

Flamenco¹ suite sobre la *legislación comunitaria* en materia de vinos buenos.

JOSÉ MARÍA GONZÁLEZ DEL VALLE
Oviedo

I. LA CALIDAD COMUNITARIA DE LOS VINOS.

La legislación comunitaria ha fijado, mediante reglamentos —muy minuciosos en algunos casos— una serie de normas y criterios sobre la elaboración de vinos —tales como evitar el sobreprensado, asegurar un grado alcohólico natural mínimo, reducir el SO₂ etc.—, tendientes a asegurar su calidad. La norma básica actualmente es el Reglamento (CE) n.º 1493/99 de 17 de mayo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola. Tiene carácter recopilatorio y deroga normas anteriores. Los que se ajustan a la normativa comunitaria pueden ser calificados como vinos de calidad (VC). Puede discutirse que tales criterios sean o no acertados en algunos casos, pero de lo que no cabe duda es de que aseguran una determinada calidad: la calidad comunitaria en materia de vino. La Unión Europea, como es lógico, no entra a valorar la calidad comunitaria de todos los vinos del mundo, ni siquiera la de todas las zonas vinícolas de la Unión Europea, sino sólo la de Regiones Determinadas (RD), en las que a través de Consejos Reguladores se puede comprobar si se aplica o no y en qué medida su normativa sobre el vino.

como productoras de vinos de calidad comunitaria. Esta política ha originado una efectiva mejora de la calidad, según el común sentir, que también comparto, y ha sido muy bien recibida tanto por los viticultores como por los consumidores. No obstante, tiene dos limitaciones. De un lado obliga a percibir la calidad comunitaria de los vinos con formas regionales de percepción de la calidad del vino, al estar esa calidad ligada a la región. Ello no deja de ser una limitación, pues existen otras formas de percibir la calidad de los vinos. Presenta en segundo lugar el inconveniente de que no asegura una calidad uniforme en toda la Unión. Determinados países de tradición y prestigio vinícolas —como Francia y Alemania—, dado su mal clima, necesitan recurrir excesivamente a la azucarización de los mostos con azúcar de caña. Ello va en detrimento del vino, al faltar fructosa y otros azúcares. La calidad comunitaria es relativa a cada RD. No existen unos criterios de calidad absolutos, pues dependen de que la RD esté enclavada en la zona A, B o C, esta última con muchos subapartados. Eso origina una cierta distorsión entre el Mercado Común del vino embotellado con DO y el Mercado Común del vino a granel. En el mercado de la uva sucede lo propio.

Distorsiona también los criterios de calidad el que el vino sea percibido, en

¹ Es flamenco porque no tiene principio ni fin, sino que es cíclica. El final obliga a retomar *da capo* el principio. Es suite porque esta dividida en nueve tiempos. En el primero, al tratar del vino se mezclan el 2/4 con el 3/4 y hasta el 4/3, con un *finale* en Koshér desmitificador. Es una petenera. Se trata en la misma tonalidad el Champagne y el retsina, pero cambiando del mayor al menor con soltura. Ojalá recuerde a Schubert. El segundo tiempo está en 2/2 y los acentos están en la melodía, que trata de la *clase de vino* y es muy jerezano. El tercero es un *divertimento*. El cuarto desarrolla el nombre de la RD, de que se trató en el primero y el quinto retoma la *clase de vino* del segundo tiempo, perdiendo carácter jerezano. Podría haber estado dedicado a Clinton; nunca a Chirac. El sexto está dedicado al catador que contribuye a mejorar un producto al que prestamos menor atención que él. El séptimo anuncia que hay que retomar *da capo* todo lo dicho. El octavo es un recitativo. En el noveno se mezclan tantas cosas que obligan a terminar la sesión bruscamente como consecuencia de la sobredosis o a recomenzar desde el principio cambiando los acentos y el fraseo.

gran medida, con formas de percepción propias de un producto de lujo. Un producto de lujo, para que tenga éxito comercial, ha de ser escaso y caro. En la medida en que en una RD es difícil cosechar una materia prima aceptable, la calidad se torna escasa y cara. En la medida en que —tal es el problema de la región de la Mancha— la calidad se puede conseguir con facilidad y en abundancia, el producto pierde el atractivo de los productos de lujo.

El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), dependiente del Ministerio de Agricultura, es el organismo que en España reconoce a Regiones Determinadas la posibilidad de producir vinos calificables como de calidad comunitaria. Lo hace mediante la erección de Denominaciones de Origen Calificadas como de Calidad (DOCC). Rioja es una DOCC. No se sigue de ahí que todos los vinos que se producen en la Rioja sean vinos con DOCC Rioja. Así, en la Rioja, la casa SAVIN produce vinos no calificados como de calidad comunitaria por lo que no pueden utilizar la Denominación de Origen (DO) *Rioja*. No es práctica infrecuente que una misma bodega produzca vinos con DO Rioja y otros sin tal DO. La DO *Rioja* está habilitada para producir vinos de mesa (v.m.) y no otros vinos como los vinos de licor (v.l.) o los vinos espumosos (v.e.).

La expresión VINO DE MESA tiene dos acepciones. Puede significar que el vino es apto para acompañar comidas tales como carnes y pescados y que por tanto no es ni vino de licor, ni un vermut, ni un Coñac. En tal sentido decimos que la DO *Rioja* es productora de vinos de mesa (v.m.). En una segunda acepción, VINO DE MESA significa que nos hallamos ante un vino no calificado como de calidad. La legislación comunitaria utiliza la expresión VINO DE MESA en ambas acepciones. La distinción suele expresarse así. En la primera acepción se escribe *vino de mesa*. En la segunda acepción se escribe *Vino de Mesa*. La expresión escrita VINO DE MESA es ambigua. En el len-

guaje oral no es posible evitar la ambigüedad y la acepción ha de deducirse del contexto. En ocasiones en el lenguaje escrito no se observa bien esta diferencia de acepciones. En suma es expresión ambigua. Y esa ambigüedad se manifiesta sobre todo en el etiquetado. La DO Rioja produce v.m., pero no VM. La casa Savin produce v.m. que es V.M.

