

No se haga problema con los vinos

Miércoles, 03 de Agosto de 2011 00:00 | Epicuro

Muchos lectores me escriben: "Me siento cohibido cuando bebo vino con amigos que aparentemente saben mucho. Dicen que encuentran tal o cual sabor, pero por más que me esfuerce, no logro identificarlos". Creo que lo primordial frente a una copa es disfrutarla. Si recorro las opiniones de enólogos famosos como Miguel Brascó y Fabricio Portelli, veré por ejemplo que mientras Portelli le pone 93 puntos a un Achaval Ferrer Finca Altamira (uno de mis tintos preferidos), Brascó le da 70. En el Chardonnay Terrazas, Brascó encuentra aromas lerdos; Portelli, untuosos toques de fruta blanca. Es difícil que un aficionado que nunca probó la grosella negra llamada cassis (black currant) encuentre su toque en un Sirah, en un Cabernet Sauvignon salvo el caso que le guste beber el Kir (vino blanco con crema de cassis)

Es verdad que los enólogos y sumilleres experimentados pueden captar la mayor cantidad de sensaciones, aromas y sabores. Son personas que han estudiado o trabajado en viñedos durante años y debemos aprender de ellos. Sin embargo, como lo vimos, los entendidos llegan a tener veinte puntos de diferencia en sus calificaciones. Nuestras

opiniones de bebedores casuales se tornan entonces relativas, debemos ser humildes. A mí me encanta el Bonarda de Chakana lleno de frutas rojas, pimienta, taninos agradables, pero muchos lo miran con desdén porque es barato. Lo mismo ocurre con Andeluna, con Trapiche roble, con Trío. Abrí ayer un Coyam 2002 (sus nueve años lo habían vuelto espléndido). Quizás debamos hablar menos, gozar más. Los gustos de la gente son dispares, unos buscan lo dulce, lo seco, el blanco, el rosado, el tinto. No debo enojarme si alguien me dice que aprecia un licoroso Liebfraumilch (leche de la mujer amada). Puede ser aceptable con un postre; en una reunión de aficionados a lo dulce será siempre mejor que una gaseosa negra. Es uno de los vinos más vendidos. Pero si me lo sirven sobre un lomo fino, una parrillada, me pondré de hocico. Nosotros todos somos gustadores, vamos poco a poco afinando el paladar, pues la gama de los vinos que consumimos suele ser algo limitada. Más bebemos más vamos diferenciando, observando los cambios enormes de calidad. Debo decir que las mujeres tienen un paladar, una sensualidad notables: la mayoría de mis amigas o conocidas bebe vino tinto y lo disfrutan en copas bien grandes.

Es verdad que cada cepa suele tener características definidas. Por ejemplo, el Chardonnay ofrece un abanico de sensaciones que pueden ir desde la papaya hasta el melón, la piña, el pan tostado, manzana, cítricos, vainilla, pero ¿por qué torturarnos la mente buscando sus frutales matices en vez de saborear bien frío el notable equilibrio, la noble discreción de nuestro Enigma ecuatoriano premiado internacionalmente con medalla de oro?

Me gusta catar vino con personas que solo con la mirada me expresan su bienestar al beber, marcan un momento de silencio al sentir la persistencia, sonrían con ancha satisfacción. Sobran las palabras. Me gustan quienes comparten una buena botella con la complicidad de los sibaritas. No es necesario el despliegue, no hace falta el teatro, tampoco la palabra técnica. Beber no es pasar un examen ni hacer una prueba de laboratorio, es apreciar el genio del ser humano que logró con la uva crear verdaderas obras de arte. Los vinos son quienes deben hablar, provocar nuestro silencio de aprobación. No es necesario pagar precios exorbitantes para alcanzar el placer ni conocer a la mujer más bella del mundo para saber lo que es el amor. En cuanto a lo demás, Alberto Cortez lo ha



La interesante experiencia de UEES.



La Cristi

Por La Cristi



Ojos bien abiertos

Por Jaime Núñez del Arco



Reconectada

Por Georgianna Nebel



Gastronomía

Por Epicuro

dicho todo en uno de sus poemas. Él es un entrañable catador, de estos que beben con el alma, comparten con los ojos.



EL UNIVERSO *marcador*

larevista

sambo

Club *EL UNIVERSO*

autos

DOCTOR *Tecn*

laredsa

INTERBARRIALES
EL UNIVERSO

Un producto de Diario EL UNIVERSO Av. Domingo Comín entre Calle 11 y Ernesto Albán.

Editor: **Carlos A. Ycaza**

Producción y Redacción: **Gerarda Plaz de Huerta** Fotografía: **Chiqui Naranjo**

Diagramación: **Jack Betancourt** Ventas: **Natalí Lara** e-mail 249 0000, ext 625

Sambo © **Derechos Reservados 2010** Compañía Anónima El Universo - Todos los derechos reservados.

Contáctenos - Preguntas Frecuentes - Publicidad