



A idade de ouro dos **viños** galegos

La edad de oro de los **vinos** gallegos

Cristino ÁLVAREZ

Quen sexan ou fosen lectores habituais de don Álvaro Cunqueiro fixéronse, seguramente, unha idea equivocada do que eran os viños galegos en vida do grande escritor mindoniense, falecido en 1981. Para el, todos merecían a pena, todos eran bos. Dedicou páxinas belísimas a eloxiar aqueles albariños, os ribeiros, os vinos de Amandi, dos que se inventou que eran “gratos a Augusto” e chegou a comparar nada menos

Quienes sean o hayan sido lectores habituales de don Álvaro Cunqueiro se habrán hecho, seguramente, una idea equivocada de lo que eran los vinos gallegos en vida del gran escritor mindoniense, falecido en 1981. Para él, todos merecían la pena, todos eran buenos. Dedicó páginas bellísimas a elogiar aquellos albariños, los ribeiros, los vinos de Amandi, de los que se inventó que eran “gratos a Augusto” y



que cos viños do Medoc bordelés, e ata tivo palabras laudatorias para o máis norteño dos viños galegos, o de Betanzos. Si lendo a Cunqueiro un podería pensar que Galicia era un paraíso no que a viño se refire, o mellor dos mundos posibles.

Non sabemos o que diría don Álvaro dos viños galegos de hoxe, pero neste tema as cousas cambiaron moitísimo nas últimas décadas do século XX. E cambiaron para mellor, para moitísimo mellor, malia que aínda haxa, quizais, algún nostálgico que, máis co corazón que coa cabeza e, desde logo, que cos sentidos, bote de menos aqueles viños de antes. Non hai ningún motivo de morriña, nin sequera despois dunha inmersión en Cunqueiro: xamais se elaboraron en Galicia viños de tanta calidade como agora mesmo. Os viños galegos viven unha auténtica Idade de Ouro, o mellor momento, con moito, da súa xa longa historia. Unha historia que probablemente comezou cos romanos, pero que tivo o seu maior impulso xa na Idade Media, de mans do clero regular e ao socairo da peregrinación a Compostela. Imos con ela, sequera sexa cun esbozo.

“Viene luego la tierra de los gallegos, pasados los confines de León y los puertos de los montes Irago y Cebrero. Es una tierra frondosa, con ríos, prados, de extraordinarios vergeles, buenos frutos y clarísimas fuentes; pero escasa en ciudades, villas y tierras de labor. Es escasa en pan, trigo y vino, pero abundante en pan de centeno y sidra, bien abastecida en ganados y caballerías, en leche y miel y en pescados de mar grandes y pe-

llegó a comparar nada menos que con los vinos del Medoc bordelés, y hasta tuvo palabras laudatorias para el más norteño de los vinos gallegos, el de Betanzos. Sí: leyendo a Cunqueiro uno podría pensar que Galicia era un paraíso en lo que a vino se refiere, el mejor de los mundos posibles.

No sabemos lo que diría don Álvaro de los vinos gallegos de hoy; pero en este tema las cosas han cambiado muchísimo en las últimas décadas del siglo XX. Y han cambiado para mejor, para muchísimo mejor, aunque todavía haya, quizá, algún nostálgico que, más con el corazón que con la cabeza y, desde luego, que con los sentidos, añore aquellos vinos de antes. No hay ningún motivo de añoranza, ni siquiera después de una inmersión en Cunqueiro: jamás se elaboraron en Galicia vinos de tanta calidad como ahora mismo. Los vinos gallegos viven una auténtica Edad de Oro, el mejor momento, con mucho, de su ya larga historia. Una historia que probablemente comenzó con los romanos, pero que tuvo su mayor impulso ya en la Edad Media, de manos del clero regular y al socaire de la peregrinación a Compostela. Vamos con ella, siquiera sea con un esbozo.

“Viene luego la tierra de los gallegos, pasados los confines de León y los puertos de los montes Irago y Cebrero. Es una tierra frondosa, con ríos, prados, de extraordinarios vergeles, buenos frutos y clarísimas fuentes; pero escasa en ciudades, villas y tierras de labor. Es escasa en pan, trigo y vino, pero abundante en pan de centeno y sidra, bien abastecida en ganados y caballerías,

queños”. Este texto débese a Aymeric de Picaud, a quen se atribúe o “Liber Peregrinationis”, incluído no “Codex Calixtinus”, que adoita datarse arredor de 1160. Como vemos, o autor afirma que en Galicia o viño era “escaso”. Poréu, máis ou menos un século máis tarde, Alfonso X “O Sabio” escribiu unha loanza ao “bó viño d’Ourense”. ¿En que quedamos? ¿Tiña razón o peregrino Picaud ou o Rei Sabio? ¿Tanto cambiaron as cousas nunha centuria?