El INDO de España —o el organismo correspondiente de otros países de la Unión— además de erigir DOCC —cual es el caso de Rioja—, también erige otras denominaciones calificadas como productoras de Vino de la Tierra (DOCVT). En otros países la calificación equivalente es: *vin du pays*, *oínos topikós*, *Landwein*, *vinho regional*, *regional wine*, etc. Son denominaciones que no aseguran plenamente la calidad comunitaria, pero que se le acercan mucho. Pueden utilizar como nombre de la denominación uno geográfico. Si lo hacen han de mencionar que ese nombre corresponde a un Vino de la Tierra. Al cabo de cierto tiempo la Denominación de Origen calificada como productora de VT suele convertirse en una DOCC. Para hacerlo notar, basta suprimir la mención *Vino de la Tierra*. VT es una calificación, que indica que no se ha alcanzado plenamente la calidad comunitaria propia del Vino de Calidad.

Los Vinos de la Tierra son Vinos de Mesa. No obstante se les permite que en su etiquetado no mencionen que nos encontramos ante un *Vino de Mesa* y que la Denominación de Origen adopte un nombre geográfico conveniente. Pueden también mencionar añada y viduño. Cuando un VM no es *Vino de la Tierra*, ni de Calidad, no puede comercializarse por razón de la región de donde proviene o de la uva o del viduño o de la añada.

La DO *Rioja* es productora de vino de mesa (v.m.) de Calidad. Cuando a juicio del Consejo regulador un v.m. no alcanza en la RD Rioja la calidad exigible a los vinos de mesa, el producto puede ser comercializado como *Vino de Mesa*, pero sin mención de añada, viduño y sobre todo sin mención de la DO *Rioja*.

² Poseer, en envase cerrado a 20 grados centígrados, una sobrepresión debida al anhídrido carbónico procedente de fermentación en solución, igual o superior a tres barías.

Cuando una Denominación es productora de vino de mesa de la Tierra, el Consejo Regulador correspondiente puede excluir a ciertos vinos de la posibilidad de no mencionar que no son VM.

Se produce así un fenómeno similar al de las calificaciones de los exámenes universitarios. Algunos exámenes son calificados con una de estas tres notas: aprobado, notable o sobresaliente. En otros, el juicio sobre la calificación del examen queda en suspenso. No hay pronunciamiento acerca de la calidad. Propiamente no hay calificación, sino ausencia de calificación. Esa ausencia calificación da lugar a una clasificación de los exámenes en cuatro categorías: suspenso, aprobado, notable y sobresaliente. Suspenso es una calificación, pero no una calificación. Esta sutil distinción entre calificación y clasificación no por sutil deja de ser básica en la regulación comunitaria.

En Grecia es costumbre especiar los vinos blancos con resina de *Pinus halapensis*, Miller. Tal práctica es heterodoxa, según los criterios normativos comunitarios y da lugar a la clase de vino llamado *retsina* que la Administración Comunitaria —no el consejo regulador correspondiente— no considera que pueda originar VC. Es la propia Administración Comunitaria la que habilita para producir en Grecia esa clase de vino con DO, siendo entonces un vino producido en región determinada (v.p.r.d.) pero que, al no ser ni v.e., ni v.m, v.e., ni v.m., como definición comunitaria no tiene otra que la de vino de boca (v.b.) que no es ni v.e., ni v.m, ni v.e., ni v.m. Tal categorización da lugar a una DO que no puede producir VC, pues sólo los v.a., v.l., v.e., y v.m. pueden acceder a ella. Tal acontece en la DO *Attica* con RD en Grecia, que produce *retsina*. Cuando el consejo regulador de la DO *Attica* vela por la calidad del *retsina* vela por la calidad de un vino que no es Vino de Calidad.

Lo propio sucede con el vino, llamado en España *aloque*, por razón de su color azafranado. La heterodoxia de ese

vino proviene de que es el resultado de mezclar vino blanco con vino tinto. Tal práctica está excluida de las reglas de calidad comunitarias para los vinos de mesa que es a los que afecta. Nunca podrán esos vinos aloques, mientras no cambie la legislación, ser calificados como VC, por mucho que se procure mejorar la calidad. Se elaboran en España, pero está prohibida su exportación. Ni siquiera se ha erigido al respecto una DO. La legislación comunitaria no ha habilitado al INDO para esa erección excepcional.

Hay otros vinos —como los de Jerez— que, aunque se elaboran de un modo muy particular, distinto del de la generalidad de los vinos, no inciden por ello en heterodoxia; y son calificados como VC. Muy poco dice la legislación comunitaria acerca de cómo deban elaborarse los vinos de Jerez. Pertenece a la categoría de los *vinos de licor* (v.l.) y no a la de los de *vinos de mesa* (v.m.). El correspondiente Consejo Regulador tiene las manos libres para rechazar o no un vino con denominación Jerez, en razón de su calidad. Lo propio sucede con las Denominaciones Madeira y Oporto en la medida en que son productoras de v.l.

La legislación comunitaria es, en cambio, sumamente prolija y especialmente sapiente en regular como deben elaborarse los vinos con burbujas de anhídrido carbónico. Existe una ortodoxia comunitaria en materia de vinos de burbujas, hasta el punto de que da lugar a una definición de lo que deba entenderse por vino espumoso (v.e.). La definición aparece en el Reglamento actualmente vigente de 1493/99 de 17 de mayo, en su anexo I, que no se aparta, en este punto, del anterior 822/87 de 16 de marzo. El v.e. está definido por tener un alto contenido de anhídrido carbónico² y porque para su elaboración se excluyen determinados viduños, entre los que se cuentan los utilizados para elaborar el vino de burbujas de Champaña. El v.e. es una categoría de vino con definición comunitaria como también la tienen el vino licoroso (v.l.), el vino de

