

**PONENCIA INAUGURAL 2º CONGRESO WINE  
PLEASURES**

**Enric Ribera Gabandé**

**Día 1 de febrero 2010**

**HOTEL BARCELÓ MONTSERRAT (LA BEGUDA  
BAIXA)**

Las administraciones internacionales están en contra del consumo moderado de alcohol

*La política que llevan a cabo algunas instituciones internacionales parece que está de espaldas a la realidad del progreso*

Apunta a que se vive pensando en el pasado, como si el progreso, los estudios de investigación, y las conclusiones a las que llegan prestigiosas universidades del mundo, no merecieran ninguna credibilidad, ni fueran materia para aplicarla en la sociedad.

Sin ir más lejos, la OMS (Organización Mundial de la Salud) no acepta que el alcohol tomado con moderación sea bueno para la salud, ni se detiene en valorar que los países que lo toman en pequeñas dosis tienen más perspectivas de vida. No son fabulaciones ni aseveraciones sin contenido, sino todo lo contrario. Que se lo pregunten a la Universidad de Illinois, que ha llegado a esta conclusión después de unos dilatados estudios, donde dice que los polifenoles que contiene el vino tinto actúan como anticancerígenos.

Pero el vino no es el único tema “tabú” de la Administración Internacional. Ahora es la U.E. la que se niega a que figure en el catálogo de comestibles funcionales -que permanentemente actualiza-, el aceite de oliva. ¡Qué barbaridad!

Pienso que todos o casi todos los nutrólogos y especialistas en la temática están de acuerdo en que, como casi todas las cosas, su consumo moderado es bueno, o mejor dicho, muy bueno para la lubricación de la sangre, entre otras funciones, siendo al mismo tiempo -el aceite de oliva- un alimento que no incentiva la

“novedosa” y maligna grasa “trans”, acentuando, al mismo tiempo, el desarrollo del colesterol bueno en la sangre, como lubricador de ésta.

Está claro y demostrado que las administraciones internacionales siguen, en algunas materias, como lo hace la Iglesia, caminos desfasados con la realidad actual, lo que quiere decir que la puesta al día es una asignatura que aún la tienen pendiente de aprobación.

¿”Vinos de cultura”? ¿De qué se trata?

*La cultura griega tenía en el vino un alimento espiritual que desarrollaba el intelecto*

No se para quién, los "vinos de cultura" son los que reflejan la milenaria cultura del vino noble, y no sólo la potencia y la tecnología de la moda actual. La verdad es que me quedo exactamente en el mismo punto de incomprensión que antes. No se de que se trata esta cultura aplicada a los vinos, o mejor dicho esta frase tan poco definitoria, que poco o casi nada me dice.

Siempre he pensado que la cultura va ligada a todos los vinos desde tiempos inmemoriales. La cultura griega tenía en el vino un alimento espiritual que desarrollaba el intelecto. No menos lejos de ello quedó la clase noble o pudiente romana que en los primeros siglos de nuestra era tomaba unos imbebibles brebajes mezclados con miel y especias que llegaban a disfrazar los desequilibrios ocasionados por el ataque de las bacterias en los caldos que almacenaban o transportaban en tinajas, expuestos libremente a las "inclemencias" oxidativas del medio ambiente, y que los convertía en agresivos ácidos acéticos (vinagres).

¿Qué son "vinos de cultura"? Si los propios vinos, sean del Nuevo o del Viejo Mundo, son la misma esencia de la cultura. O, por que no emplear la terminología arte, que va más allá. Sí. Arte. Aunque no todos los vinos que se elaboran van sobrados de arte. A algunos les falta recorrer un cierto camino hasta la catalogación.

Ahora, los más esnobistas hablan con la boca llena de que las vides con las que se obtienen posteriormente los mostos se les debe repartir el vigor natural de sus cepas en un número relativamente grande de sarmientos largos, que favorecen los

racimos pequeños, evitando los excesos de vigor que las podas demasiado cortas promueven. Esta es la definición de "vinos de cultura" para algunos entendidos en la materia.

Les respeto profundamente a los que piensan así, aunque para mí "Vino de cultura" es más bien el que en el color, olor y sabor de éste queden reflejados el pasado, el presente y, por que no decirlo, el futuro de un sector que trabaja incansablemente en cada una de las zonas productoras para y por la calidad de sus frutas y sus vinos, cuidando siempre de que la original personalidad de la uva no sea modificada ni un ápice, identificando, en éste, al mismo tiempo, a una tierra y a unos hombres que permanecen, muchas veces, en el anonimato.

Al mundo del vino le sobra un poco de tontería

*Las autoridades políticas creen en el papel que juega el sector del vino en España*

"El mejor vino está por hacer". ¡Qué inteligente aseveración! ¿Quién la pueda acunar? Naturalmente, una persona que, por encima de todo, destila inteligencia ¿Y quién está en condiciones de hacerlo en nuestro país en el mundo de la viticultura? Muchos bodegueros, enofilos y viticultores, entre otros.

Pablo Álvarez Mezquiriz, consejero delegado de la bodega española de mayor caché internacional, Bodegas Vega Sicilia, es un autorizado en el tema. El empresario valisoletano que vende sus vinos en 85 países del mundo (40%) de su limitada producción de unas 130 mil botellas al año a un precio de 120 euros, denuncia que hoy entre los bodegueros hay bastante hojarasca, aunque también hay profesionales que han optado por el "oficio" como fórmula de éxito comercial, huyendo de la parafernalia huera y del "glamour" manido

También trata de desmitificar el mundo del vino, del que dice que "le sobra un poco de tontería", le falta algo de oficio y algunas dosis de autocritica". Estas manifestaciones hechas al suplemento "Empresas" del periódico "El País", son muy reveladoras de lo que para algunos personajes del vino es aún hoy en día un tema

de pandereta, folclore y diversión, y una falta de respeto a este producto vinícola.

Por el contrario, las autoridades políticas creen en el papel que juega el sector del vino en España, que han entendido el valor económico y de impulsor de algunas zonas que en otro momento apostaban sólo por el cereal como cultivo principal.

Esta claridad de ideas que manifiesta Álvarez resulta un icono para el sector, no solamente de aquí, si no de todo el mundo, ya que para enaltecer a éste hay que empezar a garantizar un respeto a todos sus principios, a todas sus reglas, y a toda su cultura desde la base y, por supuesto, a su argot, que dicho sea de paso, se está desmarchando de la ética.

Se impone -tal como apunta Álvarez- menos tontería y más coherencia.

El concepto “Leigh” no se debe identificar con el vino

*Esta significación -dígase su contenido- representa el descender, como mínimo, un eslabón en el estado natural de presentación de un producto*

Reza el tema en cuestión: "engordan menos, son más fáciles de compaginar con el miedo al carné por puntos y los peligros de la carretera, y su calidad puede ser excelente". Continúa la noticia aparecida en el periódico La Razón, "puede que nunca consigan destronar a los grandes caldos, pero los vinos “Leigh” parece que han llegado dispuestos a quedarse y ocupar un hueco en el mercado".

