

## LEMOS

El crítico Neal Martin destaca el interés del terruño en los vinos de la Ribeira Sacra

El experto de la revista "The Wine Advocate" habla del potencial y las debilidades de la denominación de origen en su primera visita

LUIS DÍAZ

MONFORTE / LA VOZ 21 de octubre de 2012 05:00

Unos exhiben sus puntuaciones como si de un moderno oráculo se tratase. Otros, temerosos de su efecto globalizador, ven en ellas una reedición de la plaga de la filoxera. Pero las valoraciones del Wine Advocate no dejan indiferente a casi nadie. Ensimismadas o de reojo, las bodegas no pierden detalle del boletín que edita Robert Parker, aclamado como agencia de calificación de riesgos por una parte del sector vitícola. Al británico Neal Martín, nuevo catador para España de la publicación estadounidense, le sorprende tanto revuelo. «En España [los bodegueros] están muy concentrados en los puntos, mucho más que en otros países», opina.

### **-¿Le preocupa la repercusión de sus puntuaciones?**

-El problema no lo tengo con los productores de vino en sí, sino con los importadores en Estados Unidos o en Inglaterra que usan esas valoraciones. Yo no puntúo para que los importadores vendan vino. Puntúo lo que me parece bueno o malo. Puede que el problema en España sea que algunos consumidores no se preocupan de conocer la región, los terruños.

La entrevista con Neal Martin se desarrolló con motivo de su reciente estancia en Galicia, durante la cena que puso fin a una intensa jornada de trabajo en la Ribeira Sacra. De mañana había catado 73 vinos en la sede del consejo regulador para el reportaje que publicará el Wine Advocate. Por la tarde, tuvo su viaje iniciático por las pistas que atraviesan los viñedos de vértigo del Sil. Para rematar, visita y cata en la bodega Dominio de Bibei. Al salir escribió en su twitter: «Termina el día, en medio de la nada, en Dominio de Bibei. Vino muy interesante (viejo y nuevo)».

### **-¿Sorprendido por el paisaje vitícola?**

-Es muy impresionante. No tenía la sensación de que el paisaje de la Ribeira Sacra fuese así de espectacular. Se conocen más otros viñedos como el Mosela, pero no es algo comparable a las pendientes de aquí.

### **-Suelos, alturas y orientaciones cambian cada poco en el viñado de Ribeira Sacra.**

#### **¿Aprecia esa diversidad en los vinos?**

-[Se lo piensa un buen rato] Buena pregunta. Muchas veces encontré esas diferencias del tipo de terreno, de la orientación. Se aprecian mucho más en la Ribeira Sacra que en otros lugares. Cuando el nivel de grado alcohólico no se dispara, creo que el terruño aquí es más apreciable en el vino que en otras zonas donde el grado es mayor. Eso tampoco quiere decir que sea un vino mejor.

### **-¿Hay que pisar la Ribeira Sacra para entender sus vinos?**

-Tal y como es la Ribeira Sacra, con que le enseñes un día el viñado a un catador tienes un ochenta por ciento de éxito garantizado. Hay que verlo y sentirlo, y al mismo tiempo ignorarlo. No necesariamente porque un viñado sea bonito va a dar un buen vino. Lo de ver la zona importa, está bien. Pero cuando pruebo un vino lo hago como si fuese el consumidor, que no está aquí. Por eso es importante conservar la esencia del vino, en el sentido de que sea diferente. Que no cates tres vinos y sean exactamente iguales.

### **-¿Distorsiona la barrica el perfil de la variedad mencía en esta denominación de origen?**

-No creo que la mencía deba tener mucha barrica, por no decir ninguna. Si tiene mucha madera, pierde algo. Es más acertado utilizar barrica usada, porque permite que el vino respire y no le imprime sabor.