

Ferran Centelles destaca o potencial da Ribeira Sacra en Jancis Robinson tras a súa cata a cegas

O recoñecido sumiller Ferran Centelles, colaborador habitual de Jancis Robinson, unha das publicacións de referencia no mundo do viño, publicou recentemente un extenso artigo sobre a súa visita á Denominación de Orixe Ribeira Sacra. Durante a súa estada, Centelles tivo a oportunidade de realizar unha cata a cegas o pasado 16 de maio organizada polo Consello Regulador. O artigo, titulado *Ribeira Sacra - a denominación nun delicado equilibrio*, foi publicado o 7 de outubro na prestixiosa web de Jancis Robinson, e subliña a singularidade dos viños desta D.O.

Ribeira Sacra: un paisaxe dramático e viños emocionantes

No seu artigo, Centelles describe a Ribeira Sacra como unha das denominacións con maior potencial de calidade en España, alabando tanto o seu paisaxe único como a súa tradición vitícola. As ladeiras escarpadas que bordean os ríos Sil e Miño, con inclinacións extremas que chegan a superar o 60%, crean o que se coñece como viticultura heroica, un esforzo considerable que, segundo Centelles, se reflicte na autenticidade e frescura dos viños producidos.

O sumiller fai hincapié en que, a pesar de que a Ribeira Sacra é unha das áreas con maior potencial, a denominación enfréntase a desafíos que deben ser considerados. No seu análise, subliña a necesidade de diferenciar máis claramente os viños segundo as súas subzonas e de apostar por unha produción que valore as particularidades do terroir en vez de centrarse unicamente en viños xoves. "*A Ribeira Sacra ten todo o necesario para estar na cime do viño español*", comenta Centelles, quen insiste na importancia de promover a delicadeza nos viños da Denominación de Orixe.

Cata a cegas: calidade destacada dos brancos e evolución nos tintos

Durante a cata a cegas organizada polo Consello Regulador, Ferran Centelles avaliou un total de 65 viños, procedentes de diferentes subzonas da denominación. Nas súas conclusións, destacou especialmente o avance dos viños brancos da D.O., resaltando a súa frescura e mineralidade, con mencións a variedades como o Godello, que cualificou de

"delicado e eléctrico". Pola súa banda, en canto aos viños tintos, aínda que eloxiou a evolución dos viños elaborados con uva Mencía, indicou que unha das variedades que máis o sorprendeu foron os Brancellao. E é que unha das cousas que Centelles destaca nas notas sobre a cata é a gran variedade de uva que se atopa na D.O. Ribeira Sacra, que produce un gran potencial nas distintas elaboracións e que, nas súas palabras, *"contribúe a unha multitude de expresións diferentes de viños e este feito debería ser explotado e comunicado moito máis"*.

Un futuro prometedor con desafíos por superar

O artigo de Centelles tamén aborda algúns dos retos que enfréntase a Ribeira Sacra, incluíndo a necesidade de revitalizar as pequenas explotacións familiares e fomentar unha maior especialización nos viños de parcelas. Considera que o potencial da zona está na súa capacidade para ofrecer viños delicados e cheos de matices, características que poderían situar a Ribeira Sacra entre as Denominacións de Orixe vitivinícolas máis prestixiosas de España. E é que o territorio e a calidade dos viños que se producen empuxan a que os viños D.O. Ribeira Sacra se dirijan a un público que busque por riba de todo a calidade.

Como expresa Centelles: *"A Ribeira Sacra é probablemente a D.O. co paisaxe vitivinícola máis espectacular de España. Este espectacular paisaxe produce algúns dos viños máis emocionantes de España". Engadindo que "Ribeira Sacra é a zona con MÁIS GRANDES (e escribo en maiúsculas con toda a intención) potencial de calidade e debería estar entre as tres primeiras zonas de España"*.

Neste sentido, resalta o feito de que as bodegas non deben ter medo a elaborar viños de pago, de viña. Así, respecto á súa visita á Ribeira Sacra afirmou: *"a tendencia é facer viño xove, que pode ter moito valor tradicional, pero non ten prestixio"*. E segue: *"segundo o antigo dito romano, Bacchus amat colles (Baco ama as colinas), a mellor uva é a que provén das colinas. Ben, Baco lles deu o mellor que tiña, pero a maioría dos produtores aínda producen viño xove de 'chateo', que actualmente non só é o menos valorado no mercado, senón tamén o que ten as previsións máis sombrías nas tendencias de consumo"*.

En canto aos viños e as diferentes subzonas que se atopan na D.O., Centelles sinala no seu artigo: *"tamén permitiría establecer unha xerarqía cos "village wines" (viños de pobo/municipio) e de parcela, ao estilo de Borgoña, como fixeron outras denominacións de orixe españolas; sen dúbida ten sentido debido á gran heteroxeneidade deste territorio."*

En declaracións realizadas na súa visita ao Consello Regulador, xa afirmara: *"hai que potenciar máis a singularidade, que as bodegas non teñan medo de facer viños de un único viñedo, que faltan, e que non teñan medo de facer viños delicados. A delicadeza é o que falta historicamente en España e a Ribeira Sacra ten o potencial de ofrecer eses viños"*.

Centelles conclúe o seu artigo sinalando que fai 11 anos visitou a Ribeira Sacra para a mesma revista (Jancis Robinson), e que estes 11 anos foron de absoluto progreso que

servirán para, tal e como el mesmo escribe, *“crear un futuro que garanta que Baco se sinta orgulloso da súa magnífica creación como zona vinícola”*.

A visita de Ferran Centelles e os seus comentarios subliñan o papel crucial do Consello Regulador en promover a calidade e a diferenciación dos viños da Ribeira Sacra, un esforzo necesario para asegurar un futuro sostible para a viticultura heroica da D.O. e garantir a posición da mesma, como di Centelles, *“na cima dos viños españoles”*.