, aunque no sean tan conocidas. Es un país con una gran diversidad vitícola y eso siempre resulta gratificante para el que disfruta del vino.

«Otras zonas buscan con la crianza sobre lías la plenitud que aquí regala la roca madre»

Alberto González echó en falta en la cata de calificación de añada de Ribeira Sacra la presencia de algún blanco. Aunque supongan un pequeño porcentaje, el enólogo canario considera que este tipo de vinos también tienen un gran potencial en la zona.

—¿Incluso con la competencia de otras zonas gallegas?

—Lo que hacen en otras zonas es intentar conseguir a través del trabajo sobre lías la plenitud que aquí regala directamente la tierra, esa roca madre que no hay en otros lugares. Ribeira Sacra tiene un potencial enorme en blancos y me sorprende la poca cantidad que se produ-

ce. He encontrado cosas muy interesantes en vinos de godello y con mezclas de otras variedades. Creo que hay un mercado de gama alta para ese tipo de elaboraciones.

—¿Sería interesante catalogar el potencial de cada zona para las diferentes variedades?

—En los tintos de mencia he percibido caracteres diferenciados que supongo tienen que ver con la procedencia de distintas subzonas. Estaría bien ver lo que es capaz de dar cada uva según la zona en la que se cultive. Hay métodos analíticos a partir del zumo de la uva que permiten calibrar lo que puede aportar una zona u otra.



Begasa

Mejoras en la Red Eléctrica

Estamos mejorando la calidad del suministro eléctrico y por la puesta en marcha de instalaciones y operaciones de mantenimiento, nos vemos obligados a suspender temporalmente el servicio en las fechas, horas y lugares que se indican. Rogamos disculpen las molestias que se puedan ocasionar.

Se considerará que las líneas están siempre en tensión, ya que de suspenderse o finalizar los trabajos antes de lo indicado, el suministro se repondrá de inmediato.

Agradecemos su colaboración.

Les recordamos que tienen a su disposición el siguiente número de teléfono para averías las 24 h.
900 505 249

Fecha: 6 de Marzo de 2014
 Hora: de 10:00 a 11:00 h.
 Ayuntamiento/s: Castro de Rei
 Centro/s de transformación afectado/s: Ribapena
 Parroquia/s afectada/s: Bazar

marzo al 6 de abril de 2014

XXIII Jornadas Gastronómicas del BACALAO

entre los asistentes a estas jornadas

10 comidas o cenas para **5** parejas

50 € persona

100 € pareja



RESERVA • PARQUE • ANTONIO

Com mucho gusto!

Avda. das Américas, 87
 Tels.: 982 216 470 - 982 211 664