# SOBREMESA

VINO, GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TI S

año 22 • número de 2011

**AL PAN, PAN**
ESPAÑA TIENE MIGA

**CASTILLOS DEL LOIRA**
OCIO CON CLASE

**NUEVAS UVAS, NUEVOS SABORES**
VINOS PARA DIVERTIRSE

## CARME RUSCALLEDA
## LA COCINA DE LA LUZ

www.sobremesa.es

SPAÑA. 4,00€ (Península y Baleares) · 4,15€ (Canarias, Ceuta y Melilla)

## EL NUEVO RIBEIRO

# Vinos en el jardín

POCAS ZONAS DE LA PENÍNSULA GOZAN DE UNA COMBINACIÓN TAN AFORTUNADA DE PAISAJE, CLIMA, TRADICIONES CULTURALES Y TESOROS HISTÓRICOS COMO LA DEL RIBEIRO, LABERINTO DE VALLES, ALTOZANOS Y COLINAS EN TORNO A LOS RÍOS MIÑO, AVIA Y ARNOIA. ESTA RIQUEZA SE VE ACOMPAÑADA POR LAS POTENCIALIDADES DE UNA VITICULTURA RICA Y DIVERSA. **TEXTO: ERNESTO PORTUONDO. FOTOS: ARCHIVO.**

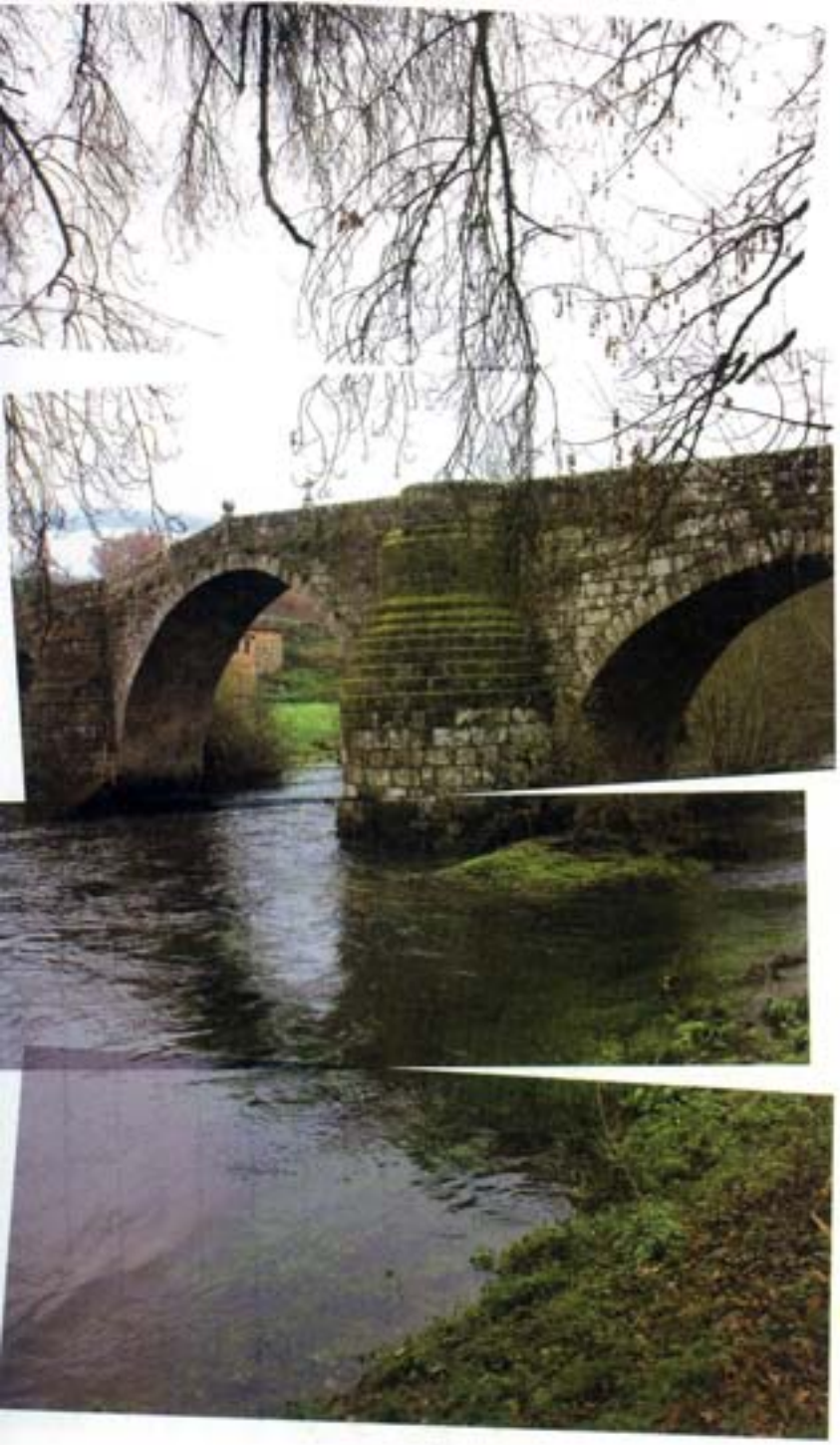
**Desde el punto de vista del aficionado a los buenos** vinos, hasta hace muy pocos años el prestigio y la calidad de los blancos de Ribeiro han estado en entredicho (hay que recordar que, por lo que se refiere a la cantidad, se trata de una de las zonas vitivinícolas de España más productiva en litros/habitante), a causa de una mala fama de "viños de feira y de tazas" íntimamente ligada a las tradiciones festivas y cotidianas de los lugareños pero marcada por los sambenitos de su marcada acidez, escasez de estructura y ausencia de virtudes aromáticas y sápidas. Una maldición esta última que hasta hace poco más de una década se extendía, con injusta generalización, sobre el conjunto de los vinos gallegos y que, poco a poco, han conseguido ir desmintiendo espléndidas realidades vinícolas gracias al trabajo de unos cuantos esforzados apóstoles de la regeneración de sus viñas y de sus vinos. En el caso de la D.O. Ribeiro, una de las denominaciones más antiguas y con más acendradas tradiciones vitivinícolas, esta batalla se inició en los años 80 del pasado siglo, gracias a la iniciativa regeneracionista y modernizadora de pioneros como Hernáez Mañas, con su ímproba labor al frente de la Estación Enológica de Leiro; Arsenio Paz, de las bodegas Vilerma; Javier Alén, profeta del enoturismo con su Viña Meín, bodega y complejo hostelero, o el incombustible Arximiro "Tito" Levoso, redescubridor de tradiciones y buenas prácticas enológicas al frente de la poderosa cooperativa Vitivinícola del Ribeiro, entre otros.