É perfectamente posible que a resposta á segunda pregunta sexa afirmativa. Cabe tamén a posibilidade de que Picaud, que seguiu o Camiño Francés tradicional, non atravesase ningunha das principais zonas vinícolas de Galicia... aínda que xa entón Santiago recibía viños doutras zonas, especialmente do Ulla, sen contar con que na Idade Media se elaboraba viño en zonas nas que hoxe é apenas un recordo en lugares cuxo nome fai á vide ou ao viño, coma o hoxe barrio coruñés de San Cristobo das Viñas ou a localidade de Valdoviño, próxima a Ferrol. En calquera caso, e sen entrar no debate sobre a calidade de autóctonas de Galicia de uvas como a albariño ou a godello, si está claro que o primeiro auge do viño nesta terra, despois da súa moi probable introdución polos romanos (Galicia foi unha terra fortemente romanizada, e onde estivo Roma houbo viño), prodúcese precisamente a raíz do achado (a Igrexa chámalle “invención”) do sepulcro do apóstolo Santiago en Compostela, e nese auge teñen moito que ver os monxes cluniacenses, encargados do Camiño e que, en boa parte, procedían dunha terra que sempre foi sinónimo de grandes viños: a Borgoña.

Así que o máis probable é que entre romanos e beneditinos ande o xogo, e o feito é que os viños de Galicia son coñecidos e apreciados desde a Idade Media; a referencia de Alfonso X é aos viños galegos o que o famoso “vaso de bon vino” de Gonzalo de Berceo aos riojanos. O certo é que eses viños están moi ligados aos mosteiros medievais: falar de Armenteira é facelo do albariño, como a mención de San Clodio nos conduce ao ribeiro, e a Ribeira Sacra, nas beiras do Sil, recibe o seu nome da presenza dos frades. Parece, en calquera caso, que os galegos cambiaron sen esforzo as bebidas prerromanas, que eran fundamentalmente esa primitiva cervexa sen lupular chamada *celia* e a sidra da que falaba Picaud, polo xugo fermentado das uvas.

Foron, a partir de aí, frecuentes as referencias eloxiosas aos viños galegos. Para ser exactos, a un viño galego: o do Ribeiro, loado polo ourensán Estebanillo González, que se renegaba da súa orixe galaica non o facía dos seus viños; por Tirso de Molina, que o bota de menos ao pasar os portos, ou polo mesmísimo Cervantes, que fai que o seu licenciado Vidriera loe o viño ourensán que bebeu nunha taberna xenovesa. E é que por aqueles tempos o viño galego, contra o tópico xeralmente admitido ata hai poucos anos, viaxaba por toda Europa. Viaxaba, especialmente, a Inglaterra; aos ingleses gustáballes o viño de Ribadavia. Foi importante o comercio vinícola entre as beiras do Avia e as do Támesis..., ata que a Inquisición tomou cartas no asunto, preocupada polo inevitable contacto con herexes –os anglicanos– que levaba consigo o dito tráfico comercial.

en leite y miel y en pescados de mar grandes y pequeños”. Este texto se debe a Aymeric de Picaud, a quien se atribuye el “Liber Peregrinationis”, incluído en el “Codex Calixtinus”, que suele datarse en torno a 1160. Como vemos, el autor afirma que en Galicia el vino era “escaso”. Sin embargo, más o menos un siglo más tarde, Alfonso X “El Sabio” escribió una alabanza al “bó viño d’Ourense”. ¿En qué quedamos? ¿Tenía razón el peregrino Picaud o el Rey Sabio? ¿Tanto cambiaron las cosas en una centuria?

Es perfectamente posible que la respuesta a la segunda pregunta sea afirmativa. Cabe también la posibilidad de que Picaud, que siguió el Camino Francés tradicional, no atravesase ninguna de las principales zonas vinícolas de Galicia... aunque ya entonces Santiago recibía vinos de otras zonas, especialmente del Ulla, sin contar con que en la Edad Media se elaboraba vino en zonas en las que hoy es apenas un recuerdo en lugares cuyo nombre hace referencia a la vid o al vino, como el hoy barrio coruñés de San Cristobo das Viñas o la localidade de Valdoviño, próxima a Ferrol. En cualquier caso, y sin entrar en el debate sobre la cualidad de autóctonas de Galicia de uvas como la albariño o la godello, sí está claro que el primer auge del vino en esta tierra, después de su muy probable introducción por los romanos (Galicia fue una tierra fuertemente romanizada, y donde estuvo Roma hubo vino), se produce precisamente a raíz del hallazgo (la Iglesia le llama “invención”) del sepulcro del apóstol Santiago en Compostela, y en ese auge tienen mucho que ver los monjes cluniacenses, encargados del Camino y que, en buena parte, procedían de una tierra que siempre fue sinónimo de grandes vinos: la Borgoña.

