



Todo un placer. Catar un gran vino en el campo, donde se crió

Entrevista a Pedro Muñoz

Hola Pedro, como hacemos habitualmente para comenzar con la entrevista, y para todos aquellos que no te conocen, ¿puedes decirnos algo sobre tu vida?

Nací en Zaragoza, en la misma ciudad en la que cursé mis estudios de medicina. Decantado pronto hacia la psiquiatría y tras aprobar el MIR, sentí una voz que me decía: “ven a Bilbao”, “ven a Bilbao”. Todos sabemos que no es posible resistirse a semejante llamada. No obstante, debo admitir que algo influyó el hecho de que por aquel entonces, mi novia fuera de Bilbao. Por una razón o por otra, me vine a hacer la residencia al Hospital de Basurto.

Desde hace años trabajo (contento y orgulloso) en la Unidad de trastornos de la conducta alimentaria de Margen Izquierda. Por cierto, quiero aprovechar la oportunidad que me brinda Lmentala para aclarar una cuestión. Mi afición enológica-gastronómica es previa a la elección de dicho trabajo y su contenido absolutamente distinto, no tienen nada que ver. Es una broma, pero lo digo muy pero que muy en serio.

Y si tal como dices, tu afición enológica-gastronómica es previa, ¿cómo llegaste a ese mundo?

No lo sé exactamente, quizás a los 19 ó 20 años. Sí recuerdo algunas cosas. Por ejemplo, que hasta esa edad, mi interés y apetencia por el vino eran igual a cero. Mi padre trabajaba en un pueblo en el que se elaboraba vino, a él le gustaba y tenía botellas en casa. Su aroma (lo tengo grabado), no me atraía nada, creo que ni llegué a probarlo. Pero un día, un amigo trajo a casa una botella diferente, olía distinto, olía mejor, era un Marqués de Riscal. No sé ni si llegué a probarlo, pero desde luego que sus aromas se quedaron en mi memoria. Unos meses más tarde, en una boda, los camareros servían a los asistentes copas de vino blanco y tinto, lo típico. Cogí una de tinto por error pero antes de que me diera tiempo a cambiarlo por una Coca-Cola o una cerveza, percibí aromas conocidos, puse más atención, lo probé, me gustó, “¡que bueno!, se parece al vino que probé en casa”. Y tanto que se parecía, era el mismo. Quizás ahí empezó todo o al menos es lo que me gusta pensar.

.. y todo cambió, ¿qué significa ahora el vino para ti?

Mucho y por varias razones. Sobre todo es una fuente de diversión y goce interminable. No me gusta beber entre semana, ni por rutina con las comidas, ni soy txikitero, pero un viernes en casa o en un restaurante o en cualquier lugar en el que pueda poner atención, abrir un vino, disfrutarlo, pensarlo, captar sus aromas, beberlo, a ser posible con compañía, discutirlo y sentir que lo he entendido, que lo he integrado, más allá de que me guste o no, ¡ay!... que disfrute incomparable.

Pero el vino, el mundo del vino mejor dicho, me aporta muchas más cosas. Me aporta entretenimiento, conocimiento, visitas interesantes, naturaleza, retos, amigos, respeto, estética, belleza, y muchas cosas más que no digo, porque no debo.

Ah bueno, si desarrollas mucho la afición cuesta una pasta y en ocasiones si no sabes beber, algún disgusto por decir tonterías, claro.



Las características del terreno determinan el vino

Todo esto que comentas parece muy interesante, pero la mayoría aún necesitamos conocer los principios básicos, incluso cómo se elabora un buen vino

Un buen vino se elabora con sabiduría, mucho amor, dinero y un poco de suerte. No hablo lógicamente de vinos muy básicos, sino de otros no necesariamente caros, pero que exigen un cuidado artesanal. Un buen vino (hablo de un tinto, para no extenderme) necesita para empezar una persona que sepa de

vinos, normalmente será un enólogo, pero sobre todo alguien que sepa y acierte con las decisiones que hay que tomar, que serán muchas. La primera es elegir una tierra adecuada que proporcione al vino unas cualidades organolépticas determinadas. Probablemente será un terreno pobre, más bien seco y donde crezcan vides viejas que sufrirán buscando nutrientes en la tierra con las raíces. Esas cepas producirán muy pocos racimos con pocas uvas, pero poseerán una gran concentración de aromas y recuerdos minerales de la tierra. Si acierta con el momento justo de la vendimia, si no se precipita o se retrasa, si un clima adverso no lo estropea todo, tendrá un producto magnífico que deberá trasladar a una bodega que posea los medios necesarios para transformar el zumo de la uva en vino. Usará barricas de madera o recipientes de acero gigantes (según la pasta que tenga), para provocar la fermentación alcohólica primero y maloláctica después.