## LA BATALLA DE LA CALIDAD

Su trabajo, si lo comparamos sin ir más lejos con sus colegas de Rías Baixas, tenía a su favor cierta estructura productiva y comercial asentada desde siglos en torno al vino, y contaba con la especial rémora de unas inercias inmovilistas muy arraigadas precisamente por el éxito popular y comercial. El combate por la calidad tuvo en la D.O. Ribeiro dos ejes fundamentales: por un lado, la recuperación como protagonistas de las cepas autóctonas (treixadura, como principal estrella entre las blancas, acompañada de las godello, torrontés, albariño, loureira, lado y otras; y de las tintas caíño, brancellao, sousón, ferrón y mencía) frente a las invasoras y usurpadoras jerez o palomino y alicante o garnacha tintorera, que los viticultores de hace más de un siglo privilegiaron por su mayor productividad. Y por otro la reivindicación de las buenas tradiciones vitícolas y enológicas de los *colleteiros*, constructores de ese maravilloso jardín de vides que dio nombre y cultura a la comarca, frente al productivismo sin alma de los fabricantes de vino al por mayor, sin muchos miramientos de calidad.

## LA VERDADERA TRADICIÓN

De esta manera, la lucha por la modernidad en el campo vitivinícola tomaba impulso desde la tradición de los buenos artesanos de la vid y el vino, que habitaron y colonizaron estas tierras cuando los monasterios de la Orden del Cister (siglos XI y XII) asentaron -o a su vez recuperaron de las tradiciones grecorromanas perdidas- las ancestrales maneras de trabajar la viña y producir buenos vinos, tanto blancos como tintos. Unas formas de hacer que asemejan más esta Arcadia atlántica, protegida entre montañas al jardín, mediterráneo, detallista y parcelado de la Borgoña que a las grandes plantaciones vitícolas de otras latitudes. Si los vinos



## LA OPCIÓN DEL ENOTURISMO ES MUY ADECUADA PARA LA GEOGRAFÍA, HISTORIA Y LOS ATRACTIVOS CULTURALES DE LA COMARCA.

de Borgoña alcanzaron su mayor gloria en el apogeo renacentista de los siglos XV o XVI, fueron también aquellos años cuando la fama de los vinos de Rivadavia tentó a los grandes comerciantes y navegantes ingleses, fascinados por las riberas del Miño, antes de que el fundamentalismo católico del obispo de Tui y buena parte del clero de la época se cerrara en banda a las pretensiones de los negociantes herejes de la pérfida Albión y empujara sus naves hacia el Sur al encuentro de otro paraíso junto a Oporto, aguas arriba del Douro. Si dios y su iglesia escriben la historia con renglones torcidos, los vinos de Rivadavia fueron apreciados y ensalzados en los siglos XVI y XVII tanto en Sevilla o Toledo como en Londres, y así lo leemos en los textos de tan grandes escritores como buenos catadores, William Shakespeare y Miguel de Cervantes. Además, como recientemente han atestiguado investigaciones del profesor Luis Congil, del Máster de Enología de la Universidad de Vigo, fueron de los primeros vinos en embarcar junto a Cristóbal Colón y sus compañeros rumbo al Nuevo Mundo.

