

"El consejo del Padre Capuchino: con todo lo que comas, vino."
BOLETÍN ENOLÓGICO SÓLO PARA INVITADOS



In vino veritas: los encantos del vino

Chinese:

Ganbei! (dry
your cup)

Dutch: **Prost!**
(health)

English: **Cheers!**

French: **Santé!**
(health)

German: **Prost!**
(cheers)

Hebrew:
Le'chaim! (to
life)

Irish: **Sláinte!**
(to your
health)

Italian: **Per
cent'anni!** (for
one hundred
years)

Italian 2: **Sa-
lute** (health)

Japanese:
Kanpai! (dry
your cup)

El vino debe ser una de las pocas sustancias capaces de albergar las más vibrantes contradicciones, las más diversas miradas sobre el mundo. Puede ser el protagónico detonante de la ebriedad de Baco y sus cultores -el alma de la "bacanal", como quien dice-, pero también puede transformarse en la sangre de Jesucristo y emocionar por sus connotaciones místicas. Puede beberse pausado en una copa de degustación técnica, con medidas oficiales y características innegociables como la transparencia, la proporción y el volumen, pero también tomarse groseramente de la botella, en el mejor estilo adolescente. Parece que brillante o turbio, añejo o joven, ligero o con cuerpo, de una u otra forma el vino está implícito en casi todo asunto humano. Lo paladeamos en los sensuales poemas de Omar Khayyam, quien se atrevió a alabar el vino a pesar de la prohibición musulmana. Lo encontramos hundido en el Mediterráneo, adentro de las ánforas selladas por un bodeguero de Pompeya. Lo cosechamos en los hoy prestigiosos viñedos californianos, obra de los jesuitas y franciscanos que plantaron allí la vid por primera vez y la trabajaron (también en México, por cierto). Adonde miremos encontraremos vino: parece que incluso hay fósiles prehistóricos con rastros de uva prensada y orujo. Pero sin necesidad de especular

tanto, se sabe con certeza que 3000 años antes de Cristo los seres humanos ya se habían consagrado como expertos en el arte de hacer vino...y disfrutarlo!

Y es que la euforia, la agradable distensión, el optimismo y el carácter social que a veces acompaña a esta bebida casi mágica son factores que bien pueden intervenir en la concreción de un proyecto, en el cierre de un trato y hasta en el inicio de un romance. *In vino veritas*: como el vino desata la lengua, las personas no pueden fingir o mentir cuando están bajo su influjo así que no les queda más que decir la verdad. Por si todo este carisma fuera poco, cada vez hay más estudios que confirman los efectos benéficos de su consumo moderado y regular, especialmente del vino tinto: la mortalidad más alta se da previsiblemente entre los grandes bebedores, seguida por los abstemios totales (¡una sorpresa!), y en la mejor posición se encuentran los *bebedores moderados*. ¿Cómo es posible esto? El vino es una panacea, una bebida alegre y noble muy digna de los dioses: adorna cualquier comida y hace una comunión de cada encuentro. ¿Y ahora hasta resulta que -tomada con mesura- puede prevenir enfermedades?

Russian: Vashe
zdorovie! (to
health)

Spanish: Salud!
(health)

Welsh: Iechyd
da! (health)

Uruguayan:

Chin-chin!

(¿?????)

De lo bueno, poco

Algunos enólogos dicen que el vino no es más que agua enriquecida con vitaminas y minerales. Lo cierto es que -bebido junto a las comidas- facilita la elasticidad de las arterias, modera el colesterol y reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Por si fuera poco, las uvas tienen un elemento de defensa llamado **resveratrol** cuya concentración aumenta considerablemente cuando el mosto se transforma en vino. Al parecer, este elemento podría inhibir en cierta medida la cancerogénesis: es un poderoso preventivo en procesos precancerosos y se están investigando terapias sobre células cancerosas ya declaradas. También se han evaluado las funciones intelectuales durante la vejez, y aquellos que consumieron de dos a cuatro vasos de vino diarios durante toda su vida adulta resultaron más agudos y activos



mentalmente que quienes no bebían nunca; incluso resultaron tener menor propensión a la demencia senil.

Tomar vino es saludable, además de ser un festín para los sentidos y un ritual irremplazable para quienes profesan su religión. Pero no hace falta echar mano de argumentos bíblicos, como destacar que Noé -el señor del arca, mítico inventor del vino y principal cultor del mismo- fue elegido por Dios de entre todos los hombres para iniciar la nueva humanidad. ¿O lo habrá elegido por su fenomenal invento?

