

«Aquí se pueden elaborar algunos de los mejores vinos del mundo, lo malo es que los gallegos todavía no se lo creen»

Luis Díaz

MONFORTE | Desde hace más de treinta años, Gerry Dawes recorre asiduamente la geografía española del viñedo con su inseparable bloc de notas. En la singularidad de las variedades gallegas, uno de sus descubrimientos más recientes, ha localizado el germen de una cruzada contra la creciente uniformidad de gustos y sabores en el mundo del vino, que atribuye en buena medida a los excesos en el uso de barricas nuevas. Escritor y fotógrafo afincado en Nueva York, fue premiado en el 2003 por la Academia Española de Gastronomía por su labor divulgativa. Suele decir, con retransca gallega, que si algún día desaparece misteriosamente será por la venganza de un tonelero.

—¿Tanta manía les tiene a las barricas?

—Lo que no soporto es que el exceso de madera nueva, o los abusos de la crianza sobre lías, oculten el sabor de una variedad, que es algo realmente único cuando responde a las características del lugar en el que se cultiva. La tendencia a elaborar vinos idénticos cargados de roble y de alcohol, que te aburren después de la primera copa, se



Dawes, premiado en el 2003 por la Academia Española de Gastronomía

irá descomponiendo poco a poco. En Galicia he probado vinos sin bodega ni lías, como el albariño de Fefiñanes, que aguantan perfectamente diez años y más en botella, y que pueden equipararse a lo que es un *grand cru* para los franceses.

—¿A qué atribuye el creciente interés de la crítica internacional por los vinos gallegos?

—Galicia tiene potencial para elaborar algunos de los mejores vinos del mundo, el problema es que los gallegos no terminan de creérselo. Aquí está todo lo que distingue a las grandes regiones productoras mundiales, variedades propias aclimatadas a la zona, diferentes suelos y al-

titudes... Este es un país de vinos, pero aún hay mucha gente que no cree en su potencial. No hablo solo de los bodegueros. Me refiero también a muchos restaurantes de aquí, que tienen cuatro referencias gallegas y veinticinco riojas. Y que conste que soy un gran amigo de los riojas, pero de los de toda la vida, no de esos tintos modernos que manchan los labios.

—¿Cuál cree que es el camino para consolidar el prestigio de los vinos gallegos?

—Hay que sacar partido de lo que se tiene, nunca buscar malas copias de lo que hacen otros. Galicia debe elaborar vinos expresivos de sus zonas de procedencia, de las condiciones naturales de sus terruños. No solo en los blancos, que llevan las mejores variedades del mundo. La Ribeira Sacra lo tiene todo para repetir con sus tintos la revolución que se produjo en 1988 en el Priorato, con la ventaja de que estamos en una región atlántica con condiciones similares a los grandes viñedos franceses.

—¿Ha probado vinos que van en esa dirección?

—Muchos. A Coroa, Emilio Rojo, Manuel Formigo, San Clodio, Viña de Martín, Dominio de Bi-

bei... Y hay más. Son vinos individuales, que no se pueden repetir en ningún sitio. El despegue definitivo de los vinos gallegos en el mercado exterior dependerá lógicamente de cómo vaya evolucionando la crisis. Es cierto que hay unas bodegas más preparadas para dar el salto que otras, pero solo es cuestión de tiempo.

—¿Cómo valora la evolución más reciente del sector del vino en Galicia?

—El mundo del vino vive en Galicia un momento muy interesante. En las Rías Baixas conviven los pequeños cosecheros del Salnés, con sus vinos únicos y artesanales, y una gran bodega como Martín Códax, que puede salir al mercado con producciones importantes de un albariño a muy buen precio que es fiel reflejo de la variedad.

—¿Qué opina de la influencia de Robert Parker sobre la distribución internacional?

—Parker no tiene ni idea de lo que es Galicia. Ni siquiera ha pisado una bodega española en toda su carrera, lo que me parece incluso una falta de respeto. Solo trata con los importadores y ellos buscan vinos idénticos pensados para su gusto.