vinetur

Raúl Pérez y Discarlux estrenan en Madrid un documental sobre un albariño criado más de 15 años bajo el mar

La cinta recorre la ría de Arousa y el campo gallego para unir vino, buey y cocina

miércoles 25 de noviembre de 2026



Raúl Pérez y Discarlux presentarán este jueves, 26 de noviembre, a las 13.30 horas, en el Asador Gonzaba de la calle Hermosilla, 103, en Madrid, el cortometraje documental Sketch, el vino blanco que mece el mar y la carne del mejor rincón del mundo, Galicia. El trabajo, dirigido por el actor y cineasta gallego Rubén Ríos, gira en torno a dos ejes: la crianza bajo el mar del albariño Sketch y la relación entre la ganadería tradicional gallega y la cocina de carne.

La presentación reunirá a más de 100 invitados conocidos, de acuerdo con la organización. Entre las asistencias confirmadas figuran Albert Rivera; el jinete Álvaro Muñoz Escassi; los exfutbolistas Luis Figo, Roberto Carlos, Bernd Schuster, David Aganzo y Morales; Miguel Ángel Gil Marín, consejero delegado del Atlético de Madrid; Ángel Martín, fundador de Clínica Menorca; y nombres de la televisión como Silvia Jato, Manu Baqueiro, Manel Fuentes, Goyo González, Jota Abril, Iñaki Cano, Roberto Leal, Juan Carlos Rivero y Fernando Romay.

El acto incluirá un photocall, la proyección de la película y una degustación de cocido gallego. La pieza se rodó en septiembre en varios puntos de Galicia, tanto en la costa como en el interior. Entre las localizaciones citadas por sus impulsores están la ría de Arousa, en Pontevedra, y viviendas centenarias de Portomarín, en Lugo, y Ordes, en A Coruña.

El documental tiene como protagonistas al enólogo Raúl Pérez y a Xosé Portas, gerente de Discarlux. Una parte central del metraje muestra la recuperación, con ayuda de un barco grúa, de varias botellas del albariño Sketch que habían permanecido más de 15 años a 20 metros de profundidad en bateas de mejillones de la ría de Arousa. En ese proceso colaboró Rodri Méndez, cuarta generación al frente de Forjas del Salnés, en Rías Baixas.

Los responsables del proyecto sostienen que se trata de las botellas con más tiempo de crianza sumergida recuperadas en España. Pérez afirma que, al salir a la superficie, “el albariño había preservado sus tonalidades más verdosas bajo el fondo del mar”. El enólogo añade que este tipo de crianza aporta notas salinas y modifica la textura del vino, con más volumen y frescura en boca.

La grabación incluye también una escena gastronómica ligada a esa extracción. Las botellas de Sketch se sirvieron con chuletas de un buey gallego asadas a bordo por Ugo Chan, chef con una estrella Michelin. Portas precisa que la carne procedía de un ejemplar vendido en primavera por 14.000 euros y con 90 días de maduración. La organización añade que ese albariño no saldrá a la venta.

En esa expedición participaron varias figuras del sector y de la divulgación gastronómica. Entre ellas están el catador Luis Gutiérrez; el presentador Carlos Latre; Nemanja Borjanovic, propietario del asador IBAI en Londres y de Mountain Valley, distribuidora de carne gallega en Reino Unido; y el creador de contenido Toby Inskip, conocido como Eating with Todd, con 2,5 millones de seguidores en Instagram.

Más allá del vino y la carne servidos durante la travesía, la película busca mostrar formas de vida ligadas al campo gallego que aún siguen activas. El relato se traslada a Portomarín, donde aparecen los hermanos López, propietarios del Restaurante España, en una casa en la que conviven familia, vacas y bueyes. También recoge la selección y compra de dos vacas en Ordes, en un entorno rural que el equipo presenta como reflejo de prácticas heredadas durante generaciones.

Portas asegura en la cinta que “las costumbres siguen siendo las mismas que hace siglos a la hora de vender un animal” y añade que la relación con esos ganaderos solo se construye “con franqueza y buena voluntad”. Esa parte del documental pone el foco en pequeñas explotaciones y en la convivencia diaria entre los animales y quienes los crían, un modelo muy ligado a comarcas del interior gallego.

El recorrido incluye además otras paradas relacionadas con la alimentación gallega. Entre ellas figuran la quesería Airas Moniz, en Chantada, de cuya leche sale el queso reconocido como Mejor Queso de España 2026; la remodelación de Fisterra Bovine World, la nueva explotación ganadera de Discarlux; y el Asador Divino, en A Coruña, asociado en la película al trabajo de parrilla de Leo Cao.

La presentación tendrá lugar en la sede madrileña de Gonzaba, una cadena con presencia en Galicia desde 1976. La empresa informa de que, bajo la dirección de José Fernández y Nicoly Miranda, cría bueyes y vacas de raza rubia gallega en la aldea lucense de Grolos. Ese vínculo con la carne y con el producto gallego es uno de los

argumentos que explican la elección del local para el estreno del cortometraje en Madrid.