



SUBLIME VINO GALLEGO



La gastronomía representa uno de los principales recursos turísticos de Galicia: hay calidad y variedad de productos autóctonos, con los que se preparan verdaderos manjares. Y esto tiene el privilegio de acompañarse con unos magníficos vinos, elaborados con viñas cuyo cultivo se remonta tradicionalmente a dos milenios. En las tierras gallegas se presentan todas las formas de cepas posibles, que crecen principalmente en los valles siguiendo el cauce de los ríos, y dan forma a un bello paisaje.

Los vinos gallegos suelen ser jóvenes y con una graduación media de 12 grados, y los blancos, de una calidad extraordinaria, figuran entre los más premiados de España a nivel mundial. Hemos tenido recientemente la oportunidad de deleitarnos con los vinos de la denominación **Rías Baixas**, producidos en la parte occidental de la provincia de Pontevedra, en la que hay cuatro subzonas: Val do Salnés, Condado de Tea, O Rosal y Soutomaior. Con un clima atlántico, los viñedos se benefician de las ventajas de las lluvias abundantes y de horas de sol similares a las zonas mediterráneas. Estos vinos son monovarietales al cien por cien, y comparten riquísimos valores: color amarillo paja con irisaciones doradas y verdes, intensos aromas frutales y florales, acidez muy equilibrada y una juventud que es una de sus virtudes.

Y ya que "sobre gustos no hay nada escrito", me atreveré a decir



que me incorporo a la lista de los incondicionales del Albariño, una delicia líquida que se nos ofrece como vino blanco, seco, amplio y sabroso. Tiene un aroma intenso, elegante y persistente y, al menos para mi paladar, unos ligeros matices de albaricoque y manzana. Se elabora con la uva Albariña, pequeña, concentrada y densa, lo que encarece el producto final. Esta uva es típica de Galicia y del norte de Portugal, y tiene una gruesa piel que le ayuda a resistir el clima húmedo de las regiones en las que se desarrolla.

La hipótesis más aceptada es que la Albariña llegó a las Rías Baixas en

el siglo XII, traída por los monjes del Cluny que llegaron a los parajes del Salnés (Pontevedra). Es muy probable que desde el monasterio cisterciense de Armenteira, situado en el monte Castrove, se extendieran por todo el valle. Otra versión se remonta al siglo XI, cuando Raimundo de Borgoña, esposo de doña Urraca de Castilla, habría traído la cepa de aquella región francesa.

La pequeña villa marinera de Cambados es reconocida como la capital del Albariño, cuya fiesta anual se celebra allí en la primera semana de agosto. Fue fundada en 1953, se ha convertido en destino enoturístico de primer orden y está declarada de Interés Turístico Nacional. Las últimas ediciones han reunido a más de 100.000 personas, que se deleitan con los Albariños que riegan las tapas típicamente gallegas, en especial las empanadas y el pulpo a feira. La fiesta ofrece conciertos de grupos y solistas y otras actividades culturales y deportivas. Y todo participante tiene la oportunidad de completar la celebración con la "Ruta do Viño", que hace el recorrido interno de bodegas, viñedos y salas de cata y culmina con la visita al Museo Etnográfico y del Vino. El persistente sabor del albariño nos queda en el paladar, acunado por el recuerdo de los dulces cantares de los vendimiadores. ●



La vendimia

Por Alberto Rumschisky