

Los vinos españoles que han conquistado París

TEXTO DE **Oscar Caballero** FOTOS DE **Carles Domènech**

En la prehistoria, es decir, antes de que España estuviera en Europa, don Miguel Torres y su esposa, Margarita, frecuentaban los restaurantes franceses de prestigio gastronómico, cenaban, pagaban, pedían hablar con el patrón y, tras felicitarle, lograban que probara sus vinos. Con esa política, seguida en toda Europa por su entonces vendedor Josep Puig –“en el hotel había que ahorrar; en el restaurante, por el contrario, gastar”–, el patriarca de los Torres logró un doble milagro: introdujo por lo menos uno de sus vinos en la carta de varios tres estrellas Michelin franceses y los convirtió así en excepciones universales. Porque aquellas cartas de vinos, auténticos libros con los clásicos de Borgoña y Burdeos, carecían de la mínima referencia

extranjera. Durante años, por lo tanto, el Mas la Plana, de Torres, estuvo entre lo mejor de la enología francesa, singular en su carácter de extranjero adoptado. Más aún: si el Mas la Plana destacaba en la sala –y en algunos restaurantes coexistía con el Gran Viña Sol–, en la cocina, la poderosa garnacha del Sangre de Toro cometía un casi monopolio. Hoy, paradójicamente, las denominaciones de origen (D.O.) y marcas españolas se encuentran en todo el mundo. Pero esa presencia tampoco garantiza una imposición general de sus vinos, porque el sector ha cambiado.

El mercado del vino es mundial –capital, Nueva York–, pero al mismo tiempo regional: con sus D.O., el vino practica el federalismo. España no es, ya, diferente. Ni sus →

Vinos con denominación de origen de La Rioja, el Priorat, Somontano o la Ribera del Duero han seducido a los expertos franceses. Algunos de los sumilleres más prestigiosos del mundo y los propietarios de los santuarios parisienses del vino explican su relación con los mejores vinos españoles

Le Bistrot du Sommelier Philippe Faure Brac

En 1992, Faure Brac inscribió su nombre en la nómina del Nobel de la sumillería, ese campeonato mundial que, desde 1983, en su nuevo formato, es monopolio de sumilleres franceses, con la excepción de un alemán y un japonés, y cuyas preguntas y pruebas llegan a límites de complejidad asombrosos. Por ejemplo: “¿Cuál sería el buen precio actual, en dólares canadienses, de una botella de Château d'Yquem 1952?”, fue una pregunta del 2000, cuando se presentaron 150 postulantes. Respuesta: en 1952 no hubo Château d'Yquem. Por entonces ya Faure Brac tenía su propio restaurante, llamado adecuadamente Le Bistrot du Sommelier y donde manda el vino por encima del plato. La carta cuenta, en su capítulo español, con valores reconocidos: Pesquera Janus (380 euros el magnum, o sea botella doble, de 1991), Clos Mogador (tres añadas, de 84 a 137 euros), Torremilanos (el 96 a 37 euros), Condado de Haza (el 97, a 41 euros), Fra Fulco (el 96, a 84 euros), sin olvidar los inevitables vinos de Lustau, ídolo de sumilleres galos.

“Aquí el cliente nos deja carta blanca. Y las cenas pueden ser temáticas –todos los vinos de un mismo país, por ejemplo– o, es lo más frecuente, proponer un vino por cada plato.” Faure Brac se enorgullece de “haber descubierto a clientes franceses regiones como Toro, Ribera del Duero, Priorat”. Pero también asegura que “a causa del turismo y de repetir muchos años, hay franceses que tienen una idea muy clara sobre los vinos españoles. En especial, entre aquellos que han preferido el interior de España a sus costas. Y que, por lo tanto, han sorteado el peligro de los vinos para turistas”.



*Que no le falte
Ceremonia:
se va a agotar.*



Un Vino de Premio

Gandia

PASIÓN POR EL VINO DESDE 1885