Ya casi tiene el vino, ahora hay que convertirlo en un producto estable, moldearlo, limarlo, asentarlo y enriquecerlo. Así que guardara ese "casi vino bueno" en barricas de madera francesas (muy caras), americanas (caras) o húngaras (no muy caras), deberá decidir el grado de tostado, el tiempo de permanencia y muchas más cosas. Tras ello, a la botella, nuevas decisiones en las que no entro para no aburrir y, ¡tachan, tachan!, ya tenemos el milagro a la venta, ya tenemos nuestro buen vino. No es fácil ¿eh?.



La sala de máquinas y de los sueños

Bueno y ahora, los críticos, el usuario(nosotros), tendremos que decidir si es o no un buen vino, claro, porque todo este mundo es muy subjetivo, quizás después de tantas decisiones, trabajo y amor, resulta que el vino no nos gusta, que no es tan bueno, ¡grrrrrrrrrrrr!. Es complicado hacer un buen vino.



La afición enológica y la gastronómica suelen ir juntas

La elaboración del vino está casi siempre, asociado a determinados territorios, ¿que regiones tienen un significado especial en este mundo?

En mi opinión y a nivel mundial, Borgoña. Borgoña es el culto a la tierra, pequeñas parcelas que producen vinos con un común denominador, una filosofía similar, pero distintos entre sí. En ocasiones una pequeña parcela pertenece a varios viticultores. A veces incluso, una fila de 10 ó 12 cepas está repartida entre varios productores que elaboraran cada uno un vino distinto. Son vinos con un color pálido, decaído, con una potencia frutal descomunal y un paso en boca sutil, elegante y delicado. Por eso a los Borgoñas se les llama: guante de seda, mano de hierro.



Grandes Borgoñas. Mano de hierro, guante de seda

En España por tradición y por su capacidad para producir vinos clásicos y avanzados me quedaría con Priorat (vinos minerales, complejos y estructurados) y por supuesto con Rioja (conocida por todos y no tan conocida).



Una cata vertical. Varias añadas del mismo vino

Cuál es el misterio por el que un producto tan natural cautiva a tantas personas?

No lo sé, supongo que es algo muy particular, pero es una fascinación descrita hace mucho. Los humanos empinamos el codo desde hace 7 u 8 mil años. A mi personalmente me cautiva todo su proceso de elaboración, las decisiones, el trabajo de

tantas personas, la tierra y sus frutos condensados en una botella. Un buen día la abres, en ocasiones muchos años más tarde y ¡milagro!, disfrutas del tesoro escondido.



Aunque no se aprecia bien, es un Yquem de 1806, el vino más caro del mundo. Los grandes amigos, como los grandes vinos, no se olvidan nunca.

El vino, si está en condiciones, te transporta a su lugar de origen, al momento en que se elaboró, te habla del tiempo que ha permanecido desarrollándose en bodega o reposando adormecido en la botella. Imaginas la tierra de la que proviene, las uvas que lo componen, las personas que trabajaron en él, en aquella época. ¿Qué ocurrió en aquella época?. ¿Es fascinante o no?.

Supongo que el vino cautiva porque se trata de un producto de la naturaleza que exige la intervención y el trabajo del hombre y que se puede guardar muchos años en un recipiente hasta que uno decide abrirlo y descubrir lo que hay dentro. Pero hasta entonces, sabes que está ahí, esperándote, guardadito...

¿Cómo se puede aprender a distinguir los vinos según su procedencia, elaboración, etc.?

Acertar las características del vino, su añada, sus uvas, aproximarse en su origen e incluso identificar el vino, el sueño de cualquier aficionado. Pero esto casi es ciencia ficción y en realidad, está al alcance de muy pocos (incluyendo profesionales).