Al igual que yo piensan muchos especialistas, enofilos y amantes de la cultura del vino que éstos nunca van a destronar a los grandes vinos ni tan siquiera a los vinos de segmento medio, y si me apuran, ni a los propios vinos de mesa medianamente aceptables.

La significación “Leigh” -dígase su contenido- representa el descender, como mínimo, un eslabón en el estado natural de presentación de un producto. Es, lo quieran o no, mutilarlo en

alguna de sus esencias básicas, sea alcohol, azúcar o otros componentes por los cuales son considerados tales.

Altos de la Ermita, un vino de la Denominación de Origen Jumilla, fruto de unas inclemencias del tiempo, de la solación y su estrés hídrico ha transportado a este vino(?) hasta el pabellón de lo "Leigh" como única salida a la partida de uva y debido a un "accidente" producido por el comportamiento climatológico que se sufre en los últimos años el sector viticultor de una manera casi generalizada.

El proceso de la naturaleza ha llevado a que esta bodega murciana lanzara un vino de 6,5 grados de alcohol, elaborado con Monastrell, Tempranillo y Petit Verdot. Aunque este no es el único caso, ni mucho menos, ya que en otras zonas de Australia, California, Chile e Italia, vienen a ser caldos "habituales".

En España aún no se había planteado hasta ahora. Sin embargo, Bodegas Valduero también han presentado un blanco de marca "9 Sobresaliente", con nueve grados y con un poco de azúcar, lo que le convierte -según sus promotores- en un vino con un 30% menos de calorías que uno clásico.

Quienes se han lanzado a este sector aclaran que en ningún momento se están adulterando con reacciones o procesos químicos diferentes a los habituales, aunque ciertas voces ya los han acusado de ser sucedáneos de los auténticos.

No puedo ni pensar ni aceptar que un mosto fermentado con un resultado final de un 6,5% o ni tan siquiera un 9% de volumen de alcohol, considerarlo vino, ni administrativamente ni enológicamente, ni éticamente: es, sin ninguna clase de dudas, un subproducto agrícola.

Los inventos o practicas que vengán a desvirtuar la esencia misma de la más sana e higiénica de las bebidas, según la definió el doctor Pasteur, es un atentado a los principios más básicos y elementales. Los promotores tienen la total libertad de continuar elaborando a éste, pero sin derecho a ser considerado un vino, ni estampar en sus etiquetas su nombre. Se me antoja que podría llevar el título genérico de "zumo de uva con alcohol natural".

Con ello, no quiero -en ninguna hipótesis- menospreciar el trabajo ni el producto que elaboran con el máximo cariño y profesionalidad algunas de estas bodegas. ¿Quién sabe si su producto puede ser un puente válido para que los jóvenes se vayan integrando con respeto desde el campo de las "birras" al mundo de los vinos.

Pero llamar vino a un mosto que tiene totales deficiencias de glicerinas básicas, que no ha llegado a superar el listón mínimo

que se debe exigir a la uva, es otra cosa muy distinta, muy a pesar de los que creen lo contrario.

¿Será más rentable producir en España frutas tropicales en lugar de vino?

*Las previsiones apuntan hasta la introducción de la variedad Merlot en algunos puntos de Alemania, y la Syrah en zonas frescas de Francia*

El calentamiento global, en el mundo del vino, está desembocando hacia la configuración vegetativa de un nuevo mapa viticultor en Europa. Zonas, como por ejemplo, la Champagne con temperaturas demasiado bajas durante el invierno para obtener el ideal rendimiento que pueden ofrecer en un clima más benigno las variedades Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Menier, especialmente en glicerínica, cada vez más se convierten en puntos ideales para elaborar el mítico y mundialmente conocido burbujeante vino de matices dorados.

El desplazamiento, como es lógico, tiende a reorientar el mejor hábitat para la viña de sur a norte -hemisferio norte-, con lo que algunas zonas que hasta ahora producían vinos de calidad dejarán de tener las condiciones climáticas adecuadas para hacerlo. Por el contrario, otras en las que jamás ha habido vid, podrán comenzar a cultivarla, según apuntan expertos del sector.

De ello se deduce -inequívocadamente- que el mapa vinícola se está replanteando. Cambiarán las variedades en casi todas las zonas. En regiones frescas, que ahora solo producían vinos blancos porque los tintos no maduraban, se podrán cultivar variedades tintas.

Las previsiones apuntan hasta la introducción de la variedad Merlot en algunos puntos de Alemania, y la Syrah en zonas frescas de Francia. El calentamiento desplazará los límites septentrionales de cultivo de la vid entre diez y treinta kilómetros por década. Una velocidad que se duplicará -según las previsiones- entre el 2010 y el 2050.

El hábitat viticultor del sur de Europa, empezando por las islas Canarias, con ello, se irá desplazando lentamente -quién sabe si

más aceleradamente- hacia el norte como un tornado que no vuelve nunca sobre sus pasos. A España le toca -como zona más caliente de Europa- adaptarse a variedades que se aclimatan mejor a temperaturas más calientes, o replantearse el segmento productivo de vinos para el futuro.

¿Quién sabe si dentro de dos o tres décadas no será más rentable en España producir frutas tropicales como mango, papaya o maracuyá ?

Está por ver.

El agua es para beberla, el vino para degustarlo

*Entre plato y plato, el agua sacia la sed, y entre bocado y bocado, un sorbo de vino armoniza las viandas*

Existe, aún hoy en día, la equivocada creencia que el vino es para beber. Se cree y se actúa de la manera que el mosto fermentado es para saciar la sed. También, que en función de la graduación alcohólica y del cuerpo que atesore, es mejor o no tan bueno.

Claro, me apresuro a decir que este concepto de los vinos cada día existe menos entre la sociedad. Esta manera de pensar y actuar era clásica en una gran parte de la sociedad española, y en la de otros, hace ahora pues 25 o 30 años.

Pero, haberlos, haylos, aún hoy en día los consumidores, a pesar de los cursillos de iniciación en este mundo de los vinos para conocerlos mejor, de los libros editados, de las revistas que se publican, de los programas de radio y TV que se realizan y de un largo etc. Continúan existiendo los “autocondenados” a ser profanos en la materia que no quieren saber, y por lo tanto ignoran que los vinos son para degustarlos, y el agua para beberla.

En una mesa culta y no obligatoriamente pedante, hay que saber distinguir entre vinos de una buena relación calidad-precio, y vinos que no son dignos de ser bebidos, o mejor dicho, degustados. Para ello, hay que iniciarse en este mundo, o si no dejarse aconsejar por expertos en enología.

