vinetur

Raúl Pérez recupera del fondo del mar su albariño tras más de 15 años

Las botellas seguirán fuera del mercado tras una cata con resultado satisfactorio

jueves 10 de septiembre de 2026



Este miércoles, 9 de septiembre, el enólogo Raúl Pérez recuperó en la ría de Arousa varias botellas de albariño “Sketch” que llevaban más de 15 años de crianza bajo el mar. La extracción se realizó a unos 20 metros de profundidad, en una zona próxima a

bateas de mejillón, dentro de una iniciativa promovida junto a la empresa Discarlux que reunió a profesionales del vino y la gastronomía de España y Reino Unido.

La expedición partió a primera hora del puerto de Cambados a bordo de un velero y de un barco auxiliar de acuicultura con grúa. La operación permitió izar por primera vez ante los asistentes la jaula metálica en la que habían permanecido las botellas desde 2011. Durante ese tiempo, el vino estuvo sometido a oscuridad, presión, temperatura estable y al movimiento de las corrientes de la ría.

Pérez sostiene que las rías gallegas ofrecen unas condiciones muy adecuadas para este tipo de crianza. A su juicio, el comportamiento del vino en el mar no es el mismo que en una bodega convencional. El enólogo atribuye esa evolución al efecto conjunto de la profundidad, la ausencia de luz, la estabilidad térmica y el movimiento continuo del agua.

En su valoración, esas circunstancias aportan una mayor complejidad aromática al albariño, con matices salinos sobre una base de fruta y flores. Desde Discarlux añaden que, en boca, el vino gana volumen, frescura, sedosidad y armonía, y que mantiene tonos más verdosos pese al tiempo transcurrido. La empresa señala que esa impresión se confirmó en la degustación realizada a bordo con dos botellas sumergidas desde 2011 y otras que permanecían en el mar desde 2020 y 2021.

Los promotores de la iniciativa admitían que existía el riesgo de que el resultado no fuese bueno, tanto por una posible entrada de salinidad como por alteraciones en el corcho. Tras la cata, aseguraron que el estado del vino era satisfactorio y que la prueba había salido como esperaban.

Las botellas recuperadas no se pondrán a la venta. Discarlux vincula esta producción a una experiencia enológica de carácter privado. La operación da continuidad a una línea de trabajo con la que Pérez ha tratado de comprobar cómo evoluciona un albariño de Rías Baixas durante periodos largos de inmersión en el Atlántico.

La jornada incluyó también una propuesta gastronómica a bordo. El vino se sirvió con chuletas de buey gallego preparadas por el chef Ugo Chan. La intención, en palabras de los organizadores, era unir dos productos muy asociados a Galicia: el albariño de Rías

Baixas y la carne de buey.

Xosé Portas, gerente de Discarlux, precisó que las chuletas procedían de un ejemplar vendido la pasada primavera por más de 14.000 euros y cuya carne se sometió a 90 días de maduración. Portas recordó además que la compañía está especializada en carne y que recibió el Premio de Gastronomía de Galicia 2026.

Entre los asistentes figuraban Nemanja Borjanovic, propietario del asador IBAI de Londres y de Mountain Valley, empresa a la que la organización sitúa entre las mayores distribuidoras de carne gallega en Reino Unido; el creador de contenido Toby Inskip, conocido como Eating with Tod, con 2,5 millones de seguidores en Instagram; Rodri Méndez, de Forjas del Salnés; Luis Gutiérrez, catador de la Guía Parker en España; y los presentadores Roberto Vilar y Carlos Latre.

La salida en la ría cerró un programa de varios días centrado en productos gallegos. En las dos jornadas previas, la comitiva visitó ganaderías tradicionales y conoció sistemas de producción ligados al medio rural. Con esa ruta, los organizadores buscaban relacionar la crianza submarina del albariño con otra parte de la cadena alimentaria gallega, la de la carne de buey.