¹ La legislación aplicable en territorio español en relación a la denominación de origen Cava, impide que, bajo tal denominación, se comercialice vino de burbujas con *coupage* de uvas *Pinot Noir* y *Chardonnay*. Así lo ha determinado el poder público en aras de suponer del bien común. Las leyes aplicables en California no prohíben tal *coupage*. Codorniu Napa, en Napa Valley, elabora vino de burbujas con ese *coupage* y lo presenta como su principal atractivo. En España es importado por Codorniu S.A. También lo elabora Freixenet Sonoma Caves, con la denominación Gloria Ferrer y lo importa en España SEVISA, en San Sadurní d'Anoia. En España es presentado como lo que es: un vino de cava, pero no de Cava. En 1980 Freixenet compró 50 hectáreas de viñedo en Querétaro, Méjico, cuyo cava más famoso es el Sala Vivé. En 1985 Freixenet adquirió en Reims la bodega Henri Abelé, fundadas en 1757, terceras en antigüedad de la región de Champaña, reflatándolas.

mesa (v.m.) y el vino de aguja (v.a.). El v.e. se diferencia del vino espumoso gasificado (v.e.g.) en que en este último el anhídrido carbónico puede venir no de la fermentación, sino de una gasificación externa a la fermentación. El mismo criterio diferencial se aplica al v.a. y al vino de aguja gasificado (v.a.g.).

Tanto el v.l., como el v.m., como el v.a. para que puedan acceder a la Calificación de Calidad han de ser un Vino Producido en una Región Determinada VPRD. El v.e. es la única categoría de vino con definición comunitaria que puede ser Vino de Calidad (VC), sin estar producido en región determinada.

El v.e., por tanto, puede ser calificado como vino espumoso de Calidad (veC) y también como vino espumoso de Calidad Producido en Región determinada (veCprd). También puede carecer de estas calificaciones, quedando simplemente en vino espumoso, el equivalente al Vino de Mesa, en categoría v.e. En una DO productora de v.e.c.p.r.d., el Consejo regulador correspondiente puede excluir a ciertos v.e. de la posibilidad de mencionar su origen geográfico, en la medida en que pueda confundirse con el nombre geográfico de la DO.

El vino de burbujas de Champaña no es v.e., ni v.m., ni v.l. ni v.a. No encaja en ninguna de esas categorías. Es un vino producido en región determinada (v.p.r.d.). Como el vino retsina, al perder el vino de categorización, da lugar a una DO sin Calificación de Calidad y en consecuencia no es clasificable entre los *Vinos de Calidad (VC)*. No obstante, está calificado por la Administración comunitaria como un vino *bueno para*. El *para* concluye en un informe.

El vino con burbujas de anhídrido carbónico producido en la DO Champaña no es un v.e. ni un v.l. ni un v.a. ni un v.m. Como el vino retsina, el vino blanco y el vino tinto no tiene otra categorización comunitaria que la de vino de boca (v.b.) que no es ni v.e., ni v.m. v.e., ni v.m. Ello le permite no tener que ajustarse a las minuciosas normas de los v.e.,

que sin embargo parecen estar condicionados por las prácticas y criterios de Champaña en materia de vino con burbujas de anhídrido carbónico. No deja de resultar discutible que quien no produce v.e. condicione a quienes lo producen.

El vino de burbujas elaborado en Champaña y el retsina elaborado en Grecia tienen en común el no pertenecer a la categorización comunitaria de Vinos de Calidad. Pero en materia de ortodoxia ocupan posiciones totalmente distintas. El Champaña inspira la legislación comunitaria en materia de v.e. El retsina, en cambio, no inspira la legislación comunitaria en materia de vinos de mesa. El v.e. puede ser de Calidad, en la medida en que se ajusta a los criterios —llamados *grosso modo* método tradicional— minuciosos de la legislación comunitaria sobre la elaboración de vino de burbujas. Condenados a ser considerados vinos de imitación, algunas casas productoras de v.e., como Freixenet y Codorniu, sin abandonar España, se han ido a California². La casa Moët & Chandon, condenada en Champaña a elaborar v.p.r.d., también se ha ido, sin abandonar el propio, a ese país.

El v.e. tiene una característica definitoria sorprendente: no se puede beber. En cuanto se descorcha la botella deja de ser v.e. porque el envase deja de estar cerrado. Se convierte entonces en bebida proveniente de una botella de v.e. Cuando la sobrepresión baja de las 2,5 barías, se transforma en una bebida similar a la proveniente de una botella de v.a. Esas mutaciones se producen en un lapso de tiempo muy breve. También las sufre el Champaña, pero no son las mismas. No pierde la condición de vino de boca (v.b.) que no es ni v.e., ni v.m. v.e., ni v.m. por el hecho del descorchado. Pero en cuanto sobrepasa el límite de las 2,5 barías se convierte igualmente como el v.e. en una bebida similar a la proveniente de una botella de v.a. Eso es lo que generalmente suele beberse. Son vinos distintos, pero dan lugar a bebidas que no son distintas. No deja de ser injusto que la legislación comu-

nitaria posibilite que se pueda beber vino de Champaña, pero impida que se puedan beber los v.c., pues en cuanto se descorchan dejan de serlo.

Según el Petit Larousse Illustré de 1918 *crémant* puede utilizarse como nombre y como adjetivo. Y especifica: "Se dice de un vino de Champaña que se cubre de una espuma —*mousse*— ligera y poco abundante". La legislación comunitaria no lo entiende así. El Champaña no puede ser, según la legislación comunitaria, *crémant*. El *crémant*, a raíz de la sentencia del Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas de 18-V-1994, favorable a la casa Codorníu, es una clase de vino espumoso producido en región determinada, que no tiene por qué estar situada sólo en Francia y Luxemburgo, sino en cualquier otro país comunitario⁴ y así lo recoge el actual reglamento 1493/99 de 17 de mayo.