En la mesa, pienso, debe primar, por encima de todo, la calidad, y ésta no va siempre asociada a altos precios. Existen vinos muy bien elaborados, que no son prohibitivos, ni mucho menos. En el

sano y culto consumo encontramos la buena relación calidad-precio que debe ser el criterio más válido para elegir una botella, tanto para el consumo en casa como en el restaurante.

Aunque no hay que olvidar, tal como apuntaba, que en la mesa deben convivir el agua y el vino. Entre plato y plato, el agua sacia la sed, y entre bocado y bocado, un sorbo de vino armoniza las viandas.

La amistad gastronómica de ambos es uno de los puntos importantes que deben hacer caminar a los enófilos hacia el sano consumo del vino. Y todo ello no encarece el presupuesto del consumidor, ya que más calidad se compensa con menos cantidad. Con esto, estimulamos el trabajo de los enólogos, y el de las empresas vinateras en esta premisa suprema de la calidad.

¿Los vinos de Europa se están rindiendo frente a los del Nuevo Mundo?

*Algunos de preguntan si esta puerta abierta de par en par que ha dejado la U.E. a las prácticas no puede ser un paso atrás en la permanente reivindicación de supremacía de los vinos del Viejo Mundo frente a los del Nuevo Mundo*

Recuerdo como si fuera anteayer y de esto hace siete años, cuando siendo invitado a formar parte del jurado internacional de la Coupe du Ven 1999 de Burdeos que tenía que calificar los mejores vinos tintos de la appellation Medoc, correspondiente a la cosecha 1995, escuché por primera vez la palabra oak chips o copeaux, refiriéndose a las virutas que algunos desaprensivos (¿) bodegueros empleaban en la práctica del envejecimiento de sus vinos.

En principio, tenía dudas sobre que significaba esta palabra de oak chips. Ignorante de mí, quise escarvar entre los periodistas franceses sobre de que manera se ejercían los chips en los vinos de esta zona. La respuesta fue bastante sorprendente aunque no del todo, debido a que la picaresca siempre ha existido en la vida, y por supuesto en el campo de la enología, como no puede ser de otra forma, también.

Oak chips o copeaux -en francés- es acelerar el proceso de oxidación maderil a través del vino, lo que es lo mismo que un vino tinto, o no, según las variedades de uva con que este elaborado, pueda presentarse en el mercado con dos, tres o cuatro años de anticipación al que sería el ideal para cada categoría de producto. En pocas palabras, abaratar costes económicos de inmovilización de capital, y su consecuente transformación mucho más rápida del producto en dinero.

Entre bastidores, los periodistas –nunca los bodegueros- del anual certamen vinícola de Burdeos, se escandalizaban de esta rechazable práctica de algunos de sus vinateros. Entre críticas y rechazos a la labor de los chips, la Coupe del Medoc giró, aunque en la mente de muchos expertos del vino –no elaboradores- flotaba un hecho que se producía en una appellation que se ha distinguido por sus buenos modales, por su modélica actuación, que le ha llevado a disfrutar de un prestigio que ha cosechado internacionalmente a lo largo de siglos.

La moneda se ha girado a la inversa en Europa y lo que venía a ser un escándalo a finales del pasado siglo, ahora es una realidad autorizada en el viejo continente. Las autoridades europeas, contra todo pronóstico, han decidido dar luz verde al empleo de las virutas de roble –oak chips-, conjuntamente con un importante número más de otras técnicas en el campo elaborador de los vinos, despreciadas hasta ahora por tener su origen en el Nuevo Mundo, y por los interrogantes que les asocian los especialistas en enología a los métodos.

Durante mucho tiempo, la tradición en Europa ha rechazado absolutamente cualquier tipo de madera –roble- que no tuviera la forma de barrica o tino.

El sector vinatero italiano, desafiando la ortodoxia elaboradora de empresas con sistemas de trabajo tradicionales, consiguió las pasadas navidades, como si fuera un regalo de Noel para los que deseaban salir de la ilegalidad productora, forzar el cambio de reglamentación de la Unión Europea. Ahora, los chips ya son legales, y no se pueden perseguir: todo lo contrario, a lo mejor quién sabe si alguna denominación de origen no los incentiva o los prima. Vámos a ver que sucede.

Lo que estoy seguro que va a conducir hacia que los estilos vinateros, o mejor dicho, los perfiles organolépticos de muchos vinos españoles, italianos, alemanes y franceses, entre otros, van a sufrir una metamorfosis en colores, olores y sabores.

Algunos de preguntan si esta puerta abierta de par en par que ha dejado la U.E. a las prácticas no puede ser un paso atrás en la

permanente reivindicación de supremacía de los vinos del Viejo Mundo frente a los del Nuevo Mundo, que vienen empleando desde hace años los oak chips o copeaux. ¿Quién sabe si Europa se está rindiendo a los pies de los vinateros de otros lares, como por ejemplo Sudáfrica, California, Australia, Chile, Argentina o Nueva Zelanda.

Lo cierto de todo, es que los cimientos de la industria vinatera se están moviendo. ¿Vámonos a ver donde conduce todo esto? Tiempo al tiempo, que éste, da y quita la razón, infaliblemente.

### El argot inversor Blue Chips en vinos

*No es muy complicado invertir en vino, siempre y cuando se esté bien asesorado por expertos en la materia*

Las turbulencias en el sistema inversor internacional lleva a que muchos adinerados con ansiedad inversora estén desorientados, después de que algunas fuentes innatas de goteo de dinero o de ganancias fáciles y rápidas se hayan ido al traste, por aquello de que los bancos dan hoy en día tan sólo limosna ganancial, y que las bolsas están sujetas cada vez más a un riesgo que no quieren aceptar. Este hecho, conduce a que el dinero inversor se reoriente hacia nuevos horizontes más fiables y más grasos, como por ejemplo el del vino.

Quienes compran el vino de calidad en origen pueden obtener -y de hecho, lo logran en muchos casos- un enorme beneficio con su venta posterior, siempre y cuando no caigan en la tentación de abrir la botella.

Un estudio de la empresa experta en inversiones de capital de vinos, la Fine Wine Fund, con sede en la capital británica, asegura que algunas de estas inversiones son más rentables que el índice Down Jones y a la vez presenta una volatilidad menor.

No es muy complicado invertir en vino, siempre y cuando se esté bien asesorado por expertos en la materia. Los principios que rigen para los vinos son los mismos que para el resto. Naturalmente, se debe informarse previamente sobre los precios de mercado, los tipos de cepas y la calidad de éstos, y siempre no perdiendo de vista los de crianza.

Generalmente, los vinos consiguen valor de ganancia transcurridos entre siete y diez años. Los conocedores del tema, aconsejan fijarse en la appellation Burdeos, y en botellas que se sitúan en la compra, entre los 75 y 300 euros por unidad, a poder ser de las cosechas 1982, 1986, 1990, 1996 y 2000. Estos vinos se conocen muy bien y con el paso del tiempo mejoran.