### EN BUSCA DE LOS TINTOS DEL RIBEIRO

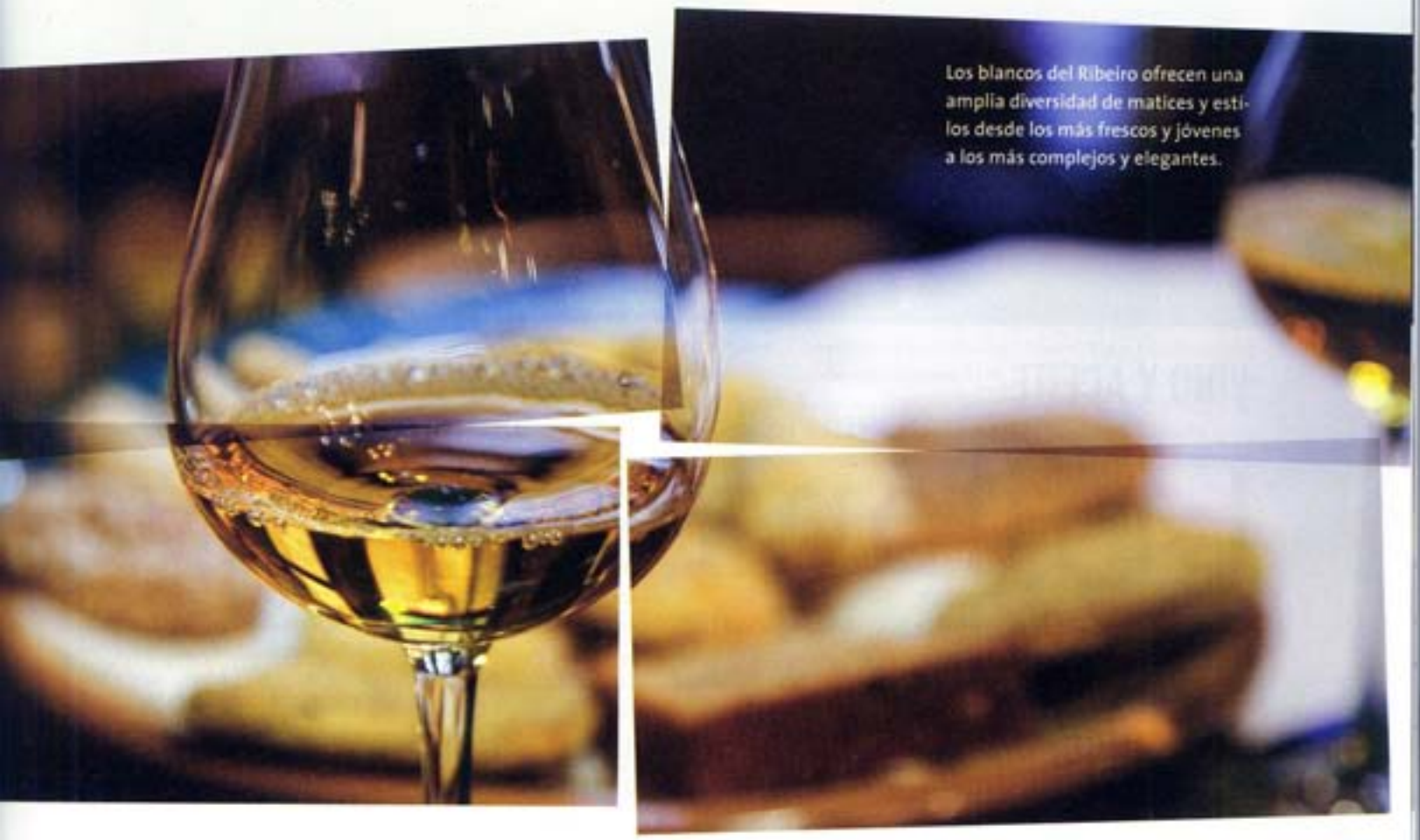
La batalla de la calidad no se detiene en la recuperación de los blancos, con una rica y amplia diversidad de matices varietales y estilos de crianza y elaboración, desde los frescos y juveniles del año, a los más densos y ricos en aromas y sabores criados en sus lías en depósito o fermentados parcial o totalmente en barrica o en tinos de madera. El protagonismo de los blancos viene avalado no sólo por la tradición y la especificidad del acoplamiento suelo-clima-variedad, sino también por la actual demanda del mercado y por el gran tirón que han pegado los blancos gallegos y su imagen en el panorama global. Así lo atestigua el éxito internacional de crítica y público de vinos como Viña Mein, Sanclodio, Emilio Rojo, Coto de Gomariz, Casanova Máxima, Gran Leiriña o Sameirás. Sin embargo, tanto el aprovechamiento de la viticultura como las tradiciones de consumo local obligan a los bodegueros a no despreocuparse de la asignatura de los tintos. Hay consenso general entre los elaboradores en la necesidad de que su regeneración parta de la primacía de los vidueños autóctonos como caíño, los mencía o brancellao, aunque las opiniones se dividen casi en todo lo demás. Para el equipo que comanda Javier Alén en Viña Mein, que elabora su Tinto Clásico con uvas procedentes de su viña A Regueira en Oseve, la caíño longo (con distintivos varietales genuinos, según los autores) es la protagonista, acompañada por la mencía y la ferrón. Tinto Clásico es