vinetur

“Excelente”, así es la añada 2024 de Rías Baixas

El Consejo Regulador de la denominación de origen Rías Baixas anuncia la calificación de su añada 2024 en un evento celebrado en Madrid que ha sido calificada como “Excelente”

miércoles 25 de junio de 2025

ESCRITO POR DAVID MANSO



Como cada año coincidiendo con la entrada del verano la Denominación de Origen Rías Baixas llega a Madrid para presentar a los medios el resultado, la calificación otorgada por el consejo regulador, de la añada más reciente. Tras haber verificado más de 14

millones de litros, cifra que representa el 48,6 % de la producción total del vino elaborado para esta cosecha, el consejo regulador ha calificado la añada 2024 como "excelente". Una decisión anunciada por Isidoro Serantes Serantes, Presidente del Consejo Regulador, durante el evento que se ha celebrado en Madrid. Esta calificación es el resultado del trabajo realizado tanto en análisis sensorial y fisicoquímico como por técnicos especializados analizando un total de 600 muestras procedentes de 128 bodegas, y el realizado a su vez por un panel de cata riguroso, garantizándose así todo el proceso de calificación.

Previo al anuncio, Isidoro Serantes señaló que "el mundo del vino es una forma de vida, y en Rías Baixas lo llevamos en nuestro ADN". Ramón Huidobro, Secretario General del Consejo Regulador, quién intervino también resaltó las circunstancias actuales por las que atraviesa el sector y que abren debates; aranceles, tecnología e incluso que el vino siga siendo considerado como alimento. "Desde Rías Baixas queremos reivindicar su valor como patrimonio cultural, motor económico y símbolo de identidad. El vino, en especial el que producimos en nuestra Denominación de Origen, está más vivo que nunca"



Esta excelencia en la calificación parte de un buen año para el viñedo gracias a una buena climatología, y en el que la vid, pese a algún pequeño contratiempo; Mildiu, granizo y algunas heladas que mermaron un parte de la producción (16%), ha realizado correctamente todo el ciclo vegetativo dando como resultado final una uva de gran calidad. La producción para esta añada 2024 fue de un total de 42,1 millones de kilos.

El mismo consejo regulador establece un perfil de vino para esta añada 2024 en el que destacan la intensidad en aromas, notas frutales, cítricas y florales, complejidad. En boca el perfil es de unos vinos con buena estructura, equilibrados, frescura, acidez y persistencia. Unos vinos con un gran potencial de guarda. Durante la presentación se pudieron catar un total de 45 vinos de diferentes bodegas, mayoritariamente estos de la variedad Albariño, reina indiscutible, además de abanderada de Rías Baixas, que se ajustaban a la descripción dada por el consejo, pero a los que para mi gusto, y esto es algo personal, les faltaba tiempo y botella. Mis preferencias me llevan más a disfrutar de albariños más longevos donde el paso del tiempo les lleve a evolucionar ofreciendo aromas de fruta madura, acidez moderada, con más untuosidad y complejidad, algo que seguramente ofrecerán en unos años estos vinos catados de la añada 2024.

Una jornada de almuerzo en la que poder testar el comportamiento de los vinos presentados de esta añada junto a diferentes platos en los que el vino ha formado parte de la gastronomía. Algo esto, el binomio vino y comida, que para mi entender es parte indisoluble de ella. Vinos con perfil gastronómico, en los que la buena acidez de estos resetea las papilas gustativas limpiándolas a la espera de degustar el siguiente bocado. Platos y tapas elaborados con pescados, mariscos, carnes y verduras, de los que sin duda alguna fue el jamón ibérico de la DOP Los Pedroches, producto con el que recientemente Rías Baixas se ha "hermanado", la estrella de esta presentación.