

Bit recomienda

V i n o s

Nuevos vinos de toda la vida



Ya hemos comentado más de una vez que también en la elaboración de un producto tan tradicional como el vino la innovación tecnológica está jugando un papel fundamental en estos tiempos. Y, afortunadamente para nuestros paladares, no se trata sólo de innovaciones de proceso, sino también de producto, dando lugar tanto a nuevos vinos "de diseño" o, "de autor", como a mejoras muy notables en vinos de toda la vida.

De hecho, si exceptuamos ciertos abusos en vinos industriales, carece de sentido en este campo la pretensión de que cualquiera tiempo pasado fue mejor, y podemos decir más bien que ni reyes ni papas bebieron a lo largo de la historia vinos más limpios y sabrosos que los que hoy están a nuestro alcance en tiendas, bares o restaurantes, a poco que nos estrijemos el bolsillo. Las mejoras de esta revolución tecnológica potencian la calidad del resultado final actuando sobre todas las fases de cadena de cultivo y de elaboración: selección de las cepas y de los suelos más apropiados, cuidado y poda de las vides, punto óptimo e higiene de la vendimia, atención a las levaduras y al proceso de fermentación, estabilización y filtrado, control de la crianza y de la conservación.

La revitalización en calidad de zonas vinícolas tradicionales en España mediante la aplicación de buenas prácticas se ha convertido en un fenómeno felizmente generalizado a lo largo de los años 90. Los casos más destacables, que ya hemos citado aquí, pueden encontrarse en el Priorato o en el Somontano aragonés, aunque, todavía menos conocidos, hay ya bastantes otros, de los que nos vamos a conformar hoy con dos de entre los situados en el noroeste de la península: Ribeiro y el Bierzo.

Los vinos del Ribeiro, en la provincia de Orense, no son ciertamente unos desconocidos. Sobre todo blanco, aunque también lo hay tinto, el ribeiro ha sido de siempre el vino asociado en todas partes a Galicia. El que todos hemos pedido en restaurantes y bares gallegos, pero raramente fuera de allí, para ser servido en plan típico, de jarras a tazas, y consumido con empanadas y mariscos, sin importar que fuera turbio y ácido (o corrigiéndolo después con bicarbonato), porque un día es un día. Pero, hete aquí que con un poco de cuidado y tecnología, los nuevos ribeiros demuestran qué buenos blancos pueden dar en buen año el clima gallego y las uvas tradicionales de esta comarca (sobre todo trei-

xadura, y también torrontés, loureiro, y algo de godello y albariño), sin necesidad de acudir a las cepas "mejorantes" de moda (sean francesas o alemanas), ni a la fecundidad del palomino (bueno sólo para jereces), ni al fraude con cisternas de vino manchego.

Ribeiro como el Amadeus o el Viña Costeira hicieron hace ya años esta demostración, pero otras bodegas han seguido el camino, y hace pocos días cinco de estos vinos se han presentado en la Casa de Galicia en Madrid como "ribeiros para el nuevo siglo" aprovechando una cosecha de calidad ciertamente notable. Todos ellos rompen el cliché de la acidez excesiva, destacando sobre todo por un paladar cremoso y una intensa frutuosidad. La uva treixadura puede apreciarse en todo su carácter en el monovarietal Beade Primicia, aromático y frutal. Con gran predominio de treixadura, el Vierna apunta aromas y sabores más maduros y persistentes. Airón, de bodegas Alemparte, conjunta treixadura, godello y torrontés, para dar un vino muy claro con intensos aromas florales. También muy claro y conservando aún gases de la fermentación, Coto de Gomáriz añade a los aromas anteriores el toque característico de la uva loureiro (laurel). Por último, Viña Mein, el más conocido hasta ahora de los cinco, aportó algo diferente, un blanco fermentado en barrica, con 75% de treixadura, 15% de torrontés y mezcla el resto, más complejo de color, aroma y sabor, asociando frutas maduras y suaves maderas.

Los vinos del Bierzo, la comarca leonesa más galleguizada, no han gozado en general de mucha fama exterior, aunque el Palacio de Arganza, y, últimamente, los comercializados desde Cacabelos por un excéntrico empresario (Prada "a Tope"), pueden encontrarse con relativa facilidad. Hace tiempo que expertos enólogos han venido señalando la alta potencialidad vinícola de esta zona a partir de la variedad tinta mencía (hermana de la francesa *cabernet franc* y característica de todo el noroeste), pero sólo ahora empieza a verse algún avance notable como el que representa el nuevo Pittacum, elaborado sólo con uvas mencía de cepas viejas seleccionadas y criado con sólo tres meses de barrica de roble francés. Se trata de un tinto intenso, largo, con una magnífica combinación de frutuosidad y de especias de su ligera crianza. Un buen ejemplo de lo que puede dar de sí la sabia colaboración entre tradición y tecnología.

• Manuel Gamella