Así que lo más probable es que entre romanos y beneditinos ande el juego, y el hecho es que los vinos de Galicia son conocidos y apreciados desde la Edad Media; la referencia de Alfonso X es a los vinos gallegos lo que el famoso “vaso de bon vino” de Gonzalo de Berceo a los riojanos. Lo cierto es que esos vinos están muy ligados a los monasterios medievales: hablar de Armenteira es hacerlo del albariño, como la mención de San Clodio nos conduce al ribeiro, y la Ribeira Sacra, en las orillas del Sil, recibe su nombre de la presencia de los frailes. Parece, en cualquier caso, que los gallegos cambiaron sin esfuerzo las bebidas prerromanas, que eran fundamentalmente esa primitiva cerveza sin lupular llamada *celia* y la sidra de la que hablaba Picaud, por el jugo fermentado de las uvas.

Fueron, a partir de ahí, frecuentes las referencias elogiosas a los vinos gallegos. Para ser exactos, a un vino gallego: el del Ribeiro, alabado por el ourensano Estebanillo González, que si renegaba de su origen galaico no lo hacía de sus vinos; por Tirso de Molina, que lo añora al pasar los puertos, o por el mismísimo Cervantes, que hace que su licenciado Vidriera alabe el vino ourensano que bebió en una taberna genovesa. Y es que por aquellos tiempos el vino gallego, contra el tópico generalmente admitido hasta hace pocos años, viajaba por toda Europa. Viajaba, especialmente, a Inglaterra; a los ingleses les gustaba el vino de Ribadavia. Fue importante el comercio vinícola entre las orillas del Avia y las del Támesis... hasta que la Inquisición tomó cartas en el asunto, preocupada por el inevitable contacto con herejes –los anglicanos– que acarrearía dicho tráfico comercial. Los inquisidores llegaron a propo-

Os inquisidores chegaron a propoñer que se pechase Galicia ao comercio exterior “para librala do contaxio luterano”. Entre isto e que os propios galegos se lle queixaron a Felipe II de que a exportación a Inglaterra encarecía o prezo do viño aos propios paisanos, o tan católico monarca prohibiu ese tráfico... e os ingleses acabaron indo a buscar os seus viños a Madeira e, co tempo, ás ribeiras portuguesas do Douro. Pero esa é outra historia; o feito é que, desgraciadamente, Shakespeare non chegou a falar dos viños de Ribadavia.

Houbo, claro, máis problemas. Xa no XVIII houbo vitivinicultores galegos que, desexosos de conseguir máis cantidade de viño, sacrificaron a calidade deixando a un lado as variedades tradicionais para importar outras de maior rendemento cuantitativo, como a palomino xerezana ou a garnacha tintorera alacantina. Máis tarde, xa no XIX, apareceron as pragas: primeiro o *oidium*, que se combatía con xofre, que, á fin e ao cabo, non deixaba de ser “cousa do demo”; logo, o *mildiu*, que precisa tratamento con sulfato de cobre... Por último, en 1892, desembarcou en Galicia o peor inimigo da viña: a filoxera. As cousas, como ven, case non podían estar peor... e seguiron así polo menos os dous primeiros terzos, ou os tres primeiros cuartos, do século pasado, cun agravante: que Galicia bebeu tradicionalmente máis viño do que produciu e, non contentos os galegos con iso, tamén o embotellou. Así pasaba o que pasaba, aínda que, de vez en cando, aparece un Ribeiro milagroso –sempre sen embotellar, sempre servido na clásica taza ou cunca de louza branca, sempre ácido e sempre turbio– en moi determinadas tabernas compostelanas, viguesas ou coruñesas, e aínda que ás veces se dera un, en Cambados, cun Albariño emocionante... tamén sen etiqueta, aínda que xa nos anos 30 o marqués de Figueroa, no seu pazo cambadés de Fefiñáns, erixírase en pioneiro do embotellado e etiquetado do viño que hoxe é a xoia do Salnés.

No principio foi o albariño

Todo ten un principio e, no caso da nova Idade de Ouro –a actual– dos vinos de Galicia, ese principio estivo nun val encantado, o val do Rosal. Alí, un home namorado da súa terra e do seu viño comezou a facer as cousas doutra maneira, deixando as elaboracións empíricas e sentando as bases do primeiro viño “moderno” de Galicia. O Rosal é unha das subzonas nas que se divide a actual Denominación de Orixe Rías Baixas, cuxa

ner que se cerrase Galicia al comercio exterior “para librala del contagio luterano”. Entre esto y que los propios gallegos se quejaron a Felipe II de que la exportación a Inglaterra encarecía el precio del vino a los propios paisanos, el tan católico monarca prohibió ese tráfico... y los ingleses acabaron yendo a buscar sus vinos a Madeira y, con el tiempo, a las ribeiras portuguesas del Duero. Pero ésa es otra historia; el hecho es que, desgraciadamente, Shakespeare no llegó a hablar de los vinos de Ribadavia.

