

VINOS

PUNTUACIONES Y ESCALAFONES

♦ Manuel Gamella



En un mundo tan competitivo como éste no podemos extrañarnos de vivir rodeados de todo tipo de concursos, torneos, clasificaciones y selecciones. Esta es la clave del éxito popular de la mayor parte de los deportes, pero también de innumerables manifestaciones similares en todos los ámbitos de la vida profesional y social. Suele decirse que las comparaciones son odiosas, pero se dice con la boca pequeña, y de verdad, quien más quien menos, todos tenemos desarrollado el hábito, el gusto y hasta el morbo de comparar casi continuamente a nuestro alrededor.

Aparte de la mayor o menor justicia de los resultados y de sus consecuencias, el problema de las comparaciones está en encontrar criterios adecuados. La cosa parece más fácil para las realidades claramente unidimensionales. Una carrera olímpica se mide en segundos, un salto en centímetros, y punto. Pero la mayoría de las realidades presentan múltiples dimensiones, incluso algunas difícilmente definibles y más difícilmente medibles. ¿En base a qué dimensiones podemos comprar dos cuadros? y, a lo que vamos, ¿dos vinos?. La dificultad no arredra a los audaces, ni menos aún a los que se ganan el pan y el vino con el periodismo, la crítica especializada, o también (¡ay!) con la publicidad y promoción de productos que mueven muchos millones en el mercado.

Tengo ante mí dos buenos ejemplos de este tipo de actividad. El primero es una selección realizada por la revista *Restauradores* de: "los mejores vinos españoles" entre los que estuvieron a la venta durante 1992. No es la única publicación periódica que hace este tipo de ejercicios, pero sí una de las más serias. El segundo es el libro "Vinos y Bodegas de España (1922-1993)", cuyo autor es José Peñín, seguramente el más popular (dentro de lo que se puede ser popular en este mundillo) de los críticos actuales sobre el tema. Peñín, como él mismo suele relatar, tiene una curiosa historia personal que pasó de no beber vino en absoluto a conocer prácticamente todos los que circulan por España tras haber participado en la fundación de un conocido club de vinos por correo.

La selección de *Restauradores* se hizo mediante una cata para la que cinco profesionales reconocidos aportaron sus propios vinos preferidos, sobre los que ellos mismos seleccionaron los que entre todos consideraron los mejores. Los resultados se presentan clasificados de la siguiente manera: blancos jóvenes (20 vinos), blancos con crianza (7 vinos), vinos secos de Jerez (6 vinos), rosados (10 vinos), tintos jóvenes (8 vinos), tintos de crianza (14 vinos), tintos de reserva (14 vinos), tintos de gran reserva (10 vinos), cavas (11 vinos), y vinos de postre (7 vinos), 107 ejemplares en total. No se especifica ninguna ordenación dentro de cada categoría, pero se da para cada vino una reseña de características observadas y precio aproximado.

El libro de Peñín se preparó pidiendo a todas las bodegas conocidas (más de 1.200), con ayuda de los Consejos Reguladores de las denominaciones y de otros organismos especializados muestras de todos sus productos etiquetados en botellas de tres cuartos.

El total es impresionante, se cataron más de 4.000 vinos diferentes de un total de 5.011 vinos reseñados. Los no catados fueron ejemplares no enviados por las bodegas, cosa que el autor achaca a la decepción de ciertas marcas ante las bajas calificaciones obtenidas en la anterior edición de la obra (1990).

Peñín pasa revista así, con un trabajo ciertamente monumental, a las producciones de las 39 denominaciones de origen existentes (incluidas las de cava y espumosos por método tradicional), 2 denominaciones de origen provisionales, una denominación específica, otra específica provisional, espumosos gasificados y "granvas", y otros tipos no cubiertos por ninguna denominación oficial.

Cada vino se indica brevemente con sus características precio aproximado y, para los que se cataron, una puntuación escalada teóricamente entre 0 y 10, si bien de hecho sólo aparecen puntuaciones desde 4 (claramente defectuoso) hasta 9,5 (sobresaliente en todos los sentidos dentro de su tipo y añada), saltando de medio en medio punto.

Para dar una idea del rigor con que el autor enjuicia los vinos considerados, podemos observar que, de entre los más de 4.000 especímenes, sólo 4 aparecen con 9,5 puntos 14 con 9,36 con 8,5 y 155 con 8. Es curioso que de los cuatro de cabeza tres son vinos generosos (un seco y un dulce de Jerez, y un dulce de Montilla-Moriles). Este es un sesgo habitual que tiene sus razones en la historia, ya que ningún otro vino ha sido desde hace siglos más típicamente español (¿o había que decir anglo-español?), y en la calidad basada en una elaboración muy compleja.

¿Qué más decir de estos ejercicios comparativos?. Pues, por ejemplo, que la comparación entre ellos mismos revela que los 107 seleccionados por *Restauradores* sólo coinciden parcialmente con los primeros en la clasificación de Peñín, si bien es cierto que ninguno de ellos tiene para éste una puntuación baja. En definitiva, que los buenos conocedores suelen estar de acuerdo para juzgar a un vino como más o menos bueno, pero difícilmente coincidirán exactamente en el orden entre la magnífica variedad de vinos que se nos está presentando. Entrando al detalle conviene ser cuidadosos con estas cosas, más aún teniendo en cuenta los intereses comerciales en juego, aunque en este caso concreto creo que la profesionalidad de los catadores es considerable. ¿Qué hacer?. Yo personalmente suelo disfrutar enormemente cotilleando estas listas, pero la misma curiosidad que me lleva a ellas me hace relativizarlas y evitar, en lo posible, que se conviertan en una excusa para dejar de probar cuánto puedo arriesgar mi propio gusto. Allí cada cual con su conciencia.

Por cierto, me alegro de que el cuarto de los vinos sobresalientes en la puntuación de Peñín, que también aparece entre los grandes reservas de *Restauradores*, es el Tinto Pesquera de 86, uno de mis favoritos como ya conté aquí un día, aunque yo, que soy más tímido, no me atrevo a decir que sea el mejor.