Como es normal en cualquier mercado inversor, la ley de la oferta y la demanda determina el precio, aunque las razones del alza es que cada vez hay más inversores que están descubriéndolos como forma de colocar el dinero. A los mejores vinos de las bodegas más prestigiosas se les conoce en el argot inversor como Blue Chips.

Es obvio que para llevar a cavo esta practica es necesario contar con una bodega propia en casa, dotada de una temperatura y humedad adecuadas, aunque a pesar de no disponer de ella, existen algunas empresas especializadas en este tipo de inversiones, que dicho sea también, llegan alcanzar un rendimiento neto del 2% mensual.

¡Una inversión muy rentable!

¿Tapón sintético?, ¡No, por favor!

*El corcho natural no tiene que competir con un handicap tan importante como es el TCA (tricloroanisol), que es, entre otras cosas, el responsable del desagradable sabor acorchado en el vino*

El dilema es, ¿tapón sintético o corcho natural? Y la respuesta, creo, es unanime. Todos están de acuerdo en que el corcho natural no tiene discusión. Por muchas razones y argumentos de peso en los que coinciden, prácticamente, la gran mayoría. Veámos. Los 200 años de hegemonía del corcho natural no se pueden desbancar de un plumazo, ya que sí éstos fueran de dudoso servicio o perjudicasen en algo la estabilidad o conservación de los vinos, estoy seguro que ya se hubiera creado alternativas válidas.

El corcho natural no tiene que competir con un handicap tan importante como es el TCA (tricloroanisol), que es, entre otras cosas, el responsable del desagradable sabor acorchado en el

vino. Tampoco tiene que hacerlo con el tapón de plástico, que añade sabores no agradables al vino, ya que este material deriva del petróleo.

El de silicona, que aparentemente podría parecer perfecto, tampoco lo es, por el mismo motivo que los anteriores: se conocen, estos corchos, como de silicona pero están confeccionados con derivados del petróleo.

Los vinos embotellados con cierre de tapón sintético crean problemas serios de reducción y de componentes sulfurosos. Alan Limmer, doctor en químicas y enólogo de Nueva Zelanda, apunta que los sintéticos llevan ya cuatro o cinco años desde su lanzamiento, y nadie los defiende, ni tan siquiera para embotellar vinos jóvenes y de rápido consumo.

Por el contrario, los naturales ofrecen una garantía de seguridad añadida, y una casi perfecta inocuidad. El corcho natural es un producto seguro. Esto, pienso, nadie lo discute. Sus condiciones de levedad, al pesar tan sólo 0,16 gr. por centímetro cúbico (contiene un 90% de gas) ; al ser flexible, elástico y compresible (gracias a los 40 millones de células por cm<sup>3</sup> que hacen que se adapte perfectamente al cuello de la botella), garantizan, por un lado, la estanqueidad del líquido contenido, y por otro, la perfecta estabilización de éste.

La impermeabilidad del natural viene dada por la suberina y la cerina, lo que permite salvaguardar al vino de los ataques externos así como también su incorruptibilidad, evita la oxidación producida por la humedad. Por otra parte, el corcho natural representa, como ningún otro tipo de cierre, el mayor respeto hacia la naturaleza. El corcho es una materia que se extrae sin dañar el árbol. Sus espesos bosques, los alcornocales, son refugio de numerosa flora y fauna. El corcho fija el doble de su peso en CO<sub>2</sub>.

Por lo tanto el dilema se decanta, mayoritariamente, a favor del corcho natural. De momento, el sintético tiene que esperar o tiene que tener otras procedencias que no sean los derivados del petróleo. Vino y petróleo no tienen parentescos, son totalmente antagónicos. Uno con el otro se llegan a pegar auténticas bofetadas organolépticas.

El violinista en la viña

*Nadie, ni el más iluso de los mortales le puede dar un mínimo crédito a esta payasada que se ha dado a conocer en Wurzburg*

¡Lo que faltaba para el duro! Cántame una canción y yo te elaboro un buen vino. O, mejor, instrumenta con un violín una pieza musical, y convierto las uvas en mágicas, en uvas para obtener los mejores vinos. Esto es lo que podría decir, en el supuesto, una plantación de viña si hablara. ¡Qué barbariedad! Seámos serios o por el contrario rompamos la baraja. No hay nadie que aguante estas subnormalidades (con perdón por la expresión grosera de la palabra). Pero quién en sus cabales se puede creer o aceptar como algo factible científicamente de que un violinista toca en un viñedo de Alemania para conseguir mejores vinos.

Yo creo que nadie, ni el más iluso de los mortales le puede dar un mínimo crédito a esta payasada que se ha dado a conocer en Wurzburg, procedente del viñedo más antiguo de Alemania que data, presumiblemente, del siglo VI. El presidente de la bodega, Michael Jansen, ha contratado a un famoso violinista, Florian Meierott, para que (desde hace dos meses) recorra con su instrumento de cuerda las venerables vides de su finca alemana situadas sobre la ladera de una montaña, interpretando piezas de compositores universales de todos los tiempos como Mozart (en el año de su 250 aniversario de su nacimiento en Salzburgo), Bach, Beethoven o Elgar.

Para justificar su disparate viticultor, el “violinista en la viña” dijo que: “muchacha gente habla con sus plantas para que crezcan mejor. Yo les toco música”. Meierott ha regresado de una gira por Japón donde dice haber recibido pedidos para sus insólitos “vinos blancos con nota musical”.

El músico está convencido que un “concierto para violín en la mayor de Mozart o alguna partitura de Bach, tienen un efecto positivo sobre el vino”. De las justificaciones de Meierott no creo que haya ningún técnico en viticultura y enología en el mundo que le dé el más mínimo respaldo a sus conciertos entre viñas y para las viñas para que se “esmeren” en producir uvas más nobles y de más calidad.

En el pabellón de lo insostenible se encuentra Jürgen Fröhlich, microbiólogo e investigador en enología de la Universidad de Maguncia (situada en el oeste de Alemania), que asegura que es

difícil probar esto científicamente. La idea, afirma, es muy esotérica, pero vale la pena experimentarla y catarla. Apostilla: “es más bien una cuestión mística”. Michael Jansen, de la empresa vinatera de Wurzburg, filosofó diciendo: “sí la música clásica es buena para los seres humanos, también puede serlo seguramente para las plantas” (¿).

Después de esta acción original y de poco fundado valor en marketing, el vinatero alemán lanzará al mercado a comienzos del año próximo las primeras 10.000 botellas de esta edición especial de la variedad sylvaner con la imagen del violinista Meierott en la etiqueta.

¡Vámos a ver cuántos pican en el anzuelo vinatero! Yo creo, que sí este invento se ofrece a mercados serios en la temática de la viticultura no venderá ni una escoba, como se dice vulgarmente. Ni los más folcloristas, esnobistas y estrabagantes, pienso, creen en estos “inventos con gaseosa”.