Hubo, claro, más problemas. Ya en el XVIII hubo vitivinicultores gallegos que, deseosos de conseguir más cantidad de vino, sacrificaron la calidad dejando a un lado las variedades tradicionales para importar otras de mayor rendimiento cuantitativo, como

la palomino jerezana o la garnacha tintorera alacantina. Más tarde, ya en el XIX, aparecieron las plagas: primero el *oidium*, que se combatía con azufre, que, al fin y al cabo, no dejaba de ser “cosa del demonio”; luego, el *mildiu*, que precisa tratamiento con sulfato de cobre... Por último, en 1892, desembarcó en Galicia el peor enemigo de la viña: la filoxera. Las cosas, como ven, casi no podían estar peor... y siguieron así al menos los dos primeros tercios, o los tres primeros cuartos, del siglo pasado; con un agravante: que Galicia ha bebido tradicionalmente más vino del que ha producido y, no contentos los gallegos con ello, también lo ha embotellado. Así pasaba lo que pasaba, aunque, de vez en cuando, apareciese un Ribeiro milagroso –siempre sin embotellar, siempre servido en la clásica taza

o *cunca* de loza blanca, siempre ácido y siempre turbio– en muy determinadas tabernas compostelanas, viguesas o coruñesas, y aunque a veces se diera uno, en Cambados, con un Albariño emocionante... también sin etiqueta, aunque ya en los años 30 el marqués de Figueroa, en su pazo cambadés de Fefiñanes, se erigiera en pionero del embotellado y etiquetado del vino que hoy es la joya del Salnés.

En el principio fue el albariño

Todo tiene un principio y, en el caso de la nueva Edad de Oro –la actual– de los vinos de Galicia, ese principio estivo en un valle encantado, el valle del Rosal. Allí, un hombre enamorado de su tierra y de su vino comenzó a hacer las cosas de otra manera, dejando las elaboraciones empíricas y sentando las bases del primer vino “moderno” de Galicia. El Rosal es una de las subzonas en las que se divide la actual Denominación

“O primeiro auxe do viño en Galicia prodúcese a raíz do achado do sepulcro do apóstolo Santiago. E nese auxe tiveron moito que ver os monxes cluniacenses”

“El presente de los vinos gallegos es espléndido... y el futuro tiene pinta de ser aun mejor, si se siguen haciendo las cosas bien”

bandeira é a magnífica variedade branca que chamamos albariño. Un viño ao que lle dedicaron eloxios tanto Cunqueiro –como non– como Ramón Cabanillas, que era paisano do viño, ou sexa, do Salnés. Pero todo o que teña idade e experiencia recordará tempos non moi afastados nos que beber un bo albariño era unha lotería: ao lado dunha botella magnífica había outra para esquecer. Xa non é así, desde que ese visionario que foi Santiago Ruiz se dedicou a apelar aos avances tecnolóxicos para elaborar un gran viño branco.

Que é o que é, hoxe, un albariño: un espléndido viño branco, un dos mellores viños brancos do mundo, capaz de relacionarse cos máis míticos nomes europeos, desde a Borgoña a Alsacia, desde o Loira ao Rhin.

Os albariños son os viños do fin do mundo, os viños do mar... Hai unha bonita historia –¿ou é unha lenda?– respecto a como chegou esa uva branca a Galicia; ata hai nada era algo comunmente aceptado que foran os monxes de Cluny quen trouxeron ao Finis-Terrae as cepas desde as ribeiras do Rhin ou do Mosela... ou desde a propia Borgoña. Hoxe hai estudos que se inclinan pola galeguidade intrínseca da variedade, e haberá que aceptalos; pero non me negarán que o albariño, ao perder a súa historia, perde tamén un pouquiño de encanto. Pouquiño, porque o gaña ao probalo, naturalmente; aí está un viño importantísimo. Un viño que ha de loitar contra unha serie de lugares comúns nada beneficiosos; o máis daniño, o que establece que se trata dun viño do ano, que hai que consumir moi novo. Non é

así. No hai inconveniente en beber, durante un ano, o viño do anterior: será un viño fresco, case neno, alegre, con cheiros moi froitais e ata florais..., pero ao que non lee deixamos expresar todo o que leva dentro. Ao albariño hai que darlle un pouco de tempo na propia botella, para que vaia desenvolvendo todo o que ten dentro, que é algo máis, moito máis, que frescura; tampouco é que pidamos para estes viños unha lonxevidade similar á dos brancos borgoñones, pero son moito máis que “viños do ano”. Non digamos se se trata dos novos albariños, os “terceiro ano”, que esperaron arredor de tres anos en depósitos de aceiro antes de ser embotellados, alcanzando alí unhas características que os sitúan, a estes si, entre os mellores brancos europeos, xa sen esas frescuras e froitosidades da xuventude, pero



de Origen Rías Baixas, cuya bandera es la magnífica variedad blanca que llamamos albariño. Un vino al que dedicaron elogios tanto Cunqueiro –cómo no– como Ramón Cabanillas, que era paisano del vino, o sea, del Salnés. Pero todo el que tenga edad y experiencia recordará tiempos no muy lejanos en los que beber un buen albariño era una lotería: al lado de una botella magnífica había otra para olvidar. Ya no es así, desde que ese visionario que fue Santiago Ruiz se decidió a apelar a los avances tecnológicos para elaborar un gran vino blanco.

