

Tiempo de catas en las que los enólogos desnudan sus mejores vinos

Dominique Roujou de Boubée, Xoan Cannas y Raúl Pérez fueron tres de los protagonistas de unas pruebas para las que hay lista de espera, por lo que se sirve en la copa, pero sobre todo porque ellos cuentan todos sus secretos

TEXTO BEA ABELAIRAS

Un clima, un suelo y una variedad autóctona a la que se deja madurar para que sea el espejo del entorno y pueda aportar notas diferentes incluso dentro de la misma parcela. Esa parece ser la fórmula del *terroir*, del que tanto se habla, aunque muchas veces solo en términos de marketing. Dominique Roujou de Boubée, un enólogo francés instalado y enamorado de Galicia, define el verdadero *terroir* en cada cata. Igual que el berciano Raúl Pérez o Xoan Cannas. En todas las plazas se agotan en pocas horas. Y la razón es que ellos lo cuentan todo: Raúl Pérez, por ejemplo, desnudó sus creaciones en Queixería RS, de Ourense. Tanto que el que recién elegido como el mejor enólogo del mundo en Shangai desveló que sus afamados Pecado y Penitencia son el mismo vino que Finca Pombeiras y Capeliños de Guímaro, solo que él embotella en el Bierzo. Tal vez por eso los cuatro encabezan la lista Parker con 96 puntos.

Servino tuvo como invitado en A Coruña a Dominique pocos días antes y allí este doctor en Enología por la Facultad de Burdeos, dio a probar diez de sus vinos en España. Como varios monastrell de la bodega familiar Los Frailes de Valencia. Una uva muy noble, pero desconocida. *Terroir* para él es respetar la diversidad: «En una misma parcela de una punta a otra hay matices y es muy bonito cuando se pueden trasladar desde esta uva a la botella y ver expresiones de una misma

variedad». Probar vinos con Dominique es repasar historia, viticultura y la esencia de cómo trabaja: «Hacer vino tino es como hacer un té, lo que nos interesa está en la piel y tenemos que pasar el color y el sabor al zumo».

LAS AUDACIAS DE RAÚL PÉREZ

«Raúl deixounos abraiados, porque contou todo, sen deixarse nada, e había viticultores que sairon completamente agradecidos pola súa xenerosidade», explica Eladio Osorio Montenegro, el organizador de la cata en su Queixería RS en la que estaba presente viticultores como Fernando Algueira, que aportaron sus comentarios. Uno de los secretos de la velada fue que el berciano anunció que cada vez es más audaz y ya no usa el control de temperatura para diferenciarse aún más de los vinos comerciales cuyo resultado es previsible y que tiene claro el peso del entorno. «Explicou que ten unha finca nas inmediacións dun pinar que acaban de cortar e que ten tan claro que os arredores inflúen nas características da parcela ata o punto que pensa que esa finca xa nunca será a mesma», resume Osorio.

RIBEIRO

El director del Instituto do Viño Xoan Cannas ofreció un amplio repaso de O Ribeiro en una sesión con plazas codiciadísimas. Para Cannas el reto pasa por convertir la sorpresa en emoción y apuntalar la identidad pasa por una cuidada elección de variedades y una entrega con mimo a la viticultura de minifundios gallega: «¡No hay más! Las variedades autóctonas difíciles en términos de viticultura, como la caíño, sousón, ferrón o brancellao, marcarán una identidad muy definida».



FOTO: MARCOS MÍGUEZ



FOTO: ÁLVARO BALLESTEROS



FOTO: MIGUEL VILLAR

- 1 DOMINIQUE**
Doctor en enología por Burdeos. Desveló qué es realmente el «terroir» más allá de las modas.
- 2 XOAN CANNAS**
Instituto do Viño. Un repaso a las variedades y joyas de O Ribeiro.
- 3 RAÚL PÉREZ**
El mejor enólogo del mundo. Dejó boquiabiertos a los que acudieron a su cata en Queixería RS en la que se probaron sus mejores creaciones.