Robert Parker, ¡mitos fuera!

*Todos somos en cierta manera responsables de la idolatrificación internacional de Parker, aunque yo, a fuerza de ser sincero, no tanto*

A mí que no me vengan con historias del “gurú” Robert Parker. Yo quiero ser yo mismo, no que me diriga un experto que sabe mucho del vino, pero nada más. Nadie discute que tiene sus particulares criterios, sus valoraciones organolépticas y de cata de los vinos, y que ofrece prefijados criterios en función de sus preferencias vínicas o de negocio.

Con ello, no pretendo desmitificar a Parker, ni poner en duda sus amplios conocimientos en esta materia, pero sí sostenerme en su descabalgamiento como “dios” del vino. No hay “dioses” vivientes, hay profesionales que tienen su criterio, su teoría, su ángulo de valoración de los caldos. Aunque frente a estos, deben prevalecer los propios, los que uno sabe sacar de cada uno de los vinos que se le presentan en la mesa.

Es sabido que contra gustos no hay nada escrito, aunque se han escrito opiniones personales muy interesantes en viticultura que uno puede estar de acuerdo con ellas o no. A mí, por ejemplo, me

gusta un vino tinto (jóven) que a pesar de que haya permanecido un tiempo en barrica manifieste las excelencias de la fruta, sin olvidarme de los taninos. Por el contrario, Parker, según deduzco de sus conclusiones, enaltece los que manifiestan una excelsa estructura a pesar de ser jóvenes. No comulgo con esta opinión, y no por ello no quiero decir que a lo mejor no tenga razón. Pero ¿Qué razón?, si al fondo del tema cada uno tiene su razón, su opinión y su verdad.

En Fenavin, según recoge [www.vinealis.com](http://www.vinealis.com), voces muy autorizadas de la temática del vino a nivel internacional han hecho una apología desmitificadora en la línea de los “vinos tintos “parkeritas” de mucha concentración que no dejan ver el fondo de la copa, impulsando una tendencia hacia la creación de vinos imbebibles”, según puso de manifiesto en su intervención el prestigioso periodista norteamericano Gerry Dawes, uno de los participantes en la mesa redonda “Presente y futuro de los vinos españoles en los mercados tradicionales”.

Todos somos en cierta manera responsables de la idolatración internacional de Parker, aunque yo, a fuerza de ser sincero, no tanto, por que no es que pretenda ser pedante con ello, ni mucho menos, si no que pienso que tengo criterio propio (como todos lo tienen), y por encima de todo, unos perfiles de sabor personal que no los dejo manipular a nadie.

Pienso que detrás de Parker, funciona un esquema de negocio, de hacer dinero fácil y “jugar” con el sentimiento y el trabajo cotidiano de muchos bodegeros, empresarios, vinaterios e industriales del mundo del vino que se someten a su criterio para alzarse hasta los altares o esperar pisando la tierra una nueva oportunidad dictada por el “mago” norteamericano.

¡Mitos fuera!

¡Que larga vida nos dé el vino!

*Aunque hoy en día para algunos ignorantes, inclusive de lujo, el consumo moderado de vino tinto es nocivo para la salud, la ciencia demuestra todo lo contrario*

Con la noticia que se ha hecho pública estos días, los enófilos, los de verdad, los amantes del consumo moderado de la bebida de Pasteur ya pueden brindar, puesto que un estudio del centro de Investigación sobre el Cáncer Fred Hutchinson de Seattle exalta otro beneficio a la más noble e higiénica de las bebidas, según definió el médico francés al mosto fermentado. Una copa al día puede prevenir el cáncer de próstata. En concreto, los varones que han bebido vino han tenido un 52% menos de probabilidad de padecer la enfermedad de los que no consumían el caldo habitualmente.

Con esta cátedra sentada por los investigadores norteamericanos de prestigio a nivel internacional, se rompe la tesis de la insostenible y crítica situación en la que se encuentra localizada la OMS (Organización Mundial de la Salud) en el pabellón de que todo el alcohol es novivo para la salud, con la carencia de tacto que requiere un tema tan delicado como este y donde grandes especialistas del mundo abogan por todo lo contrario, siempre un consumo inteligente y mesurado.

Los polifenoles que contienen algunas frutas entre ellas la uva tinta son beneficiosos para la prevención de esta fatídica enfermedad, sumándose a esta conclusión, entre otras instituciones, una de las universidades de mayor prestigio del mundo como es la de Illinois.

El informe del Centro de Investigación sobre el Cáncer Fred Hutchinson de Seattle, que se insertó en la publicación Harvard Men's Health Watch, está basado en un estudio que examina los factores de riesgo en 1.456 hombres de entre 40 y 64 años, incluido el consumo de alcohol. La razón de los investigadores era química y podría estar ligada a sustancias como los flavonoides, que están ausentes en otras bebidas alcohólicas que no son el vino y que resultan antioxidantes, y que algunos aparecen para contrarestrar los andrógenos: las hormonas masculinas que estimulan la próstata.

Aunque hoy en día para algunos ingnorantes, inclusive de lujo, el consumo moderado de vino tinto es nocivo para la salud, la ciencia demuestra todo lo contrario.

¡Que larga vida nos dé el vino!

¡Salud!

Elaborar vino ¿Ciencia o magia?

Para l'enfant terrible, como se le apoda a Michel, la mejor imagen de esta íntima unión entre la tierra y el hombre, esta especie de feliz concupiscencia, se encuentra en la cuvée de un gran champagne

Dijo el Príncipe Michael de Kent que la elaboración de un gran vino no sólo es una ciencia sino también magia. Los más reputados enólogos y elaboradores de vino que acudieron al encuentro de WineCreator en la malagueña ciudad de Ronda se las ingeniaron ante los malabaristas de las palabras, entre ellos periodistas del vino, sobre que es lo que hay que hacer para obtener unos excelentes vinos. Sin duda, desarrollar una mágica intimidad entre la tierra y el hombre. Una pareja de hecho que convive desde hace millones de años, sugirió Kent.

Sobre este congreso, la periodista Paz Ivison en la revista Sibaritas recogía de boca del esloveno Ales Kristancic unas aseveraciones vertidas durante el evento celebrado en la villa andaluza que son muy revaloradoras del tema en cuestión, "los viticultores somos como cazadores, intentamos cobrar las piezas de la tierra, de la vid". Frente a éstas, surgió la del francés Michel Bettane que no se mostraba muy de acuerdo, apuntando que "la calidad es una construcción humana".

Para l'enfant terrible, como se le apoda a Michel, la mejor imagen de esta íntima unión entre la tierra y el hombre, esta especie de feliz concupiscencia, se encuentra en la cuvée de un gran champagne, que expresa el sentimiento de la tierra pero con la mano del hombre.

