Más de 150 vinos de Ribeira Sacra compiten por los premios Patrimonio

Casi la mitad de los tintos que concursan son crianzas o añadas anteriores al 2016

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

La Cata Patrimonio de la Humanidad cotiza al alza entre los bodegueros de Ribeira Sacra. Al concurso organizado conjuntamente por el Centro do Viño y la Asociación Gallega de Enólogos se presentan 157 marcas, 51 más que en la edición celebrada el pasado año. Aumenta la participación y también el número de distinciones en juego. Las 65 bodegas inscritas —en el 2016 eran 57— optan esta vez a diez premios Gran Patrimonio y quince Patrimonio, el equivalente a las medallas de oro y plata.

El mayor número de galardones no es una decisión caprichosa de los organizadores. «Las normas que rigen este tipo de concursos oficiales establecen que los premios deben ser proporcionales al número de muestras. Si hubiese sido a la inversa, habrían disminuido», explica Luis Buitrón, presidente de la Asociación Gallega de Enólogos y secretario del jurado que supervisará entre hoy y la mañana del sábado el desarrollo de las catas.

Una de las últimas ediciones de la Cata Patrimonio. ROI FERNÁNDEZ

Buitrón dio a conocer ayer los pormenores del concurso durante una rueda de prensa en la que estuvo acompañado por Noelia Iglesias, que acudió en representación del Centro do Viño da Ribeira Sacra, en cuyo museo se desarrollarán las sesiones de cata. Al igual que en las anteriores ediciones, el jurado estará integrado en su práctica totalidad por enólogos. «No todos trabajan en Ribeira Sacra. Habrá diferentes tipos de perfiles profesionales, para dar una mayor perspectiva y otros enfoques a la hora de catar», dice el presidente de a asociación gallega.

Exigencias del mercado

Una de las particularidades de esta edición es el significativo incremento de los vinos de guarda que se presentan al concurso. De las 128 muestras de tintos, 67 son de la cosecha del 2016. Los 61 vinos restantes tienen crianza en barrica o no pasaron por madera pero corresponden a añadas anteriores. Para Luis Buitrón, esta circunstancia se debe a la paulatina apertura de nuevos mercados por parte de las bodegas de Ribeira Sacra. «El vino joven está muy bien considerado en el mercado gallego, que es también donde se localizan la mayoría de las ventas. Cuando sales de Galicia, y sobre todo en la exportación, los vinos en barrica o de otras añadas dan más juego», dice el presidente de la Asociación Gallega de Enólogos.

> El momento idóneo para que la última cosecha sea valorada por los enólogos

Los vinos de guarda reúnen en un principio, por las técnicas que se emplean al elaborarlos, mejores condiciones para conservarse mayor tiempo en botella. No quiere decir que no estén listos para su disfrute cuando salen a la venta, pero se le supone la capacidad de mejorar con el paso de los años. Incluso los catalogados como jóvenes precisan tiempo para dar lo mejor de sí. «Una de las razones por las que organizamos la cata en estas fechas es que los vinos, sobre todo los tintos, están en su momento culminante», apunta el enólogo Luis Buitrón.

Otra razón de peso en la elección de las fechas de la Cata Patrimonio es la proximidad de las fiestas navideñas y el consiguiente incremento en las ventas de vino. Y Ribeira Sacra comienza a competir también en el segmento de los crianzas. «Aquí se pueden hacer perfectamente vinos de aguante. Sostener que la mencía solo vale para vinos que duran uno o dos años ya no tiene sentido», opina Buitrón.

Guímaro irá a una cata internacional que organiza Parker en Nueva York

L. D. MONFORTE / LA VOZ

Matter of Taste, evento itinerante organizado por el *Wine Advocate* de Robert Parker, la publicación de vinos más influyente del mundo, cierra el año con una escala en Nueva York. Y entre los invitados está un bodeguero de Ribeira Sacra. Pedro Rodríguez, de Adega Guímaro, viajará a la ciudad estadounidense para participar el próximo 3 de diciembre en una de las sesiones programadas con ese motivo por el equipo de Parker.

Champaña y los grandes vinos de *cabernet sauvignon* centran esta vez el programa de catas y clases magistrales organizadas por el *Wine Advocate*. Pero habrá también un hueco para la vanguardia del vino español. Luis Gutiérrez, integrante del equipo de catadores de Parker, presenta en *Matter of Taste* su libro *Los nuevos viñadores*, que dedica uno de sus capítulos al bodeguero de Ribeira Sacra.

Los asistentes a la presentación podrán catar a su vez los vinos de los elaboradores que desfilan por las páginas del libro de Gutiérrez. El vino elegido de Adega Guímaro es el Finca Capelitos 2014, que con 97 puntos fue el mejor valorado en el último repaso a Galicia realizado por el catador de Parker.

> Pedro Rodríguez estará en la presentación del libro «Los nuevos viñadores»

Entre los vinos que se podrán degustar hay otra referencia gallega, el albariño Leirana Finca Genoveva, del bodeguero de Rías Baixas Rodrigo Méndez, que también elabora en Ribeira Sacra con la marca Castro Candaz asociado con el enólogo Raúl Pérez.

Pedro Rodríguez, en una cata en Londres el pasado año. RAÚL SUÁREZ

Otro invitado a la *Matter of Taste* es el sarriano Alfonso Torrente, miembro del equipo de enólogos Envínate, que figuran entre los nuevos viñadores a los que dedica su libro el catador de Parker para España.