vinetur

Rías Baixas, vinos gallegos con alma atlántica

En el norte de España, reina el Albariño, variedad blanca con un 95% de presencia en la DO Rías Baixas, donde el clima templado y lluvioso es moderado gracias a los efectos de las olas

miércoles 15 de mayo de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Hablar de vinos en las Rías Baixas de Galicia es casi sinónimo de hablar de Albariño, una variedad blanca que hace más de 1.000 años se adapta perfectamente a los suelos y climas gallegos para expresar su máximo potencial.

Allí con un clima marcadamente atlántico -que se acentúa mucho más en las subzonas que se encuentran más cerca de la costa como en O Rosal o en Val Do Salnés- las estaciones están bien marcadas, pero la estación seca brilla por su ausencia, ya que la pluviometría anual suele superar los 1.300 mm al año. De hecho, la gran frecuencia de lluvias propicia un intenso lavado de los suelos, que dará como resultado terrenos más pobres en minerales y nutrientes en los suelos arenosos o franco-arenosos de poca profundidad que se encuentran en la DO. Algo que ayuda a drenar la abundancia de agua del lugar es la textura arenosa de los suelos que colabora a que el agua de lluvia no permanezca inmóvil.

¿Qué vamos a encontrar en los vinos elaborados con Albariño? Vinos blancos con muy buena acidez y una complejidad aromática que mixtura el carácter cítrico, herbal, mineral y frutal. En lugares con climas más cálidos el Albariño suele ser un tanto más floral y untuoso. Más allá que en este lugar el Albariño demostró su perfecta adaptabilidad, hoy brilla también en otras latitudes lejanas como Australia o Uruguay.

Por otro lado, las modernas técnicas de elaboración actualmente proponen criar a la Albariño sobre lías en depósitos de acero inoxidable, madera, hormigón o piedra. Así, estas técnicas sumadas a la gran acidez de la variedad hacen que el Albariño evolucione en botella de forma óptima con el paso de los años.

Si bien el Albariño es la estrella en Rías Baixas, existen gran diversidad de variedades de uvas que también pueden encontrarse en los vinos, pero, es cierto, en proporciones muy minoritarias. Dentro de las uvas blancas prtmitidas en la DO se destacan la Loureira (Loureiro Blanco o Marqués) -con una gran riqueza aromática que recuerda al laurel-, la Treixadura -que seduce con su aroma típico a manzana verde y sus notas florales-, el Torrontés -que siempre aporta complejidad aromática al mixturar lo frutal y floral-, el Godello -con un gran potencial de evolución en barrica y en botella- y el Caíño Blanco, que aporta estructura y notas florales. Todas en su conjunto representan el 4% del total plantado y pueden acompañar en los vinos a la Albariño en porcentajes que no superen el 30%.

Con este parque varietal en Rías Baixas se elaboran vinos blancos jóvenes con un gran potencial de evolución en botella gracias a la alta acidez de la estrella de la DO, el Albariño y al intenso trabajo con lías que se realizan en los vinos.

Las variedades tintas si bien son muy minoritarias en la DO, en torno al 1% del viñedo, también dicen presente en el norte de España. De hecho, hay pequeñas parcelas de Sousón -con un gran potencial de envejecimiento en barrica-, Caíño Tinto -con una gran intensidad aromática-, Espadeira -que da vinos potentes, intensos y aromáticos-, Loureiro Tinto -con una personalidad muy expresiva que transmite la potencia del terruño-, Mencía -que hace grandes aportes de aromas y alcohol-, Brancellao -que da vinos grasos y untuosos-, Pedral -que aporta un carácter afrutado y elegante- y Castañal, que da vinos muy frescos con una marcada personalidad atlántica, sobre todo, en al O Rosal.

Si hablamos de tintos en la región, podemos decir que tradicionalmente se producían para el consumo familiar, pero que actualmente los están elaborando de mayor calidad, pero en cantidades muy minoritarias, ya que en esta zona de España, los vinos blancos son los verdaderos protagonistas de la historia.

¿Con qué acompañar los vinos de Rías Baixas? La acidez del Albariño y la gran intensidad aromática hacen que los vinos se puedan combinar con un sinfín de opciones. Si pensamos en armonías geográficas tenemos que apuntar platos que tengan pescados, mariscos, frituras, conservas o salazones. Pero claro que una copa de Albariño también va super bien con platos elaborados a base de arroz, por qué no con una tabla de sushi, pastas o alguna carne blanca. Otra gran alternativa son las pastas con salsas especiadas o una selección de quesos cremosos.