CARLOS RAPOSO enólogo de Niepoort

«La Ribeira Sacra lo tiene todo para crecer y hacer vinos únicos»

EL DÍA QUE LA VOZ DE GALICIA RECORRIÓ LOS VIÑEDOS DE GUÍMARO, ESTOS RECIBIERON TAMBIÉN A UN VISITANTE ILUSTRE: CARLOS RAPOSO, ENÓLOGO DE NIEPOORT, LA BODEGA MÁS PRESTIGIOSA DE PORTUGAL, UN NEGOCIO FAMILIAR QUE PORTA A SUS ESPALDAS UN SIGLO Y MEDIO DE VIDA Y QUE HOY PRESUME DE PRODUCIR UN VINO EN LA RIBEIRA SACRA.

Por **Alfonso Andrade**

Sujeta la copa por la base, como mandan los cánones, y la agita haciendo círculos para que el vino desprenda todo su aroma. Entonces introduce la nariz, aspira profundamente y proclama con incontenible entusiasmo: «¡Hmmm, me encanta este olor!». La mencía ha seducido por completo a Carlos Raposo. El enólogo de Niepoort retrasa adrede el momento sublime de llevarse el vino a la boca, pero al final se deja seducir por varios caldos de la Ribeira Sacra. Antes de la cata charló largo y tendido con La Voz de Galicia y expresó su confianza en el extraordinario futuro que aguarda a esta denominación de origen.

—¿Cuál es el motivo de su presencia en la Ribeira Sacra.

—En Niepoort tenemos un proyecto con Guímaro, así que vengo, veo los viñedos con Pedro Rodríguez y tomo nota. Cato el producto y decido la fecha de vendimia.

—¿Y en qué consiste ese proyecto de Niepoort?

—Hacemos un vino, Ladredo, con nuestras técnicas y nuestras barricas, que mantenemos aquí en Galicia. La uva es toda de la ribeira de Ladredo. También tenemos el proyecto inverso, con el enólogo Raúl Pérez. En ese caso es él quien viene a nuestra finca de Portugal y elabora 1.500 botellas de Ultreia con nuestras uvas, pero con sus técnicas. Usamos más de cincuenta variedades portuguesas.

—¿Y Ladredo es un mencía al 100 %?

—No, lleva aproximadamente un 70 % de mencía y un 30 % de Alicante o garnacha tintureira. Sacamos unas 1.500 botellas por año bajo la denominación de origen Ribeira Sacra. Se exportan a 52 países de todo el mundo.

—¿Envejecen ustedes este vino en barrica?

—Sí, lo tenemos entre 18 y 20 meses en barrica francesa vieja para no marcar nunca el vino con madera nueva.

UNA CATA DE PRIMER NIVEL. Con motivo de su visita a los viñedos de Ladredo, Carlos Raposo realizó una cata de vinos durante la que destacó la alta calidad de los caldos elaborados en la denominación de origen Ribeira Sacra.

—¿Cree que hoy se abusa demasiado de la madera?

—Bueno, hay veces que catas un tinto y dices: 'La madera es excelente, pero ¿a qué sabe el vino?'. Es fundamental que mantenga sus raíces, su propia personalidad.

—¿Por qué eligieron ustedes la Ribeira Sacra?

—Nos agrada. Por sus viñedos es muy parecida a Douro. También a Xisto.

—¿Qué opina de la mencía?

—La mencía da vinos muy elegantes y frescos. Nos gusta mucho el estilo de esta uva, está en línea con nuestra filosofía.

> **«La mencía da vinos muy elegantes y frescos. Nos gusta mucho el estilo de esta uva, está en línea con nuestra filosofía»**

—¿Y qué le aporta la garnacha tintureira a la mencía?

—La completa. Le da más complejidad en boca, más profundidad y personalidad. Pero en nariz, este tinto es mencía al 100 %.

—¿Qué futuro cree que le espera a la Ribeira Sacra como zona productora?

—Está empezando, pero la Ribeira Sacra lo tiene todo para crecer: viñedos muy buenos y antiguos, un clima fantástico y una casta como la mencía que es perfecta para hacer vinos únicos. Puede llegar a conseguir mucho prestigio dentro de unos años.