Los poemas encerrados en el vino

No sólo son los de Khayyam, uno de los poetas más entusiastas en la exaltación del vino ("*...el sutil alquimista que transmuta, en un instante, en oro, el plomo de la vida*"): **el vino parece tener su propia poesía interna, sus imágenes sensoriales. Las notas de cata a veces revisten una condición casi estética de sugerencia, de traducción entre los sentidos. En el aspecto podemos decir, por ejemplo, que un vino es "brillante", "tranquilo" o "con aguja". El olor por su parte puede incluir notas de flores, frutas, especias (es interesante notar cómo la descripción de un olor a setas, cuero y humedad nos provoca una sensación muy diferente que un olor fino con bouquet de plátano y moras silvestres). Al hablar de los colores, el amante del vino recurre a todo el arcoiris: amarillo verdoso, amarillo oro, rosa naranja, rojo rubí, rojo violeta... Su gusto puede ser a grandes rasgos "ácido", "seco", "amargo", "dulce", "desequilibrado"; sus versiones pueden suponer vinos ligeros o con cuerpo. Aquí se involucra no sólo el sentido del gusto**

sino también del tacto: un vino es "suave", "aterciopelado", "áspero", "astringente", "picante", "ardiente"...

El modelo clásico para apreciar y clasificar los vinos es el atribuido a Plinio, en el año 50 de nuestra era; se le han agregado algunos elementos como la limpidez o turbidez, suavidad o aspereza. Degustar es reconocer e interpretar una serie de sensaciones asociadas con esta bebida. Así, un vino tinto lleva a que un especialista lo describa como *bien vestido, de color rojo rubí intenso, olor a ciruela roja muy madura, agradablemente tánico, buen cuerpo y tacto de terciopelo*. La poesía del vino blanco se inclinaría hacia un *amarillo pálido con matices verdosos, aroma intenso a flores, quizás rosas, fresco, suave y ligero en la boca, sensación dulce débil*. Y no deja tampoco de ser poesía la exclamación de Dom Perignon, monje francés del siglo XVII que inventó el tapón de corcho gracias al cual se pudo crear el champagne; al probarlo por primera vez, exclamó: "*¡Vengan rápido, hermanos míos; estoy bebiendo estrellas!*".

Las notas de cata a veces revisten una condición casi estética de sugerencia, de traducción entre los sentidos.

GRAN FIESTA DE LA PASTA

PRIMERA EDICIÓN
2003

Sede: Misión del Quijote,
edificio 3, 4D

PAGINA WEB.:
[http://
fiestadelapasta.freehosting.net](http://fiestadelapasta.freehosting.net)

GUANAJUATO, GTO

TEXTOS: GABRIELA ONETTO



“Bebe el agua a chorros y el vino a sorbos”
“Cada cual huele el vino que tiene”
“Bebe el vino con discreción y no a boca de cangilón”
“Beber con medida alarga la vida”
“Bebes vino, no bebas el seso”
“Vino y amores, de viejo los mejores”
“Con queso, pan y vino se anda mejor el camino”
“El buen vino se ha de beber en cristal fino”
“Llámale al vino, vino, al pan, pan y todos te entenderán”
“Lo que se promete con el vino, se olvida por el camino”
“La buena solera hace el vino de primera”

“No dejes para mañana hembra, comida o vino”
“Salud, dinero y buen vino, e irme a la gloria de camino”
“De vino aguado o agua envinada, no me des nada”
“Vino, amigo, aceite y tocino, son los mejores los más antiguos”
“Vino y mujer, te dan la vuelta y te ponen al revés”

Nota de cata “Chianti” (bodega Ruffino, Italia)

Rojo rubí brillante, con borde de destellos teja delgados. Gas carbónico abundante, al grado de dar un falso aspecto turbio a la capa. Nariz más bien cerrada, la fruta no abunda pero se perciben frutas negras en conserva; tiene además ecos de madera y hierbas secas. El vino es suave, de taninos gentiles y buena acidez, aunque en el paladar medio le falta complejidad. Buen final, un poco amargo.



Nota de cata “Sangre de Toro” (bodega Torres, España)

De bella capa rubí, exhibe ricos aromas mediterráneos, con exuberantes matices de especias y moras silvestres. Pletórico, aterciopelado, con taninos de suave textura y elegantes notas de regaliz y pimienta negra.