Entre los muchos temas debatidos en el congreso se abordó el de regar o no la viña. ¿Se debería plantar en tierras y climatologías secas? Al final, división de opiniones, como en los toros. No hubo manera de ponerse de acuerdo, aunque en algo comulgaron los expertos del mundo del vino: elaborar en lugares secos beneficia la calidad final de éste.

En los debates también le tocó el turno a los consumidores y sus gustos sobre la mesa. En algo coincidieron y es que son muy diferentes, y opinan de muy distinta manera sobre el vino, apostillando Joal B. Payne que se les está creando ansiedad: "un caldo tiene que ser parte de la comida, tiene que armonizar bien con ella, facilitar la digestión y ser divertido".

Y por encima de todo, que no agreda el bolsillo del enofilo.

## **Vinos que se mueren en la bodega**

“¿Cuántos vinos hay muriéndose en las bodegas? Queremos animar a la gente a que cuando vengan a comer o a cenar traigan sus propias botellas que se las descorcharemos y les daremos un valor cultural”, incitaba el dueño del restaurante vasco Elantxobe, Fernando Canales.

En época de crisis las ideas se agudizan. Se pregunta el chef bilbaíno, ¿a quién no le han regalado una joya de vino pero no encuentra el momento adecuado para degustarla? Seguro que son muchas las personas que siendo amantes de la cultura enológica no han sido obsequiados con alguna de estas botellas con arte, con algún valor añadido, dado -entre otros temas- por la singularidad de su añada y procedencia. Estas botellas, muchas veces, acaban yendo por el fregadero porque el vino está avinagrado.

Según la propuesta que hace Canales, por un precio de ocho euros por descorche, los comensales podrán degustar sus caldos caseros en un lugar que no hubieran imaginado. El chef de Elantxobe justifica esta iniciativa aduciendo que las copas en las que se sirven los vinos cuestan mucho dinero y que si acuden al restaurante cuatro parejas “dos euros por pareja tampoco en tanto”, dice. “Nosotros estaríamos encantados de que trajeran el vino porque la inversión en nuestra bodega es altísima y se corre un gran riesgo”. Este riesgo viene dado por lo efímero que resulta tener en stock alguna botella de una cosecha que ya se encuentra en un punto iniciado de declive organoléptico.

En el supuesto que los clientes no dieran fin con el vino y quisieran degustarla en casa se la podrían llevar de regreso en una bolsa.

Este proyecto de Canales no solamente puede ser válido para las botellas que tiene el cliente en su bodega familiar sino que también puede ser válido para las botellas de vino que éste comprar a unos precios de coste ínfimos con respecto a los que cuestan en el propio restaurante, y que dicho sea de paso justifica, muchas veces, los precios que paga en el restaurante.

La idea no es descabellada. Aunque un tanto engorrosa, poco elegante y no muy vistosa, sí lo es. Vamos a ver con el tiempo que es lo que más pesa en esta balanza.

## Comandaria, el Vino más antiguo del mundo

Existen dudas sobre la historia y el nacimiento del vino. Se han hecho estudios sobre los primeros vestigios del mosto fermentado. Existen dudas. Muchas dudas, aunque poco a poco se van conociendo los orígenes y su evolución histórica. Se sabe con certeza que los antiguos griegos presentaron al vino a la sociedad, y que los romanos lo hicieron al mundo, aunque algunos arqueólogos aseguran que la innovación de los chipriotas fue la que enseñó cómo elaborarlo.

Un grupo de expertos italianos afirma haber descubierto pruebas que sugieren no sólo que en Chipre se desarrollaron las copas de cerámica para beber y las ánforas para transportar vino a lugares remotos, sino que los chipriotas llevan al menos 1500 años de ventaja al resto de los pueblos mediterráneos en el arte de hacer vino.

No obstante los vestigios del vino más antiguo encontrado hasta el momento se encuentran en una vasija de Hajjii Firuz Tepe, en Irán, con una antigüedad calculada entre los años 5000 y 5500 antes de Cristo. Sin embargo, los primeros ejemplos de elaboración vinícola en el Mediterráneo se localizan en Chipre. La calidad de los vinos chipriotas, más dulces que la miel y con una tradición asentada en la historia, fue cantada por el poeta griego Homero, y al parecer, aunque es un tema sujeto a controversia académica, también por el rey Salomón.

Algunos historiadores afirman que el Comandaria, un vino dulce introducido en Europa por los cruzados, se elabora en la isla de Chipre desde al menos el año 1000 antes de Cristo. Eso le convierte en el vino más antiguo de todos los que se siguen produciendo en la actualidad.

Una antigua leyenda persa habla de una princesa que, tras haber perdido el favor de su rey, intentó envenenarse comiendo uvas pasas, pero en lugar de morir, se intoxicó. Es evidente que el vino

se descubrió tras una fermentación accidental de uvas. Sin embargo, cómo se convirtió en producto es una historia completamente diferente.

De momento, sigue siendo una incógnita

“Heurigen”, violines, vino y mujeres

Viena disfruta de la única D.O. vinícola del mundo situada en su misma ciudad

La capital austriaca, Viena, tiene arropada a si misma a la única denominación de origen del mundo en vinos. Sus viñas están pegadas junto a las viviendas. Conviven con ellas. Y le dan personalidad urbanística a los vinos que se elaboran en sus inmediaciones. Esta denominación de origen Viena da lugar a una singularidad gastronómica-vinícola-festiva. Se trata de los “heurigen”.

Los “heurigen” son tabernas típicas que se han convertido en sinónimo de lo mejor de la ciudad austriaca: hospitalidad, ambiente acogedor y alegría de vivir. Todo mezclado con un poco de melancolía, buena comida casera y vinos refrescantes.

La palabra “heurigen” significa vino joven y establecimiento donde lo sirven. En principio la palabra “heurigen” está asociada al nombre de la finca vinícola que sirve el vino propio. En la mayoría de los casos se trata de una casa con viñedos detrás, que se identifica a través de unas ramas que cuelgan sobre la entrada anunciando la existencia de vino joven. En el patio así como también en el interior hay mesas y bancos de madera sobre cuyas superficies ásperas posan las jarras de vino blanco.

Una de las normas por las cuales se rigen los “heurigen” es que nunca se sirve café ni tan sólo cerveza. El vino es el único líquido que está presente en las mesas. El cliente, después de tomar unos vinos, tiene la oportunidad de pedir pan y mantequilla o palillos salados (saletti) y la sabrosa crema de queso fresco Liptauer. Sí el apetito aprieta, el cliente puede acudir al bufete, que ofrece todo tipo de carnes, ensaladas, verduras y otras debilidades gastronómicas.

