vinetur

Raúl Pérez sacará del fondo de Arousa el primer albariño con 15 años de crianza sumergida

Ugo Chan cocinará a bordo chuletas de un buey vendido por más de 14.000 euros

viernes 28 de agosto de 2026



El próximo 9 de septiembre, el enólogo Raúl Pérez recuperará en la ría de Arousa varias botellas de su albariño Sketch que han pasado más de 15 años a 20 metros de profundidad. La salida está prevista a primera hora desde el puerto de Cambados, en

Pontevedra, en una expedición en velero y barco grúa hasta una batea de mejillones donde permanece la jaula metálica con el vino.

Los promotores de la cita presentan esta extracción como la de un albariño sin equivalente en el mercado y como la mayor crianza sumergida alcanzada por un vino en España. Pérez sumergió las primeras botellas en 2010 y, de acuerdo con la información facilitada por su entorno, este vino no saldrá a la venta.

La jornada unirá esa apertura con una degustación de carne gallega a bordo. El cocinero Ugo Chan, chef con una estrella Michelin, asará chuletas de un buey vendido esta primavera por más de 14.000 euros y con 90 días de maduración. Xosé Portas, gerente de Discarlux, sitúa ese animal como el buey gallego más caro vendido este año.

La convocatoria reunirá además a nombres del vino y la gastronomía de España y del Reino Unido. Entre los asistentes figuran Nemanja Borjanovic, propietario del asador IBAI en Londres y de Mountain Valley, empresa que la organización define como la mayor distribuidora de carne gallega en el Reino Unido; Toby Inskip, creador de Eating with Todd, con 2,5 millones de seguidores en Instagram; Rodri Méndez, cuarta generación al frente de Forjas del Salnés; Luis Gutiérrez, catador de la Guía Parker en España; y Carlos Latre.

Pérez sostiene que las rías gallegas ofrecen condiciones idóneas para este tipo de crianza. A su juicio, la mecida continua de las corrientes, la temperatura constante, la oscuridad total y la presión elevada permiten que el vino mejore sus características sensoriales frente a una crianza en bodega. El enólogo, que alcanzó 100 puntos Parker con un vino de El Bierzo, fue uno de los impulsores de esta práctica en las rías gallegas.

La extracción tendrá además un elemento poco habitual. Será la primera vez que el vino se recupere con uno de los barcos grúa que trabajan en las bateas de mejillones. Una vez en la plataforma flotante, el bateeiro izará la jaula metálica en la que las botellas han terminado su crianza junto a mejillones y otros moluscos.

Sobre el resultado en la botella, Pérez afirma que el albariño ha preservado tonalidades más verdosas bajo el mar. También sostiene que la crianza sumergida aporta más complejidad aromática, con notas salinas sobre una base de frutas y flores, y que en boca se aprecian más volumen, frescura, sedosidad y armonía.

La extracción del vino cerrará una agenda de tres jornadas en Galicia centrada en el origen de la carne y del vino que participarán en la cita. El próximo 7 de septiembre, el grupo visitará la casa de los hermanos López en Portomarín, Lugo, donde la familia del Restaurante España cría sus propias vacas y bueyes desde hace dos siglos. La visita incluye el cobertizo donde siguen reuniéndose junto al fuego para asar chuletas.

Esa misma tarde, la comitiva se desplazará a Chantada, en Ribeira Sacra, para conocer las vacas Jersey de la quesería Airas Moniz. Allí se elabora, con esa leche, un queso reconocido como Mejor Queso de España 2026.

El próximo 8 de septiembre, la agenda continuará con una visita a Fisterra Bovine World, la nueva explotación ganadera de Discarlux, y con la selección y compra de dos vacas en Ordes, A Coruña. Portas explica que en esas ventas siguen vigentes costumbres de hace siglos y vincula ese proceso a una relación de confianza entre ganaderos y compradores.

El recorrido incluye también una parada en el Asador Divino de A Coruña, conocido por sus carnes de vaca y buey y por la parrilla de Leo Cao, y en la taberna A Curva, de Miguel Anxo Besada, especializada en vinos nacionales e internacionales.

Discarlux, centrada en carnes gallegas, afirma tener 9.000 lomos de vacuno madurando en sus dos naves de Villa de Vallecas, en Madrid. La empresa cumple 20 años y prevé abrir en 2027 una nueva planta de producción de 2.500 metros cuadrados, donde espera madurar al mismo tiempo 15.000 lomos de vacuno.