

gastronomía

vinos

Disfrutar sin complicarse

En lugar de recurrir a manuales explicativos para saber de vinos, se insta a beberlos, dejarlos "hablar" y traducir su lenguaje

Cuántos manuales sobre "cómo entender de vino" se editarán cada año en el mundo? Seguramente, muchísimos. Y es que no falla: en cuanto un tema se pone de moda, proliferan los expertos que consideran su obligación poner sus conocimientos por escrito con el propósito de ganarse una platita exhibiendo esos conocimientos.

Y así proliferan los libros en los que se pretende explicar al público todos los misterios del vino. Hay que decir que, en general, se venden, porque el tema interesa. Pero también hay que decir que entender de vinos lo suficiente como para disfrutarlos con conocimiento de causa es una cosa que no tiene demasiadas complicaciones y sólo requiere un poco de atención.

Desde luego, lo que hay que borrar es esa imagen cinematográfica del ciudadano al que le ponen delante una copa de vino y, muy serio, la mira, la huele, prueba el vino, se pone más serio todavía y afirma: "Château Margaux de 1985". Eso, en las películas y en la TV, queda muy bien, pero es muy irreal. Lo de jugar a las adivinanzas está muy bien para los niños, pero no en un asunto tan serio como el vino.

No hay más que una manera de saber de vino, que es bebiendo muchos vinos. Ojo al plural: no es lo mismo "muchos vinos" que "mucho vino". Bebiendo, decimos, muchos vinos... y fiándose un poquito.

Lo primero que tiene que ha-



Mirar, oler, beber y decidir si gusta o no

cer usted ante un vino, una vez que lo ha mirado, lo ha oído y lo ha bebido, es decidir si le gusta o no le gusta. Tan sencillo como eso. En cualquiera de los dos casos, lo que tiene que hacer es tener claro por qué le ha gustado, o por qué no le ha gustado... y acordarse. Por supuesto, usted se interesará por saber qué es lo que ha bebido, quiero decir que se preocupará de conocer la procedencia del vino, su edad y las variedades de uva con las que está elaborado, de modo que si se

vuelve a encontrar con ellas pueda reconocerlas. Es más fácil de lo que parece.

Poco a poco, vino a vino, irá usted recordando las características de esas variedades. No se abruma: tampoco es que haya tantas. Mejor dicho, haber las hay, pero la mayor parte de los vinos del mundo se elaboran con un pequeño número de variedades de uva. Si es usted capaz de identificar y recordar la cabernet-sauvignon, la merlot, la malbec, la pinot noir y la chardon-

nay ya tiene bastante para quedar como un sabio ante sus amigos.

Porque, poco a poco, irá ampliando conocimientos e interesándose por variedades menos "universales"; pero principio quieren las cosas. Usted recuerde cómo huelen y a qué saben los vinos elaborados con cabernet-sauvignon, que son los que más se va a encontrar por ahí, y habrá puesto la primera piedra del edificio, que será tan grande como usted quiera, de sus conocimientos de vino.

Después de cierta práctica verá cómo el aspecto del vino le contará cosas sobre su edad, cómo su nariz le hablará de su origen, cómo en la boca le contará cosas de su tierra... Usted no tiene más que dejar hablar al vino y "traducir" su lenguaje al de los humanos. Quedará como un auténtico experto, pero es que lo será.

No arruine ese prestigio, una vez conseguido, jugando a las adivinanzas. Tampoco se dedique a puntuar vinos; todavía no me ha explicado nadie, ni siquiera los máximos "gurús" del vino, qué matices hacen que un vino merezca 94 puntos y otro 93. Miren ustedes: el vino está hecho para disfrutarlo. Fundamentalmente, para beberlo, y sobre todo para beberlo comiendo. Se merece ser comentado, más que nada si es para bien. Pero no vale la pena someterlo a un examen para ponerle nota.

Ustedes, a lo suyo: ante un buen vino... disfruten.

(Por Caius Apicius, EFE)

reina en mi cocina



POR
BARBARA VON
WALTERSKIRCHEN

Bodega del asfalto

La City Winery en Nueva York, ubicada entre edificios de diez pisos, sobre una calle de cuatro vías atestadas de taxis y ómnibus, es la bodega de Manhattan. Sin tierras, trabaja con las mejores uvas de California, Oregon, Argentina y Chile. Al entrar, el mundo exterior desaparece, es como un invernadero científico. El aire está impregnado del perfume de la fruta triturada y la levadura fermentando. Hay enormes tanques de acero con displays electrónicos y en el piso mangueras enrolladas. La bodega está armada para que los enófilos deseados de participar del proceso de triturado, prensado, pruebas de barrica, embotellado y etiquetado y capaces de desembolsar por lo menos US\$ 7.000, armen su propio vino. David Lecomte, maestro vinatero francés, garantiza que el proceso sea exitoso. Los enólogos amateur piden su mezcla de uvas y prueban cada cambio en el proceso. Para mí es la parte más interesante. Las uvas fermentadas están brillantes e infladas de jugo. Al poner una en la boca la piel revienta y un buche de vino agrídulce se esparce. Las uvas pasan de un tanque a otro. Algunas caen al piso y son pisadas. Dentro de un tanque donde las uvas habían fermentado dos semanas un empleado las remueve con una pala grande, es peligroso trabajar dentro del tanque sin un ventilador por los gases de fermentación. Respirar marea. Al probar un vino fermentado tres semanas, color púrpura con espuma magenta, se recibe un shock áspero e intenso, cálido, dulce, ácido y amargo a la vez. Es muy fuerte y cuesta tragárselo. Cuando abre una botella de vino o de champagne pasado, lo transformo en vinagre, agregándole la misma cantidad de vinagre de vino y guardándolo en un frasco de vidrio tapado con un lienzo o fieltro de café. Dejarlo un mes o más a temperatura cálida. Durante el uso es bueno ir agregando restos de vino.



laBuenaVida EDUARDO LANZA

DE LA SOCIEDAD DE CATADORES WWW.CATADORES.NET

Tinto de 15 uvas

PUZZLE TINTO 2008

BODEGA: Plaza Vidella - Giménez Méndez

ORIGEN: Las Brujas - Canelones

PRECIO: \$ 280

Gastón Vitale es un enólogo joven, inquieto y con suficiente experiencia como para atreverse a innovar. Al preguntarle por qué encaró la elaboración de un tinto con 15 variedades, nos contaba que este vino surgió un poco por casualidad. Que lo hizo a partir de las muestras testigo, que después de cada vendimia se guardan para evaluar la eficiencia de las levaduras utilizadas y el potencial de la parcela de viñedo que lo generó. En este caso utilizó 15 vinos combi-

nados en partes iguales: 4 blancos (chardonnay, sauvignon blanc, viognier y chenin) y 11 tintos (tannat, cabernet franc y sauvignon, marseilán, pinot noir y meunier, petit verdot, arinarnoa, merlot, syrah y Alicante bouschet). Al detallar esta manera de componerlo, se entiende el nombre de Puzzle, con el cual salió al mercado.

Agregó Gastón: "Es un tinto que yo recomiendo para personas que empiezan a descubrir el mundo del vi-

no, porque carece de gran estructura tánica pero tiene aromas seductores. Por eso es ideal para los jóvenes".

Y acordamos con él; es fácil de beber, de color intermedio, con sabor y aroma frutado, sin la aspereza de los taninos, y que por tanto se puede servir apenas refrescado. Pruébalo con una lasagna de verduras gratinada al horno, en base a calabacín, hongos, berenjenas, brotes de soja y trozos de queso de cabra.