

VINOS

BARES, ¡QUE LUGARES!

Ya me he lamentado alguna que otra vez en estas páginas del atentado que por desgracia suele cometerse en la mayor parte de los bares cuando alguien se arriesga a pedir un vaso de vino. Y, sin embargo, perdería tanto nuestra vida cotidiana sin bares, tascas, tabernas, bodegas, esos lugares donde cualquiera puede entrar, sólo o acompañado, y tomarse algo, despacio o con prisa, por un precio razonable.

También yo mismo he defendido aquí el placer de tomar buenos vinos en la tranquilidad del hogar, eligiendo y variando las botellas según momentos o comidas. Pero un bar es otra cosa, mejor dicho, es muchas cosas a la vez, y algunas muy interesantes.

Un bar puede ser simplemente un descanso, un alto en el camino cuando está cansado o sediento, un refugio que te acoge en cualquier rincón de una ciudad que sin ello se nos volvería de pronto inhóspita.

Puede ser también el lugar donde el hábito ha hecho ya que siempre puedas encontrar alguna cara amiga sin necesidad de citas previas, y donde recíprocamente sabes que, como dice la canción de "cheers", tu nombre se conoce y vas a ser bien recibido.

Otras veces el bar nos sirve de territorio neutral, tierra de todos y de nadie donde puede darse en pie de igualdad la convivencia y el diálogo, incluso entre gentes cuyos círculos sociales nunca se encontrarían de otro modo. Área abierta, propicia pues a la aventura (cuántos amores y desamores se tejen y destejen en los bares), pero no sólo en ese sentido romántico o sensual, sino en el sentido más amplio de situación en la que lo inesperado puede cualquier día entrar en nuestras vidas y alterarlas con nuevos riesgos y oportunidades.

Todo ello en torno a unas copas que nunca deberían reducirse a un mero pretexto, porque la buena base material resulta siempre importante. ¿Alguien duda que el buen vino conforta el ánimo, baja las barreras para la comunicación y constituye por sí mismo un motivo de charla amable y de cultura?

No hay razón, sino todo lo contrario, para que los vinos en los bares deban ser malos o aburridos, aunque, por supuesto, hace falta que los responsables se lo propongan en serio.

Un primer paso es tomarse la molestia de elegir y ofrecer productos decentes. Vale la pena subir algo el precio si el vino lo merece, pero

❖ Manuel Gamella



incluso buscando economías, aún se pueden encontrar vinos honrados y curiosos cuando se tiene un poco de interés.

Vinos locales, en muchos casos, que dan personalidad propia a un bar sin grandes gastos.

Un segundo paso es avanzar en variedad, por lo menos algo más que esos que te preguntan si lo quieres corriente o rioja (como un "¿estudias o trabajas?" aplicado a los vinos). Aquí sí puede surgir un pequeño problema técnico, porque cuantas más marcas distintas se manejen mayor será la posibilidad de averías por pasarse buenos vinos en las botellas abiertas. Ya hay bares equipados con soluciones avanzadas para este inconveniente, por ejemplo "La Cava Real" (en la calle Espronceda de Madrid) dispone de un sistema en el que las botellas abiertas permanecen inyectadas con nitrógeno para evitar la oxidación.

Mi propia tienda-bar "La Abadía" (en Majadahonda) utiliza un sistema más simple y barato, consistente en limitar a una carta breve el número de botellas abiertas, que no tardan así en consumirse. Para mayor variedad, la carta cambia cada semana, proporcionando a los habituales una especie de curso de formación permanente. Asumiendo que se me acuse de un poco de propaganda propia, he aquí como muestra la carta de esta semana: tinto rioja crianza Glorioso 1982 (B. Palacios), tinto Ribera del Duero 1990 (B. Protos), tinto de Toro Frutos 1991, blanco rueda Tierra Buenas (B. Los Curros), blanco penedés Sumarroca Chardonnay, oloroso Pelayo (B. Alvear), cava brut y semiseco Jaume Serra. Salvo el cava, entre 80 y 200 la copa.

