La Voz de Lemos
VIERNES, 4 DE DICIEMBRE DEL 2015
Delegado: Miguel Ángel Cabana Aguiar / Comercial: Alberto González Parra

Prisas por probar una cosecha histórica
Nunca tantas bodegas embotellaron tan pronto en la denominación de origen

Sed de vino nuevo en Ribeira Sacra

Cinco bodegas venden tintos del 2015 cuando no pasaron dos meses de la vendimia

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

La euforia que presidió la vendimia más reciente se ha desatado también a la hora de comercializar los vinos. En Ribeira Sacra, las últimas uvas se recogieron el pasado 15 de octubre, fecha en la que el consejo regulador dio por concluida la campaña vitícola. No se cumplieron ni dos meses desde entonces y hay cinco bodegas —y algunas más en lista de espera— que ya comercializan tintos del 2015. Entre los que tienen la suerte de haber vaciado de vino los depósitos, las prisas con vistas a la campaña navideña suelen ser habituales. Pero nunca hasta ahora hubo tantos embotellados y tan precoces en esta denominación de origen.

«Da última vendima falárons-se marabillas e a xente está desexando probar os viños para ver se son tan bos como se di», explica Humberto Loureiro, sumiller de la tienda del Centro do Viño da Ribeira Sacra. Los expertos aconsejan darle un tiempo a los vinos para madurar, pero los gustos del consumidor parecen ir por otros derroteros. «Se unha adega trae á tenda o viño da última colleita, moi poucos clientes queren as anteriores», señala Loureiro. La excepción, curiosamente, esta en los mercados internacionales. «O que me piden agora en Estados Unidos é o mencía do 2013», apunta el bodeguero Emilio Rodríguez.

Adegas Moure, Proencia, Santa María de Nogueira, Finca Míllara y José Manuel Vidal son las bodegas que pusieron a la venta tintos del 2015. Esta misma semana podrían incorporarse bastantes más a la lista. El panel de Ribeira Sacra se reunió a última hora de la tarde de ayer para catar nuevas muestras de elaboradores que quieren sacar al mercado de inmediato los vinos de la última cosecha. «Xa hai tempo que non nos queda nada para vender do 2014», comenta Pedro Rodríguez, de Adega Guímaro, uno de los bodegueros que está en lista de espera.

Humberto Loureiro, con botellas de algunas de las bodegas que sacaron vinos del 2015. ROI FERNÁNDEZ

Maduración precoz

La vendimia fue este año especialmente madrugadora. En la viña de As Lobeiras, una de las arrendadas en Amandi para el proyecto Sílice Viticultores, se recogió la uva el 28 de agosto. El 1 de septiembre ya eran muchas las bodegas metidas en faena. «Se non empezamos antes foi porque non sei que nos daba vendimar en agosto», bromea Manuel Gómez, de Val de Quiroga. Germán Vila, de la pequeña bodega Tear, también anda a vueltas por el embotellado del 2015. Sabe que el vino gana con más de tiempo en los depósitos, pero los pedidos apremian.

Bodegas. Adegas Moure, Proencia, Santa María de Nogueira, Finca Míllara y José Manuel Vidal ya comercializan tintos de la última cosecha

Marcas. Los primeros vinos embotellados del 2015 son Cepa Vella, A Fuga, Ribeirapena, Proencia, Ribeira de Pantón. Lagariza y A Mezquita

Tipo de vinos. Los vinos más madrugadores de la vendimia de este año son todos tintos de mencía

«Cuando no queda vino en la bodega hay que darle paso a la nueva cosecha, no queda otra. Si no lo vendes tú, se lo compran a otro. Este año, además, la vendimia permite embotellar antes», sostiene el enólogo Luis Buitrón. Viene de catar en Valdeorras y Bierzo, donde también parece haber ciertas prisas por estrenar los vinos del 2015. «La uva entró madura y muy sana en las bodegas. Si luego la has trabajado bien, los vinos valen para salir», opina Buitrón.

De regreso de la cena de gala a la que fue invitado en la Casa Blanca, en la que se sirvió su mencía Peza do Rei, le preguntaron en una radio a César Enríquez cuál era el mejor vino de la Ribeira Sacra. La entrevistadora se refería a si eran mejores los tintos del año o los que pasan por una crianza en barrica. La respuesta que recibió fue tan diplomática como incuestionable. «O mellor viño sempre é o que está vendido», respondió el bodeguero de A Abeleda.

JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ
PRESIDENTE DO CONSELLO REGULADOR

«Cando a uva entra tan boa na adega como este ano, o viño faise moito antes»

L. D. MONFORTE / LA VOZ

Os viños de colleitas anteriores ao 2014 destacaron, a xuízo dos expertos, na última edición da cata Patrimonio Ribeira Sacra, que organiza o Centro do Viño en colaboración coa Asociación Galega de Enólogos. José Manuel Rodríguez, presidente do consello regulador dende a posta en marcha da denominación de orixe, insiste pola súa parte en que a realidade é outra moi distinta. E bota man dos números para explicarse. «Os viños en barrica son aínda un 3% da nosa produción», sinala.

José Manuel Rodríguez

—¿Están feitos os viños da última vendima?

—Cando a uva entra nas adegas coas condicións óptimas da última vendima, os viños fanse moito antes. Iso é unha realidade, os que somos adegueiros sabémolo ben. O viño ponse claro antes e os aromas tamén se definen moito máis pronto.

—¿Como valora as presas das adegas por embotellar?

—Se embotellan é porque non queda viño nas adegas. Iso sempre é bo sinal.

—¿O consumidor de Ribeira Sacra prefire o viño novo?

—O noso viño é o da colleita, o tinto sen madeira. Non creo que o futuro da denominación de orixe, polo menos neste momento, sexa outro tipo de viño. Será o mercado, en todo o caso, quen o diga. Neste momento hai un 3% de viño en barrica e un 97% que non o ten. A miña impresión é que o consumidor que elixe Ribeira Sacra non busca viños de hai oito ou dez anos.

PISCINA MUNICIPAL DE MONFORTE
MATRÍCULA GRATUITA (Del 1 de diciembre al 15 de enero)
- Piscina climatizada (2 vasos)
- Sauna
- Hidromasaje
- Gimnasio
- Actividades dirigidas en sala (Aeróbic, Body Training...)
- Cursos de natación (bebés, infantil, niñ@s, adultos y grupos)
- Pista de tenis
- Cafetería

Ctra. de Sober s/n MONFORTE - Tel. 982 403 809 • Horario: De 7:30 a 14:00 h y de 15:00 a 23:00 h
ALACER