Que es lo que es, hoy, un albariño: un espléndido vino blanco, uno de los mejores vinos blancos del mundo, capaz de co- dearse con los más míticos nombres europeos, desde la Borgoña a Alsacia, desde el Loira al Rhin.

Los albariños son los vinos del fin del mundo, los vinos del mar... Hay una bonita historia –¿o es una leyenda?– respecto a cómo llegó esa uva blanca a Galicia; hasta hace nada era algo comúnmente aceptado que habían sido los monjes de Cluny quienes trajeron al Finis-Terrae las cepas desde las riberas del Rhin o del Mosela... o desde la propia Borgoña. Hoy hay estudios que se inclinan por la galleguidade intrínseca de la variedad, y habrá que aceptarlos; pero no me negarán que el albariño, al perder su historia, pierde también un poquito de encanto. Poquito, porque lo gana al probarlo, naturalmente; ahí está un vino importantísimo. Un vino que ha de luchar contra una serie de lugares comunes nada beneficiosos; el más daniño, el que establece que se trata de un vino del año, que hay que consumir muy joven. No es así.

No hay inconveniente en beber, durante un año, el vino del anterior: será un vino fresco, casi niño, alegre, con olores muy frutales y hasta florales..., pero al que no dejamos expresar todo lo que lleva dentro. Al albariño hay que darle un poco de tiempo en la propia botella, para que vaya desarrollando todo lo que tiene dentro, que es algo más, mucho más, que frescura; tampoco es que pidamos para estos vinos una longevidad similar a la de los blancos borgoñones, pero son mucho más que “vinos del año”. No digamos si se trata de los nuevos albariños, los “tercer año”, que han esperado alrededor de tres años en depósitos de acero antes de ser embotellados, alcanzando allí unhas características que los sitúan, a éstos sí, entre los mejores brancos europeos, ya sin esas frescuras y frutosidades de la juventud, pero con

cunha seriedade e un desenvolvemento propios dunha nova madurez; viños feitos para durar, e viños de moita categoría.

Falamos da variedade albariño, que é a dominante na D.O. Rías Baixas (as D.O. son indicacións xeográficas protexidas, e deben levar nomes xeográficos, polo que non puido facerse unha D.O. Albariño por moito que este sexa o nome que se coñecen estes viños), pero se é a raíña na subzona do Salnés vese acompañada doutras variedades –loureira, torrontés, treixadura e caíño branco– nas subzonas do Rosal, Condado de Tea, Soutomaior ou Ribeira do Ulla. En xeral, os viños das Rías Baixas resultan perfectos cos froitos desas rías; se os albariños son os viños do mar, nada mellor que os froitos do mar para acompañalos. Non cabe a menor dúbida de que unha centola, unhas nécoras, uns camaróns ou uns percebes teñen a súa mellor compañía líquida nun destes brancos esplendorosos e pontevedreses, con algunha incursión da ribeira coruñesa do Ulla. Non hai que esquecer que foron os albariños, os viños da D.O. Rías Baixas, a locomotora que tirou do resto dos viños galegos ata o seu momento máis brillante.

Os bós viños d'Ourense

Birollo quedaría hoxe por hoxe don Alfonso X ante os viños ourensáns. Birollo de admiración. O seu “*bó viño d'Ourense*”, o Ribeiro, de cuxo prestixio medieval e no Século de Ouro xa falamos, era ata hai nada o viño galego máis coñecido en España. Ben é verdade que o podía topar un baixo os estraños nomes de “Ribero” e ata “Rivero”, pero de Ribeiro estabamos falando. Duns ribeiros feitos na súa maioría con uvas foráneas, de moito máis rendemento cuantitativo que cualitativo, como a xerez, que é como lle chamaban aquí á palomino, no caso dos brancos, e a alicante, que non é outra que a garnacha tintorera, nos tintos. Viños turbios, excesivamente ácidos; ás veces atopábase un ribeiro de categoría nunha tasca, e iso facía a fortuna do taberneiro... aí acertaba a manter os seus provedores. Eran viños que nin viran nunca unha botella nin soñaban cunha copa de cristal: ían da pipa á xerra de louza, e desta á cunca do mesmo material. Todo iso cambiou... e para mellor, malia que aínda queden tabernas, sempre entrañables, que seguen fieis á antiga usanza e nas que aínda dá gusto tomar unhas cuncas... pero por iso, por nostalgia e por encanto do lugar, non por outra cousa.