tratado con 18 meses de crianza en madera y en botella, mientras otros prefieren evitar totalmente o reducir a lo mínimo ese contacto con madera. Los problemas de maduración fenólica de las uvas en un clima tan húmedo y termocíclico como el del Ribeiro añaden complicaciones a todas estas cuestiones de elaboración y crianza de los tintos. No faltan los que prefieren la mencía, como los elaboradores del Viña Reboreda en la veterana bodega Campante, mientras otros encuentran esta variedad demasiado rústica- en las condiciones en que se cultiva en Ribeiro, mucho más pro-

ductiva que en Valdeorras o Bierzo y bastante menos madura- para protagonizar vinos tintos, no así para aportar aromas y buena acidez a otros *coupages*. Sin ánimo de ser exhaustivos, citemos el caso del brillante autor de uno de los últimos vinos de moda en Ribeiro, el Sameirás; se trata de Antonio Cajide Godín, quien elabora, junto al enólogo Álvaro Bueno, alguno de los tintos más sorprendentes de la D.O. en un trabajo de miniaturista de la viticultura a la borgoñona, recupera la sousón, la brancellao y la caíño tinto de manera especial, en su Sameirás Tinto; e incluso la garnacha tintorera (la denostada invasora), reconvirtiendo sus condiciones de cultivo en cepas viejas en su Viña do Avó. No olvidemos tampoco vinos como Seica y Abadía de Gomariz Coto de Leiro, de la bodega de Coto de Gomariz. Algunos de estos tintos empiezan a sorprender en catas internacionales como el Mundial de Bruselas y el gurú Robert Parker ya los incluye en su lista de catas.

