



Nº 2 - MARZO 2002



fundación para la  
**cultura del vino**

# carta del presidente

## el vino es algo más que cultura

El mundo del vino, para nadie creo que sea nuevo decir, ha sufrido un cambio espectacular en los últimos 20 años en España. Hoy contamos con el conjunto de bodegas más moderno del mundo. Las instalaciones se han modernizado, los vinos están cada vez mejor elaborados, el consumidor español es cada vez más aficionado y está preparado para conocer y entender la variedad y personalidad de los vinos que en España se elaboran. Las publicaciones han proliferado y en definitiva, día a día, crece el interés de los profesionales por hacer mejor sus vinos, de los consumidores por conocerlos y de los prescriptores de opinión por juzgar a unos e informar a otros.

Ese conjunto de sensaciones que produce el vino al beberlo, y que ha inspirado a escritores, pintores, músicos y al resto del común de los mortales, es lo que llamamos cultura del vino. El vino es quizá la bebida más noble que existe, la más sana y, principalmente, la que más satisfacciones nos produce porque cultiva no sólo el placer de beberlo sino que acompaña agradables conversaciones y da lugar a encendidas discusiones sobre la calidad de cada uno y para cada uno de los consumidores.

Pero hay algo más. El desarrollo tanto de la viticultura como de la vinicultura ha supuesto el descubrimiento de problemas históricos, de grandes problemas en todas las bodegas europeas y ahora también en las del nuevo mundo. Problemas desconocidos para los elaboradores, prescriptores y mucho más para los consumidores. En este punto, o el conjunto de intereses que hay en el mundo del vino reacciona para solucionarlos, o será el consumidor el que acabe reaccionando mal para la industria del vino. Esa es una labor de todos, y en especial de las bodegas. Parece que la elaboración del vino es un arte, y concretamente, podíamos decir que es un arte científico. El arte está en la uva que cada uno de los suelos, cada uno de los climas y cada una de las variedades aporta y la labor del elaborador está en preservar, cuidar, saber transmitir en el vino eso que se ha recibido. Aquí es necesaria la profesionalidad, el cariño, la seriedad y el saber aprovechar la investigación existente para poder entregar al consumidor vinos sin defectos. Últimamente, a nivel mundial, el problema es mucho más grave de lo que parece.

Cuando nos sentamos a catar un vino, a disfrutarlo, en muchos casos no nos damos cuenta de esos defectos y la realidad es que están modificando la percepción que de ellos tenemos. Ya no es cuestión de la solvencia de cada uno para catar, analizar y degustar un vino porque superan, en muchos casos, la capacidad humana para detectarlos. La responsabilidad es de las bodegas que deben trabajar con seriedad y profesionalidad y ofrecer los vinos en las mejores condiciones para ser juzgada su calidad por prescriptores. Y lo más importante de todo: ser disfrutados por el consumidor.



**PABLO ÁLVAREZ**  
Presidente de la Fundación  
para la Cultura del Vino

## sumario

Historia del Vino .....	3
Viticultura .....	5
Enología.....	7
El vino al desnudo .....	10
Opinión .....	12
Noticias .....	14
Agenda.....	15
Los Colores del Vino .....	16

### PATRONATO DE LA FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO:

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN  
BODEGAS JULIÁN CHIVITE  
BODEGAS VEGA SICILIA

BODEGAS CODORNÍU  
BODEGAS LA RIOJA ALTA  
VINOS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

## Cuando el Vino derrotó a la Caballería

Hace ya bastante tiempo, los ingleses y los franceses tuvieron algunos problemillas entre ellos, cuya resolución tardó algo en llegar. Es ese período que se conoce como Guerra de los Cien Años, aunque realmente duró algunos más, ya que empezó en 1337 y terminó definitivamente en 1453.

En la tercera época de esta guerra, que se inició por disputas entre caballeros del Armagnac y de la Borgoña -casi nada-, en octubre de 1415 los ingleses, a quienes mandaba su rey Enrique V Plantagenet, tomaron la villa normanda de Harfleur y decidieron regresar a Inglaterra por Calais.

Hacia allí iban, pero el 24 de octubre se encontraron una fuerza francesa que les cerraba el camino. La batalla se libró al día siguiente, entre los hombres de Enrique y los franceses que mandaba Charles d'Albert, condestable de Francia. Dicen -los ingleses, desde luego- que los franceses eran muchos más.

