

VINOS

EL ESTADO DE LA NACION

♦ Manuel Gamella

¿Cuál es el lugar de España en el mundo del vino? Si atendemos a la variedad, y en muchos casos a la calidad, de los tipos de vino que por aquí se producen, habría que decir que es un lugar destacado.

Vinos se producen en multitud de países, a lo largo de las franjas de clima templado de los dos hemisferios de la tierra, pero la mayoría no tiene una cultura original y con personalidad propia, sino que deriva, en cuanto a variedades de uva y técnicas de elaboración de unos pocos países europeos, entre los que afortunadamente nos encontramos.

Sin embargo, la realidad es bastante menos gloriosa. En los últimos diez años, España se ha alejado de las pautas de consumo tradicional del resto de los países vinícolas mediterráneos, bajando su consumo por habitante de 70 a 35 litros al año. No se alegren los más preocupados por el alcoholismo, estas cifras se refieren solo al vino y no dan cuenta del aumento paralelo del consumo de cerveza y alcoholes destilados.

Afortunadamente, ha aumentado la proporción del consumo que se refiere a vinos con denominación de origen, de calidad superior a los comunes de mesa, que representan ya algo más de 1/4 del total. El reparto de este efecto no ha sido uniforme, sino que mientras algunas denominaciones, como Rivera de Duero o Penedés, han mejorado en prestigio y demanda, otras permanecen estancadas o en recesión, como la muy histórica de Jerez, o son aún nuevas y poco conocidas.

Estos cambios de hábito tienen una fuerte incidencia, como es lógico, en la industria del vino en nuestro país. Los excedentes acumulados antes de la última vendimia equivalían al consumo total de un año y medio, mientras que la cosecha obtenida a pesar de ser inferior a la de años anteriores, viene a añadir nuevas existencias para más de dos años. Con una exportación también en declive, no se ve otra salida que la destilación obligatoria y el arranque subvencionado de vides, en las zonas que se consideran de menor interés económico.

Algo de esto se ha podido percibir este año en los foros principales de presentación de vinos

en Barcelona y Madrid. Tanto en la Feria de Interviú, como en el salón de Club de Gourmets, la participación de las bodegas me ha parecido más floja que en años precedentes, sin que aún así haya dejado de resultar interesante para el aficionado.

Me voy a referir al menos de pasada, a algunos productos que me han parecido interesantes, advirtiendo claramente de la subjetividad, y hasta del azar, de mi propia experiencia exploratoria, que tiende a dirigirse hacia lo que me resulta más curioso y menos conocido.

Así, por ejemplo, la denominación de origen del Somontano (Huesca), hasta hace poco apenas conocido por alguna bodega aislada (Labanque), está demostrando calidad en algunos tintos como los de Viñas del Vero, y hasta alguno de cooperativa como Señorío de Lazón. Los vinos de Binisalem (Mallorca), difíciles de encontrar fuera de la isla, aparecen con una interesante personalidad basada en sus variedades de uvas autóctonas, blancas y tintas. Me gustó mucho un blanco suave pero intenso de sabor de uva Moll de los Herederos de Rivas. Por citar también algo más comercial, destaca un nuevo intento de promoción de la marca Guadianeja de Manzanares, interesante sobre todo por sus vinos jóvenes de uva Acrien (blancos) y Cencibel (tintos y rosados), que distribuye en toda España Tabacalera.

En fin, repitémoslo una vez más. No es tan grave que se beba menos vino, si el que se bebe es mejor y, sobre todo, si no dejamos que por desidia o abandono desaparezcan tipos que una vez perdidos ya nunca más podríamos volver a disfrutar.

Cada vez que tomamos un vino sin detenernos ni un instante a considerar y valorar sus características peculiares, estamos contribuyendo pasivamente a facilitar la estandarización masiva de un producto cuya extraordinaria diversidad es una parte indudable de nuestra cultura.

Por cierto, los mismos foros siguen mostrando una baja penetración de vinos extranjeros. Lo que ya no me atrevo a valorar este hecho como prueba de apego a nuestros buenos vinos propios, o como otro síntoma de atonía y falta de interés de nuestro mercado.

