

Ferran Centelles destaca el potencial de la Ribeira Sacra en Jancis Robinson tras su cata a ciegas

El reconocido sumiller Ferran Centelles, colaborador habitual de Jancis Robinson, una de las publicaciones de referencia en el mundo del vino, ha publicado recientemente un extenso artículo sobre su visita a la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Durante su estancia Centelles tuvo la oportunidad de realizar una cata a ciegas el pasado 16 de mayo organizada por el Consello Regulador. El artículo, titulado *Ribeira Sacra - a region in delicate balance*, fue publicado el 7 de octubre en la prestigiosa web de Jancis Robinson, y subraya la singularidad de los vinos de esta D.O.

Ribeira Sacra: un paisaje dramático y vinos emocionantes

En su artículo, Centelles describe a la Ribeira Sacra como una de las denominaciones con mayor potencial de calidad en España, alabando tanto su paisaje único como su tradición vitícola. Las laderas escarpadas que bordean los ríos Sil y Miño, con inclinaciones extremas que llegan a superar el 60%, crean lo que se conoce como viticultura heroica, un esfuerzo considerable que, según Centelles, se refleja en la autenticidad y frescura de los vinos producidos.

El sumiller hace hincapié en que, aunque la Ribeira Sacra es una de las áreas con mayor potencial, la denominación enfrenta desafíos a tener en cuenta. En su análisis, subraya la necesidad de diferenciar más claramente los vinos según sus subzonas, y de apostar por una producción que valore las particularidades del terroir en lugar de centrarse únicamente en vinos jóvenes. "*La Ribeira Sacra tiene todo lo necesario para estar en la cima del vino español*", comenta Centelles, quien insiste en la importancia de promover la delicadeza en los vinos de la Denominación de Origen.

Cata a ciegas: calidad destacada de los blancos y evolución en los tintos

Durante la cata a ciegas organizada por el Consello Regulador, Ferran Centelles evaluó un total de 65 vinos, procedentes de diferentes subzonas de la denominación. En sus conclusiones, destacó especialmente el avance de los vinos blancos de la D.O., resaltando su frescura y mineralidad, con menciones a variedades como el Godello, que calificó de

"delicado y eléctrico". Por otro lado, en cuanto a los vinos tintos, aunque elogió la evolución de los vinos elaborados con uva Mencía, indicó que una de las variedades que más le sorprendieron fueron los Brancellao. Y es que una de las cosas que Centelles destaca en las notas sobre la cata es la gran variedad de uva que se encuentra en la D. O. Ribeira Sacra, que produce una gran potencialidad en las distintas elaboraciones y que, en sus palabras *"contribuye a una multitud de expresiones diferentes de vinos y este hecho debería ser explotado y comunicado mucho más"*.

Un futuro prometedor con desafíos a superar

El artículo de Centelles también aborda algunos de los retos que enfrenta la Ribeira Sacra, incluyendo la necesidad de revitalizar las pequeñas explotaciones familiares y fomentar una mayor especialización en los vinos de parcelas. Considera que el potencial de la zona está en su capacidad para ofrecer vinos delicados y llenos de matices, características que podrían situar a la Ribeira Sacra entre las Denominaciones de Origen vinícolas más prestigiosas de España. Y es que el territorio y la calidad de los vinos que se producen empujan a que los vinos D. O. Ribeira sacra se dirijan a un público que busque por encima de todo la calidad.

Como expresa Centelles *"La Ribeira Sacra es probablemente la D.O. con el paisaje vitivinícola más espectacular de España. Este espectacular paisaje produce algunos de los vinos más emocionantes de España". Añadiendo que "Ribeira Sacra es la zona con MÁS GRANDES (y lo escribo en mayúsculas con toda la intención) potencial de calidad y debería estar entre las tres primeras zonas de España"*.

En este sentido, resalta el hecho de que las bodegas no deben tener miedo a elaborar vinos de pago, de viña. Así, respecto a su visita a la Ribeira Sacra afirma que: *"la tendencia es hacer vino joven, que puede tener mucho valor tradicional, pero no tiene prestigio"*. Y sigue: *"según el antiguo dicho romano, Bacchus amat colles (Baco ama las colinas), la mejor uva es la que proviene de las colinas. Bueno, Baco les ha dado lo mejor que tenía, pero la mayoría de los productores aún producen vino joven de 'chateo', que actualmente no solo es el menos valorado en el mercado, sino también el que tiene las previsiones más sombrías en las tendencias de consumo"*.

En cuanto a los vinos y las diferentes subzonas que se encuentran en la D.O., Centelles señala en su artículo: *"también permitiría establecer una jerarquía con los "village wines" (vinos de pueblo/municipio) y de parcela, al estilo de Borgoña, como han hecho otras denominaciones de origen españolas; sin duda tiene sentido debido a la gran heterogeneidad de este territorio."*

En declaraciones realizadas en su visita al Consello Regulador ya afirmó: *"hay que potenciar más la singularidad, que las bodegas no tengan miedo de hacer vinos de un único viñedo, que faltan, y que no tengan miedo de hacer vinos delicados. Delicadeza es lo que falta históricamente en España y la Ribeira Sacra tiene el potencial de ofrecer esos vinos"*.

Centelles concluye su artículo señalando que hace 11 años visitó la Ribeira Sacra para la misma revista (Jancis Robinson), y que estos 11 años han sido de absoluto progreso que servirán para, tal y como él mismo escribe, *“crear un futuro que garantice que Baco se sienta orgulloso de su magnífica creación como zona vinícola”*.

La visita de Ferran Centelles y sus comentarios subrayan el papel crucial del Consello Regulador en promover la calidad y la diferenciación de los vinos de la Ribeira Sacra, un esfuerzo necesario para asegurar un futuro sostenible para la viticultura heroica de la D.O. y garantizar la posición de la misma, como dice Centelles, *“en la cima de los vinos españoles”*.