vinetur

Ribeiro muestra en Madrid que sus vinos blancos pueden envejecer bien

Una cata con profesionales reunió doce etiquetas de distintas bodegas para comparar su evolución en botella

martes 10 de noviembre de 2026



La Denominación de Origen Ribeiro reunió este martes, 10 de noviembre, a profesionales del vino en la sala de catas de la Unión Española de Catadores, en la calle Lope de Vega de Madrid, en una sesión guiada por la sumiller María José Huertas. La cita estuvo centrada en la capacidad de guarda de los blancos de la denominación y recorrió 12 referencias de distintas bodegas y cosechas, desde 2024 hasta 2011.

La actividad se dirigió a sumilleres, distribuidores, periodistas, catadores y otros perfiles del sector madrileño. El aforo se completó durante una cata vertical, un formato que permite comparar vinos de diferentes añadas para observar su evolución con el paso del tiempo. En este caso, la selección abarcó 13 campañas, con etiquetas jóvenes y otras con más de una década de botella.

Ribeiro llevó a Madrid una muestra de blancos pensados para evolucionar durante años. La denominación explicó durante la sesión las bases de ese perfil: el uso de variedades autóctonas, la procedencia de viñedos viejos en algunos casos, los suelos graníticos y un clima atlántico que favorece una maduración lenta. A ello se suman técnicas de elaboración como la crianza sobre lías o el paso por madera en parte de las referencias catadas.

Huertas, vinculada desde hace más de 25 años al restaurante de Paco Roncero en el Real Casino de Madrid, condujo la prueba botella a botella. Entre los vinos servidos figuraron As Viñas 2024, Gran Alanís Castes Blancas 2024, La Viñoa 2024, Maino da Vilerma 2024, Fai un Sol de Carallo 2023, A Telleira Caíño Blanco 2022, Moio do Prior 2022, Armán Finca Misenhora 2020, Libro 2018, Ramón do Casar Treixadura 2017, Renacido 2015 y Pousadoiro 2011.

La selección reunió perfiles distintos dentro de un mismo origen. Hubo vinos plurivarietales y monovarietales de Treixadura, además de una elaboración de Caíño Blanco. También se mostraron estilos con mayor peso del trabajo sobre lías y otros con paso por barrica de roble. Esa diversidad permitió comparar cómo responden las uvas autóctonas de Ribeiro al envejecimiento según la mezcla varietal y las decisiones de bodega.

Durante la sesión, Huertas afirmó que “una serie de factores serán los responsables de un buen envejecimiento en los vinos de la D.O. Ribeiro”. La sumiller señaló que la combinación de variedades autóctonas aporta complejidad, que los suelos graníticos dan verticalidad y que el clima atlántico ayuda a una maduración lenta. A su juicio, la concentración de la uva procedente de viñedos viejos aporta profundidad, mientras que la crianza sobre lías y el trabajo con madera bien integrada enriquecen la textura y la complejidad.

Huertas añadió que, con los años, estos blancos pueden desarrollar “notas de miel, frutos secos, cera, especias y fruta madura, sin perder necesariamente su frescura y elegancia”. Esa es la idea central de la cata organizada por Ribeiro en Madrid: mostrar que una parte de sus vinos blancos no está pensada solo para el consumo inmediato, sino también para evolucionar en botella y ofrecer registros distintos a los de su juventud.

La presidenta del Consejo Regulador, Concha Iglesias, señaló que la cita sirve para seguir dando a conocer los vinos de la denominación y para mostrar “la calidad de nuestras variedades autóctonas”. Iglesias sostuvo que esa base permite que los vinos “aguanten en perfecto estado durante muchos años”, hasta dar lugar a perfiles “de características muy especiales” que, a su juicio, encajan con una cocina de mayor profundidad.

En esa línea, la presidenta citó algunos maridajes posibles para este tipo de blancos con más años de evolución, como pescados a la brasa, arroces caldosos, setas a la plancha, quesos gallegos madurados o jamón ibérico. La propuesta enlaza con una idea presente en parte del sector: que los blancos con guarda pueden tener recorrido en la mesa más allá del aperitivo o de platos ligeros.

Ribeiro, la denominación de origen más antigua de Galicia, puso en esta sesión el acento en algunas de sus variedades más ligadas al territorio, como Treixadura, Albariño, Caíño Blanco y Godello. Con esta acción en Madrid, el consejo regulador buscó reforzar entre los profesionales del vino una imagen del Ribeiro asociada no solo a la frescura de sus blancos jóvenes, sino también a su capacidad para evolucionar con el paso del tiempo.