

VINOS

EL CONGRESO BEBE VINO

Hace ya unos siete años, en el acto social de un seminario sobre ingeniería del software en Friburgo, me sorprendieron con una cata comentada de buenos vinos blancos de la zona. Hace tres, en el Congreso Mundial de Informática de San Francisco, la principal excursión que se nos ofreció no fue la del Silicon Valley, sino la del valle de Sonoma con parada y cata en varias de las mejores *wineries* de California. Con estos retos en la memoria, y participando en la organización del siguiente Congreso Mundial de Informática celebrado en Madrid en septiembre, no podía consentir que, como incomprensiblemente suele suceder, los congresistas salieran de aquí sin más contacto con nuestra cultura bebedora que el de los líquidos insulsos que suelen darse en los cócteles o el del tinto peleón y picadillo con que se amenizan las capeas.

De manera que decidí montar un *wine tasting party* para quien quisiera apuntarse, aunque fuera pagando extra, porque el presupuesto oficial no daba para mucho. Me picaba la curiosidad de ver cuántos y quiénes de los más de ochocientos delegados tendrían el suficiente interés después de un día de duras sesiones técnicas para venirse a las nueve y media a otra sesión bien distinta pero no menos científica a su manera. También por observar la reacción de estos informáticos de un buen número de países ante la muestra que íbamos a presentarles.

Reconozco que la impresión que voy a resumir no tiene mucha más solidez teórica que la del inglés que al desembarcar por primera vez en Francia de madrugada vió a un nativo paseando y escribió en su diario: "los franceses pasean de noche por los puertos", pero como tal impresión vale.

Se inscribieron algunos más de doscientos, lo que hacía una buena cifra. Sólo ventitantos eran españoles, una proporción menor que la presente en el Congreso, lo que dice a favor de la curiosidad de los colegas extranjeros por la oferta que se les planteaba. Por nacionalidades estaban muy bien representados en proporción los japoneses y los nórdicos, bastante bien los alemanes y los anglosajones de ambos lados del Atlántico, menos los franceses e italianos, para los que el tema podía parecer poco exótico, y el resto del mundo con delegaciones variadas. Los escasos congresistas de la Europa del Este y del Tercer Mundo no tenían, para su desgracia, divisas que gastar en vino.

Desde luego el asunto no era apto para buenos musulmanes, y tampoco mucho para judíos practicantes, ya que el acompañamiento sólido que servía de cena fría se basaba, como no podía ser de otro modo en España, en jamón ibérico y un surtido de embu-

♦ Manuel Gamella

tidos regionales nada *kosher*. Había también, eso sí, quesos y patata de patata.

La potencia que presenté a la audiencia constaba en su parte práctica y por su orden de un cava brut natural del Penedés, un albariño de las Rías Baixas, un rosado navarro, un tinto de Valladolid y un Rioja Alta de crianza, y un Pedro Ximénez de Jerez acompañando a unas rosquillas madrileñas y un queso. La selección respondía a tres criterios: dar una idea de la enorme variedad de vinos españoles, cubrir regiones distintas, y asegurar un nivel de calidad.

A cada mesa se fue pasando una botella de cada tipo según se iba describiendo, y cada participante disponía como instrumento de trabajo de una copa catavinos profesional (normas ISO) que podría llevarse después para hacer deberes en casa.

Habíamos preparado botellas de agua con objeto de enjuagar las cosas entre vinos diferentes y, al comienzo, una de mis ayudantes vino alarmada a decirme que en una mesa se las estaban bebiendo. Enmendado el error, nuestros congresistas se portaron ya como buenos catadores.

Se aceptó bien la propuesta de usar el cava brut como aperitivo, con el picor de las finas burbujas haciendo de estimulante para la continuación.

El albariño encantó. Está claro que su suavidad y su aroma frutal lo capacitan para agradar fácilmente a los más diversos paladares internacionales. Es una pena que sea un vino escaso y caro.

El vino navarro levantó menos entusiasmos. Hay que reconocer que estos rosados de garnacha que por aquí abundan no suelen dar muchas sorpresas por muy correctos que sean.

De los tintos, ambos excelentes, se repitió más del Rioja. Como la cata no era a ciegas, pudo influir algo en ello su origen más conocido para algunos catadores.

Por último, el éxito del Pedro Ximénez superó mis expectativas, aunque bien pensando un buen vino dulce siempre suele gustar, y más aun a gente poco habituada. Los sorbos de éste son como pasas licuadas, pero con un sabor importante y 16 grados de alcohol.

A pesar de la cantidad trasegada, los informáticos del mundo supieron beber. Ninguno se derrumbó y al final algunos se arrancaron con canciones de sus tierras. Al salir, un japonés quedó en pie, catatónico, apuntando con su vídeo a la sala ya vacía. Concluiremos como el inglés del cuento: "los japoneses cuando beben se quedan muy quietos agarrados a sus cámaras".