Los ingleses colocaron en los flancos de su ejército una importante fuerza de arqueros, armados con el luego llamado arco largo inglés. Provocado el ataque de la caballería francesa, los arqueros de Enrique destrozaron las fuerzas montadas enemigas, dejando -fuentes inglesas, entre ellas el mismísimo mariscal

Montgomery- 10.000 rivales muertos en el campo.

El arco largo, que da gran poder de penetración a la flecha, había derrotado a la caballería. Fue, 25 de octubre de 1415, la batalla de Azincourt o Agincourt. No representó ninguna ventaja inmediata, pero condujo, cinco años después, al tratado de Troyes... que, como todos los firmados en esa guerra, fue pronto papel mojado.

Los vinateros franceses, y los siempre aficionados al vino ingleses, habían labrado la caída de la caballería a manos de tropas más ligeras, pero dotadas de un arma revolucionaria para la época. Pues bien: esa nueva arma, que cambió el curso de las batallas en lo sucesivo, procedía de las compras inglesas de vino a los franceses.

Parece ser que los ingleses, siempre muy buenos clientes de los caldos franceses, exigían a los exportadores, a modo de arancel aduanero, el envío, con cada medida de vino, de una larga vara de cierto tipo de madera infrecuente en las Islas Británicas, cuya especie no citan las crónicas, aunque algunos se inclinan por el fresno dulce. Era una madera resistente y flexible.

Los largos arcos usados por las tropas de Enrique V en Azincourt

“Nadie sabe a ciencia cierta cuándo ni dónde nació el vino, ni quién fue su padre. Osiris, Noé, Dionisios... vaya usted a saber”

*Los vinateros franceses, y los siempre aficionados al vino ingleses, habían labrado la caída de la caballería a manos de tropas más ligeras, pero dotadas de un arma revolucionaria para la época. Pues bien: esa nueva arma, que cambió el curso de las batallas en lo sucesivo, procedía de las compras inglesas de vino a los franceses.*

procedían del acuerdo arancelario franco-británico sobre la importación de vinos. Vean a lo que puede conducir la negociación de los problemas arancelarios y el conflicto de las exportaciones de vinos en la Europa comunitaria.

Es bonito saber estas cosas, como es interesante enterarse de todas aquellas que rodean un tema que es objeto de nuestra curiosidad. Cunqueiro citaba siempre a Bertrand Russell y su 'Teoría de los conocimientos inútiles' al decir: cuanto más sé de una cosa, más me gusta. Es cierto.

Pero es que el arancel maderero da para más. Naturalmente, Enrique V, que nació en 1387 y reinó de 1413 a 1422, no se salvó de que Shakespeare le dedicara una de sus obras. 'Enrique V' se estrenó en Londres en 1599, el mismo año que 'Como gustéis', el mismo año en que la compañía del bardo del Avon inauguró The Globe.

Bien, en 'Enrique V' Shakespeare hacía una alusión a la expedición a Irlanda de Robert Devereux, segundo conde de Essex. Irlanda había comenzado la revuelta en 1595.

Dos años más tarde, Essex fue decapitado, al descubrirse una conspiración contra Isabel I, la Reina Virgen. Esta conspiración se descubrió el 7 de febrero de 1601, cuando los conjurados intentaron aprovechar una representación de 'Ricardo III', obra de Shakespeare estrenada tres días antes por la compañía de Burbage en la que se aborda precisamente la deposición de un rey, para levantar al pueblo contra la reina.

Descubierta la conjura el día 7, Essex fue decapitado el 25 de febrero. Cuentan las crónicas que "le lloró toda Inglaterra". Al cabo, Isabel I murió dos años después.

Ya ven dónde puede llevar una disquisición sobre el vino, aun tratando de ser lo más esquemático posible por razones de espacio. Es pródigo el vino en este tipo de historias, por no citar la abundante mitología que le rodea. Nadie sabe a ciencia cierta cuándo ni dónde nació el vino, ni quién fue su padre. Osiris, Noé, Dionisos... vaya usted a saber.

Por ello es conveniente conocerlo todo lo que se pueda. No sólo como objeto de degustación, sino también como tema cultural. No olviden que estamos insertos en la Europa occidental, que desde siempre amó el vino. No olviden tampoco que España es un país de recia tradición católica y tracen mentalmente una frontera en Europa entre las tierras del vino y las de la cerveza: verán que allá donde termina el vino empieza el protestantismo, con alguna excepción, desde luego.

