

## La Voz de Galicia

### Ribeira Sacra vuelve a sus orígenes en los vinos de las últimas cosechas

Peñín elogia en su guía la recuperación de la tipicidad de la mención 4/12/2011

La cosecha del 2009 marcó el antes y el después de la Ribeira Sacra en la Guía Peñín. El crítico que la rubrica detectó entonces un cambio de rumbo en los tintos de esta denominación de origen. Más matices «de frambuesa y de frutos rojos» característicos de la mención atlántica y menos vinos «malos imitadores» de los tintos de Toro. Fue, a juicio de Peñín, una cosecha «espléndida» en la Ribeira Sacra, gracias a que un puñado de bodegas aparcaron los excesos en la maceración, y con ello los vinos espesos y cargados de color, en beneficio de la «fragancia y frescura» propias de este terruño. Esta vuelta a los orígenes, por lo que parece, se mantiene. La Guía Peñín 2011-2012 vuelve a ser generosa con la Ribeira Sacra. Sea por la mayor autenticidad de los vinos -entendida como renuncia a imitar lo que hace otros- o por el revulsivo que supusieron en el 2009 las altas puntuaciones del Wine Advocate a algunas marcas - curiosamente con perfiles muy poco «Parker»-, lo cierto es que críticos como Peñín comienzan a mirar a la viticultura heroica con otros ojos.

**Aromas únicos**«Estos años han sido decisivos en la gran evolución de los vinos de esta zona», señala el autor de la guía española de mayor difusión en la última entrega de su publicación, que hace algo de historia sobre los cambios experimentados por esta joven denominación de origen. Empezando por aquellos tintos «abiertos de color, pero de excelente expresión de la mención» que invitaban a pensar «que la zona contaba con un determinado clon de la variedad que permitía extraer el mejor perfil aromático frente a otros competidores».El problema surgió luego, cuando Ribeira Sacra, según señala Peñín, «pasó a un período peligroso de excesiva maceración de los hollejos», con lo que se enmascaró la expresión varietal y los vinos se acercaron al perfil de zonas más cálidas. Una etapa superada, a su juicio, gracias a que los bodegueros han sabido un «sentido geológico» a los vinos, que responden de nuevo con mayor fidelidad a las características de los viñedos de procedencia. «El suelo ha marcado su impronta mineral, y es que el granito y la pizarra componen [en la Ribeira Sacra] un horizonte que ya quisieran zonas de renombre», advierte el crítico.De los vinos de 95 puntos, Moure de Autor y Lacima y Dominio do Bibei Brancellao, Peñín destaca que ponen de manifiesto un control en los rendimientos de la viña que debería ser el camino a seguir en el futuro. También se refiere en la guía a la progresión de los vinos de Ponte da Boga, cuya dirección técnica recae desde el año 2007 en el enólogo francés Dominique Roujou.

**Ojo con la vendimia**No hay en la última guía, a diferencia de ediciones anteriores, reproches para los vinos en barrica por el exceso de madera, pero sí para las bodegas que, en la elaboración de tintos jóvenes, «todavía arrastran la costumbre de la concentración y vinosidad característica de una maduración peligrosamente controlada». Según Peñín, se deben manejar con sumo cuidado las fechas de vendimia, sobre todo en años especialmente cálidos como los que se están registrando de un tiempo a esta parte, para evitar la presencia de notas «sobremaduras y confitadas» en los vinos.