La palabra *espumoso* carece, lo mismo que la palabra *crémant* de valor literario. Burbujas y espuma son dos realidades literariamente distintas que la terminología comunitaria no toma en consideración, desorientando al consumidor. La espuma designa la parte no gaseosa de un compuesto. En tal sentido se habla de espuma de cerveza, espuma de vino, espuma de jabón, espuma de nailon, etc. La espuma puede ser líquida —como la de la cerveza— o sólida, como ese silicato de magnesio llamado *espuma de mar*, con el que se fabrican pipas de fumar o el musgo, de donde viene *mousseaux*. La burbuja designa la parte gaseosa de un compuesto. En tal sentido se habla de burbuja de oxígeno, burbuja de aire, burbuja de anhídrido carbónico, etc. El diccionario de la Real Academia recoge la palabra *giste* —tomada del alemán— como sinónimo de espuma de cerveza. Es una palabra muy poco usada.

Servida una bebida en copa, la espuma constituye una unidad, que se sitúa en la superficie. Las burbujas no forman una unidad. En esa copa hay muchas burbujas, pero no muchas espumas. No

todas las burbujas están en la superficie. Las que no están allí tienden a subir a la superficie. Allí forman espuma, para posteriormente disolverse en el aire o bien se rompen al llegar a la superficie sin formar espuma. La espuma no se disuelve en el aire, sino que se integra en el líquido, al desaparecer en el aire la burbuja. Hay líquidos espumosos, pero no burbujeantes. Tal sucede con el agua jabonosa. Otros son burbujeantes, pero no espumosos. Tal sucede con muchas aguas llamadas carbónicas. Las burbujas de aire y las de anhídrido carbónico producen distinta sensación en la boca. El anhídrido carbónico es picante; el aire, no. En inglés tampoco el vino de Champaña o el de Cava tienen la consideración de vino espumoso. No se caracterizan por su *foam* (espuma), sino porque son *sparkling*. "Abundan los testimonios medievales de la existencia de vinos con efervescencia en Cataluña. Francesç Eiximenis (1340) los llama vinos *formilalejants* (hormigueantes); Anselm Turmeda (1352) los calificaba de *vins subtils* (vinos sutiles). También se les denomina *vins saltants* (vinos saltarines)"⁵.

La cerveza por lo general es espumosa, pero poco burbujeante. Sólo unas pocas cervezas son calificadas como *sparkling ales*, como burbujeantes, como la que elabora Cooper en Puerto Adelaida, Australia. La bebida llamada kéfir, en razón del fermento utilizado, es una bebida a la vez burbujeante —por eso se envasa en botellas similares a las del vino de Champaña— y espumosa. Produce una espuma similar a la de la cerveza.

Debido a la sobrepresión del anhídrido carbónico de un envase las correspondientes burbujas de un líquido pueden producir una espuma pasajera. Pero el líquido —tal acontece con el vino— puede no ser espumoso. Si más de tres barías hace a un vino dejar de ser de mesa y de aguja, resulta arbitrario excluir de esa categoría a todos aquellos que sobrepasan esa graduación. Quedan además indefinidos los comprendidos entre 2,5 barías y tres.

⁴ Anulando la letra b) del apartado 6, del artículo 6 del reglamento comunitario 2333/92 de 13 de julio, que reservaba el uso de esta palabra para designar ciertos vinos elaborados en Francia y Luxemburgo.

⁵ CARLOS DELGADO, *El libro del vino*, Madrid, 1997, p. 49.

Para que un vino produzca espuma al escanciarlo hay que añadirle una sustancia que produzca espuma; para que produzca burbujas ha de contener anhídrido carbónico. El Anexo V, apartado H, del Reglamento comunitario 1493/99 de 17 de mayo define como *licor de tiraje* "el producto que se destina a ser añadido al vino base para provocar la producción de espuma". Pero el apartado I da a entender que, al hablar de licor de tiraje, realmente no habla de sustancias —sacarosa, mosto— que produzcan espuma, sino anhídrido carbónico. Lo que produce espuma lo deja sin regular. Y puede encontrarse en el *licor de expedición*. Por ello parece procedente superar la categorización comunitaria. El Champaña, el vino espumoso y el *crémant* pertenecen al género de vinos burbujeantes o efervescentes, carentes de definición comunitaria aceptable, pues tienen idéntico valor potológico. De ahí que se encuentren en la misma sección en tiendas y cartas de restaurante.

Blanco, tinto y rosado no son afortunadamente categorías de vino con categorización comunitaria, sino clases de vino, que indican su naturaleza. Todas las DO pueden poner en su etiquetado que el producto es vino blanco, vino tinto o vino rosado, ya se trate de v.e. o de v.m.; pero ninguna DO puede monopolizar por el momento como nombre identificador el de *vino tinto*. Sólo el *Vinho Verde* ha sido adoptado como DO correspondiente a una RD de Portugal. Ya no es una clase de vino, sino el nombre de una DO. Sólo puede producirse en la RD correspondiente a la DO *Vinho Verde*, sita en Portugal. Sí cabe —así lo ha hecho la DO *Montilla-Moriles*— presentar como producto de una DO un vino al que denomina *vino verde*.

Un vino de California o de Australia no es clasificable como v.m., v.l., v.a. o v.e. Pertenece a la categoría de vinos de boca. Esas RD, no caen bajo el ámbito de aplicabilidad del Reglamento 1493/99 de 17 de mayo en cuanto a calidad de elaboración. Y ello da lugar a que puedan presentarse, en el comercio eu-

ropeo, con mención geográfica, de viduño y de añada. Su calidad habrá de ser apreciada con criterios extracomunitarios —por lo que se refiere a la calificación de calidad de elaboración en origen— y con criterios comunitarios, por lo que se refiere a los criterios de calidad en materia de importación. La Unión Europea exige ciertas condiciones de presentación y de calidad en base sobre todo al Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio. En cuanto a la presentación procura un determinado equilibrio con las definiciones comunitarias. En cualquier caso la Unión Europea debe respetar los compromisos contraídos en la Ronda Uruguay.

En relación con los vinos provenientes de regiones comunitarias carentes de Consejo Regulador no resulta posible aplicarles las normas comunitarias sobre calificación. Y existen lagunas legales en torno a como deben presentar su etiquetado.