En resumidas cuentas, se trata de interesarles en el conocimiento del vino. Práctico, que es el inmediatamente importante, y teórico-mitológico, que es bonito. Vean, si no, la comentada batalla de Azincourt, decidida por la afición de los ingleses al vino francés. No me negarán que es bonita. Y, en cualquier caso, se non é vero, é ben trovato...

Cristino Álvarez

# viticultura viticultura

## EVOLUCIÓN DE LOS VINOS VARIETALES

El mercado de los vinos embotellados en los últimos cincuenta años, ha pasado desde una primera etapa, donde incluso los aficionados o entendidos de vinos no eran muy conocedores de las variedades de uva que se utilizaban y, por supuesto, la ignorancia de los meros consumidores era y es hoy en día, prácticamente total. Del mismo modo, y en sentido paralelo, los elaboradores tampoco eran totalmente conscientes de las virtudes o defectos de las viníferas que tenían a su disposición; quizás porque en aquella época los conocimientos sobre sus prestaciones no estaban bien definidos o quizás porque las dificultades que imponían las distancias, les obligaba únicamente a trabajar sobre los viñedos situados en el entorno de la bodega.

Con el transcurrir del tiempo y los avances de las comunicaciones, no solamente en el sentido de la lejanía, sino también de los medios de información, y unido a una importante mejora de la valoración del vino para los consumidores como bebida culta e incluso también saludable, hace que el conocimiento de las variedades, tanto para los aficionados como para los propios elaboradores, supusiera una revolución en los últimos años del siglo pasado. En nuestro país, variedades como *tempranillo*, *garnacha*, e incluso *cabernet sauvignon* entre algunas de las tintas, o las *albariño*, *verdejo*, *chardonnay*, entre las blancas, son muy conocidas por todo el sector vitivinícola e incluso por consumidores no necesariamente aficionados.

Por otra parte, el dinamismo del mercado y la importante competencia que en la actualidad existe en nuestro sector, hace que un buen argumento comercial entre otros, sea precisamente la utilización de determinadas variedades en la elaboración de los vinos. No cabe duda que, por ejemplo, la *cabernet sauvignon* se trata de una extraordinaria variedad para obtener vinos tintos de guarda, pero en la actualidad se observa una cierta fatiga si se la emplea como argumento de venta; y lo mismo sucede con muchas otras variedades de uva utilizadas en las elaboraciones. Esto nos indica una clara tendencia a la eliminación de las etiquetas en las menciones referentes a las variedades de uva, y especialmente en aquellos vinos donde la vinífera ha estado demasiado "en boca de todos" aunque, no







por ello, los elaboradores deben renunciar a su utilización, pues sus prestaciones pueden ser de gran interés.

En este sentido, los argumentos comerciales aconsejan la utilización de variedades de uva menos conocidas, pudiendo agruparse en la actualidad en dos categorías. Una primera, donde se trata de viníferas suficientemente experimentadas en otras zonas de cultivo, y perfectamente adaptadas a otras situaciones para obtener vinos de calidad, como son *merlot*, *cabernet franc*, *syrah*, *pinot noir*, *tannat*, *semillon*, *viognier*, *nebbiolo*, *godello*, *graciano*, entre otras. Siendo precisamente esta fase la que, en la actualidad, se está manifestando en el panorama vitivinícola. La segunda categoría, que también se está desarrollando hoy día, pero algo desfasada y retrasada sobre la anterior, corresponde a la búsqueda de variedades locales, poco conocidas y de prometedoras prestaciones enológicas, y que pudieran exportarse o adaptarse a otras zonas de cultivo, como por ejemplo, *prieto picudo* de la provincia de León, *tinta de toro*, *loureira* y *caíño blanco* de la Rías Baixas, *carménère* de origen bordelés pre-filoxérico y cultivada en Chile...

Sin duda alguna, en un futuro próximo, los vinos monovarietales dejarán paso a las elaboraciones de vinos multivarietales, donde no se buscará exclusivamente la potencia que hoy día impera en el mercado de los vinos, sino también la complejidad de los múltiples matices aportados por el *coupage* de varias viníferas, buscando sobre todo vinos elegantes, y sin que todo ello suponga síntoma alguno de debilidad en los vinos.

Otro importante aspecto a tener en cuenta es el resultado de las investigaciones y experimentaciones sobre

los diversos clones de las viníferas, que traerán como consecuencia una importante mejora en la calidad y, sobre todo, en la expresión varietal de los vinos. Esto será a medio plazo, donde el nombre de la vinífera vendrá acompañado del tipo de clon utilizado; y no pensemos que esto es una utopía, ya que esta nomenclatura ya se viene utilizando desde hace años en algunas zonas productoras de los llamados "países emergentes".

