

Bit recomienda

V i n o s

Los mejores de Peñín



• Manuel
Gamella*



Como director del BIT nuestro ahora decano (Quique para los amigos) me sugirió hace más de cinco años la posibilidad de preparar una recopilación adecuadamente adecuada de estos artículos para publicarla de alguna manera. No estoy muy seguro de que fuese una buena idea, aunque varios de nuestros mejores escritores, tras encontrar un sueldo fijo en la escudería de algún gran periódico, la siguen mucho actualmente, dejándonos con las ganas de leerles cosas nuevas. Realmente estos artículos están elaborados para su consumo en joven, más que para crianzas y reservas, lo que unido a que estamos siempre muy liados, hizo que el proyecto quedara bastante adormecido y no sé si algún día llegará a despertar.

Acabo de desempolvar la transcripción en bruto de una entrevista que Quique y yo llegamos a hacer entonces al crítico Pepe Peñín con intención de que sirviera de prólogo para aquel intento. Peñín es, probablemente, el más popular, dentro de lo que se puede ser popular con estas cosas, de quienes escriben sobre vinos en España. Un verdadero profesional del tema, no un dilettante como yo, a pesar de que, como él mismo cuenta, era abstemio hasta que se dedicó a organizar, por motivos estrictamente crematísticos, un conocido club de vinos por suscripción, y al cabo de unos años descubrió que se había convertido en uno de los que más sabían del asunto por estos pagos.

En aquella charla Peñín dedicó un rato a poner en sus justos términos la labor de los críticos de vinos, cuyos instrumentos de trabajo son paladares no muy diferentes a los de la media de los mortales. La profesionalidad del crítico depende esencialmente de la práctica constante de la cata, de la comparación sistemática y, *last but not least*, del dominio de un vocabulario adecuado, aunque esto último (esto es de mi cosecha) más vale que lo administre sabiamente evitando jerigonzas abstrusas o estrambóticas. Criticaba Peñín la proliferación por aquí de críticos que experimentan poco y van a lo fácil y conocido, a diferencia del estilo anglosajón del experto en trabajo de campo, dispuesto siempre a catarlo todo con pasión de explorador y con el cuaderno en la mano.

Yes que los países con vinos de toda la vida resultamos poco receptivos a las novedades, si bien, como efecto positivo, tampoco caemos tanto en modas pasajeras. En esto Peñín nos mostró una vena tradicional: buenos vinos se encuentran ya

en países insospechados, pero vinos sublimes, lo que se dice sublimes, siguen siendo unos pocos burdeos, borgoñas y champañas.

En cuanto a la calidad media de los vinos españoles, también Peñín coincidía en su notable mejora año tras año, señalando especialmente la buena elaboración (una verdadera revolución tecnológica) de muchos vinos jóvenes, que no tienen por qué considerarse inferiores a los viejos, aunque sí menos complejos.

Todas estas disgresiones me llevan a comentar hoy, y con esto acabo por esta temporada las reseñas literarias, la guía de Pepe Peñín "Los Mejores Vinos y Destilados, 1999". Como el "Anuario de Vinos de El País" que comenté en el artículo anterior, esta guía sale también todos los años, recogiendo las marcas presentes en el mercado que a juicio del autor superan una puntuación de calidad de 80 (en algún caso 75) sobre 100.

Las máximas puntuaciones (95 puntos) otorgadas por Peñín en vinos corresponden a siete tintos, un blanco, cuatro pedrosximénez, un fino y un palo cortado. Es interesante esta selección que se corresponde muy bien con los criterios que el crítico nos manifestó en aquella entrevista. Nada menos que seis de catorce son vinos generosos, los más tradicionales de los que se producen en España. De los ocho restantes, no sólo el blanco sino también cuatro tintos no llegan a tres años de edad, y ninguno llega a cinco. De hecho, los dos vinos preferidos (con 95+) tienen sólo dos años: L'Ermita (Priorato) y Pingus (Ribera del Duero). Ningún cava consigue entrar en el grupo de máxima altura, y es que Peñín los apreciaba, pero no como al *champagne*. Es su opinión.

Por denominaciones de origen, Jerez tiene cinco marcas (Cardenal Cisneros PX, Carta Blanca Fino, Gran Orden PX, Jauna Palo Cortado y Noé PX), Rioja tres (Artadi Grandes Añadas 94, Artadi Pagos Viejos 95 y Roda I 94), Priorato dos (Clos Erasmus 96 y L'Ermita 96), Ribera del Duero una (Pingus 96), Tarragona una (Flor de Primavera Casher 96), Navarra una (Chivite Colección 125 Vendimia Tardía Blanco 97) y Montilla Moriles una (Pedro Ximénez 1830). Habrá que catar con atención los nuevos prioratos y tarragonas que vienen pisando fuerte, aunque a precios de dolor. Para terminar, va una breve e indiscreta comparación entre las labores de valoración de Peñín y de los expertos de El País. Las máximas puntuaciones de El País eran para 39 vinos de los que sólo 3 (los tres riojas) coinciden con el elenco de Peñín. No puedo evitarlo, en estas cosas soy un relativista incorregible.

