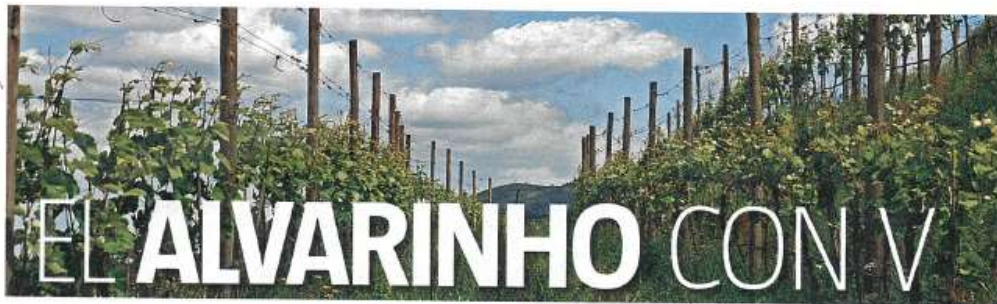


O Alvarinho com V

Alvarinho with V



la buena vida



Texto de **Pablo Zaballa**

No sólo de las Rías Baixas vive el vino albariño. La joya vacacional gallega, por sus playas, pescados y mariscos y unas idílicas puestas de sol, da nombre a una Denominación de Origen (DO) conocida en toda España. Con la misma variedad de uva se producen distintos caldos en Estados Unidos, Japón o Australia, pero no hace falta ir tan lejos. En Portugal, al otro lado del río Miño, a pocos kilómetros de Galicia, se elabora un tipo de vinho verde, con alvarinho, que en portugués se escribe con v. Y no es la única diferencia.

Los viticultores lusos luchan contra el estigma de un vino barato y con una acidez desproporcionada: "Aunque los haya de calidad, en el imaginario del consumidor español el vinho verde es inferior", dice la enóloga gallega Cristina Alcalá. "El alvarinho se ha banalizado, tanto en España como en Portugal, pero nosotros apostamos por la calidad", explica Luis Cerdeira, enólogo y gestor de la Quinta do Soalheiro, primera bodega de alvarinho en Melgaço.

"El área de producción y el volumen son mayores en Espa-

ña. Si Rías Baixas elabora 25 millones de litros al año, en Portugal son tres millones y la presión es muy distinta en el mercado. Aquí hemos conseguido mantener la calidad y el precio", defiende Cerdeira. La cosecha del alvarinho se reduce básicamente a la subregión de Monção y Melgaço, dos municipios que no suman 1.500 hectáreas. En Galicia, la D.O. Rías Baixas engloba cinco subzonas, más de 4.000 hectáreas: Sahnés, Rosal, Ribeira de Ulla, Condado de Tea y Soutomaior.

Los aires del océano Atlántico se dejan notar en los cultivos próximos a la costa, como los de Sahnés, donde se dan los más reconocidos caldos de Rías Baixas. "Tienen un toque más salino, que provoca una uva más jugosa y vinos con acidez más marcada y crujiente", detalla Alcalá. "Nuestra uva se cultiva en el interior y bajo un clima más suave, aunque de mayor oscilación térmica. Se nota en una acidez menor y un carácter más fresco y aromático", distingue el productor portugués.

Monção y Melgaço están en el valle del Miño, con las montañas del Par-

La producción de vinos con esta uva es menor en la zona portuguesa que en la gallega, pero las bodegas del otro lado de la frontera buscan asociar la variedad a su marca como hicieron sus vecinos

que Nacional Penada-Géres, al sur, y las suaves colinas gallegas, al norte. El aire atlántico no penetra con tanta fuerza, lo que supone un índice menor de precipitaciones y de humedad. Los históricos emparados se alternan con las espalderas, un cultivo que dota a la uva de mayor concentración de ácido málico.

El Rías Baixas goza de una justificada fama por su cuidado en la elaboración y su gran promoción desde que se formó el consejo regulador y dio a luz la DO en 1988. "Es el número uno en Galicia y uno de los grandes en España porque tuvo muy claro el camino que quería seguir", dice Alcalá. Cerdeira busca también asociar la uva a la marca, como hicieron sus vecinos gallegos: "El nuevo mundo comunica por la variedad, es importante presentarse como alvarinho".

Su bodega ya tiene un lugar destacado en los vinos portugueses. "Juegan en la liga de campeones", reconoce Pedro Barbosa, técnico del Ayuntamiento de Melgaço y organizador de la Festa do Alvarinho e Fumeiro. Con una venta del 60% en Portugal y el 40% en exportaciones, todavía no ha calado en el mercado español. □

