



Guillermina Sánchez Cerezo-Lavinia

La madrileña Guillermina Sánchez Cerezo, veterana de la primera megatienda vónica Lavinia, en Madrid, ha inaugurado ahora en París los 1.500 m² convertidos en avanzadilla de vinos extranjeros, entre la Ópera y la muy gastronómica plaza de la Madeleine. Hay 6.500 referencias de vino (un 70% en autoservicio), situadas estratégicamente para que el curioso deba ver las etiquetas de vinos extranjeros antes de hallar los franceses. Mientras descubre los vinos de otras tierras, explica y vende los españoles.

Es consciente de que "si yo no tengo que vender un Vega Sicilia, porque se vende solo", su misión es volver creíbles, a los ojos de asombrados parisienses, los 784,50 euros de un Dominio Pingus 98 (frente a los 113,10 del Valbuena 95 y el humilde precio del también vegasiciliano Alión 96: 47,72 euros) o los 339 de L'Ermita, el Priorat de Álvaro Palacios. Uno de sus placeres consiste en ofrecer un Somontano tascado en 9,14 euros. O "explicar el parentesco entre la uva monastrell y la mourvèdre de los Côtes du Roussillon y los Bاندول franceses". Tampoco le cuesta mucho vender el Mas la Plana 96 de Torres a 25,54 euros. Ni le protestan demasiado los 100 euros de la añada 1981 del mismo vino. Pero su arma secreta es dulce: "El PX 1972 de Montilla Moriles, un vino dulce con la ventaja de que no ha sido mutado con alcohol y con precio clementísimo: 28 euros".

Tim Johnston Juvenile's

El más parisiense de los escoceses frecuenta el sur de España desde que, en 1987, "el descubrimiento de los vinos jerezanos de Lustau cambió mi vida". En aquel año, Johnston, que asociado al inglés Williams regía el primer "restaurant à vins" importante de París, el Willi's, decidió abrir "un bar más o menos tasca, con tapas" y estudió los vinos españoles. Es difícil hallar, en un restaurante fuera de Jerez, la oferta líquida para el aperitivo que presenta el Juvenile's: dos vinos de Valdespino, el fino Inocente y el Oloroso Solera 1842; de Emilio Lustau, Puerto Fino, Dry Amontillado Los Arcos, East India Solera Sherry, Tintilla de Rota y Moscatel Las Cruces; en fin, el impresionante Pedro Ximénez 1975 Gran Reserva Toro Albala, de Montilla-Moriles. Pero también hay un cava (Domaine Chandon 98) en el capítulo de espumosos; un Priorat entre los blancos (garnacha blanca Mas Ignus); siete tintos (un Mas Comtal del Penedès, Font de la Figuera y Clos Figueres del Priorat, el Tarragona Falset Laurona, un Mauro y un Alion y el Crianza Remelluri por La Rioja). Eso sí, "yo no entro en la carrera de cuanto más caro, mejor". De hecho, "el Priorat blanco cuesta 38 euros; los tintos arrancan modestamente con los 18 euros del Penedès y llegan a los 99 euros del Priorat. Y el brandy, como el más caro de los aperitivos, exige 12,50 euros por copa".



Viene de la página 75

D.O. -como cuando el mundo entero brindaba con champán, con Burdeos, con licoroso de Sudáfrica, con Tokay de Hungría, con Sauternes-, ahora se trata de una especie de hermandad de uvas y precios. Y en los tintos, de dos tendencias principales: vinos de alta concentración y mucha madera, que podrían ser denominados modernos, y otros más refinados, de taninos fundidos, a los que se llamaría tradicionales. El fenómeno nuevo es que unos y otros pueden hallarse en todos los viñedos tradicionales. En cambio, los refinados son raros, por no decir imposibles, en el llamado Nuevo Mundo.

En otras palabras: el paladar moderno puede degustar con igual placer un vino actual de España, de Francia, de Italia o de California. Claro que justamente porque la gama está presente en todos los países productores, colonizar paladares de países vinícolas es tarea lenta. Los países productores

son, por definición, consumidores de sus propios vinos. España bebe más vino español que vino extranjero. Y también tienen paladar nacional Francia, Italia, Rusia, Argentina o Chile, aun cuando beban un vino moderno.

En Francia, el vino español fue, durante demasiado tiempo -el que, por ejemplo, perdieron los españoles con la venta a granel- un simple recurso. Hace tres siglos, el vino de Alicante reforzaba delicados Saint-Julien bordeleses; tras las descolonizaciones del siglo XX, reemplazó con el mismo carácter a los caldos argelinos.

Y en ese carácter de vino auxiliar, el vino español perdió la oportunidad de imponer marcas o regiones. Cierto es que tampoco los receptores turísticos -ni las costas españolas, más pródigas en sangría que en reservas- contribuyeron a prestigiar el viñedo

hispánico. Ahora, las cosas cambian en el mundo del vino en general y en el español en particular. Pero los cambios suelen ir más de prisa que su comprensión.

Así, mientras los expertos en vino de Nueva York y París saben que España tiene por lo menos una decena de vinos en la franja de 400/700 euros por botella, mucho consumidor español continúa consumiendo su vinillo de toda la vida, convencido aún de que los vinos españoles son baratos.

¿Cuáles son los vinos españoles que cuentan actualmente en el mundo? Es una pregunta de difícil respuesta: ni en la propia España existe, hoy, una referencia indiscutible, como lo fue en una época la etiqueta Vega Sicilia. Entre los llamados vinos de alta expresión -los que Estados Unidos o Francia denomina "de garage"-, como entre las marcas tradicionales, los votos estarán repartidos. ●

Fúndete de Placer.

Emmental Francés Rallado, te invita al Caribe.

Una semana entera en Santo Domingo y con todos los gastos pagados.

Hay 10 viajes para 2 personas en sorteo.



Busca este adhesivo

en las bolsas de Emmental Francés rallado y participa con sólo 2 códigos de barras.



Emmental Francés. El queso que sabe fundir.

