

ENTREVISTA | CHRISTOPHE GERLAND

INGENIERO EN MICROBIOLOGÍA Y ENÓLOGO

# «En Rías Baixas hay buen futuro para los espumosos»

Experto mundial en champán, Gerland apuesta por el cava Gramona para el aperitivo y el Veuve Clicquot para el postre

**María Conde**

**PONTEVEDRA** | El reglamento del Consejo Regulador de Rías Baixas abrió en julio la posibilidad de que en el futuro las bodegas puedan elaborar vinos espumosos. Ayer, los catadores tuvieron una primera toma de contacto en el curso que les impartió uno de los mayores expertos del mundo en espumosos, el francés Christophe Gerland.

—**¿Qué cualidades deben valorarse en un espumoso?**

—El primer punto importante es la espuma y esto está ligado a la calidad de la prensa y a tener una uva bien cuidada, recordada manual y especialmente. El prensado es muy específico, muy lento, para evitar que compuestos de la piel pasen demasiado en el mosto y puedan romper una linda espuma. Es algo fundamental, y lo segundo es la finura aromática. No buscamos un vino muy aromático. Generalmente son uvas que se cose-

chan un poco antes para guardar un poco más de acidez. El tercer tema es la redondez en la boca y esto está aportado por la crianza en botella.

—**¿Hay condiciones en Rías Baixas para esta apuesta?**

—Yo creo que hay un buen futuro en Rías Baixas, porque es una región en la que la acidez de los vinos blancos es bien conocida y puede entonces lograrse un equilibrio en comparación con la espuma, que puede ser un poco agresiva. Si hay esta acidez, el vino está bien equilibrado y puede conservarse. Generalmente, lo que se dice es que para el espumoso debemos estar en condición límite para el cultivo del viñedo, en zonas frías para guardar la frescura aromática, y zonas como esta, cerca del océano, lo son.

—**¿Cuánto habría que adelantar la vendimia?**

—Depende, habría que hacer controles seguidos. Podría ser

una semana o diez días antes de la normal. Depende del año.

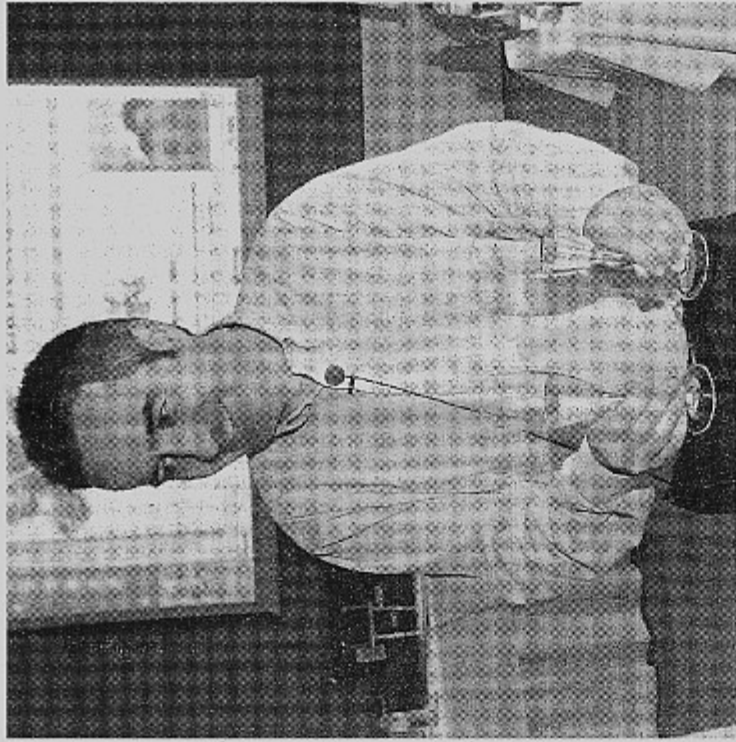
—**¿Qué sería lo más difícil?**

—Creo que hay que incidir mucho en la formación sobre tecnología. Y el segundo punto es que las pequeñas bodegas de Rías Baixas puedan tener, por ejemplo, una empresa externa que les haga toda la operación del removido, el degüello o el tiraje. Esto podría hacerse con una colaboración entre bodegas, una idea mejor que la de que cada una invierta en máquinas, que son bastante caras.

—**¿Imagina un espumoso rías baixas triunfando en Francia?**

—¿Por qué no? Si se acompaña de tapas y comida de España, seguro... En momentos de crisis, cuando hay innovación en un producto puede haber un éxito de los grandes. Y pese a la crisis, continúa el éxito de los vinos espumosos en el mundo.

—**En España todavía no está muy arraigada la costumbre de**



Gerland habló de las cualidades que debe tener un espumoso | CAPOTILLO

acompañar con champán o cava las comidas, como en otros países. ¿Cuál cree que es el mejor momento para tomarlo?

—Depende de muchas cosas. Hay muy buenos momentos, pero quizá el aperitivo es realmente el mejor. Por ejemplo el cava que tengo en la mano, un reserva del 2005, tiene muchos aromas, de evolución no tan mineral, y es muy adecuado para una comida con pescado a la plancha. Creo que pueden dar también mucho placer con tapas como aperitivo. He testado las tapas

de aquí en las últimas noches y creo que hay muy buenas posibilidades en Galicia.

—**Recomiéndeme un espumoso para Fin de Año.**

—Un cava que tiene mucho éxito en los últimos años es el Gramona, el Imperial o el rosado especial, que se sirvió en la boda de los Príncipes. Podría ser este cava para el aperitivo, y un champán que me gusta mucho es el Veuve Clicquot, un semi-seco que va muy bien con algunos postres, como la tarta de ar