Por último, debemos referirnos a las controvertidas "variedades transgénicas" que, sin duda, en un breve plazo, empezarán a aparecer en el mercado, buscando con mayor o menor éxito corregir o potenciar diversos aspectos de las actuales variedades de uva: una mayor resistencia a las enfermedades del viñedo, o a un incremento de la carga polifenólica en las variedades tintas, o a un aumento de la expresión aromática en las viníferas blancas....

Independientemente de la discusión sobre la conveniencia o no de su utilización, desde los puntos de vista en el consumo del vino y ecológico, por las posibles repercusiones en el medio ambiente por su cultivo, el desarrollo de las variedades transgénicas traerá como consecuencia una indudable mejora de los vinos. Pero también proyecta sombras sobre el peligro de la uniformidad de estilo de los vinos, perdiéndose un poco el patrimonio de la diversidad que, hasta ahora, ha sido la mejor bandera de nuestro sector. Por otra parte, nos hará discutir sobre el nombre de dichas variedades pues, a mi entender, no se podrán llamar como una de las existentes, ya que las modificaciones genéticas crearán individuos distintos.

José Hidalgo Togores

“...en un futuro próximo, los vinos monovarietales dejarán paso a las elaboraciones de vinos multivarietales, donde no se buscará exclusivamente la potencia que hoy día impera en el mercado de los vinos, sino también la complejidad de los múltiples matices aportados por el *coupage* de varias viníferas...”

# enología



## INFLUENCIA DEL GUSTO DE LOS CONSUMIDORES EN LA FORMA ACTUAL DE ELABORAR LOS VINOS

El gusto de los consumidores tiene una importancia capital a la hora de elaborar los vinos por parte de las bodegas. Indudablemente si la simbiosis entre el mercado y la bodega es perfecta, tendremos muchas posibilidades de que el éxito comercial esté garantizado. Existen muchos ejemplos entre los países consumidores, afectando a diversos tipos, gamas y niveles de precio que así lo confirman.

Pero los gustos de los consumidores han ido evolucionando con el paso del tiempo. Efectivamente, no se consume ahora ni el mismo tipo ni las mismas calidades de vino que se podrían beber en el siglo XIX.

Los vinos en aquella época presentaban en muchos casos graves defectos gustativos tales como, elevada acidez volátil y grado bajo, derivado de las precarias condiciones de elaboración y del nulo conocimiento de la enología, que como es

sabido se desarrolla durante el siglo XX, particularmente a partir de los años 30, cuando Emile Peynaud y Jean Ribereau Gayon, ponen en cuestión los métodos hasta entonces empleados y dan un giro de 180° creando la enología moderna.

A partir de esa época la manera de hacer el vino ha ido evolucionando con el paso del tiempo, adecuándose tanto a los gustos de los consumidores como a los hábitos del momento.

En efecto, las formas de vida y el ritmo del trabajo de las gentes han cambiado de tal manera que las bodegas han debido de alguna manera acoplarse a las exigencias de los tiempos, elaborando vinos que sean lo más adecuados para cada momento del día o para cada ocasión. Qué duda cabe que la oferta de vinos actual ha ensanchado su gama enormemente, en parte gracias a las posibilidades que las nuevas tecnologías les ofrecen.



Así, a partir de uvas más o menos similares, se pueden elaborar diversos tipos de vinos, que van desde los jóvenes ligeros y afrutados, ideales para comidas suaves, a vinos con diferentes tipos de crianza más o menos prolongada y que, por tanto, adquieren un grado de sofisticación y personalidad mucho más acusadas, siendo adecuados para otro tipo de ocasiones y gastronomía.

El mercado actual está demandando cada vez más vinos con estructura y personalidad, en los que el carácter varietal y el "Terroir" se hagan notar con claridad, en definitiva vinos con más calidad. Están pasados de moda y no gustan a los actuales consumidores, los vinos con un exceso de crianza y dominados por la madera que además en bastantes ocasiones adelgaza y seca los vinos haciéndolos perder gran parte o la totalidad de sus virtudes originales.

Las bodegas que pretendan seguir esta línea, deberán mantener una cuidadosa política de selección de la materia prima. Más a menudo de lo conveniente se ha olvidado por parte de muchos enólogos, demasiado centrados en su diario quehacer por otra parte, la importancia de la uva de calidad como base de un gran vino.

