¿Qué bebe un sumiller en Navidad?

Jefes de sala de restaurantes lucenses y dueños de enotecas desvelan sus preferencias para estas fiestas

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

El vino abandona poco a poco el papel de actor secundario en la mesa. Incluso brilla sobre los platos —o al menos tanto como ellos— en los restaurantes en los que el listón se sitúa más alto. Ya no solo hay riojas y riberas en las copas anchas reservadas a los tintos. Tampoco el blanco se agota en un par de marcas de albariños. Elísabet Castro, premio Mágnum a la mejor sumiller gallega, marida un menú de fin de año de principio a fin con espumosos en el Mesón do Campo de Vilalba. No es la única que se sale de la monotonía. Sumilleres y profesionales de la venta y la distribución desvelan sus preferencias para la fiestas navideñas. Y son cualquier cosa menos aburridas.

«En xeral, nestas datas móvese moito viño galego. Nótase tamén un movemento moi importante dos escumosos feitos en Galicia, que van cada vez a máis», dice Humberto Loureiro. Sumiller en el restaurante chantadino A Faragulla, distribuye vinos y acaba de estrenarse como elaborador en Ribeira Sacra. Puesto a elegir, de esta denominación de origen se queda con dos tintos de Amandi del 2107: Mezquita —«rústico e elegante ao mesmo tempo» y Viña Peón —«inconfundible sen ver a etiqueta, que xa é moito»—. De Valdeorras escoge la garnacha de Adega Cepado y entre los ribeiros tintos con el mencía de colleiteiro de Joaquín Vázquez.

¿Y los blancos? «A Telleira 2017 [Ribeiro] gústame moito, e de Rías Baixas recomendo calquera albariño de Albamar ou de Zárate. Tamén me encantou o Albino de Albamar, un branco de caíño tinto. É un viño diferente, complexo e tamén divertido», dice Humberto Loureiro. En espumosos, elige los que elabora Cristina Murga en su cava de Sober a partir de las variedades autóctonas godello y sousón.

Elísabet Castro marida un menú de fin de año con espumosos de principio a fin. ÓSCAR CELA

Humberto Loureiro incluye en su elección un blanco elaborado con variedades tintas. ROI FERNÁNDEZ

Todo está por hacer

Descorches, catas, maridajes... Isabel Lozano lleva un año a vueltas con la divulgación del vino en la renovada Tinería. «Lugo es una zona con futuro porque está todo por hacer, falta ese concepto medio alto del vino que funciona en otras ciudades gallegas», opina. Para la propietaria de la vinoteca Vinissi, tener al lado una zona de viñedo tan espectacular como la Ribeira Sacra debería ayudar a fomentar esa sensibilidad. Ella apuesta claramente por esta denominación de origen en su elección de tintos: «Me quedo con cualquiera de los Neno da Ponte, de Roberto Regal. Sobre todo con el Neno da Ponte A Capella, que no lleva sulfitos y viene de viñas cultivadas en biodinámica. Son vinos sanos, que te van a sentar bien». Entre los tintos, están además entre sus preferidos Ego by Cuco —el primer vino de Humberto Loureiro— y el tinto O Esteiro, que elabora en Rías Baixas Albamar, «diferente y muy interesante para hacer maridajes». También viaja a las proximidades de O Salnés para recomendar un espumoso: Gorgola, elaborado por la bodega Cabana das Bolboretas.

Isabel Lozano apuesta por vinos que sientan bien. ÓSCAR CELA

> Los distribuidores constatan un incremento en la demanda de espumosos gallegos

Sumiller, distribuidor y elaborador de cartas de vinos, Alejandro Penalonga coincide con Isabel Lozano al elegir este espumoso de albariño. En blancos, se queda con Albamar (Rías Baixas) y Cuñas Davia (Ribeiro). Llegado el momento de los tintos, pondría alguno de la bodega de Rías Baixas Zárate —«el espadeiro o el caíño»— o el mencía de Ribeira Sacra Viña Peón. «Me encanta porque es supergastronómico», dice de este último vino de la subzona de Amandi.

Los tintos de Ribeira Sacra ganan terreno frente a Rioja

Alejandro Penalonga conoce los pormenores del trabajo en sala. Lo desempeñó en la Bodega San Vicente y en el restaurante Pepe Vieira antes de dedicarse a la distribución. Los clásicos de Rioja o Ribera del Duero se imponen, según su criterio, entre los clientes que prefieren no arriesgar. «La mayoría de los que van a gastarse un dinero en una botella van a lo conocido porque son pocos los sitios con personal de sala capacitado para darles otras opciones», apunta. Pese a este «conservadurismo», los vinos gallegos ganan terreno: «Ribeira Sacra subió muchísimo, con los tintos y los godellos».

Francisco López, del restaurante España de Lugo, comparte esa visión. «O viño galego pídese cada vez máis. Non só nestas datas, ao longo de todo o ano. Os tintos desprazaron a Rioja e algo a Ribera del Duero», explica. Los tintos en barrica de zonas emergentes como la Ribeira Sacra ya compiten con los clásicos. También hay cambios de tendencia en el consumo de blancos en los restaurantes. «Antes un branco galego era por forza un albariño. Agora pídense tamén brancos de Valdeorras, Ribeiro ou Monterrei. Cada vez hai máis xente disposta a probar cousas novas, incluso entre o cliente que podería cualificarse de máis conservador», dice el sumiller del restaurante España.

Menos de siete euros

Entre 35 y cuarenta años de edad y un perfil de económico medio alto. Así es el prototipo de cliente de Vinissi, lo que no quiere decir que el vino no interese a un tipo de cliente más joven. «Son menos, pero muy entusiastas», detalla Isabel Lozano. Los precios, en algún caso, pueden ser un obstáculo. Pero no siempre. Dos de los tintos que propone Humberto Loureiro —Mezquita y el mencía de colleiteiro— no pasan de siete euros.

> «Cada vez hai máis xente disposta a probar cousas novas, incluso entre os máis conservadores»
>
> **Francisco López**
> Restaurante España