

## Ferrán Centelles: “Trátase de facer moi bo viño e de explicalo ben para que se conciba como un viño de valor.”

*Ferrán Centelles, catador de elBulli, mantivo esta mañá un encontro con hostaleiros e adegueiros da Ribeira Sacra. Case un cento de persoas participaron desta xornada formativa sobre a industria vinícola.*

O acto, organizado por CaixaBank, coa colaboración da D.O. Ribeira Sacra, contou coa asistencia de **María Abeleda, directora comercial de CaixaBank en Galicia e de José Manuel Rodríguez, Presidente da D.O. Ribeira Sacra**. A sesión enmárcase no acordo asinado entre CaixaBank e elBulliFoundation, que contempla, entre outras accións, un ciclo de xornadas formativas en diferentes D.O. españolas, para analizar e potenciar a industria vinícola.

### Que é o viño?

Ferrán Centelles comezou presentando o traballo que vén desenvolvendo desde fai 2 anos elBulli co proxecto de **Bullipedia**. O obxectivo é facer unha gran enciclopedia do viño baseándose na restauración gastronómica; as primeiras investigacións saíron xa, en formato libro.

Explicaba Centelles que, “O consumo do viño en España pasou de ser puramente alimenticio a ser un consumo hedonista, os momentos de consumo tamén foron variando. Hoxe en día, facer unha boa comida ou unha boa cea, para gozar, é onde se consome máis viño e aí entra o restaurante e a comida. A restauración ten un papel moi importante para achegar valor, que a botella se perciba mellor ou se goce máis.”

Destacaba Ferrán Centelles o importante que é o sabor do viño para o consumidor, e como cada vez máis, ese consumidor busca máis cousas no viño, “As adegas teñen unha sensibilidade extrema en conseguir o mellor líquido per se. Hai que ir máis aló, coidar moito a contorna, a botella, achegarlle valor. Trátase de facer moi bo viño e de explicalo ben para que se conciba como un viño de valor.”

**Para vender o viño**, Centelles sinala que hai tres cousas que se poden facer: que alguén probe o teu viño, se vai á túa adega, as opcións de que compre son máis; que reciban unha recomendación de alguén e a aprendizaxe, canto máis aprendes dunha rexión ou dunha adega, canto máis aprendes do viño, o valor que lle dás á botella é maior. Todo isto aumenta o que a xente está disposta a pagar polo viño.”

En **canto a como se perciben os viños da D.O. Ribeira Sacra** no exterior, sinala o crecente interese nacional e internacional, “Ribeira Sacra, supoño que entendemos todos que temos, como un tesouro. A viticultura heroica, a paisaxe, a tipicidade do sabor,... É unha zona onde están a ocorrer moitas cousas, hai moito produtor que está a comezar proxectos. A sumillería internacional comeza a recoñecer a zona e empézalle a interesarse.”