Que hoxe os ribeiros son viños moi serios. Por fin. O primeiro que houbo que facer foi darlles as costas ás variedades foráneas e redescubrir as propias: á cabeza delas está, en brancas, a treixadura, pero tamén entran aquí as loureira, torrontés, lado, albillo e ata as “bandeiras” dos veciños, casos da godello e a albariño. O resultado, para chegar ao cal foi necesario o empeño duns homes que souberon ver que o do Ribeiro tiña que ser un viño de calidade ou non sería nada, foi espléndido. É certo que, en liñas xerais, seguiron o exemplo dos vitivinicultores das Rías Baixas, pero sabéndoo adaptar aos viños das ribeiras do Avia. Hoxe, os brancos desta zona son viños sen complexos, dunha grande elegancia, capaces de dar a cara ante calquera competidor; viños que, en xeral, son perfectos para acompañar moi diversos pescados, especialmente azuis: en verán, sardiñas, xardas e xurelos reclaman un ribeiro branco, aínda

una seriedade y un desarrollo propios de una joven madurez; vinos hechos para durar, y vinos de mucha categoría.

Hablamos de la variedad albariño, que es la dominante en la D.O. Rías Baixas (las D.O. son indicaciones geográficas protegidas, y deben llevar nombres geográficos, por lo que no pudo hacerse una D.O. Albariño por mucho que éste sea el nombre con el que se conocen estos vinos), pero si es la reina en la subzona del Salnés se ve acompañada de otras variedades –loureira, torrontés, treixadura y caíño branco– en las subzonas de O Rosal, Condado de Tea, Soutomaior o Ribeira do Ulla. En general, los vinos de las Rías Baixas resultan perfectos con los frutos de esas rías; si los albariños son los vinos del mar, nada mejor que los frutos del mar para acompañarlos. No cabe la menor duda de que una centolla, unas nécoras, unos camarones o unos percebes tienen su mejor compañía líquida en uno de estos blancos esplendorosos y pontevedreses, con alguna incursión de la ribeira coruñesa del Ulla. No hay que olvidar que fueron los albariños, los vinos de la D.O. Rías Baixas, la locomotora que tiró del resto de los vinos gallegos hasta su momento más brillante.

Os bós viños d'Ourense

Bizco se quedaría hoy por hoy don Alfonso X ante los vinos ourensáns. Bizco de admiración. Su “*bó viño d'Ourense*”, el Ribeiro, de cuyo prestigio medieval y en el Siglo de Oro ya hemos hablado, era hasta hace nada el vino gallego más conocido en España. Bien es verdad que se lo podía encontrar uno bajo los extraños nombres de “Ribero” y hasta “Rivero”, pero de Ribeiro estábamos hablando. De unos ribeiros hechos en su mayoría con uvas foráneas, de mucho más rendimiento cuantitativo que cualitativo, como la jerez, que es como llamaban aquí a la palomino, en el caso de los brancos, y la alicante, que no es otra que la garnacha tintorera, en los tintos. Vinos turbios, excesivamente ácidos; a veces se encontraba un ribeiro de categoría en una tasca, y eso hacía la fortuna del taberneiro... ahí acertaba a mantener sus proveedores. Eran vinos que ni habían visto nunca una botella ni soñaban con una copa de cristal: iban de la “pipa” a la jarra de loza, y de ésta a la taza (*cunca*) del mismo material. Todo eso cambió... y para mejor, aunque aún queden tabernas, siempre entrañables, que siguen fieles a la antigua usanza y en las que aún da gusto tomarse unas tazas... pero por eso, por nostalgia y por encanto del lugar, no por otra cosa.

Que hoy los ribeiros son vinos muy serios. Por fin. Lo primero que hubo que hacer fue dar la espalda a las variedades foráneas y redescubrir las propias: a la cabeza de ellas está, en brancas, la treixadura, pero también entran aquí las loureira, torrontés, lado, albillo y hasta las “banderas” de los vecinos, casos de la godello y la albariño. El resultado, para llegar al cual fue necesario el empeño de unos hombres que supieron ver que el del Ribeiro tenía que ser un vino de calidad o no sería nada, fue espléndido. Es cierto que, en líneas generales, siguieron el ejemplo de los vitivinicultores de las Rías Baixas, pero sabéndolo adaptar a los vinos de las riberas del Avia. Hoy, los brancos de esta zona son vinos sin complejos, de una gran elegancia, capaces de dar la cara ante cualquier competidor; vinos que, en general, son perfectos para acompañar a muy diversos pescados, especialmente azules: en verano, sardiñas, caballas y jureles reclaman



Viñedos das Rías Baixas. | Viñedos de las Rías Baixas.

que xa saben que han de pedilo embotellado, etiquetado e en copa de fino cristal. En canto aos tintos, hai que esquecer para sempre a imaxe dos viños negros servidos nas *pulpeiras* das feiras, viños que podían estragar para sempre unha camiseta, que se volvían máis escuras canto máis se aclaraban con gaseosa... Viños, como os brancos de antes, máis folclóricos que outra cosa. Hoxe os tintos do Ribeiro teñen tratamento de señoría. Non máis alicante: si ás mencia, sousón, caíño, brancellao e, por que non, a mesmísima tinta fina, que non é outra que a magnífica tempranillo.


