



Vinos



Manolo Gamella

PARA LEER LAS ETIQUETAS DE UN VINO

Los aficionados a la filosofía política, sobre todo los más viejos, puede que recuerden el empeño del difunto Althusser por instruirnos en “Para leer El capital” (1969), plagiado poco después por Dorfman y Mattelart en “Para leer al Pato Donald”. Dudé entre titular este artículo plagiando a éstos, o a mi amigo del ICAI José Luis Sancha que firmaba estos días en la Feria su libro “Presume de entender a fondo las facturas de la luz y del gas” (tema no menos complejo que “El Capital” o “El Pato Donald”), pero me decidí por lo primero porque quedaba más corto. La idea básica es la misma: aprovechemos juiciosamente todo lo que dé de sí una información.

Si sois de los que leéis estas cosas (lo del vino, quiero decir) seguro que ya estáis informados de que una buena cata tiene tres fases: visual, olfativa y gustativa. Yo os digo que hay una cuarta que complementa a las otras: la lectura de las etiquetas de la botella. Lo escribí aquí hace un tiempo animando a la curiosidad: no dejemos nunca, si podemos, de echarles un vistazo; ya sea en la tienda antes de

la compra, en el bar o el restaurante, o tranquilamente en casa; ya sea a las claras, o más discretamente si pretendemos impresionar como entendidos. De hecho, me consta que más de un crítico notable se niega a examinar un vino a ciegas sin aplicar esta fase, aunque sólo sea por “contextualizar culturalmente” cada caso.

Aunque ya den alguna información sobre el esmero y el gusto de sus autores, podemos dejar de lado los aspectos puramente estéticos, y empezar por la marca y la bodega. Si nos resultan conocidas, directamente o por referencias, afectarán inevitablemente a nuestro examen, lo que no es malo si sirve para orientar la atención pero no para arrastrarnos de cabeza hacia el prejuicio. A continuación, podemos ignorar los contenidos publicitarios (alabanzas, imágenes poéticas, etc.), pero no lo que sean datos objetivos, empezando por los obligatorios: el grado de alcohol (de 13° para arriba un vino gana en fuerza, de 12° para abajo será un vino ligero), y la pertenencia a denominaciones de origen o de calidad, y a tipos regulados dentro de ellas según su tiempo en barri-

cas (roble, crianza, reserva, gran reserva), su cantidad de azúcar en los cavas (dulce, semiseco, seco, brut, brut natural), u otras características en algunas denominaciones (fino, manzanilla, oloroso, etc.).

Otros datos no siempre aparecen, pero conviene atenderlos si se encuentran: las añadas (mejor la última para la mayoría de blancos, rosados y tintos jóvenes), la variedad o variedades de uva, y las formas particulares de elaboración (fermentación en barrica, maceración carbónica, crianza sobre sus levaduras o “lías”, etc.). Asociar en la memoria todos estos datos con las sensaciones percibidas es la única forma auténtica de “saber de vinos”.

En letra pequeña siempre podréis leer que el vino “contiene sulfitos”, incluso en las marcas acogidas a los requisitos para vinos “ecológicos”. No pasa nada, es la norma legal respecto a este conservante tradicional (se hacía quemando azufre), inocuo en las cantidades permitidas para eliminar bacterias como las que hacen el vinagre.