Así, no es extraño encontrarse con profesionales que poca o ninguna atención prestan a las labores que se desarrollan en el campo, aunque de viñas pertenecientes a la bodega donde trabajan se trate. Craso error. Para la elaboración de los vinos de gran estructura que está demandando el momento, es necesario controlar la calidad de la materia prima que se va a elaborar.

La primera de las precauciones a tomar será obligatoriamente el control de los rendimientos de las viñas, que como es sabido tiene una importancia capital en la calidad de la vendimia sobre todo, en los parámetros referidos a la cantidad y finura de los taninos y antocianos de los vinos, haciéndolos perder sus características originales y reduciendo su estructura.

Los avances experimentados por la agricultura moderna, las labores en las viñas, los tratamientos preventivos de plagas y enfermedades, los abonados, la calidad del material de plantación con el empleo de plantas excesivamente vigorosas en la mayoría de los casos, son algunos de los factores que han hecho aumentar considerablemente la producción.

No podemos olvidar los cambios experimentados en los últimos 50 años en cuanto a la elección de los terrenos se refiere. Tradicionalmente se dedicaban a viñedo las fincas marginales o de menor calidad, que no eran aptas para otros cultivos, tales como trigo, cebada, remolacha, patatas, etc. Durante este período de tiempo ha existido un cambio radical en los hábitos de plantación, provocado por la poca rentabilidad de los



cultivos antes mencionados, en relación con el viñedo.

Esto ha hecho que muchas veces tierras demasiado fértiles han sido dedicadas al cultivo de la viña, con la consiguiente pérdida de calidad. Este factor se considera de capital importancia y el elaborador que pretenda comercializar los vinos que el mercado actual demanda, deberá tener en gran consideración.

El elaborador deberá ser cuidadoso con el control de los rendimientos, realizando labores de aclarado o eliminación de racimos en el envero así

más "limpios" y netos. Era muy común años atrás la existencia en las grandes zonas productoras de vinos de crianza tales como Rioja, de enormes parques de barricas de una edad demasiado elevada, que producían a menudo sabores y aromas extraños. Actualmente, las bodegas han evolucionado hacia la utilización de maderas más nuevas y finas, acortando notablemente los tiempos de crianza.

En definitiva, las bodegas han debido adaptarse a los gustos de un mercado cada vez más exigente que demanda productos de más alta cali-

*En efecto, las formas de vida y el ritmo del trabajo de las gentes han cambiado de tal manera que las bodegas han debido de alguna manera acoplarse a las exigencias de los tiempos, elaborando vinos que sean lo más adecuados para cada momento del día o para cada ocasión. Qué duda cabe que la oferta de vinos actual ha ensanchado su gama enormemente, en parte gracias a las posibilidades que las nuevas tecnologías les ofrecen.*

*El mercado actual está demandando cada vez más vinos con estructura y personalidad, en los que el carácter varietal y el "Terroir" se hagan notar con claridad, en definitiva vinos con más calidad.*

como, limitando en lo posible los abonados y realizando podas lo más severas posibles.

La edad de las viñas tiene una importancia enorme a la hora de obtener vinos estructurados y de gran personalidad. Un alto porcentaje de vino procedente de viñedos de más de 20 ó 30 años es fundamental para conseguir los vinos que el mercado actual demanda.

En lo que la crianza se refiere, los gustos de los consumidores también han evolucionado hacia vinos

dad a un precio más competitivo. La entrada en el mercado de los nuevos países emergentes, no ha hecho más que aumentar la competitividad en el sector, por lo que las zonas tradicionales del viejo continente deberían extremar las medidas conducentes a la buena utilización de los parámetros de calidad más arriba reseñados, con el fin de no verse desplazados por estos nuevos vinos.

Francisco Hurtado de Amézaga



# el vino al desnudo

Lorenzo M. Dueñas.

El vino, además de ser una bebida natural, procedente de frutos naturales es, entre todas las bebidas, la más civilizada de ellas. Más que otros jugos o zumos de frutas, más que la leche o las leches, y por supuesto, la más civilizada de todas las bebidas mal llamadas alcohólicas, ya que el término apropiado es hidroalcohólicas, porque la única "bebida" alcohólica sería el alcohol y éste, aunque pueda beberse, no resulta saludable hacerlo. El vino sí.

El primer vino fue autogestionario, autónomo, espontáneo. Surgió sin saberlo, se transformó sólo, sin más ayuda que los propios componentes de la uva, de todas las partes del racimo. No hubo selección de vendimia, ni de fruto, ni despalillado, ni planteamientos previos a la fermentación. Fue, con seguridad, la única vez en que el hombre no intervino en el vino. La primera, la única y por supuesto la última.