Un pouco máis alá, máis ao leste, están os viños da Ribeira Sacra. Teñen moito mérito e moita historia; desta algo insinuamos máis arriba; do mérito... basta con ir á zona, viaxe que compensa sempre pola beleza dos canóns do Sil, e ver como están as viñas, como son eses bancais, como se traballa a uva... Aquí si que houbo que cambiar cousas, esquecer variedades de uva non xa foráneas, senón claramente sospeitosas, e apostar por variedades de calidade, fundamentalmente, en tintas, pola mencia, xunto coas brancellao, merenzao e, como autorizadas, garnacha tintorera, tempranillo, sousón, caíño tinto e mouratón; en brancas, godello, albariño, treixadura, loureira, torrontés e dona branca. En xeral, os tintos tiveron tradicionalmente máis peso que os brancos. A D.O. ampara cinco subzonas: Amandí, a dos míticos viños romanos, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño e Ribeiras do Sil. A verdade é que os elaboradores da zona inspiráronse bastante no labor feita en tintos polos seus veciños de Valdeorras.

un ribeiro branco, aunque ya saben que han de pedirlo embotellado, etiquetado y en copa de fino cristal. En cuanto a los tintos, hay que olvidar para siempre la imagen de los vinos negros servidos en las *pulpeiras* de las ferias, vinos que podían estropear para siempre un niki, que se volvían máis oscuros cuanto máis se aclaraban con gaseosa... Vinos, como los blancos de antes, máis folclóricos que outra cosa. Hoy los tintos del Ribeiro tienen tratamiento de usía. No más alicante: sí a las mencia, sousón, caíño, brancellao y, por qué no, a la mismísima tinta fina, que no es otra que la magnífica tempranillo.

Un poco más allá, más al Este, están los vinos de la Ribeira Sacra. Tienen mucho mérito y mucha historia; de ésta algo hemos insinuado más arriba; del mérito... basta con ir a la zona, viaje que compensa siempre por la belleza de los cañones del Sil, y ver cómo están las viñas, cómo son esos bancales, cómo se trabaja la uva... Aquí sí que hubo que cambiar cosas, olvidar variedades de uva no ya foráneas, sino claramente sospechosas, y apostar por variedades de calidad, fundamentalmente, en tintas, por la mencia, junto con las brancellao, merenzao y, como autorizadas, garnacha tintorera, tempranillo, sousón, caíño tinto y mouratón; en blancas, godello, albariño, treixadura, loureira, torrontés y dona blanca. En general, los tintos han tenido tradicionalmente más peso que los blancos. La D.O. ampara cinco subzonas: Amandí, la de los míticos vinos romanos, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. La verdad es que los elaboradores de la zona se inspiraron bastante en la labor hecha en tintos por sus vecinos de Valdeorras.

E en Valdeorras, ao socairo do feito en Rías Baixas, xurdiu o triunfo dunha variedade marabillosa, elegantísima: a *godello*, responsable duns brancos dunha clase impresionante. Aquí, no val do Sil, iniciárase a presenza do viño en Galicia... se foi cousa dos romanos, que elixiron esta entrada natural en lugar de serpear portos como o Cebreiro ou as Portillas. Eses viños coñeceron longos tempos de sopor, coa *godello* tapada pola omnipresente palomino; pero, ao final, recuperouse esa xoia, e hoxe os brancos de Valdeorras, onde se admiten ademais as variedades dona branca, tamén chamada moza fresca, en brancos, e as mencia, merenzao, sousón, garnacha tintorera, gran negro e tempranillo nuns tintos que marcaron a resurrección deste tipo de viño en Galicia, baseado aquí, sobre todo, no uso desa mencia que tan espléndidos resultados está dando ao lado mesmo, no Bierzo. Os brancos valdeorrenses son perfectos para os mariscos bivalvos –ameixas, mexillóns, navallas, berberechos– e os pescados brancos; os tintos van moi ben, como os da Ribeira Sacra ou o Ribeiro, con pratos a base de porco. E Valdeorras, neste momento, mira ao futuro coa confianza que dá o feito de que algúns dos mellores enólogos españois decidan poñerse a elaborar co seu *godello* uns viños que non paran de sorprender os bos afeccionados... nin os máis esixentes expertos. Valdeorras ten moito que dicir aínda.


Queda o Douro, quero dicir, o Támega, que vai a ese gran río. Queda Monterrei, unha D.O. durminte durante tanto tempo que perdeu esa IXP... ata que houbo unha familia, a dos Mariño, cuxo membro máis coñecido é o deseñador Roberto Verino, que se empeñou, por amor á súa terra, en recuperar os bos viños de Monterrei. Puxose mans á obra... e logrou, con brancos a base de verdello (*godello*), dona branca e treixadura, e tintos feitos con arauxa (tempranillo), maría ordoño e mencia. Son os máis “continentais” dos tintos gallegos, nos que se aprecia a presenza da gran tinta española, a tempranillo. Tintos capaces de afrontar o envellecemento e que se poden afrontar a pratos de caza... como os brancos, froitais pero enérxicos, admiten retos como os pescados en prebe, ao estilo do bacallau.