De este galimatías de predicables, predicados, predicamentos y predicantes se saca en claro, sin embargo, que, a tenor de la legislación comunitaria, desde el punto de vista de la calidad, hay unas DO que producen vino de Calidad y otras, no. También se saca en claro que los v.e son los únicos que pueden ser Vinos de Calidad, sin estar producidos en una Región Determinada (RD). También se saca en claro que por razones distintas algunos vinos carecen de calificación comunitaria. De ellos se puede predicar pura y simplemente que son o Vino de Mesa, o Vino Licoroso, o Vino Espumoso —vino de boca Champagne o retsina— o Vino de Aguja.

Vino de la Tierra es una calificación de la DO. Hay DO productoras de vinos de la Tierra y otras de Vinos de Calidad. En algunos casos del vino se dice que proviene de una Denominación de Origen Calificada. Tal expresión es ambigua, en la medida en que no se sabe si la calificación afecta a la DO —de la Tierra o de Calidad— o afecta al vino de la DO: vino calificado de Calidad.

Puede también tener otro significado calificadorio comunitario y eso es lo que suele acontecer. No sólo los consejos reguladores califican, sino que también la Administración Comunitaria competente en vinos califica. Ya hemos señalado que considera *bueno para* al Champaña, pero no considera que sea *bueno para Calidad* el retsina y el aloque. Rioja es la única DOC que en España tiene la Calificación de *bueno para*⁶. Esas calificaciones comunitarias *buenas para* no hechas por el consejo regulador van seguidas de un informe. Un vino, por ejemplo, puede ser *bueno para* Grecia.

Los vinos comunitarios pueden tener calificación extracomunitaria. Cabe mencionar que "la cooperativa riojana San Isidro llegó en 1994 a un acuerdo con las comunidades judías ortodoxas de Estados Unidos para suministrar vino de Rioja elaborado con el sello *Kosher*, distintivo de los alimentos *puros*, caracterizados porque en el proceso de elaboración sólo han participado personas judías". Los productos de una DO pueden ser calificados con otros criterios extracomunitarios. Ello alcanza a premios, medallas, distinciones y exportaciones.

II. ORIGEN GEOGRÁFICO DEL VINO Y VINO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN CON NOMBRE GEOGRÁFICO.

No tener en cuenta esta distinción es fuente de inagotables malentendidos. El origen geográfico del vino es muy difícil de ocultar. En tal sentido es fácil identificar el origen nacional —español, francés, etc.— de un vino, en razón del idioma empleado y otros detalles.

Es también relativamente sencillo identificar el origen regional de un VM sin derecho a mencionar —con valor comercial— el nombre geográfico de donde procede, por habérselo apropiado una DO. Hasta el vino *Chiquitete*, que humildemente se presenta como

Vino de Mesa, delata su origen logroñés y por tanto riojano, en razón del registro de embotellado, que consta en la etiqueta. El Registro del Instituto de Sanidad, que también consta tras el etiquetado —no forma propiamente parte de la etiqueta—, es otra fuente de conocimiento del origen geográfico del vino.

La DO *Rioja* no incluye los nombres de las ciudades y pueblos existentes en la RD de esa DO. El nombre de la Denominación no es *Rioja, Logroño, Haro, etc.* Pero mencionar esos nombres toponímicos —que forman parte de la RD correspondiente a la DO *Rioja*— puede inducir a error acerca de si la mención *Haro* implica o no uso de la DO *Rioja*.

Quien compra un Vino de Mesa tiene derecho a que se le garantice, por lo menos, que reúne garantías sanitarias y que el embotellado está hecho debidamente. Tales garantías no pueden desligarse de menciones geográficas. La prohibición comunitaria de menciones geográficas en relación con los VM sólo puede entenderse en el sentido de que no induzcan a error, en torno a que se trate de un Vino de Calidad con DO. Los derechos del consumidor deben prevalecer sobre los intereses comerciales resultantes de la DO, en caso de conflicto. El origen geográfico del vino *Chiquitete* es sin duda riojano. Ello no quiere decir que sea un vino con DO *Rioja*. Su presentación no induce a error. Claramente especifica que nos encontramos ante un Vino de Mesa. La prohibición de que —aclarado que nos encontramos ante un VM— no mencione añada ni viduño puede originar problemas de constitucionalidad en la medida en que el art. 20 de la Constitución reconoce el derecho a "recibir libremente información veraz por cualquier medio de difusión". El medio adecuado en este caso es el etiquetado, lo cual no impide hacer constar que se trata de un VM y no de un v.m.

La culpa de la confusión entre el origen geográfico del vino y vino de DO de origen geográfico deriva la mayoría

⁶ Cfr. FERNANDO GARCÍA DEL RÍO, *Cómo leer la etiqueta de un vino*, Madrid, 1996, p. 100.

⁷ JOSÉ EMILIO NAVAS LÓPEZ Y LUIS ÁNGEL GUERRAS MARTÍN, *La dirección estratégica de la empresa*, 2ª ed., Madrid, 1998, p. 153.

de las veces, por no decir todas, de la praxis frecuente de las DO de no especificar con claridad cuál es la DO. Este problema lo tienen bien resuelto, entre otras, las DO *Toro*, *Navarra* y *Rioja*. Usan contaetiquetado donde se aclara bien cuál es la DO y esa denominación geográfica —*Rioja*— queda perfectamente distinguida del resto de menciones geográficas —de bodega de elaboración, de bodega de embotellamiento, de registro de sanidad, de la imprenta de la etiqueta, etc.— que aparecen en la etiqueta.

En el etiquetado de la botella generalmente no aparece el nombre de la DO en la mayoría de los casos; y si aparece, aparece incompleto. Desde luego, nunca aparece completo en el etiquetado la DO *Jerez-Xérès-Sherry* y *Manzanilla y Santlúcar de Barrameda*. El contenido de una botella es presentado bien como *manzanilla*, bien como *jerez*; pero en modo alguno cabe presentar una botella simultáneamente como *manzanilla* y como *jerez*. El problema se resolvería distinguiendo ambas cuestiones como propongo al tratar de la etiqueta. Las presentaciones *jerez fino* o *jerez fino muy seco* tampoco aclaran bien lo que es el nombre de la DO y nombre del producto. En cualquier caso, no parece razonable exigir el nombre completo de la DO, pues induciría a confusión.

