



Estos doce vinos gallegos son muy buenas pistas para todos aquellos aficionados que quieran disfrutar de las virtudes de los vinos blancos en verano. / Eva Medina

Los 12 mejores blancos gallegos

EXPANSIÓN ha seleccionado y catado estos vinos para disfrutar en verano

Galicia está viviendo una revolución en sus vinos blancos, que la ha convertido en el referente de las mejores elaboraciones de este tipo en España. Hay otros blancos excelentes; hoy es el turno de los gallegos.

Más allá de los albariños de Rías Baixas, el resto de las denominaciones gallegas ha rescatado uvas autóctonas con grandes resultados.

Enrique Calduch

Hay otras zonas, desde luego, que elaboran buenos blancos. La más poderosa es Rueda. Esta denominación de origen (D.O.) castellana, tierra de la excelente uva Verdejo, está viviendo una época compleja. Elaboran vinos de extraordinaria personalidad, pero también hay una masiva turbamulta de vinos idénticos, con aromas de frutas tropicales procedentes de levaduras artificiales, que desvirtúan los valores de la Verdejo.

Las tradicionales variedades blancas Airén, Viura o Macabeo no tienen demasiado recorrido pese a los esfuerzos que grandes firmas riojanas están haciendo con la Viura. Después nos quedan las variedades foráneas, sobre todo la Chardonnay, que usan con razonable éxito en Navarra, Somontano o Penedés, pero son otra cosa.

El éxito gallego viene, en primer lugar, de que disponen de una punta de lanza muy poderosa, la denominación de origen Rías Baixas y sus ya consolidados albariños, y en segundo lugar, de que el resto de denominaciones ha seguido la senda de las variedades autóctonas que hasta hace años estaban arrumbadas ante la presencia de la dominante uva Palomino, de mucha producción pero poco recorrido.

La reconversión ha costado mucho, las cepas han crecido, y ahora se empiezan a ver los resultados en Ribeiro con sus *treixaduras*, *torrontés*, *lados*, *loureiros*; y también en Valdeorras, con sus *godellos*. A punto están de saltar al ruedo las otras dos denominaciones de Monterrei y Ribeira Sacra.

Las características de estos vinos son la frescura, la limpieza, los aromas primarios finos y agradables. Pero, además, tienen volumen en boca y la suficiente fuerza como para recibir crianzas sobre sus lias, y dar vinos de mayor longevidad y evolución.

La punta de lanza del éxito gallego es la D.O. Rías Baixas y sus consolidados albariños

Aprovechando el verano, cuando más apetece beber vinos blancos, hemos seleccionado doce. Una tarea ardua, porque hay al menos un par de docenas de marcas que se han tenido que quedar fuera. Pero éste que proponemos es un buen listado que gustará a los aficionados al vino.

• **El Albariño de Fefiñanes III año 07** es un vino cuya marca data de 1904. La bodega está ubicada en un palacio espectacular en el centro de Cambados. Criado sobre lias, es profundo, elegante, con mucha fruta madura y una boca untuosa, con cuerpo y grasa.

• De Valdeorras nos llega el **As Sortes 10**. Rafael Palacios, de la famosa saga de los Palacios, de Alfaro, elabora esta joya con Godello. Cargado de personalidad y elegancia, tiene una nariz complejísima con florales, frutales y de todo; y una boca robusta y perfectamente equilibrada.

• **Casanova Máxima 09**, de Ribeiro, es el vino más potente de la firma Pazo Casanova, tres preciosas fincas amuralladas. Elaborado con Godello y Treixadura, tiene casta, mucha fruta y recuerdos minerales. En boca tiene nervio y energía, sedoso y muy vivo.

• **Do Ferreiro 2010** viene de Rías Baixas. Gerardo Méndez

Un listado para no perder

ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO 07

D.O. Rías Baixas. 28 euros

AS SORTES

D.O. Valdeorras. 26 euros

CASANOVA MÁXIMA 09

D.O. Ribeiro. 18 euros

DO FERREIRO 2010

D.O. Rías Baixas. 12 euros

FINCA VALIÑAS 09

D.O. Rías Baixas. 20 euros.

GUITIÁN SOBRE LIAS

D.O. Valdeorras. 14 euros

LA VAL 05

D.O. Rías Baixas. 24 euros.

MARTÍN CODAX LIAS 08

D.O. Rías Baixas. 18 euros.

NORA DE NEVE 09

D.O. Rías Baixas. 22 euros.

PAZO BARRANTES 2010

D.O. Rías Baixas. 14 euros.

PAZO DE SEÑORANS 05

D.O. Rías Baixas. 35 euros.

VIÑA MEIN 2010

D.O. Ribeiro. 13 euros.

está considerado como uno de los mejores elaboradores de toda Galicia. Su vino está cargado de aromas florales, heno recién cortado, recuerdos de trufa; y una boca fresca, con fina acidez, muy larga.

• **Finca Valiñas 09** es la estrella de la bodega Mar de Frades, el albariño del Grupo Zamora. Es un vino elegante, expresivo, profundo y maduro. La boca es espectacular, rotunda, potente, equilibrada, larga y redonda.

• **Guitián sobre lias 2010**, de Valdeorras, es otro Godello, que viene de la mano de los famosos enólogos Ana Martín y Pepe Hidalgo. Es muy intenso en nariz, con frutas maduras, toques minerales, recuerdos balsámicos, y mucho volumen, equilibrio y frescura en boca.

• Fernando Bandeira no falla nunca con sus vinos. **La Val 05** es un crianza sobre lias, que une bien los tostados con la fruta, manzana asada, cítricos, hinojo, elegante. En boca es sedoso, graso, muy fresco.

• **Martín Codax Lias 08** es el grande de la poderosa firma de Vilariño-Cambados. Elaborado sobre lias, presenta una nariz excelente con fruta madura, tonos tostados y heno recién cortado. En boca es sabroso, sedoso y fresco.

• **Nora de Neve 09** pertenece al grupo Avante Selecta, del empresario gallego Manuel Jove, que tiene con este albariño, probablemente, su mejor blanco. Es sensual, con mucha fruta, balsámico, madurez y suaves tostados. En boca es contundente, con una fina acidez que le da frescura.

• **Pazo Barrantes 2010** pertenece a Vicente Cebrían, propietario también de Marqués de Murrieta. Es un vino joven floral, frutal, complejo, fino, con personalidad. En boca tiene brío, fuerza, aparece redondo, equilibrado y fresco.

• Detrás del **Pazo de Señorans Selección de Añada 05**, está Marisol Bueno, que durante muchos años dirigió con buen criterio la D.O. Rías Baixas, y que elabora esta maravilla, un blanco de 2005 que no hace más que crecer. Tiene elegancia, personalidad, minerales, especias, y una boca sedosa y aterciopelada.

Y de Ribeiro llega **Viña Meín 2010**. Javier Alén, el propietario, es un sabio y pionero de los nuevos y modernos ribeños. Mezclando variedades autóctonas hace un vino tan elegante como fresco. Expresivo, floral, frutal y maduro, tiene un paso de boca excelente, fuerte, sabroso y serio.