

La élite de los vinos de Ribeira Sacra en el «New York Times»

Eric Asimov valora la evolución de la zona cinco años después de su visita

LUIS DÍAZ

MONFORTE / LA VOZ

Se habla mucho, y bien, de Ribeira Sacra entre la crítica estadounidense. Parte del mérito es del controvertido Robert Parker. Más exactamente de Jay Miller, en quien había delegado la cata de vinos españoles en el 2008, cuando el *Wine Advocate* bendijo con 98 puntos un mencia elaborado en esta zona por el enólogo Raúl Pérez. Poco tenía que ver El Pecado con los tintos opulentos del gusto de Parker, pero el viraje de su influyente publicación cambió más de un chip sobre esta recóndita denominación de origen. Eric Asimov, del *New York Times*, se decidió a visitarla solo un año después. Desde entonces, le ha dedicado más de un reportaje en términos muy elogiosos. El último, publicado esta misma semana, parece confirmar sus expectativas. Ribeira Sacra, dice Asimov, ofrece «el mismo tipo de belleza aromática y cuerpo ágil que atrae a la gente a Borgoña y Barolo». Pero su transformación es tan reciente, previene el periodista, que no se sabe aún cómo envejecerán los vinos con vocación de guarda.

El propio Asimov explica en su reportaje que la visita del 2009 a la Ribeira Sacra se produjo «en un momento en el que sus vinos estaban comenzando a tener un impacto internacional». Cinco años después, considera llegado del momento de contrastar aquellas primeras impresiones. El crítico del *New York Times* reconoce que no es fácil sustraerse al «vínculo emocional» que despierta el vertiginoso paisaje del viñedo en bancales y la dureza de la viticultura en esas condiciones. No obstante, en los vinos mejor valorados cree haber encontrado «la pasión y la devoción de sus productores, que es parte de lo que hace de la Ribeira Sacra tan distintiva».

Un lugar sagrado

La cata de la que se hace eco el reportaje, titulado *Vino de un lugar sagrado*, pasa revista a un total de diecisiete marcas. Lo ideal según Asimov habría sido disponer de alguna referencia más, pero la presencia de Ribeira Sacra en el mercado estadounidense sigue siendo reducida. Pese al creciente interés de los importadores, fue necesario echar mano «de los vinos básicos de varios productores» para disponer de un número significativo de muestras. Resultaron, sin embargo, suficientes para demostrar con cla-

LA CATA

DIEZ DESTACADOS

Vino	Bodega
Lalama 2010	Dominio do Bibei
Algueira Mencia 2012	Algueira
Algueira Pizarra 2010	Algueira
El Pecado 2011	Raúl Pérez
Viña Caneiro 2011	Don Ventura
Guímaro Capeliños 2010	Guímaro
Abadía da Cova Barrica 2011	Moure
Estrela 2011	Carlos Díaz
Guímaro 2011	Guímaro
Algueira Fincas 2011	Ribeira Sacra

ridad «el carácter distintivo, inusual de estos vinos».

El paralelismo con otras reputadas zonas en las que se cultiva el viñedo en fuerte pendiente a las que alude el autor del reportaje, caso de Mosela, Reinghau, Priorat o Douro, otorga a la viticultura de la Ribeira Sacra un valor especial. Pero más allá del paisaje vitícola, Asimov observa en los vinos de esta denominación de origen un sello distintivo. Incluso si se los compara con los tintos de la vecina comarca del Bierzo, donde la mencia también es la variedad principal. «Los vinos del Bierzo tienden a ser más densos y corpulentos, los mejores tintos de Ribeira Sacra personifican frescura jugosa», sostiene el crítico.

Habrà que esperar

Pocas sorpresas depara la cata, aunque el orden de preferencias pueda resultar llamativo en algún caso. Lo más novedoso es la inclusión de un vino joven del 2011, A Estrela, de una minúscula bodega de la subzona de Amandi. Destaca sobre todos el vino de Dominio do Bibei Lalama, «equilibrado, fresco y complejo, con aromas y sabores de flores, bayas y hierbas» en la cosecha del 2010, según la descripción del reportaje. Un tinto con barrica «destinado al consumo temprano» que atraviesa en estos momentos «un pico de alegría». Llama, el vino top de esta bodega, no estuvo disponible para la cata.

También despuntan el mencia sin crianza Algueira 2012 y el Algueira Pizarra del 2010, junto con El Pecado 2011, que elabora Raúl Pérez en Adegas Guímaro. La incógnita, en este último caso, radica en su potencial de envejecimiento. «¿Va a desarrollar los complejos aromas y sabores que caracterizan a borgoñas y barolos o será simplemente soportar y crecer suave, sin la complejidad de un vino profundo?», se pregunta Asimov. La respuesta, en quince años.

Vender añadas antiguas no es siempre sencillo

La bodega ourensana Dominio do Bibei, en la que se elabora el tinto Lalama, comercializa en la actualidad más del ochenta por ciento de su producción fuera de España. En países con una gran tradición vitícola como Francia o Italia, pero también en los emergentes mercados asiáticos. «Nosotros tenemos un mayor reconocimiento a nivel internacional, posiblemente porque Ribeira Sacra presenta una identidad muy diferenciada con respecto a otras zonas de España», señalan en el departamento técnico, que dirige el joven enólogo Guter Seijo. Todas las marcas que se elaboran en Dominio do Bibei son, en mayor o menor medida, vinos con capacidad de guarda. «Vender un 2010 en Galicia todavía resulta complejo, cuando son vinos que, como sucede con Lalama, están ahora en plenitud y expresión», advierten desde la bodega.

Los elaboradores más pujantes de Ribeira Sacra tratan de abrirse paso desde hace tiempo en nuevos mercados. La crisis económica no deja otra salida para las marcas de gama alta. Y la llave de la exportación la tienen, en buena medida, prescriptores como el crítico del *New York Times*. «Hoy [por ayer] tuve catando en la bodega a gente de Bélgica y de Francia. Los vinos viajan por el mundo y se sigue a estos prescriptores. Gracias a gente como Asimov existimos», dice Fernando González, de Adegas Algueira.

Cuerda para rato

En su visita del 2009 a Ribeira Sacra, Eric Asimov visitó la bodega y los viñedos de Adegas Guímaro, una pequeña explotación familiar que encontró en Pedro Rodríguez el relevo necesario para afrontar nuevos retos. «Estoy convencido de que todos los vinos de guarda que hacemos tienen cuerda para crecer en botella al menos diez años», apunta el bodeguero. De la cata publicada en el *New York Times* destaca, por otro lado, que se hizo «con lo que hay en el mercado y no con botellas enviadas por los elaboradores, como debía ser siempre».

Ribeira Sacra supo esquivar lo que en Dominio do Bibei denominan «la dictadura del tempranillo». Quizás sea la hora de dar un nuevo paso adelante y abandonar también la comodidad de la mencia. «¿Por qué no vender terruños en vez de variedades?» Es la pregunta del millón.



Labores de vendimia en una viña de la ribera de Doade, una de las que visitó el crítico del «New York Times» en el 2009. ALBERTO LÓPEZ

El crítico aprecia en los tintos de Ribeira Sacra la finura que define a los borgoñas

Bodegas como Dominio do Bibei venden ya más del 80% del vino fuera de España