Cava —que en su día fue un nombre genérico utilizable por cualquiera— ha pasado a ser el nombre de una DO de VeCPRD. Es una DO muy novedosa con RD tan distantes entre sí como Tarragona, Extremadura, Valencia y Rioja. Las Bodegas Muga elaboran en Haro *Cava* con el nombre de *Conde de Haro*, constando en la etiqueta que ese *Cava* procede de Rioja. *Cava* es la DO; Rioja es en este caso una de las RD de esa DO; Haro es la Denominación de la localidad de la bodega donde se elabora ese vino. Finalmente el título nobiliario *Conde de Haro* —probablemente de fantasía, en este caso— designa la RD agro-señorial (RDAS), en el que el supuesto Conde de Haro ejercía sus agro-señoriales actividades vitiviní-

colas. Nada se explica sobre si la DO es Rioja o Cava. Hay que adivinarlo.

Por Sauternes cabe entender un pueblo, una comarca y una clase de vino: un vino hecho con uvas atacadas por *podredumbre noble* correspondientes al viduño Sémillon. No sé si *Sauternes* es o no el nombre de una DO. Es probable, porque por la zona de Gironda hay muchas DO. Es sin duda una RD de la DO *Bordeaux* y también una clase de vino. Cuando por Sauternes se entiende una clase de vino puede producirse en Regiones Determinadas que no sean la RD denominada Sauternes a efectos de elaborar vino con DO *Bordeaux*.

Fernando García del Rfo escribe: «Se entiende por denominación de origen el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad, empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino o los alcoholes de la respectiva zona, que tengan cualidades y caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza»*. Es significativo que una persona, entendida en vinos, que se se esfuerza en explicar qué es una DO y su relación con un Vino de Calidad producida en una Región Determinada no logre aclarar la distinción entre nombre de la DO y nombre geográfico de procedencia. La causa del malentendido está en la propia legislación comunitaria, en la medida en que incita a adoptar nombres geográficos como DO, y estos también sirven para muchas otras cosas tanto referentes al vino como a otros asuntos. Al final no hay manera de distinguir lo uno de lo otro en la mayoría de los casos.

Las Denominaciones de Origen no son geográficas en bastantes casos. Ello debe ser una excepción, según la legislación comunitaria. Tal sucede con las de *Manzanilla*, *Cava* y *Vinho Verde*. *Ribeiro* es otro ejemplo de una Denominación de Origen no geográfica o muy discutiblemente geográfica.

En España existen unas cincuenta y tantas DO de Calidad; unas cuatro o cin-

co de Vinos de la Tierra y una de Denominación de Vino espumoso de Calidad producido en Región Determinada. Su DO es *Cava*. Los nombres de esas DO aparecen publicadas en el correspondiente boletín oficial con palabras muy precisas y sacramentales: *Rias Baixas*, *Yecla*, *Riberiro*, *Cava*, *Rioja*, etc. Algunos son nombres compuestos como *Ycoden-Daute-Isora*; *Chacolí de Vizcaya*—en que se mezcla clase de vino con origen geográfico—; *Vinos de Madrid*, *Jerez-Xérès-Sherry* y *Manzanilla* y *Sanlúcar de Barrameda*. Esas palabras están muy protegidas comercialmente y nadie puede siquiera utilizar un nombre parecido o traducido, si no es con la autorización debida. El Consejo Regulador correspondiente a la DO debe velar por que no se haga un mal uso de esas palabras o nombres escritos.

No cabe apreciar en la mayoría de los casos congruencia entre la denominación geográfica y la Región Determinada (RD) por el INDO para explotar la DO. *Rias Baixas* sugiere mariscos y pescados—tanto en Pontevedra como en la Coruña, donde también hay rías bajas, como la de Noya—, siendo la RD algunos valles de la provincia de Pontevedra, en tierra firme. La incongruencia más frecuente es dar a la RD nombre de ciudad. Así la región de la Girona recibe el nombre de Burdeos como DO. Es excepcional que coincida el nombre de la DO con el de la RD. En Rioja hay coincidencia, y aun así hay que tener en cuenta que el mapa geográfico de la Comunidad Autónoma no coincide con la RD de la DO al cien por cien. Hay una Rioja Alavesa que es RD de la DO Rioja. Desde el punto de vista de las ayudas que de las autoridades administrativas percibe es más bien una Alava Riojosa.

Es frecuentísimo que en una RD se produzcan muchas clases de vino: blanco, tinto, rosado, etc. Esa diversidad suele expresarse a veces con nombres comunes: vino blanco, vino tinto, vino de aguja, vino afrutado, etc. También es práctica frecuente mencionar el viduño: Chardonnay, Viura, Tempranillo, Alba-

riño, etc. También, si resulta del caso, la añada. En ocasiones se da a un nombre geográfico a un viduño o a una clase de vino: el tinto.

En la región de Borgoña—supongo que *Bourgogne* u otro nombre parecido sea una DO— se producen vinos blancos y tintos. El toponímico *Chablis*—de pueblo— se reserva para un vino blanco hecho con Chardonnay. *Beaujolais* es otro pueblecito de Borgoña cuyo nombre se reserva para el tinto. En este caso los nombres geográficos no designan una DO—o quizá lo hagan también—, sino una clase de vino: blanco en un caso, tinto generalmente joven en el otro. El que se produzcan en una región muy acreditada vinculadamente y con DOCC como supongo que es Borgoña no significa que sean Vinos de Calidad Producidos en una Región Determinada. Por lo general son vinos peleanes. Ello no excluye que algunos Beaujolais y Chablis sean VC y que como tales sean calificados por el Consejo Regulador. Y que a ello sigan otras calificaciones como *gran cru*.

