

## Los espumosos gallegos se ponen de largo estas Navidades

Las burbujas gallegas, herederas de una práctica denominada «viños do cordel», están despuntando incluso en el extranjero de la mano de pequeñas producciones y de iniciativas como la del Concello de Salvaterra do Miño, que les dedica una feria

**L**OS ESPUMOSOS gallegos se ponen de largo estas Navidades. Han ido conquistando posiciones en el mercado (el año pasado vendieron el doble que en el 2012), ya figuran en las cartas más cuidadas y tendrán su propia feria, que será los días 20 y 21 en el Concello de Salvaterra do Miño. Allí se degustarán las burbujas de Señorío de Rubiós, Eidosela, Baltea, Laxas, Adegas Galegas, Mar de Frades, Martín Códax y Pablo Padín. El programa incluye maridajes, hasta un brindis a la altura del de fin de año, pero sobre todo muchas catas y acciones para dar a conocer un producto que tiene mucho futuro según Luis Paadín, director técnico de Servino y vicepresidente de la asociación de sumilleres Gallaecia, que se convertirá en cofrade de honor.

Hace 27 años que se elaboró el primer espumoso en Galicia. No dio grandes resultados, según Paadín, que recuerda que en Galicia existe desde hace casi cien años una tradición denominada viños da tira do cordel que enlaza con este producto. Los elaboraban de acuerdo a uno de los cuatro procesos para hacer champán y que se basa en una fermentación natural en botella, en la que se dejan los azúcares y el tapón se ataba con un cordel, de donde viene su nombre.

Los espumosos gallegos tienen un gran futuro por delante por la calidad que están demostrando y por la gran demanda que existe en el mercado internacional, ya que esta es la segunda bebida con alcohol más consumida en el mundo, después de la cerveza. Des-

taca Paadín que en las burbujas de Galicia hay algo especial que puede ser el plus que los diferencie, como es que se muestra muy bien el tipo de varietal. Algo muy importante, porque el problema de este producto es que su sistema de elaboración se basa en uvas inmaduras y en algunas zonas se corre el riesgo de que no lleguen a mostrarse sus aromas. Son, además, perfectos para aperitivos o maridar con los pescados y mariscos gallegos.

Paadín fue uno de los primeros embajadores del champán en España y apunta que el mercado de espumosos puede ser una solución para poner en valor aquellas parcelas de la comarca de Rías Baixas en las que se plantó con criterios equivocados. «Todos esos viñedos y uvas plantados en zonas sombrías donde no se llegaba a los 14 grados pueden tener ahora una función para elaborar vinos con burbujas», apunta. Una de las enólogas con más experiencia en este tipo de elaboraciones, Laura Montero Rodil, es de la misma opinión. Ella colabora con dos casas gallegas en la elaboración de espumosos y sigue asesorando a Raventos i Blanc, tras muchos años como su directora técnica: «Pienso que el albariño y Rías Baixas tienen una gran potencial para el espumoso: por un lado la variedad tiene una gran aptitud a envejecer elegantemente —y el espumoso necesita tiempo de crianza sobre lías— y, por otro, el clima fresco da lugar a vinos de buen equilibrio entre acidez, alcohol y ph».

Por ahora, son pequeñas producciones las que salen al mercado, porque



Las actrices Estíbaliz Veiga, Isabel Blanco y Lucía Regueiro, esta última actualmente en Serramoura (TVG) descorcharon un espumoso gallego en el local coruñés de La Postrería para brindar por la Navidad (vestuario de Elsavadeboda, maquillaje de Chanel y peluquería Loida). PACO RODRÍGUEZ

«Galicia debe mirar hacia regiones francesas como la del Champagne y no hacia Cataluña, porque el estilo de vino base gallego se parece más al galo»

elaborar un espumoso requiere mucha técnica y en Galicia los consejos reguladores son más estrictos, por ejemplo, que en Cataluña: aquí es necesario avisarles de que una viña es para cava, mientras que allí la bodega puede decidirlo en el último momento. «Hay que hacer un recorrido y evolucionar, pero el trabajo se está enfocando bien en Galicia, solo hay que recordar que hasta hace pocos años en las zonas del cava aún hacían un vino regular», destaca el sumiller de Servino. Quizás un posible problema que tanto él como otros expertos detectan en algunas

experiencias gallegas es que se está apostando por una línea de vinos con poca crianza, ya que se están haciendo al límite de lo que marca la ley y el resultado es que la burbuja desaparece pronto, porque no ha tenido una crianza sobre sus lías. La enóloga Cristina Murga es una de las pioneras: en el 2005 elaboró el Danza y después el Brinde, un godello que fermentó en una cueva. Esta campaña presenta el Chris, en el que ha tratado de plasmar todas las experiencias llevadas a cabo hasta ahora e incluso de otras regiones con las que estuvo en contacto. Sin embargo, Montero, asesora de Raventos i Blanc, considera que «Galicia debe mirar hacia regiones francesas como la del Champagne y no hacia Cataluña, porque el estilo de vino base gallego, hablando de albariño de Rías Baixas se parece más al vino base de champán, que al que encontramos en cava» y no entrar en una guerra de precios, sino de calidad.

En Galicia, los expertos cuentan que hay variedades muy nitrogenadas, con potencial para largas crian-