No obstante, no es imposible, se necesitan ingredientes: talento olfativo, estudio, paciencia, atención, memoria y mucha, pero que mucha afición al vino. Pero en el mundo del vino esto no es lo principal. En mi opinión, es más importante disfrutar y divertirse y esto último, si está al alcance de cualquiera que muestre interés. Tampoco es complicado ir más allá del tópico: “yo sé que vino me gusta y cuál no” o “sé distinguir un vino bueno del malo”. Es aconsejable comenzar con vinos sencillos, económicos, que nos gusten, a ser posible con métodos de crianza básicos y con características muy definidas. Por ejemplo, comenzar con un Rioja clásico y compararlo con un vino de Toro más moderno y propiedades muy distintas. Se observan fácilmente las diferencias y se comienza a aprender. Se precisa una copa adecuada, un lugar sin olores, un fondo o un paño blanco y como decía antes, atención, interés y ganas de divertirse y disfrutar.



Otro placer. Servir uno de tus vinos preferidos a quién lo creó

¿Cuál es el proceso de una cata?

Consta fundamentalmente de tres partes o fases:

- Visual
- Olfativa
- Bucal

En la primera fase y sobre un fondo blanco observamos el color del vino y su limpidez, es decir si está turbio o no. Sobre el color conviene inclinar la copa levemente hacia delante y fijar la mirada en el ribete o parte externa y en el menisco o parte

interior, veremos sorprendentes diferencias y comenzaremos a intuir la edad del vino. A más edad color más teja, a más juventud color más violáceo.

La fase olfativa es la más importante y la que más me gusta. Primero se debe oler en reposo, sin mover la copa, para captar aromas primarios, es decir, aquellos que provienen directamente de la fruta. Suelen ser aromas frutales, que nos recuerdan cosas, a cada cuál las tuyas, no hay nada escrito: grosellas, arándanos, bodega, pasas, rosas, jazmín, eucalipto, ciruelas, etc, etc, depende del vino. Si movemos la copa con cuidado pero con energía, nos sorprenderá el cambio, parecerá un vino distinto, entran en juego los aromas secundarios y terciarios de la fermentación y de su crianza en barrica: tostados, levadura, lácteos, crema pastelera, roble, cedro, caja de puros, tabaco, sábanas limpias, allá cada uno. Ya tenemos lo que se llama el bouquet del vino, el conjunto global de sus aromas, pero ¡recordad! primero oler en reposo y luego en movimiento.



Los 5 Primer Grand Cru Classé. El Top en Burdeos

La fase bucal y final nos permite saber a que sabe y si se abusa de la misma, es la que nos permite también decir cosas graciosísimas o muchas tonterías, según se mire. Hay que fijarse en como entra el vino en nuestra boca, como la recorre, como finaliza y el rastro que deja una vez tragado, es decir el postgusto.

Ya sabemos catar, en esto consiste básicamente. Como se puede ver, catar no es beber. Se puede beber sin catar, y catar sin beber (aunque haya que escupir, ¡buag!). Catar es algo más interesante, complejo y estimulante que beber. Implica conversar primero con el vino, entender lo que nos dice y después conversar con otras personas discutiendo y disfrutando del mismo, sin prepotencias, con respeto, pero con compañía. El disfrute es la vía principal para el conocimiento del mundo del vino y en la experiencia reside la sabiduría. Cuantos más vinos hayamos probado, mejores catadores seremos, al menos eso dice Oldenburg

Catar con compañía, ¡uhmmmm!, ¡qué gozada!

Elígenos unos vinos para determinados momentos

No creo tanto en vinos para cada momento(a ver que haces con el suegro adicto al Viña Ardanza o con la novia antialcohol) y sí en lo que puedes expresar a través del mismo: “mira cuanto te quiero o mira que poco”, “para que veas que no soy tan pobre..”, “no sabes lo que me ha costado conseguirlo”,etc, etc. Claro que el destinatario de la ofrenda tiene que entender algo de vino, porque si no....Tampoco confío en algunos tópicos como: Un Toro musculoso para cuando estoy con los amigotes, un delicado Borgoña para el amor, un complejo Priorat para los negocios o un seductor Chardonnay, para, para,... pues para eso para alternar.