Algo semejante sucede en la RD de la DO *Rueda*. Elabora blanco, que es al que se presenta con el nombre *Rueda* y tinto al que se presenta o se tenía intención de presentar con el nombre *Medina*.

En la RD correspondiente a la DO *Oporto* se producen vinos variados. Unos se presentan con el toponímico *Oporto* o *Porto* o *Port* y otros con el toponímico *Alto Douro*. Estos últimos son los usuales para acompañar comidas, son vinos de mesa. *Oporto* significa tres cosas: un RD, una DO y una habilitación para producir tanto v.l. como v.m.

Un nombre geográfico, en relación con el vino, puede significar, además de una DO, viduño, clase de vino, bodega y muchas más cosas. No es frecuente designar las añadas con nombres geográficos. Pero también cabe, hacerlo. El año 1982 se podría llamar el año de Rioja y Burdeos, por lo buenas que fueron allí las cosechas.

En relación con el origen geográfico del vino cabe tener en cuenta las siguientes RD: la RD amplia (RDA), por ejemplo Burdeos; una RD más reducida y comprendida en la amplia (RDR), por ejemplo Médoc; y una RD muy reducida y comprendida en las anteriores (RDMR), por ejemplo, Château Latour.

Sólo algunas DO como *Jerez-Xérès-Sherry* y *Manzanilla y Sanlúcar de Barrameda*, y algunas otras —como las de Oporto y Marsala— producen una gran variedad de vinos y además nada comunes: fino, oloroso, amontillado, palo cortado, *tawny*, etc. En la RD de Burdeos —aparte del mencionado Sauternes hecho con podredumbre noble— se producen litros y litros de blanco, tinto y rosado. Esa limitación en cuanto a la variedad de los vinos da lugar a que se los diversifique en razón de la RD. Además de la RDA Burdeos, hay unas treinta RDR y unas trescientas RDMR. De esas trescientas RDMR unos doscientos están garantizados, en terminología local *controlés*, en cuanto a que sus uvas sólo proceden de la RDMR. Es decir, el Consejo Regulador garantiza que las uvas proceden sólo y exclusivamente de ese RDMR.

Esas RDMR no sólo están controladas en cuanto al origen de sus uvas, sino también calificadas en cuanto a la calidad de sus vinos. Los hay que producen vinos de primera, de segunda, de tercera, de cuarta y de quinta categoría. Esas calificaciones comenzaron a hacerse en 1855 y como es lógico se han ido reclassificando y sobre todo completando. En la jerga local sus vinos son llamados *crus* —en lugar de vinos— y *classés*, en lugar de *calificados*. Si se quiere ser exacto se debe mencionar la fecha en que el RDMR, fue objeto de calificación. Curiosamente una calificación de 1855 suele ser más apreciada que una más tardía. Estas calificaciones de las RD pequeñas no son comunitarias y forman parte de las costumbres locales.

Las RD pequeñas, tan pequeñas que sólo tienen un bodeguero, suelen tener enorme éxito comercial y de crítica. Para

ello es indispensable que se trate de una RD monobodegaera (RDMB). El prestigio de la RDMB, por ejemplo, *Palacio Condal*, redundan en beneficio de la RDR en que está enclavada, por ejemplo, *Valle hermoso*. La RD *Valle hermoso* forma a su vez parte de un RD más amplia, la RDA, llamada *Gran Campiña*.

Un vino cuya identidad deriva de provenir desde hace muchos años de una misma RDMB nunca alcanza un precio alto, si la RDMB no está incluida en espacios geográficos mayores. El *Palacio Condal* contiene *Palaciedad*, y *Valle hermoicidad* (RDR) y *Gran Campiñeidad* (RDA). A su vez *Valle Hermoso* contiene *Palaciedad*, —así como la correspondiente a otras RDMB afamadas— y *Gran Campiñeidad*. Y la *Campiñeidad* incluye muchas RDMB afamadas. Son predicaciones nominales y por tanto quiméricas en la medida en que el todo incluye a la parte, pero la parte al todo, no; pero suficientes para fundar una relación de condominio.

En tales condiciones las bodegas coposeras de la DO se ponen de acuerdo para crear unas cuantas RDMB cuyos vinos son reconocidamente mejores que los de otras, porque son de primera, de segunda, o al menos de tercera. Los lugareños no tienen inconveniente en deshacerse en alabanzas en torno a una concreta RDMB. Afirman que las cosechas de años futuros están ya vendidas a precios de fábula. Reconocen humildemente que no pueden hacer un vino tan bueno como el de la RDMB, porque no tienen el mismo *terruño*, que es excepcional. La RDMB —como cualquier bodega— pone a sus diferentes vinos nombres de fantasía —ya no se puede estrechar más la RD, salvo que se adopte como nombre el de una concreta viña— llevándose la palma en el precio el vino al que se atribuye haber sido calificado como de primera y cuya autenticidad —consistente en algo tan fácil de conseguir como que la uva pro venga de la RDMB— es garantizada por el Consejo Regulador.

Por una botella de tal vino cabe pe-

dir treinta mil euros. Luego se reparten ganancias, entre las que se cuentan el prestigio de producir un vino que si no es de la RDMB, *Palacio Condal*, es al menos de la misma RDR, *Valle Hermoso*, o al menos de la misma RDA correspondiente a la DO *Gran Campiña*, porque las RDMB pertenecen también, lógicamente, a esa DO.

Un vino cuya identidad deriva de provenir desde hace muchos años siempre de la misma RDMB, siguiendo criterios muy tradicionales en cuanto a su elaboración y materia prima corre el peligro de resultar monótono. Sólo cabe diversificarlo en razón de que unos años produzca buenas añadas y otras, no. Ello obliga a encontrarle variedad en razón de las añadas.