Una vez el hombre (dicho en términos de especie) probó el zumo de la uva fermentado (la primera cata), comenzó a sacarle defectos, a fantasear con sus posibilidades y, por supuesto, a contárselo a los demás. Ya que es un hecho históricamente contrastado que el mayor placer del hombre es contar sus experiencias ya que el relato permite contener aún mayores dosis de placer imaginario que el realmente sentido.

Por eso el vino es la más civilizada de las bebidas, no porque el hombre manipule o llegue a controlar el vino en su origen y evolución, sino porque lo que se ha hablado y escrito y chismorreado sobre el vino, no se ha hecho ni con el zumo de naranja ni con la leche de vaca ni siquiera con la tinta de calamar. Y es que el vino tiene y contiene materias intangibles, elementos que escapan, afortunadamente, a los análisis instrumentales. El vino y todos sus componentes, incluso el equilibrio de los mismos, pueden medirse al



milímetro pero ¿cómo se mide el sabor? ¿Y los aromas? Se puede medir la intensidad y persistencia en boca por unidades (caudalías) ;pero no se siente!. La medición orienta, ;pero no transmite! No produce sensaciones. Valores como los polifenoles, la acidez, la madurez glucométrica, los ácidos salificados, el contenido de azúcares residuales, pueden obtenerse ;pero donde se ponga un trago o sorbo de vino, los instrumentos quedan relegados a su sitio en el laboratorio! Y se elabora para beber. Para proporcionar placer. No para cumplir con los datos o reglas de la enotecnia. Por eso se habla tanto del vino, porque produce multitud de sensaciones e incontables gratificaciones. El hombre bebe y bebe, y habla y habla; así va evolucionando el vino y también el hombre. A compás, conjuntamente, pero ¿es completamente cierto y beneficioso para el vino todo lo que de él dice el hombre? Lo iremos analizando en los próximos números en esta misma sección de título intencionado EL VINO AL DESNUDO, en la que emplazo a los lectores a que la lean y, por supuesto, a que participen.

#### VINO: GUSTOS Y PREFERENCIAS

La manifestación más clara e incontestable de la influencia del hombre sobre el vino, la constituye la moda, modas, usos, hábitos y costumbres que el hombre ha ido adoptando en relación con el vino, sus tipos, sus colores, sus características, sus orígenes geográficos, etc.

España, país productor histórico, hoy a caballo entre la tradición y el futuro, es ejemplo de convivencia de vinos "a la antigua" y de vinos "actuales". Esto es muy positivo y debe mantenerse al igual que hace Francia, Italia, Portugal, Alemania, Chile, casi todos los países.

Siguen gustando los vinos con sabor a madera (elemento exógeno al vino), que no es un defecto, sino una forma de elaborar o criar. Pero también gustan los frutales, concentrados, complejos, equilibrados.

El vino, y todo en él, es conjunción y convivencia no confrontación ni contraposición; muchos bebedores, muchos gustos, muchos vinos y ningún enfrentamiento: blanco/tinto, rioja/ribera, joven/crianza.



¿es completamente  
cierto y beneficioso  
para el vino todo  
lo que de él dice  
el hombre?

# VITI. VINI. CULTURA

L. M. Dueñas

La labranza de la tierra, el cultivo de la vid y la elaboración de vinos, han venido conformando diferentes culturas, según las épocas, los asentamientos humanos y sus formas de organización.

Junto a los tenidos como clásicos, factores biológicos: vid, clima y suelo, las manifestaciones socioculturales de los distintos pueblos han constatado la capacidad de mutación de los elementos referenciales del vino como producto, su ilimitada versatilidad y su aparente naturaleza manipulable, en función de las iniciativas y directrices de producción. Precisamente, y con referencia a los usos, formas y hábitos de producción, la difícilmente perceptible línea diferenciadora que pretendía separar los criterios, filosofías y productos de los países tradicionales de los llamados emergentes, ya ha

desaparecido y además, desde hace más tiempo del que pudiéramos pensar.