## Vino y canciones

Los “haurigen” y la música están entrelazados de varias maneras. En un cuadro antiguo aparece Franz Schbert sentado con amigos en Grinzing, donde, según la leyenda, se inspiró para escribir algunos de sus mejores “lieder”, entre ellos, “El tilo” (Lindenbaum). Beethoven residió en varios sitios en lo que en aquel entonces eran suburbios de Viena, y que hace tiempo han sido incorporados a la ciudad. Muchas de las casas que escogió en su inquietante búsqueda de un hogar permanente estaban situadas cerca de viñedos y por lo tanto, de “heurigen”.

En Heiligenstadt compuso su famoso “Testamento” y la casa en la plaza junto a la iglesia de Heiligenstadt, donde escribió la mayor parte de la Eroica, se ha convertido hoy en un “heurigen” famoso, conocido como Mayer am Pfarrplatz. Johann Strauss (hijo) compuso su primer vals “Primeros pensamientos” (Erste Gedanken) en Salmansdorf, un pueblo de viticultores, que ha conservado su carácter rural hasta el día de hoy.

Más de un “heurigen” ha inspirado a compositores, pero la mayoría de estas tabernas, las más “originales”, no tenían música. Había una época, en la que se rumoreaba que el viticultor que tuviera músicos en un “heurigen” estaba intentando distraer la atención de sus clientes para que no examinaran la calidad de un vino.

En la actualidad, no es así, y por el contrario los vinos que elaboran los “heurigen” están muy logrados. Estos vinos blancos están fermentados con temperatura controlada, y el perfil de cata denota unas excelencias olfativas frescas, jóvenes y afrutadas.

## Los hermanos Schrammel

Con el paso del tiempo, la música se ha convertido en una parte importante de los “heurigen”, solicitada cada vez más con el ascenso a la popularidad de los hermanos Schrammel. Estos formaban un cuarteto y tocaban música folclórica con violines, un clarinete y una guitarra, y más tarde, esta, sustituida por un acordeón. Poco a poco se convirtieron en una institución en la mayoría de los “heurigen”, demostrando la creencia vienesa que “el vino, las mujeres y las canciones son inseparables y hacen que valga la pena vivir”.

Pero a las numerosas canciones de “heurigen” alabando las virtudes vienesas, supuestamente únicas, se unieron lamentos

para que estos placeres mundanos inevitablemente llegarían a su fin. La idea de que seguirá habiendo vino en la tierra, aunque el cantante se haya ido para siempre, inspiró una de las canciones más emotivas vienesas: “Es wird a Wein sein und wir wer’n nimma sein” (seguirá habiendo vino y nosotros ya no estaremos aquí). Por supuesto, existirá algún consuelo incluso después de la muerte, pues otras canciones prometían un cielo lleno de violines, vino, mujeres y felicidad.

### **Vinos ingleses con perfume de una bella tarde de otoño**

Se desprende del informe final del proyecto de investigación PESETA (Projection of Economic Impacts of Climate Change in Sectors of the European Union based on bottom-up Analysis) presentado por la Comisión Europea de que el cambio climático puede ser una amenaza para muchos países y a la vez beneficioso para otros. En el campo de la viticultura, la suerte del futuro presentada en forma de cambio térmico también le tiene deparado una sorpresa, que cada vez es menos sorpresa, dadas las circunstancias por las que avanza éste.

A un paso de donde se ha celebrado la reciente Cumbre del Clima, en el Bella Center de Copenhague, Jean Becker, presidente de la Asociación Danesa de Viticultores, cultiva con mucho cariño sus viñas. Lo hace por que representa su mejor inversión para un futuro que llama a la puerta. Cada año en la región vinícola donde esta situado Becker surgen unos 10 nuevos productores de vinos. Es el “milagro danés del vino”, dice el vinatero de Dinamarca.

También donde se está “cosechando” otro milagro es entre los viticultores ingleses, que sólo lo admiten a media voz, pero que se están beneficiando cada año que pasa del calentamiento climático, logrando éstos una vendimia prodigiosa en 2009, tanto en volumen total de kilos como en calidad, especialmente en los vinos espumosos. “Sacamos partido de una catástrofe mundial. Parece horrible, desplazado, pero es así”, reconoce Christopher Foss, jefe del servicio de estudios vinícolas en el Plumpton College, en el condado de Sussex.

Según los trabajos realizados por estudiosos en la materia, el Sur de Inglaterra gozará en 10 años del clima actual del Valle del Loira (Francia), y en 20 años del de la región de Burdeos, algo impensable hace tan sólo una década.

Los productores ingleses, viendo la bonanza para su economía que se les avecina, llegan a plantar cada año miles de hectáreas de viña en zonas olvidadas desde la época de los romanos y los normandos, frotándose las manos por el agua bendita que les cae del cielo.

Richard Selley, geólogo especializado en viñas y petróleo, y profesor emérito del Imperial College de Londres, va más lejos en la problemática del cambio climático y predice que a este ritmo actual algunas regiones meridionales inglesas podrían ser poco aptas para la viticultura dentro de 75 años. De momento, los caldos de Inglaterra ganan medallas en los concursos internacionales, en particular los espumosos elaborados a partir de un coupage de vinos varietales Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay.

Estos vinos, según el crítico Christopher Tim, tienen el embriagador perfume de los setos, de las manzanas inglesas y de una bella tarde de otoño”.

¡Ahí es nada!

¿Qué precio tiene el Champagne más caro del mundo?

¿El precio hace la calidad? ¿Ó la calidad hace el precio? Para según quién sea, es la primera opción. Para otros –entre ellos el que firma este artículo- es la segunda. Todo es cuestión de saber entender a ésta y el nivel del servicio ofertado, y por supuesto, la relación que existe entre el precio a pagar y el grado de satisfacción que brinda. El valor caro, barato o en su justo precio, lo estipula esta “unidad” de medida. No es más caro una botella de vino –por poner un simple ejemplo- de Burdeos que tenga un coste en tienda especializada de 35 euros, que un Beaujolais, cuyo precio a pagar sea 10 euros. No es que el primero sea tres veces y media superior al segundo. No. Pero en el Burdeos todo o casi todo tiene un coste mucho más elevado. Desde la uva, hasta la permanencia de los vinos en la bodega para que tengan el

envejecimiento en barrica y en la botella, y con ello la retención de capital, hecho que no se produce en un Beaujolais, que se toma muy joven, del año que es cuando está en su mejor momento.

Ahora bien. ¿Sirve el mismo planteamiento para casos extremos como el vivido hace unos días en el descorche de unas botellas de champagne Perrier Jouët? 12 de los principales expertos mundiales en vino y champán han acudido a la invitación cursada por la boutique del Champagne Maison Perrier-Jouët a degustar 20 productos de cosechas históricas de las propias bodegas de la casa, incluyendo el champán más antiguo del mundo: Perrier-Jouët 1825.

Cada sorbo podría haber tenido un valor de cientos de euros en subasta, según la responsable del Departamento Internacional de Vinos de Sotheby's, Serena Sutcliffe MW. Sutcliffe comentó: "Es prácticamente imposible asignar un valor para la cosecha 1825".