E pouco máis. Betanzos, onde algunhas persoas loitan por recuperar eses vinos de agudelo (*godello*) e de branca lexítima que son os máis norteños de Galicia e sobre os que habrá que traballar moito. Pero o traballo, o bo traballo, é xa unha constante da maioría dos vitivinicultores de Galicia, que saben xa que o viño empeza a facerse na viña, que o que importa nunha variedade é a calidade e que a tecnoloxía actual axuda moitísimo a elaborar en condicións. O pasado é o pasado, coas súas luces e as súas sombras; o presente é espléndido... e o futuro ten pinta de selo máis aínda, se se seguen facendo as cousas ben... e se a cotización do euro non dificulta a exportación a países que hoxe son magníficos clientes, como o Reino Unido ou os Estados Unidos. Pero, e sexamos optimistas, o mellor é brindar polo futuro cunha copa dun viño galego que asombraría, e como, o mesmísimo Merlín, ou sexa, a don Álvaro Cunqueiro. 

Cristino Álvarez é membro da Academia Española de Gastronomía.

Y en Valdeorras, al socaire de lo hecho en Rías Baixas, surgió el triunfo de una variedad maravillosa, elegantísima: la *godello*, responsable de una blancos de una clase impresionante. Aquí, en el valle del Sil, se habría iniciado la presencia del vino en Galicia... si fue cosa de los romanos, que eligieron esta entrada natural en lugar de serpentear puertos como el Cebreiro o las Portillas. Esos vinos conocieron largos tiempos de sopor, con la *godello* tapada por la omnipresente palomino; pero, al final, se recuperó esa joya, y hoy los blancos de Valdeorras, donde se admiten además las variedades dona branca, también llamada moza fresca, en blancos, y las mencia, merenzao, sousón, garnacha tintorera, gran negro y tempranillo en unos tintos que marcaron la resurrección de este tipo de vino en Galicia, basado aquí, sobre todo, en el uso de esa mencia que tan espléndidos resultados está dando al lado mismo, en El Bierzo. Los blancos valdeorrenses son perfectos para los mariscos bivalvos –almejas, mejillones, navajas, berberechos– y los pescados blancos; los tintos van muy bien, como los de la Ribeira Sacra o el Ribeiro, con platos a base de cerdo. Y Valdeorras, en este momento, mira al futuro con la confianza que da el hecho de que algunos de los mejores enólogos españoles hayan decidido ponerse a elaborar con su *godello* unos vinos que no paran de sorprender a los buenos aficionados... ni a los más exigentes expertos. Valdeorras tiene mucho que decir todavía.

Queda el Duero, quiero decir, el Támega, que va a ese gran río. Queda Monterrei, una D.O. durmiente durante tanto tiempo que perdió esa IGP... hasta que hubo una familia, la de los Mariño, cuyo miembro más conocido es el diseñador Roberto Verino, que se empeñó, por amor a su tierra, en recuperar los buenos vinos de Monterrei. Se puso manos a la obra... y lo logró, con blancos a base de verdello (*godello*), dona branca y treixadura, y tintos hechos con arauxa (tempranillo), maría ordoño y mencia. Son los más “continentales” de los tintos gallegos, en los que se aprecia la presencia de la gran tinta española, la tempranillo. Tintos capaces de afrontar el envejecimiento y que se pueden enfrentar a platos de caza... como los blancos, frutales pero enérgicos, admiten retos como los pescados salseados, al estilo del bacalao.

Y poco más. Betanzos, donde algunas personas luchan por recuperar esos vinos de agudelo (*godello*) y de branca lexítima que son los más norteños de Galicia y sobre los que habrá que trabajar mucho. Pero el trabajo, el buen trabajo, es ya una constante de la mayoría de los vitivinicultores de Galicia, que saben ya que el vino empieza a hacerse en la viña, que lo que importa en una variedad es la calidad y que la tecnología actual ayuda muchísimo a elaborar en condiciones. El pasado es el pasado, con sus luces y sus sombras; el presente es espléndido... y el futuro tiene pinta de serlo más aún, si se siguen haciendo las cosas bien... y si la cotización del euro no dificulta la exportación a países que hoy son magníficos clientes, como el Reino Unido o los Estados Unidos. Pero, y seamos optimistas, lo mejor es brindar por el futuro con una copa de un vino gallego que asombraría, y cómo, al mismísimo Merlín, o sea, a don Álvaro Cunqueiro. 

Cristino Álvarez es miembro de la Academia Española de Gastronomía.