## PERDERSE EN EL JARDÍN

Un impulso decisivo para la recuperación de la imagen de los vinos del Ribeiro está suponiendo la explotación de sus posibilidades en la faceta del enoturismo. La opción se ajusta como anillo al dedo a la geografía, la historia y el patrimonio cultural de la zona desde hace más de veinte años, cuando Javier Alén, que no en vano era también librero y escritor de viajes, así como gestor turístico, emprendió en Viña Mein una experiencia pionera en Galicia y España de la hostelería en bodega. Luego, le siguieron otros en la comarca del Avia, como Casal de Armán, en el alto de O Cotiño muy cerca de Rivadavia, o el restaurante de Coto de Gomariz, todos ellos en la misma comarca del Avia, cuyas bodegas incluyendo la del cineasta José Luis Cuerda, han constituido la asociación de Ribeiros do Avia destinada a promocionar la imagen de sus vinos y sus ofertas enoturísticas.

Todas estas iniciativas como otras de similar aspiración en otros ámbitos de la D.O., la elaboración de itinerarios de Rutas do Viño por el Consejo Regulador o la potenciación de los aspectos turísticos, culturales y artísticos de la ciudad de Rivadavia, capital de la comarca, contribuyen incrementar el atractivo de estos vinos, que se sitúan de nuevo en vanguardia de la Galicia vinícola.



Los blancos del Ribeiro ofrecen una amplia diversidad de matices y estilos desde los más frescos y jóvenes a los más complejos y elegantes.

SOBREMESA
VINO, GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TI S
nº 298 • año 26 brero de 2011
AL PAN, PAN
ESPAÑA TIENE MIGA
CASTILLOS DEL LOIRA
OCIO CON CLASE
NUEVAS UVAS, NUEVOS SABORES
VINOS PARA DIVERTIRSE
CARME RUSCALLEDA
LA COCINA DE LA LUZ
www.sobremesa.es
ESPAÑA. 4,00€ (Península y Baleares) · 4,15€ (Canarias, Ceuta y Melilla)

## EL NUEVO RIBEIRO

# Vinos en el jardín

POCAS ZONAS DE LA PENÍNSULA GOZAN DE UNA COMBINACIÓN TAN AFORTUNADA DE PAISAJE, CLIMA, TRADICIONES CULTURALES Y TESOROS HISTÓRICOS COMO LA DEL RIBEIRO, LABERINTO DE VALLES, ALTOZANOS Y COLINAS EN TORNO A LOS RÍOS MIÑO, AVIA Y ARNOIA. ESTA RIQUEZA SE VE ACOMPAÑADA POR LAS POTENCIALIDADES DE UNA VITICULTURA RICA Y DIVERSA. **TEXTO: ERNESTO PORTUONDO. FOTOS: ARCHIVO.**

