vinetur

Diego Ríos, nombrado enólogo joven del año en el especial “Rías Baixas 2023” de Tim Atkin

El afamado escritor británico acaba de publicar uno de los reportajes más esperados del año en la comarca gallega

lunes 4 de diciembre de 2023

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN



En el mundo del vino es uno de los nombres del año en Galicia: Diego Ríos, y lo seguirá siendo en los venideros. Ríos, enólogo de Bodegas Granbazán, se ha convertido en el "Young Winemaker of the Year" tras hacerse público el reportaje especial 'Rías Baixas 2023' que elabora el periodista y Master of Wine Tim Atkin.

El afamado escritor británico acaba de publicar uno de los reportajes más esperados del año en la comarca gallega. Es su primer reportaje en profundidad sobre la DO Rías Baixas, donde habla sobre el presente y el futuro de una región que le fascina. Clima, terroirs, vinos y selección de los mejores productores de la zona. Ahí es donde ha señalado a Diego Ríos como **'Enólogo joven del año'**. Ríos, con casi cinco años como enólogo de Bodegas Granbazán, cuenta con una ya interesante trayectoria a sus espaldas. Tras licenciarse en la Pontificia Universidad Católica de Chile como ingeniero agrónomo recaló como viticultor y enólogo en una de las bodegas elaboradoras de más prestigio del Mosela (Alemania) 'Heymann-Löwenstein'. Tras seis años allí, donde obtuvo una visión internacional y una gran experiencia con el trabajo de variedades blancas, llegó la llamada desde Galicia, más concretamente desde Granbazán, donde Pedro Martínez lo fichó para que liderara el departamento enológico de la bodega.

Así, los vinos de Bodegas Granbazán desde que Diego Ríos dirige la elaboración siguen obtenido numerosos **reconocimientos internacionales.** Los últimos son las puntuaciones recibidas en este especial Rías Baixas 2023 elaborado por Tim Atkin tras su paso por Galicia durante el pasado mes de julio y tras las catas realizadas en Londres durante todo este último año. Los vinos que el británico destaca en el reportaje son:

Don Álvaro de Bazán 2020, al que el Master of Wine califica con 94 puntos y describe como "elaborado en lo que Diego Ríos llama la añada 2020 de "libro de texto" en la Finca Tremoedo de Granbazán en Vilanova de Arousa, utiliza una combinación de acero inoxidable y crianza en foudre. Perfumado, texturizado y brillante sin esfuerzo, combina aromas de pera y frutas cítricas, una acidez picante y un matiz de especias de canela. Bellamente equilibrado. Para consumir entre 2023 y 2029".

Etiqueta Ámbar 2022, calificado con 93 puntos y descrito por Atkin como "una mezcla a partes iguales de uvas propias y compradas, todas ellas del Valle del Salnés, se trata de una cuvée de las viñas más viejas de Granbazán con lías envejecidas pero enteramente sin madera. Con textura pero concentrada, combina aromas de jazmín, heno y paja con un paladar de manzana verde, pera y ralladura de limón y un peso y longitud atractivos. Muy bien juzgado. Para consumir entre 2023 y 2029".

Limousin 2020, al que califica con 92 puntos y define como "un vino que se adelantó a su tiempo en 1989, ahora tiene menos contenido de roble que entonces, con un 20% de barricas nuevas en la mezcla. Los sutiles sabores tostados y especiados de vainilla se complementan con mucha intensidad y acidez, sabores de lima y pan tostado fresco y el equilibrio que es una característica bienvenida de los vinos elaborados por el joven enólogo chileno Diego Ríos. Para consumir o hasta 2029"

Etiqueta Verde 2022, con 92 puntos Atkin y al que señala como "a pesar de la presencia de un 5% de uvas procedentes de la más reciente subzona de Ribera do Ulla, se trata de un albariño del Valle del Salnés de una fiabilidad encomiable. Un sutil peso de lías, un discreto agarre granítico, sabores de pera, lima y melocotón blanco y una acidez picante se combinan de forma atractiva en el paladar. Para beber ya o aguantar hasta 2027".