

Vinos

Manuel Gamella Bacete

Una ojeada al pasado

Ha llegado a mis manos un curioso librito de ediciones Almarabú, en el que Richard Ford, caballero británico de la primera mitad del XIX, nos cuenta sus andanzas por España, con especial atención hacia el tema gastronómico. Entresaco las opiniones más destacadas del visitante en relación con el vino y nuestros compatriotas antepasados:

"El español prefiere la cantidad a la calidad y le importa menos el sabor que la molestia de elegir.

Una bodega de una casa particular donde haya vinos raros y exquisitos es una cosa aún más extraña que una biblioteca bien surtida de libros extranjeros: un hidalgo con veinte apellidos envía sencillamente al almacén más cercano, antes de cada comida, a buscar un cuartillo de vino". "Es lo mismo en todas las cosas; añade el menor esfuerzo posible a lo que la Naturaleza le concede buenamente; su objeto es sacar el mayor provecho posible con la menor cantidad de trabajo; deja que un sol vivificante y un suelo fértil creen para él la materia prima que exporta, pareciéndole perfectamente que el extranjero se la devuelva transformada por el arte y la industria, como ocurre con la lana, la barilla, los pellejos y el corcho, que vuelven convertidos en paño, cristal, cuero y tapones".

Nos habla Mr. Ford de la infinita variedad de vinos de estas tierras con la curiosa ausencia del rioja, cuya fama por influencia francesa es, al menos,

medio siglo posterior; pero, con la excepción de Jerez, cuya elaboración ya era británica en esa época, y de una cierta condescendencia con el valdepeñas como vino menor, su consideración general se resume en que "a los vinos regionales se les puede pasar de un trago". ¡Cuántas cosas han cambiado y qué pocas cosas han cambiado! Dejamos por hoy el tema pero ya lo recogeremos otro día por ver cómo el mister nos explica los detalles del desastre.

Hace un par de artículos cometí la imprudencia de prometer una crítica de algún que otro vino concreto. Desde entonces el dominical de El País se me ha adelantado y con periodicidad irregular viene publicando columnas sobre una marca cada vez, con foto a todo color. El criterio utilizado parece ser el de escoger vinos que han gustado al autor, ya que todas han sido por ahora positivas, en plan de recomendación. Salvo algún detalle, como el de ensalzar el Yllera del 82 sin mencionar que el del 81 fue mejor, las críticas me han parecido sensatas, aunque la selección de las marcas me sigue produciendo esa sensación inevitable de arbitrariedad que mencioné aquella vez.

Puesto que lo prometido es deuda, voy a incurrir yo aquí en el mismo pecado, con la única excusa de ceñirse al espíritu de este artículo tratando de un vino realmente del pasado, hoy casi al borde de la extinción, y que sin embargo se mantiene gracias a méritos propios,

al entusiasmo de sus, no muchos, amantes y, todo hay que decirlo, a cierto apoyo político. Me refiero al chacolí o tscakoli, del que quedan muestras honrosas en Vizcaya (Baquio) y en Guipúzcoa (Zarauz y Guetaria). Son los últimos representantes de los vinos locales de uvas poco maduras (verdes) que hace siglos, antes de que el comercio de vinos más meridionales los fuera desbancando, abastecían las mesas y las misas de todo el norte de Europa, incluyendo países bárbaros como Inglaterra o Suecia. El chacolí auténtico, no el blanco manchego acidulado que a veces lo imita, se basa en dos variedades autóctonas de uva, la ondarrabi zuri y la ondarrabi beltza, de aroma intenso muy personal y que además, resultan muy bien adaptadas al clima y alcanzan, en años buenos, la madurez necesaria para dar vinos de una graduación adecuada (más de 10°). La mejor marca que conozco, la de Txomin Echániz, recoge el producto de las viñas, emparradas para evitar la humedad del suelo, en las laderas más soleadas de los montes que cuelgan sobre el Cantábrico en Guetaria. Su resultado es un vino ligero, muy aromático, con acidez, pero no demasiada y bien equilibrada con el sabor, que conserva bien la aguja de carbónico de la fermentación porque no ha sido filtrado y sin embargo está limpio al paladar. La cosecha del 85 maduró bastante y así, aún en semana santa, el vino tenía algo de dulzor que debería secarse en la botella. No defraudará a quien aprecie este tipo de vino

que puede encontrarse en tiendas especializadas (algo más de 400 ptas. en Madrid), en algunos restaurantes vascos y, sobre todo, en asadores locales acompañando a los insuperables pescados del día a la parrilla.

Filosofía

Juan Blanco

Hegel y la filosofía del espíritu

El problema esencial que deja sin resolver la filosofía de Kant, es la dicotomía entre conocimiento -mundo de las cosas conocidas- y materia o naturaleza -mundo de las cosas que existen por sí mismas. Pues, si bien el nouménos kantiano había hecho desaparecer de la conciencia las cosas reales; permitía, por otra parte, su existencia fuera de la mente, gracias a una serie de recursos de los que la mente no sabe nada.

Toda la filosofía de Hegel está dedicada a demostrar que esa ruptura no existe, que no hay cosas fuera de las representaciones de la conciencia: lo que es, está puesto en ella. En definitiva, no existe un "mundo natural", indiferente a las leyes del pensamiento humano, que opera sólo según su necesidad, sin tener en cuenta otros designios que los suyos propios.

Encontramos, así, que lo que constituye el centro de la doctrina hegeliana es la CONCIENCIA; una conciencia universal que contiene en su interior, como saber, todo lo que existe. Conciencia es lo que conocemos en nuestra vida ordinaria, el conocimiento