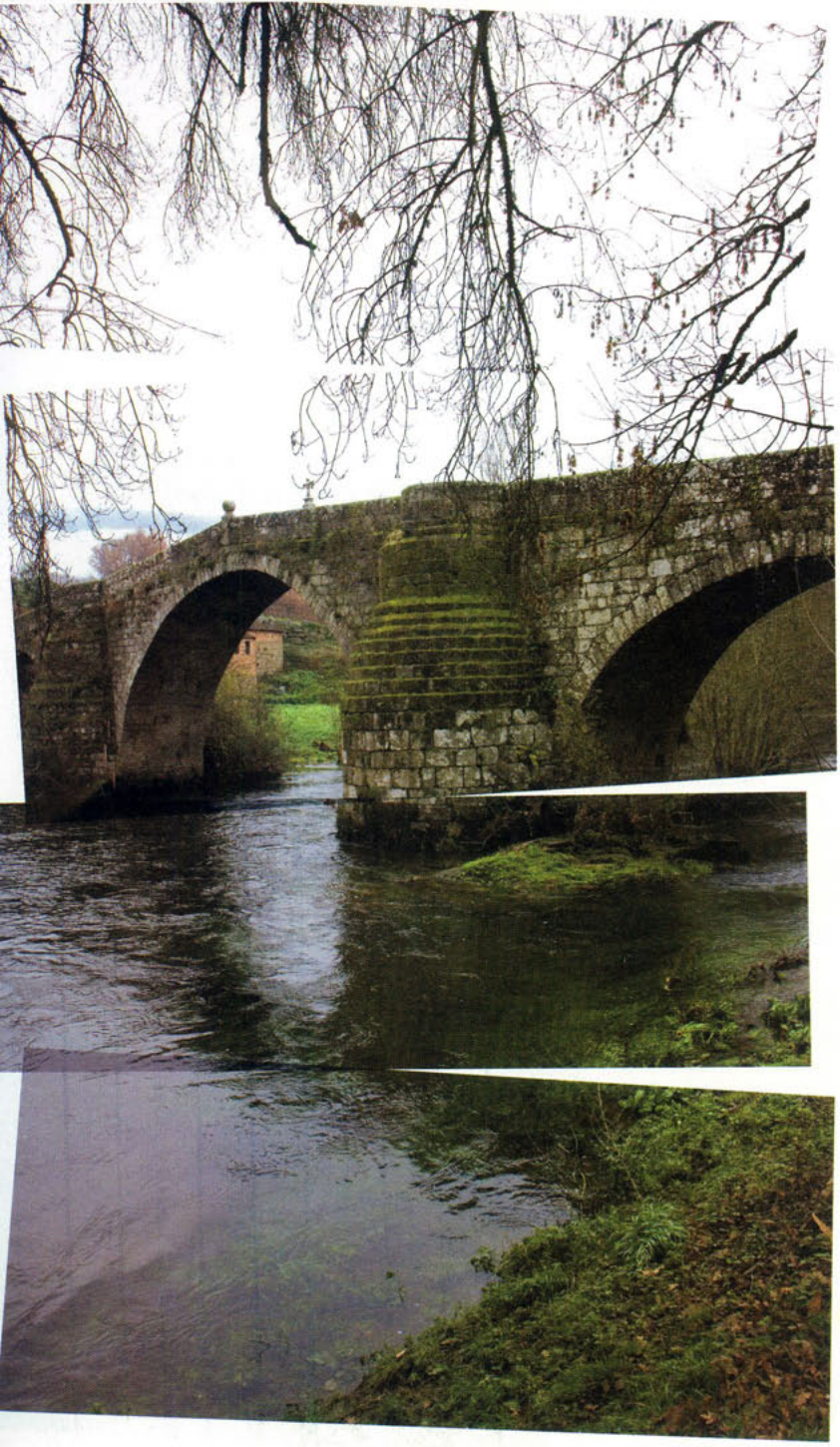
**Desde el punto de vista del aficionado a los buenos** vinos, hasta hace muy pocos años el prestigio y la calidad de los blancos de Ribeiro han estado en entredicho (hay que recordar que, por lo que se refiere a la cantidad, se trata de una de las zonas vitivinícolas de España más productiva en litros/habitante), a causa de una mala fama de "viños de feira y de tazas" íntimamente ligada a las tradiciones festivas y cotidianas de los lugareños pero marcada por los sambenitos de su marcada acidez, escasez de estructura y ausencia de virtudes aromáticas y sápidas. Una maldición esta última que hasta hace poco más de una década se extendía, con injusta generalización, sobre el conjunto de los vinos gallegos y que, poco a poco, han conseguido ir desmintiendo espléndidas realidades vinícolas gracias al trabajo de unos cuantos esforzados apóstoles de la regeneración de sus viñas y de sus vinos. En el caso de la D.O. Ribeiro, una de las denominaciones más antiguas y con más acendradas tradiciones vitivinícolas, esta batalla se inició en los años 80 del pasado siglo, gracias a la iniciativa regeneracionista y modernizadora de pioneros como Hernáez Mañas, con su ímproba labor al frente de la Estación Enológica de Leiro; Arsenio Paz, de las bodegas Vilerma; Javier Alén, profeta del enoturismo con su Viña Meín, bodega y complejo hostelero, o el incombustible Arximiro "Tito" Levoso, redescubridor de tradiciones y buenas prácticas enológicas al frente de la poderosa cooperativa Vitivinícola del Ribeiro, entre otros.

