vinetur

2025, un año “Muy Bueno” para Rías Baixas

El Consejo Regulador de Rías Baixas presenta en Kabuki Madrid la calificación de la añada 2025 con resultado de “Muy Buena”

martes 30 de junio de 2026

ESCRITO POR DAVID MANSO



Llegadas estas fechas en las que el calor se apodera de las calles de la capital fiel a la tradición la Denominación de Origen Rías Baixas llega a Madrid para presentar oficialmente la calificación de sus añadas. Una cita en la que conocer cómo ha sido la calificación de la última vendimia embotellada y poder catar en primicia vinos de la más reciente añada. En esta ocasión para la presentación de la añada 2025 ha sido el restaurante Kabuki Madrid el que ha acogido este exclusivo encuentro profesional, uniendo la pureza atlántica de los vinos gallegos con la alta cocina japonesa fusionando esta con la cocina gallega. Esta alianza estratégica demuestra el potencial y la enorme versatilidad gastronómica de los blancos llegados del noroeste peninsular.

Ramón Huidobro Vega, Secretario General de la Do Rías Baixas, puso en valor los datos de la campaña 2025 avalándola como una campaña excepcional. Hasta finales de mayo, el vino verificado de esta cosecha alcanzó los 14,2 millones de litros, incrementando un 6,92 % el volumen respecto al año anterior. Los vinos resultantes de esta reciente añada presentan por lo general tonos amarillos pajizos limpios, brillantes y con matices verdosos. En fase olfativa destacan una intensidad media, son francos, con notas de manzana, cítricos y frutas de hueso. En boca la entrada es ligera, tiene una frescura equilibrada, buena estructura y un paso muy agradable.

Tras las palabras de Ramón, es Isidoro Serantes Serantes, Presidente de la Do Rías Baixas, quien comunica el resultado esperado. Alzando su copa y brindando con los presentes anuncia el veredicto del panel acreditado de 30 profesionales que tras catar a ciegas 623 muestras procedentes de 127 bodegas adscritas ha calificado la añada 2025 como "Muy buena", reforzando un año más la calidad que presentan los vinos de la denominación gallega.



La decisión este año por presentar esta añada 2025 en Kabuki Madrid viene motivada por la fusión entre la comida japonesa y los vinos de Rías Baixas. Un espacio donde se cuida la materia prima al detalle, y donde el menú armonizado para la ocasión incluyó sutiles guiños a la cocina gallega adaptándolo a la cocina nipona. La acidez natural de los vinos limpia y prepara el paladar para acoger al siguiente bocado. Pescados grasos, varios sushi complejos de cortes seleccionados, carne de wagyu,..etc. Un festival gastronómico acompañado de las nuevas añadas de vinos haciendo del conjunto toda una experiencia culinaria y demostrando la versatilidad de los vinos, los cuales acompañaron perfectamente durante toda la comida.

Un total de 42 vinos se presentaron durante el encuentro demostrando la diversidad e identidad que da cada zona de producción dentro de la propia denominación. Varios perfiles catados, cada uno con sus propias particularidades pero con algo en común a todos ellos; la acidez que caracteriza a estos vinos, la calidad de las elaboraciones, y el potencial demostrado, siendo de la Albariño una variedad consagrada y una de las más

representativas del actual panorama vinícola.