Que su precio sea altísimo; no me cabe duda.

Pero imposible de asignar un valor, es mucho decir.

### Los estadounidenses ahogan sus penas en el vino

La crisis no es obstáculo. La cultura del vino, por sorprendente que pueda parecer, está muy establecida en Estados Unidos. Los estadounidenses le están cogiendo el gusto al buen caldo. Son buenos tiempos para la industria, y es que en plena crisis mucha gente ahoga sus penas en el vino. A la vista todo indica que hay una beta abierta en este negocio para los importadores. Los norteamericanos bebieron el año pasado 2.846 millones de litros de vino, cantidad equivalente a 9,37 litros por persona, según el Wine Institute.

La media de consumo está aún a medio camino de Europa. La consultora Wine Intelligence calcula que en Estados Unidos hay 73 millones de consumidores habituales, sobre una población de 300 millones. Esto equivale a una cifra de negocio próxima a los 28.000 millones de dólares anuales en ventas, según Beverage Information Group. Y si continúa creciendo a este ritmo, señalan

los analistas de la industria, Estados Unidos rebasará a Italia y Francia como el mayor mercado del mundo en el 2012.

En Wine Intelligence creen que Estados Unidos es un mercado del que pueden sacar tajada las bodegas extranjeras, entre ellas, las españolas, si se adaptan a su cultura. El vino español tiene una asignatura pendiente allí. Sólo un 20% de los consumidores beben vino español, según un estudio realizado por esta firma para el Observatorio Español del Mercado del Vino.

No hay duda que el desconocimiento de los caldos españoles es general. El 75% de los amantes del vino en Estados Unidos es incapaz de mencionar alguna región vitivinícola española. La más conocida es Jerez (40%), seguida por Valencia (37%), y la Rioja(25%).

La clave para triunfar en Estos Unidos está en la edad. El vino se está convirtiendo en la bebida favorita a una edad cada vez más temprana y entre las mujeres, pero el grueso del consumo de caldos importados y de calidad está por encima de los 30 años.

La otra clave para abrirse camino en el mercado estadounidense está en manejarse con el sistema de distribución del vino, muy fragmentado por no decir opaco. El consumidor, por el contrario, es débil y disperso. Esto provoca importantes diferencias de precios, sobretodo en restaurantes.

Trabajar con inteligencia y perseverancia en Estados Unidos deja las puertas abiertas a los vinos españoles, que además pueden competir con unos precios mucho más ventajosos que los argentinos, californianos y chilenos, por poner un ejemplo.

Quién sabe si el vino puede llegar a ser el elixir de la vida

En un mundo de incrédulos, escépticos e ignorantes todo sirve para no dar credibilidad a temas y planteamientos que están sobradamente demostrados. Nos parece como que el mundo está detenido en un momento de su evolución y todo lo que acontece es fruto de la ciencia ficción o de la imaginación en estado puro. Muchas veces se equivocan. Sin ir más lejos, en el pabellón del vino, hay la creencia aún de que este mosto fermentado es nocivo, es maligno, es pura droga. Y no deja de ser cierto que en algunas circunstancias sí lo es. Pero, ¿Por qué? Pues, simplemente por que se hace un mal uso de éste. Se abusa, no se

le tiene respeto, se le maltrata, se le menosprecia...se bebe sin límite. Ésta es la cuestión.

El vino, la uva con la que se elabora, es fuente de inspiración, es alimento intelectual. En la cultura griega, los grandes pensadores, políticos y escritores tomaban vino en sociedad y en soledad como fuente activadora de los valores del intelecto.

Como un claro desafío de los investigadores frente a los detractores del vino, los Laboratorios Actafarma acaban de lanzar al mercado Redivox, un complemento alimenticio único en el mercado, elaborado con resveratol, una molécula beneficiosa para la salud que se encuentra en la uva y que permite combatir el envejecimiento celular, los signos externos del envejecimiento y las enfermedades asociadas al mismo.

El descubrimiento de estas propiedades, para orgullo nacional, se debe al Consejo Superior de Investigaciones Científicas CSIC). El coordinador de este consejo, el doctor Juan Carlos Espín, ha mostrado su sorpresa de que en la uva se produce un aumento muy importante de resveratol.

Estamos seguros que con el paso del tiempo, el vino nos dará nuevas alegrías a la humanidad. Quién sabe si puede llegar a ser el elixir de la vida.

## El enoturismo en Sant Sadurní d'Anoia

Se presenta como una manera de aprender la enología y la viticultura básica y practicar el turismo

El enoturismo ha irrumpido de una forma apabullante en la sociedad española en los últimos años, sirviendo para conjugar un turismo cultural y una manera muy inteligente de aproximarse al fascinante mundo de los vinos y a todo lo que envuelve la viña y los destilados. Un concepto novedoso de disfrutar de la sabia enseñanza de la enología y la viticultura.

Diferentes bodegas han puesto el pie en el acelerador en esta nueva concepción cultural, abriendo sus puertas de par en par a la sociedad comprometida con los buenos modales de saberlo catar.

La bodega Vilarnau, perteneciente a la jerezana empresa Gonzalez Byass, es una de las primeras en Cataluña en diseñar un producto de primera calidad en materia de enoturismo. Desde su finca y bodega situadas en Sant Sadurní d'Anoia y bajo la atenta mirada de uno de los símbolos más queridos por los catalanes, la montaña de Montserrat, que se divisa en el horizonte, cavas Vilarnau alterna el arte de la elaboración de uno de los mejores vinos espumosos de cava de España con este nuevo concepto del turismo.

El circuito brinda un paseo por el viñedo, por la zona de vinificación y por las cavas, recibiendo -los turistas- “clases” sobre la materia de la elaboración del mítico y dorado líquido espumoso de Vilarnau, reconocido -éste- en nuestro país y a nivel internacional. La visita finaliza en la sala de degustación, con una cata de sus cavas y vinos.

Con esta ampliación del proyecto enoturístico del grupo, González Byass vuelca en Vilarnau toda la experiencia de las bodegas Tío Pepe, que se han convertido en las más visitadas de Europa, con más de 240.000 visitantes al año. También ofrece la posibilidad de organizar catas especializadas y eventos o actividades de turismo activo en sus instalaciones.

La historia de Vilarnau tiene su punto de partida en 1948 cuando nace como una pequeña empresa dedicada a la producción de cavas y vinos de alto nivel. En 1982, la compañía se integra al grupo González Byass y durante los años 1990 y 1991 compra la actual finca, “Can Petit”. En 2005 se inauguró la nueva bodega, siendo una de las primeras de la zona en aplicar la viticultura de precisión, en la que se trata cada cepa de forma individual, obteniendo un equilibrio óptimo de hojas, racimos y necesidad de agua.