vinetur

Descubriendo el potencial de la Albariño

jueves 10 de diciembre de 2020

ESCRITO POR DAVID MANSO



Hay ocasiones en la que uno tarda un tiempo en descubrir o en empezar a valorar ciertas cosas en la vida. El paso de los años, el sosiego se van apoderando de uno haciéndole más pausado, más analítico, más reflexivo que cuando el brío, la inexperiencia y la impaciencia gobernaban en la juventud haciendo que ciertos placeres se disfruten de manera muy diferente o no se sepan valorar. Casi treinta años han pasado ya desde mi primera visita a, como dicen por allí, "terras galegas". Entonces, un recientemente veinteañero al que ya el vino llamaba la atención, pero al

cual le acompañaban unos conocimientos muy escasos. Una atención que se limitaba como en la mayoría de los jóvenes a engullir sin apreciar, si saborear, sin preguntarse el qué ni el por qué de cada elaboración, que simplemente diferenciaba por el desembolso que suponía. Que bebía aquello que podía y punto. Hoy, con los conocimientos necesarios, hay ocasiones en las que catando o disfrutando un vino, uno echa en falta un poco de esa inocencia falta de crítica que busca más el placer hedonista que el análisis con base de conocimiento. El disfrute ya no es el mismo, y la óptica ya es otra.

Esas mis primeras tomas de contacto con los vinos gallegos se limitaban principalmente a dos tipos de elaboraciones. Los poco conocidos tintos de Barrantes, unos vinos híbridos de elaboración casera, toscos y espesos como la sangre, hay quien los rebaja con gaseosa para hacerlos más amables, y que andan en un limbo legal al que actualmente sus productores están en vías de regularizar. Y los blancos de Ribeiro que por aquel entonces gozaban de muy buena fama y eran los vinos más solicitados. Unos vinos elaborados con mezcla de variedades que recuerdo empezar a tomar en cuncas (tazas blancas de loza), y que en su mayoría eran de producción local, los conocidos como "Vino del País", elaboraciones muchas con orígenes caseros. Por aquel entonces los Albariños no eran tan solicitados y la palma se la llevaban principalmente los Ribeiros. Vinos de gran peso histórico, siendo la denominación de origen D.O. Ribeiro la más antigua de Galicia, y que han sido puerta de entrada de los vinos gallegos al Nuevo Mundo. Hoy, se elaboran buenos vinos de Ribeiro, vinos de variedades autóctonas como Torrontés, Treixadura, Godello,...etc. Vinos que un servidor sigue disfrutando, pero que comercialmente se han visto desplazados por los Albariños de Rías Baixas. No es que lo diga yo, si no el mercado, que es en definitiva el que marca tendencias.



He de reconocer que mi descubrimiento de la variedad Albariño fue tardío. El desconocimiento o quizás la falta de atención por mi parte hacia ellos, no me descubrió su potencial hasta hace unos años. Hay ocasiones en las cosas ocurren por casualidad o causalidad, según se mire. La cuestión, la "culpa" de ello, fue de una botella que tenía guardada hacía ya un tiempo. La inmediata es pensar: vino blanco con unos años seguro que ya está malo. Descorchas, sirves, a primera vista ves su color y desconfías. Tu mente te dice que ese no es color habitual que esperas de un Albariño. Acercas la copa a tu nariz a ver que te sugiere el vino antes de probarlo. Las sensaciones son buenas, vamos bien. Pruebas en boca y ves que el vino ha evolucionado para bien. Su color es más oscuro, a tornado a amarillo pajizo, la típica transparencia se convertido en un amarillo dorado y los iniciales reflejos verdosos han desaparecido. Los esperados aromas a fruta fresca han cambiado por los de fruta madura o incluso manzana asada, los florales se mantienen en menor medida pero aún están presentes, su acidez todavía es notable, ves que todavía le queda recorrido, las notas a panadería son más acusadas y su paso por boca es más untuoso, más amplio . Y todo esto? Cómo ha sido posible este cambio?. La clave reside en su lenta maduración y en la acidez de la variedad, esta acidez que posee la uva ha permitido una buena evolución y

conservación del vino. Fue en ese momento cuando se despertó en mí el interés por esta variedad y por su capacidad de guarda. Enológicamente me había enamorado.

Desde entonces, siempre que puedo prefiero catar vinos de añadas anteriores. Normalmente en bares y restaurantes se suelen pedir los vinos del año, pues un servidor busca los de añadas anteriores, Albariños que tengan ya una cierta edad. He llegado a descorchar botellas que ya habían cumplido la década, delicias que seguían en perfecto estado de consumo, he incluso he visto en ocasiones algún Albariño con 20 años que todavía podían disfrutarse, algo muy complicado y envidiable para cualquier otra variedad blanca que no lleve una crianza especial (biológica, oxidativa,...etc. o algunas crianzas en barrica)



Las técnicas que hoy se aplican en su elaboración no eran las que se usaban tres décadas atrás. Una previa crianza sobre lías hace que el vino gane en estructura, volumen en boca y complejidad aromática al mismo tiempo que mejora la estabilidad del vino y reduce el riesgo de oxidación. Bien conservado podemos disfrutar de un Albariño pasados 5 – 6 años e incluso más. Una variedad que en estos 30 años ha

sabido posicionarse en el mercado nacional e internacional, desmitificando que sólo se podían elaborar vinos jóvenes, estableciendo los medios, de transformación y duro trabajo para lograr el camino que hoy sitúa a la variedad Albariño entre las blancas más deseadas. Que para un servidor tiempo atrás fue un descubrimiento personal por una casualidad, la del tiempo de guarda, y que a día de hoy busca para disfrutar de vinos de la variedad como un atributo especial, el potencial de la variedad Albariño con el paso del tiempo.