## LA BATALLA DE LA CALIDAD

Su trabajo, si lo comparamos sin ir más lejos con sus colegas de Rías Baixas, tenía a su favor cierta estructura productiva y comercial asentada desde siglos en torno al vino, y contaba con la especial rémora de unas inercias inmovilistas muy arraigadas precisamente por el éxito popular y comercial. El combate por la calidad tuvo en la D.O. Ribeiro dos ejes fundamentales: por un lado, la recuperación como protagonistas de las cepas autóctonas (treixadura, como principal estrella entre las blancas, acompañada de las godello, torrontés, albariño, loureira, lado y otras; y de las tintas caíño, brancellao, sousón, ferrón y mencía) frente a las invasoras y usurpadoras jerez o palomino y alicante o garnacha tintorera, que los viticultores de hace más de un siglo privilegiaron por su mayor productividad. Y por otro la reivindicación de las buenas tradiciones vitícolas y enológicas de los *colleteiros,* constructores de ese maravilloso jardín de vides que dio nombre y cultura a la comarca, frente al productivismo sin alma de los fabricantes de vino al por mayor, sin muchos miramientos de calidad.

## LA VERDADERA TRADICIÓN

De esta manera, la lucha por la modernidad en el campo vitivinícola tomaba impulso desde la tradición de los buenos artesanos de la vid y el vino, que habitaron y colonizaron estas tierras cuando los monasterios de la Orden del Cister (siglos XI y XII) asentaron -o a su vez recuperaron de las tradiciones grecorromanas perdidas- las ancestrales maneras de trabajar la viña y producir buenos vinos, tanto blancos como tintos. Unas formas de hacer que asemejan más esta Arcadia atlántica, protegida entre montañas al jardín, mediterráneo, detallista y parcelado de la Borgoña que a las grandes plantaciones vitícolas de otras latitudes. Si los vinos



## LA OPCIÓN DEL ENOTURISMO ES MUY ADECUADA PARA LA GEOGRAFÍA, HISTORIA Y LOS ATRACTIVOS CULTURALES DE LA COMARCA.

de Borgoña alcanzaron su mayor gloria en el apogeo renacentista de los siglos XV o XVI, fueron también aquellos años cuando la fama de los vinos de Rivadavia tentó a los grandes comerciantes y navegantes ingleses, fascinados por las riberas del Miño, antes de que el fundamentalismo católico del obispo de Tui y buena parte del clero de la época se cerrara en banda a las pretensiones de los negociantes herejes de la pérfida Albión y empujara sus naves hacia el Sur al encuentro de otro paraíso junto a Oporto, aguas arriba del Douro. Si dios y su iglesia escriben la historia con renglones torcidos, los vinos de Rivadavia fueron apreciados y ensalzados en los siglos XVI y XVII tanto en Sevilla o Toledo como en Londres, y así lo leemos en los textos de tan grandes escritores como buenos catadores, William Shakespeare y Miguel de Cervantes. Además, como recientemente han atestiguado investigaciones del profesor Luis Congil, del Máster de Enología de la Universidad de Vigo, fueron de los primeros vinos en embarcar junto a Cristóbal Colón y sus compañeros rumbo al Nuevo Mundo.