ESPAÑA, FRANCIA e ITALIA, indiscutibles representantes de extensión, volumen y tradición no se limitan a continuar reproduciendo sus patrones históricos, tanto en cultivos y rendimientos como en producto final sino que, cada vez más, incorporan, desarrollan y aplican criterios ventajosos mercantilmente, facilitando desde el origen el posicionamiento de sus vinos. Y, por otra parte, AUSTRALIA, NUEVA ZELANDA, SUDÁFRICA y EE.UU. además de no renunciar y persistir en su línea de rendimientos de producción y volúmenes de facturación, sueñan con sus "grandes crus", "viñas viejas", "vendimias tardías", "botrytis" y hasta con "reservas de familia". La perceptible realidad muestra la perfecta con-

*Se busca lo escaso y exclusivo ("top") pero también se demanda lo conocido, extendido y publicitado ("in"). Se tiene en cuenta la opinión de los prescriptores, pero los factores que intervienen en las ventas y en su*

*crecimiento son cada día más diversos e incluso antagonicos en apariencia. Éxito y calidades tienden a no estar asegurados sólo por nombre o zona, pero en contraprestación, están al alcance de todos.*

vivencia en los mercados, de vinos diseñados por los titulados en marketing con aquellos conseguidos por estudiosos de la vid y el vino.

Incluso es frecuente la existencia de empresas que buscan y consiguen tener éxito en distintas cestas: ingresan por volumen y se acreditan por imagen. El prestigio del vino escaso compensa el vino omnipresente y multitudinario.

Los hectolitros industriales sufragan el coste de las gotas míticas. El triunfo ya no se guarda en el arca. Se busca lo escaso y exclusivo ("top") pero también se demanda lo conocido, extendido y publicitado ("in"). Se tiene en cuenta la opinión de los prescriptores, pero los factores que intervienen en las ventas y en su crecimiento son cada día más diversos e incluso antagonicos en apariencia. Éxito y calidades tienden a no estar asegurados sólo por nombre o zona, pero en contraprestación, están al alcance de

todos. Y al fondo, la viña, como origen determinante del factor diferenciador. Sin uva no hay vino, pero sin mercado tampoco. Todo lo biológico sigue vigente,



pero ya no está sólo, ni tampoco es un elemento autónomo. Los componentes decisivos del vino aumentan cada día. Ahora, más que nunca, para saber qué hay que tener, hay que saber, qué debe tenerse. VITIVINICULTURA puede escribirse junto, pero no necesariamente.



## inaugurada la página

web de LA FUNDACION PARA LA CULTURA DEL VINO. Una página que dará servicio a toda persona aficionada al mundo del vino, y donde podrá conocer, además de lo qué es la Fundación, para qué se creó, los objetivos que tiene y las novedades que vayan surgiendo, una amplia gama de informaciones, entrevistas y reportajes de interés.

Además, en esta página web, hay un espacio reservado para dar a conocer la agenda del año en cuanto a acontecimientos del sector se refiere, notas de prensa, así como varios enlaces con bibliotecas, centros de formación, Consejos Reguladores, tiendas, guías, revistas y otros links de interés.

La Fundación para la Cultura del Vino pone a disposición de los usuarios una sección donde responderá a las dudas que el navegante tenga respecto a cualquier aspecto del sector vinícola.

En definitiva, esta página web fomentará la participación, ampliará los conocimientos y dará respuestas, todo ello englobado en uno de los principales fines de la Fundación: estar al servicio de los expertos y aficionados al vino. ([www.culturadelvino.com](http://www.culturadelvino.com)).



## nace la escuela de cata

de la mano de la Fundación para la Cultura del Vino. Su objetivo será fomentar el consumo inteligente y moderado del vino a través de su más grande manifestación cultural: la cata.

Serán cursos nada convencionales, con un carácter muy exclusivo, un gran nivel en la calidad de sus enólogos, gastronómicos... y, organizados en lugares muy selectos.

Estos cursos de cata tendrán un cupo de asistencia restringido y se realizarán en contadas ocasiones.

Los asistentes tendrán la oportunidad de degustar vinos y productos excepcionales, conocer las bodegas más prestigiosas y disfrutar de los maridajes de los "grandes" de la cocina actual, quienes comentaran con los participantes sus cartas de vino y enseñarán como sacar el máximo partido a la combinación vino-plato.

Durante dos días, se podrá recorrer la bodega, desde los viñedos hasta el botellero, pasando por la zona de elaboración, de crianza y envejecimiento. Todo el proceso será dirigido por el director técnico o el enólogo de la bodega escogida.

La Fundación, así, orienta sus esfuerzos y recursos a divulgar la cultura del vino mediante el conocimiento de su historia, de las técnicas de cultivo de la vid, de la elaboración del vino y de las formas de degustarlo y disfrutarlo.



