



MANUEL
GAMELLA

VINOS

CUALQUIER manifestación cultural supone siempre una combinación de aspectos espirituales y materiales, como no podía ser menos dada la pecadora naturaleza de nuestra especie. Así ocurre con las navidades que, desde sus orígenes paganos apropiados después por el cristianismo, concentran sentimientos de amor y hermandad con otros menos altruistas salturistas de fiesta y búsqueda de goces terrenales, entre los que ocupan un lugar central los del buen comer y beber en cantidades y calidades extraordinarias.

Los viejos moralistas siempre han fruncido el ceño ante esta violación de las normas de buena economía, mientras que los modernos nos amenazan con nuevos infiernos de colesterol y de obesidades, pero ¿qué leñes!, ¿quién soporta esta vida sin ninguna transgresión de cuando en cuando? De manera que comamos y bebamos que mañana moriremos y modérese cada cual según le dicte su juicio. Y aquí viene mi consejo: la ocasión la pinta calva en navidades para elevar un poco nuestro nivel de gozo probando vinos que en el resto del año encontraremos menos oportunidad y excusa para ver pasar por nuestras mesas.

Más aún, la reunión de numerosos comensales y la predisposición a un cierto derroche nos brindan en estas fechas la posibilidad de comparar en una misma sentada botellas diversas que difícilmente vamos a poder abrir juntas en situaciones normales. Sé que algunos sibaritas nos dirán que es de buen tono fuadar fidelidad al mismo vino al menos durante cada plato, pero también esa norma admite la transgresión ritual en favor de una promiscuidad a la vez deliciosa e instructiva. El mismo Cristo nos dio ejemplo de este gusto aportando el vino ganador a la cata que se organizó con pretexto de las bodas de Canaán.

Para muchos bebedores lo dicho es especialmente cierto en lo que respecta a los cavas o champanes, esos vinos finos con burbujitas que poca gente



bebe con regularidad fuera de las fiestas. De hecho más de la mitad de la producción se consume por aquí durante esos días, y eso que España, gracias a Cataluña, es una verdadera potencia mundial en este terreno, superando en botellas producidas y exportadas, aunque no en precio, a la misma región de la *Champagne*.

Como sabemos el cava catalán típico deriva de una combinación de tres uvas blancas autóctonas, parellada, xarel·lo y macabeo, con alguna aportación últimamente de la variedad francesa chardonnay (la de los *champagnes blancs de blancs*). Pues bien, una bodega líder en este producto, Codorniu, ofrece este año la posibilidad de comparar por separado los sabores varietales de estas uvas mediante cuatro botellas diferentes de la serie de cavas *brut nature* (sólo vino sin adiciones) Mas d'Anoia. El cava de macabeo, el de color más claro, muestra su calidad ligera y melosa. El de xarel·lo resulta más potente y complejo en su sabor afrutado. El de parellada, más verdoso, posee un elegante aroma floral, producto de una vid que se cultiva en zonas más frías, vendimiándola tarde para evitar que su tendencia a la sobreproducción dé lugar a vinos más flojos. Por último el de chardonnay nos da un aidea sobre la diferencia entre las materias primas más tradicionales de un buen cava y las de los afamados *blancs de blancs* franceses. Decida la

afición de cada uno, que nadie obliga a nadie a ser excluyente.

Sin embargo en la pasada Nochevieja la ola de frío siberiano hacía más apetecible calentar el cuerpo con tintos fuertes que refrescarlos con picantes cavas. Quienes nos reunimos a la cena nos decidimos por una cata cuyo tema principal fueron vinos de cuatro pueblos cercanos que comparten en sus nombres el apelativo el río que los cruza: Pedrosa de Duero, Pesquera de Duero, Valbuena de Duero y Tudela de Duero.

Del primero de estos pueblos el elegido fue el Viña Pedrosa crianza del 92, un vino varietal (100%) de uva tinto fino, como se denomina a la variedad tempranillo en tierras de Castilla la Vieja. Excelente vino que aún conserva el gusto a la fruta fresca junto a los tonos balsámicos de su paso por la bodega.

De Pesquera de Duero no tomamos esta vez el conocido Tinto Pesquera (el favorito del presidente del gobierno), sino su paisano Emilio Moro crianza del 93, casi varietal (98% de tinto fino y 2% de la blanca albillo), algo más recio y tánico, bien adecuado al clima.

El mayor dispendio fue un Valbuena quinto año del 90, de Vega Sicilia, resultado de un 85% tinto fino y el resto de uvas de las variedades francesas cabernet-sauvignon, merlot y malbec. A cambio de su precio tuvimos un vino más suave y bien equilibrado entre aromas y sabores complejos de frutas y de crianza.

Tudela de Duero queda fuera de la denominación de origen, no sé si debido a que sus viñedos alternan el tinto fino con parte de uva garnacha, pero su Mauro del 94 no desmereció en absoluto. Al sabor de la fruta se añaden aquí otros más secos (tabaco, cuero) y especiados (vainilla, cacao), dando un producto muy interesante.

Resumiendo, en la variedad está el gusto. Felicidad y buen vino para 1997... ■