### EN BUSCA DE LOS TINTOS DEL RIBEIRO

La batalla de la calidad no se detiene en la recuperación de los blancos, con una rica y amplia diversidad de matices varietales y estilos de crianza y elaboración, desde los frescos y juveniles del año, a los más densos y ricos en aromas y sabores criados en sus lías en depósito o fermentados parcial o totalmente en barrica o en tinos de madera. El protagonismo de los blancos viene avalado no sólo por la tradición y la especificidad del acoplamiento suelo-clima-variedad, sino también por la actual demanda del mercado y por el gran tirón que han pegado los blancos gallegos y su imagen en el panorama global. Así lo atestigua el éxito internacional de crítica y público de vinos como Viña Meín, Sanclodio, Emilio Rojo, Coto de Gomariz, Casanova Máxima, Gran Leiriña o Sameirás. Sin embargo, tanto el aprovechamiento de la viticultura como las tradiciones de consumo local obligan a los bodegueros a no despreocuparse de la asignatura de los tintos. Hay consenso general entre los elaboradores en la necesidad de que su regeneración parta de la primacía de los vidueños autóctonos como caíño, los mencía o brancellao, aunque las opiniones se dividen casi en todo lo demás. Para el equipo que comanda Javier Alén en Viña Meín, que elabora su Tinto Clásico con uvas procedentes de su viña A Regueira en Oseve, la caíño longo (con distintivos varietales genuinos, según los autores) es la protagonista, acompañada por la mencía y la ferrón. Tinto Clásico es tratado con 18 meses de crianza en madera y en botella, mientras otros prefieren evitar totalmente o reducir a lo mínimo ese contacto con madera. Los problemas de maduración fenólica de las uvas en un clima tan húmedo y termocíclico como el del Ribeiro añaden complicaciones a todas estas cuestiones de elaboración y crianza de los tintos. No faltan los que prefieren la mencía, como los elaboradores del Viña Reboreda en la veterana bodega Campante, mientras otros encuentran esta variedad demasiado rústica- en las condiciones en que se cultiva en Ribeiro, mucho más pro-

ductiva que en Valdeorras o Bierzo y bastante menos madura- para protagonizar vinos tintos, no así para aportar aromas y buena acidez a otros *coupages*. Sin ánimo de ser exhaustivos, citemos el caso del brillante autor de uno de los últimos vinos de moda en Ribeiro, el Sameirás; se trata de Antonio Cajide Godín, quien elabora, junto al enólogo Álvaro Bueno, alguno de los tintos más sorprendentes de la D.O. en un trabajo de miniaturista de la viticultura a la borgoñona, recupera la sousón, la brancellao y la caíño tinto de manera especial, en su Sameirás Tinto; e incluso la garnacha tintorera (la denostada invasora), reconvirtiendo sus condiciones de cultivo en cepas viejas en su Viña do Avó. No olvidemos tampoco vinos como Seica y Abadia de Gomariz Coto de Leiro, de la bodega de Coto de Gomariz. Algunos de estos tintos empiezan a sorprender en catas internacionales como el Mundial de Bruselas y el gurú Robert Parker ya los incluye en su lista de catas.

## PERDERSE EN EL JARDÍN

Un impulso decisivo para la recuperación de la imagen de los vinos del Ribeiro está suponiendo la explotación de sus posibilidades en la faceta del enoturismo. La opción se ajusta como anillo al dedo a la geografía, la historia y el patrimonio cultural de la zona desde hace más de veinte años, cuando Javier Alén, que no en vano era también librero y escritor de viajes, así como gestor turístico, emprendió en Viña Meín una experiencia pionera en Galicia y España de la hostelería en bodega. Luego, le siguieron otros en la comarca del Avia, como Casal de Armán, en el alto de O Cotiño muy cerca de Rivadavia, o el restaurante de Coto de Gomariz, todos ellos en la misma comarca del Avia, cuyas bodegas incluyendo la del cineasta José Luis Cuerda, han constituido la asociación de Ribeiros do Avia destinada a promocionar la imagen de sus vinos y sus ofertas enoturísticas.

Todas estas iniciativas como otras de similar aspiración en otros ámbitos de la D.O., la elaboración de itinerarios de Rutas do Viño por el Consejo Regulador o la potenciación de los aspectos turísticos, culturales y artísticos de la ciudad de Rivadavia, capital de la comarca, contribuyen incrementar el atractivo de estos vinos, que se sitúan de nuevo en vanguardia de la Galicia vinícola. S

Los blancos del Ribeiro ofrecen una amplia diversidad de matices y estilos desde los más frescos y jóvenes a los más complejos y elegantes.