Primero catar, luego cenar



El vino determina el momento y en el escenario social, cada vino tiene su significado. Pensando así aquí van algunas recomendaciones con su precio aproximado (el dinero también condiciona el momento).

- Con un vino dulce fino y delicado como el MR de Málaga(20€) .
- También podemos rascar el bolsillo todavía más y tocar el cielo con un Viña El Pisón de Rioja, un Aquilón de Campo de Borja o un Finca Dofí del Priorat.



Todo preparado para catar un gran vino



Algunos de mis preferidos

Sin entrar en los grandes vinos franceses, en las fantásticas Shyraz australianas o sudafricanas o en los económicos tintos de Chile o Argentina, podemos disfrutar:

En fin, una pequeñísima muestra de un universo casi infinito.

- Con los exóticos y complejos 12Volts (17€) de Mallorca y El Regajal (15€) de Madrid.
- Con el frutal y sabroso Honoro Vera(5€) de Calatayud, que triunfó en los Oscars y encima es aragonés como el siguiente y como yo.
- Con el blanco Chardonnay 1,2,3 Enate(6€), fresco y excitante.
- Con el seco y profundo blanco Asortes(25€) de Galicia (diferente a los albariños).
- Con cremosos y complejos Ruedas como Naiades(12€)
- Con un cálido y mediterráneo monastrell como Casa Castillo pie franco(6€)
- Con un serio, expresivo y moderno Ribera como Aalto(20€) o Rioja k4 (25€).
- Con un Rioja clásico como 904 (25€)
- Con un contundente Numanthia (29€) o Almirez(12€) de Toro.
- Con un mineral Priorat como Ferrer Bobet(30€) o Montsant Venus(25€)

¿Y dónde comprar?, hoy día no hay problema para localizar estos vinos y muchos más, casi todos en realidad. Yo os aconsejaría acudir en primera instancia a la tienda de vinos que conozcáis. Si no encontráis lo buscado hay que acudir a la red, las siguientes direcciones son seguras y fiables para comprar vinos.

<http://www.lavinia.es>

<http://www.vilaviniteca.es>

<http://www.vinissimus.com>



El vino evoluciona y su presentación también

Por último, y a modo de conclusión de esta extraordinaria lección sobre el mundo del vino que nos has dado, ¿quieres añadir algunas recomendaciones o consejos para los lectores de Lmentala?

Si prestamos atención al vino, ¿no deberíamos prestar atención a la copa en la que lo degustaremos?. No vale cualquiera, tampoco tiene porque ser una Riedel. Conviene una copa de cristal fino, base amplia, tallo largo, transparente, incolora, ancha por abajo y tendente a cerrarse por arriba. ¡Ah! y sin ningún tipo de grabación, incrustados, iniciales, escudos heráldicos, ya sabéis.

Cada uno coge su copa como le da la real gana. Dicho esto puede resultar aconsejable cogerla por el tallo por tres razones fundamentales:

1. No ensuciamos la copa con nuestras huellas digitales (sobre todo si acabamos de limpiar el coche).
2. No calentamos el vino rápidamente.
3. Es más bonito. Haced la prueba. Acostumbrados a coger la copa por el tallo y un día tratad de cogerla por el balón, incomprensiblemente se elevará vuestra ansiedad basal.

No sé si es el mejor lugar, pero desde luego que la cocina es un buen lugar para catar, sobre todo si

tienes una encimera blanca. Te permite ver el color correctamente y con una toallita evitas broncas retirando en un pispas restos violáceos del vino. Y con el fregadero cerca, por si el vino no nos gusta....

Eso sí, previamente hay que ventilar con decisión para evitar que otros olores nos confundan.

El Dr. Orgogozo publicó un estudio con casi 4000 personas según el cuál, los que tomaban 3 ó 4 copas de vino al día presentaban un 80% menos de probabilidades de demenciarse que los abstemios. Si a esto le unimos que el Dr. Cohen dice en su estudio que los que toman 8 ó 14 copas de vino a la semana se resfrían la mitad y considerando que parece obvio que el etanol del vino aumenta el HDL y disminuye el LDL y teniendo que obviar que parece subir los triglicéridos, parece aconsejable beber un poco de vino todos los días.

Si además de beberlo lo catamos, alcanzaremos ese trocito de felicidad que todos merecemos, ¡sin duda!.



Fomentando la cantera