REPORTAJE

Ribeira Sacra se cotiza en Nueva York

Las marcas de esta denominación de origen figuran entre las más caras en las cartas de vinos de restaurantes neoyorquinos de moda que ofrecen referencias gallegas

Luis Díaz 24/1/2010

Valoración (2 votos)

No siempre es fácil encontrar en Galicia una carta con diez referencias de la denominación de origen Ribeira Sacra. Muchas veces ni siquiera lo es en la propia zona donde se producen sus vinos. Por eso llama la atención dar con ellas en algún local de moda en Nueva York. Por ejemplo en Casa Mono, restaurante especializado en cocina española perteneciente a una cadena del conocido chef Mario Batali, protagonista junto a la actriz Gwyneth Paltrow de la serie televisiva **Spain on the road again** . Un viaje gastronómico por España cuyos episodios se pueden seguir en el canal temático Viajar.

Casa Mono tiene seguramente la mejor carta de vinos españoles que se puede encontrar en Nueva York. En ella aparecen cuarenta referencias gallegas, de las que diez llevan la contraetiqueta de Ribeira Sacra: Algueira, Almalarga, Guímaro, Lacima, Lapena, El Pecado, Pena das Donas, Peza do Rei (mencía y godello) y Viña Caneiro. Llama la atención su cuidada selección, de la que es responsable la directora de vinos del restaurante, Lydia Tillman. Pero también los altos precios que alcanzan las marcas de esta denominación.

Dejando fuera elaboraciones especiales por el empleo de barricas, el recurso a la crianza sobre lías o lo limitado de la tirada, los vinos de Ribeira Sacra son por lo general de los más cotizados en la carta de este restaurante neoyorquino. Pese al auge de Rías Baixas en el mercado estadounidense, el mencía del año Peza do Rei cuesta 56 dólares (39 euros), bastante más que albariños como el Santiago Ruiz, que no es, ni mucho menos, de los más baratos.

Bodegas «top»

En vinos con barrica, como Algueira, de la subzona de Amandi, la cotización en un restaurante neoyorquino puede subir a 87 dólares (alrededor de 61 euros). Y no hablemos ya de las marcas **top** de Ribeira Sacra, como El Pecado, de Raúl Pérez, o Lacima, de Dominio de Bibei, cuyos precios oscilan, respectivamente, entre los 108 y los 166 dólares (entre 76 y 117 euros).

El crítico Gerry Dawes se hacía eco no hace mucho en su blog de una comida con el bodeguero de Dominio de Bibei en La Boquería, otro local de moda en Nueva York, en la que dieron cuenta precisamente de una botella de Lacima. Dawes defiende que Ribeira Sacra puede convertirse en una Borgoña española si saca partido de su terruño. Por algo se empieza.