## ss.mm., los reyes de españa

inauguraron, el pasado día 5 de marzo, la nueva bodega que Chivite ha construido en Aberín (Navarra), Señorío de Arinzano.

Diseñada por Rafael Moneo, premio Pritzker de arquitectura, las nuevas instalaciones conjugan perfectamente la estética con la tecnología enológica, éste último aspecto conducido por Fernando Chivite.

De esta manera, se mantiene una excelente armonía con el entorno del Valle del Ega, donde los tres edificios conviven de una forma placentera; la bodega, la Torre Palacio de la Armería de estilo neoclásico del siglo XIX, y una casa del siglo XVIII.

Tras descubrir una placa conmemorativa, los asistentes visitaron las instalaciones de la bodega, donde pudieron disfrutar de una excepcional comida acompañada con los vinos de la casa.



# agenda

## marzo

**2-5**

V Edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2002.

*Casino de Madrid.*

[www.uec.es/html/bacchus.asp](http://www.uec.es/html/bacchus.asp)

**4-8**

Alimentaria 2002.  
*Fira de Barcelona.*

[www.alimentaria.com](http://www.alimentaria.com)

## abril

**15-20**

XVIII Semana Universitaria del Vino.  
*Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola. Madrid*

**22-25**

XVI Salón Internacional del Club de Gourmets.  
*Recinto Ferial Casa de Campo. Madrid.*

[www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)

## mayo

**22-24**

III Foro Mundial del Vino "Rioja III Milenio".  
*Palacio de Congresos y Exposiciones de Logroño.*

[www.larioja.org/forovino](http://www.larioja.org/forovino)

**29-1** (junio)

Vinoble 2002. III Salón de los Vinos nobles, generosos y olorosos.  
*Jerez de la Frontera (Cádiz).*

[www.vinoble.com](http://www.vinoble.com)

Si desea recibir, de manera gratuita, el **Boletín de la Fundación para la Cultura del Vino**, envíenos sus datos postales:

FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO

Paseo de la Habana, 11-1º

Tel: 91 411 32 19 - Fax: 91 563 97 10

e-mail: [fundacion@culturadelvino.com](mailto:fundacion@culturadelvino.com)



## NATURALEZA MUERTA

FRANCISCO MOLINA MONTERO

La obra de Francisco Molina Montero (Torreperogil, Jaén, 1962) representa uno de esos ejemplos de arte que debe ser observado con "buena educación", en palabras del crítico

Antolín Paz. Al igual que un buen vino puede ser agradable a la generalidad, aunque solamente apreciado en su auténtica y justa medida por aquellos que, a través del esfuerzo, logran desarrollar una especial sensibilidad, el arte de Molina Montero se antoja pleno de sentido cuando se va más allá. Más allá en la visión del espíritu de las cosas. En su esencia y en el lirismo que es capaz de desprender todo cuanto nos rodea.

La figuración verista de su primerísima época ya apuntaba lo que sería su evolución estilística y temática posterior. El Bodegón y el Paisaje, base de su producción, con algunas incursiones puntuales en la figura, se impregnaron de una capacidad de síntesis y de aprehensión de la esencia de los objetos y las formas. Los paisajes de olivos y viñedos que caracterizaron una etapa de su producción dejaron paso a un intimismo pronunciado que, como señaló el crítico Marín Medina, coincide con un cambio de residencia personal: de los amplios espacios de la Casa de Campo, a la acotación urbanística que supone la calle del Prado de Madrid. De

esta última época datan sus magníficos y atrevidos bodegones y naturalezas muertas, que marcan un ensimismamiento mayor e incluso una visión más abstracta de la pintura. La simplificación de formas y volúmenes ha ido en aumento, hasta producirse una mera alusión a las realidades a las que se refiere. La vibración plástica a través de sus calidades, los colores contundentes, dotados de movimiento, plenos de veladuras y transparencias, priman por encima del reconocimiento de las formas.

Es un artista, en definitiva, con oficio, con un ingente conocimiento de la materia pictórica, sin concesiones fáciles al mercantilismo actual en el mundo del arte. Un artista que, aunque alejado de los premios desde hace unos años, ha sido merecedor de los más importantes galardones del país: Premio *Blanco y Negro* (1992), Premio *Pintores para el 92* (1991), Premio *Nacional de Guadalajara* (1991), Medalla de Honor en el Premio *BMW* (1989 y 1990), Premio *Nacional de Pintura Cajamadrid*, etc., y se encuentra representado en museos e instituciones nacionales.



Juan Antonio Molina  
Crítico de Arte