



FOTOS: KO

## Merenzao, la cenicienta gallega recupera su trono en Ribeira Sacra

**C**uenta el prestigioso enólogo Dominique Roujou de Boubée que hace poco más de una década apenas quedaban cepas de merenzao, una variedad autóctona y que se considera el origen de muchas otras como la mencia o la brancellao. Esta cepa extremadamente sensible a las lluvias antes de la vendimia da unos racimos compactos y pequeños de piel finísima. En Galicia cayó en desgracia, seguramente, por su delicadeza en momentos en los que se primaba la cantidad con el menor esfuerzo posible, pero su hermana gemela, la trousseau, vivió otra vida en Francia y en la actualidad está considerada como la mejor uva para tintos del viñedo del Jura (al norte de Los Alpes), una zona muy pequeña en cuanto a producción, pero gigante por su fama.

En cuanto Dominique conoció la merenzao se entusiasmó como proyecto como el de Ponte da Boga, en Ribeira Sacra, que el año 2007 decidió llevar la contraria a muchos asesores y arrancar toda una finca de tempranillo para sustituirla por merenzao un año después de hacer su primer vino solo con esta uva, a la que también se

Tres bodegas, Ponte da Boga, Ronsel do Sil y Algueira, han dado una nueva vida a una variedad autóctona elegante y de cultivo caprichoso que tiene una hermana gemela en Francia gracias al Camino de Santiago

denominó bastarda, quizá por su historia. A partir de entonces y gracias a las otras apuestas de Ronsel do Sil o Algueira la cenicienta recuperó su trono en la Ribeira Sacra. «Cuando la descubrí en el 2007 me enamoré rápidamente, y eso que ya conocía la mencia a la que también adoro, pero creo que la merenzao tiene un gran potencial. No tiene mucho color, pero no me preocupa, porque el vino tiene mucha personalidad: es muy

aromático y tiene un equilibrio muy agradable para un caldo sin muchos taninos que, sin embargo, envuelve el paladar», explica que el enólogo que se ha convertido en asesor de Ponte da Boga, una bodega que en el 2006 embotelló su primer 100 % merenzao.

«El la Borgoña francesa también hay unos vinos que no tienen mucho color o cuerpo, pero sin embargo son muy elegantes y envejecen muy bien. A veces hay la tendencia a asociar la ca-

pacidad de envejecer con la posición tánica: se cree que cuanto más oscuro es, más capacidad de envejecer tiene, pero no siempre es así y un ejemplo es la pinot noir borgoñesa».

Roujou de Boubée coincide con María José Yravedra, de Ronsel do Sil, en que esta variedad manifiesta como pocas la vocación de *terroir* de Ribeira Sacra. Sin embargo, no comparten teoría en cuanto a su origen. El enólogo francés cree que llegó a Galicia gracias a algún monje y una vez aquí se convirtió en la madre de muchas castas gallegas, como la mencia, el caño o el brancellao. Yravedra sostiene que desde las ribeiras de Galicia y a través del Camino de Santiago llegó hasta Francia. «Parece que las investigaciones que se han realizado hasta ahora apuntan a una región que durante la época de Felipe II fue española. De hecho, se llamaba la Borgoña española a la región del Jura y este pudo ser otro punto de conexión con esa región, aunque lo importante es que es una variedad que aún está por descubrir, pero que es muy nuestra y está cargada de historia. Una auténtica joya», concluye.

### LA EVOLUCIÓN DE LA «BASTARDA»

**15.890**

Kilos de uva de esta variedad vendimiados en el 2012, según el Consello regulador.

**8.086**

El salto cuantitativo se da en el 2007, justo un año antes se recogían poco más de 3.000 kilos.

**1.270**

En el año 2000 apenas quedaban cepas de esta variedad, que requiere cuidados especiales.