

VINOS

**DEL CALABAZO AL
CABERNET-SAUVIGNON**

♦ Manuel Gamella



En el mundo de los vinos de calidad, impera la moda francesa. Esto es un hecho, nos guste o no, y su explicación presenta dos caras generalmente unidas. Por una parte hay que reconocer que ningún país ha cuidado tanto su cantidad y variedad de buenos vinos aunque también los haya malos, por supuesto. Por otra parte, la cultura francesa, codo a codo con su comercio, ha logrado prestigiar en todas partes esos vinos, empezando por sus burdeos, borgoñas y champañas. Hasta tal punto es así que aunque Italia encabece la lista mundial de exportaciones en volumen del líquido, nadie supera a Francia en el valor de sus botellas exportadas. Sumando ambas caras no es de extrañar que puestos a elegir las variedades a plantar, los países de nueva incorporación a la actividad vitivinícola, ya sea en América, Australia o África, escojan con frecuencia cepas de origen francés, como las cabernet-sauvignon, merlot, pinot noir, chardonnay, sauvignon blanc, etc.

Algo más sorprendente es la aparición, cada vez con más fuerza, de estos tipos de uva en viñedos de países donde el vino tiene una historia a veces aún más antigua que en la propia Francia, como es el caso del nuestro. Conviene recordar que el origen de la vid vinícola está con toda probabilidad en el Cercano Oriente, entre Anatolia y el Cáucaso, y desde allí se extendió por todo el Mediterráneo desde las primeras navegaciones de los comerciantes fenicios que no tardaron en introducirla en la Península Ibérica.

Influídos por la cultura fenicia estuvieron al parecer los míticos tartesios del suroeste de España que pudieron introducir la viticultura por las regiones del interior, como la actual Extremadura. De hecho se han datado por allí restos de calabazas huecas y abiertas (calabazos) usadas entonces como hasta tiempos recientes de recipientes para beber el vino desde el siglo IX antes de Cristo.

De las vides aportadas sucesivamente por fenicios, griegos y romanos derivan los innumerables tipos que se han ido desarrollando históricamente en las distintas regiones europeas, dando lugar a una variación que constituye en sí misma una riqueza a preservar. Encuentro poco útil el plantearse una comparación competitiva entre las buenas variedades francesas como las que hemos mencionado y algunas no menos nobles que se crían en España. Son simplemente distintas, y tanto unas como otras demuestran sobradamente su capacidad para producir grandes vinos siempre que se den los requisitos adecuados.

Volviendo a Extremadura, ya nos referimos en un artículo anterior al caso de una bodega de la Tierra de Barros, INVIOSA, como uno de los ejemplos de que para el buen vino el Sur también existe. Como los de la Rioja Alta, sus tintos mezclan uvas de garnacha y graciano sobre una base de uva tempranillo, seguramente la más adecuada de las españolas para desarrollar calidad con una buena

crianza en barrica de roble. Digamos de paso para los que se vayan interesando en seguirles la pista a las uvas, que las variantes regionales del tempranillo se denominan de diferentes maneras a lo ancho de España, "ull de llebre" en Cataluña, tinto fino en Castilla, tinto Madrid en esta comunidad, o cencibel en la Mancha. En esta bodega se obtienen así el excelente Lar de Barros y el gran reserva Lar de Lares, que en sus mejores añadas, cuando los sabores propios se imponen sobre el regusto a la madera, puede asombrar a tantos como opinan que un tinto de esta calidad no puede darse tan por debajo del río Duero.

Aunque para mí sus blancos son algo menos interesantes, tampoco son en absoluto desdeñables. Su uva básica es la macabeo, llamada también viura en la Rioja, responsable de muchos de los mejores blancos españoles, incluyendo, en conjunción con la xarel·lo y la parellada, los cavas de Cataluña. Por cierto, que para los amantes de probar cosas diferentes, INVIOSA ofrece su propio champán sólo de macabeo, el Bonaval, algo más recio que los conocidos catalanes, pero sin duda bien elaborado, que recientemente ha conseguido defender su título de cava ante los tribunales.

Pues bien, uniendo la tradición con la modernidad, INVIOSA acaba de inaugurar nuevas instalaciones en una vieja bodega de Almendralejo y aprovecha la ocasión para el lanzamiento comercial de sus Lar de Oro, de uvas cabernet-sauvignon, el tinto del 89, y de chardonnay, el blanco del año, procedentes de nuevas plantaciones en sus viñedos del cercano Valle de la Mina. Extremadura se une así al movimiento iniciado ya por Vega Sicilia, que mezcla tipos de uvas francesas en sus vinos, y continuado por numerosas bodegas españolas desde Cataluña hasta la Mancha.

¿Cómo juzgar todas estas experiencias? No es cuestión de pasarse ni de snobs ni de chovinistas. Los amantes de la diversidad podemos felicitarnos de la posibilidad de disfrutar vinos nuevos, que nunca van a ser iguales a sus modelos franceses, ni tiene por qué serlo, habida cuenta de las diferencias de suelos y sobre todo, de climas. Estos en concreto resultan francamente curiosos, si bien aún pueden mejorar en afinamiento y potenciar algo más los aromas propios de las variedades, a lo que puede contribuir la progresiva madurez de sus aún jóvenes viñas.

Digo que podemos felicitarnos, siempre que la novedad y la moda no vayan en detrimento de la conservación y la continua mejora de los tipos que desde los fenicios han evolucionado a lo largo de los siglos en estas tierras.

En Almendralejo al menos se cuidan bien de mantener con orgullo el viejo símbolo autóctono del calabazo frente a los quizá más elegantes, pero no más hermosos, catavinos de plata.