En 1836 la Administración pública hizo en Jerez una clasificación de los suelos que comprendía unos ciento cincuenta distritos, algunos muy famosos, como Macharnudo, Balbaina, Añina, Carrahola, etc. De esos mapas, todavía utilizados, se deduce lo que en su momento se llamaba *jerez superior*. Tal clasificación respondía a la aptitud de esos terrenos para plantar los tres vidueños con los que se hace el jerez, que requieren entre otras tierras albarizas, con mucho carbonato cálcico y mucho sol. La valoración de la relación clima suelo no es absoluta, sino relativa a la variedad que ya está plantada o se desea plantar.

La publicación "Conocer y escoger el vino"⁹, a propósito de la citada clasificación de 1836 realizada en Jerez, lamenta que en Jerez no se utilicen esos nombres de pagos, tal como se hace en Borgoña y en Burdeos. Tal criterio a mi modo de ver supone desconocer la Denominación *Jerez-Xérès-Sherry* y *Manzanilla y Sanlúcar de Barrameda*. Los vinos de DO *Jerez-Xérès-Sherry* y *Manzanilla y Sanlúcar de Barrameda* no son, como los de Borgoña, vinos de Tierra y Añada. En los vinos de Tierra y Añada la identidad del vino es el resultado de dos factores: suelo y meteorología. La DO *Jerez-Xérès-Sherry* y *Manzanilla y Sanlúcar de Barrameda* no es

productora de vinos de Tierra y Añada. Cuando en la correspondiente RD se producen, no se presentan con esa DO.

Los vinos de Jerez no se diversifican en razón del terreno de donde proceden, sino en razón de su evolución y crianza en bodega. Dicho de otro modo, son Vinos de Elaboración en Bodega y no Vinos de Tierra y Añada, cuyas características definitorias dependan del terruño donde se cosechó la uva. El terreno sólo influye en la calidad, pero no en la clase de vino. La relación del vino con el terreno es inversa a la de los Vinos de Tierra y Añada. Se tiene la idea de lo que se quiere conseguir, y como consecuencia se busca el terreno adecuado. Por supuesto los hay mejores y peores.

"Antes de desliar los vinos (es decir, separar la parte clara de las heces) se procede a clasificar los diferentes tipos. La primera clasificación tiene lugar entre diciembre y enero, cuando el vino ha quedado limpio y está aún sobre sus lias. Esta práctica se debe a la característica básica de los vinos jerezanos, que aun procediendo de la misma variedad de uva y del mismo terreno, pueden dar vinos distintos según las levaduras que aparezcan en los mostos y en los envases de crianza"¹⁰. Una primera clasificación hace referencia a los vinos destinados a criar flor —crianza biológica—, llamados *palmas*, de aquellos destinados a lo común crianza por oxidación en madera. A los primeros se les pone una raya en el barril y a los segundos dos. Al cabo de un año son objeto de una ulterior clasificación a la que sigue un distinto tratamiento.

El *oloroso* es un vino de crianza oxidativa, frente al *fino* y la *manzanilla* que son vinos de crianza en flor, en el que el vino no se oxida, pues durante su crianza aparece una capa bacteriana que impide su contacto con el aire. A su vez la manzanilla y el fino se diferencian entre sí por la naturaleza de la flor bacteriana, compuesta por distintos sacaromices. La flor de Sanlúcar de Barrameda es distinta de la de Jerez. Es esa flor la que diversifica el vino y no la

⁹ Cfr. Fasc. 21, p. 44.

¹⁰ Ibid. I, c.

¹¹ La etiqueta no está redactada con caracteres de imprenta, sino a mano, pero está impresa. Vid. fotografía de la etiqueta en FERNANDO GARCÍA DEL RÍO, *Como leer la etiqueta...*, cit. p. 112.

¹² Sobre el jerez de añada Vid. MAURICIO GONZÁLEZ GORDON, *La revolución de las añadas*, en "Vinum" abril, 1998, p. 24. Ha desaparecido del mercado.

procedencia de las uvas. Con las mismas uvas se puede elaborar fino o manzanilla. En el *amontillado* se interrumpe la crianza en flor mediante la adición de alcohol, para pasar posteriormente a tener una crianza oxidativa.

Tanto el *amontillado* como el *oloroso* pueden elaborarse en más de una DO: al menos en las RD correspondientes a *Jerez-Xérès-Sherry* y *Manzanilla y Sanlúcar de Barrameda* y en *Montilla-Moriles*. Si hay suelos albarizos adecuados en otro lugar, distinto del de la denominación de origen —a veces tienen que ir lejos a encontrarlos—, allá habrá que acudir para obtener la materia prima deseada. Tal lugar es con frecuencia apto para la materia prima, pero no para la crianza. Otras clases propias de Jerez como el *fino* pueden producirse en más de una denominación de origen.

Precisamente por dar importancia al elemento geográfico no resulta posible aceptar el criterio de delimitar demarcaciones geográficas, dándoles un nombre de DO y diversificar el producto exclusivamente en razón del nombre del lugar (RD) de donde proviene la cosecha.

El sistema jerezano no excluye que pueda cultivarse la afición a las cosechas excepcionales de Tierra y Añada. El *Finest dry Oloroso*, de González Byass, tiene añada de 1966, que consta con etiqueta manuscrita¹¹. Se trata de un resultado casual. Se consideró que no era necesario mezclarlo con otros vinos. La praxis de que una bodega deba producir siempre vinos de añada con resultados *Asignables* se ha suprimido¹². Lo propio acontece con los Oportos. Excepcionalmente son de añada. Las tierras o cosechas que no valen para elaborar el oporto no se usan para tal producto. Se expiden con otro nombre, *Alto Douro*.

III. COMO ESCRIBIR LA ETIQUETA DE UN VINO.

Los etiquetados de los consejos reguladores no deben prestarse a equívocos

al menos, en cuanto a qué es **Denominación de Origen*** y **Region Determinada+** ya que sobre esas dos nociones se basa la calidad comunitaria. Ello no es incompatible con que las etiquetas sean, como suelen serlo, muy retóricas.

— Vino muy bueno hecho en **Ribera de Abajo*** en su mejor zona **Palomitas+** con las mejores uvas de las acreditadas bodegas **Tarsicio Fernández+**.

— Vino muy bueno hecho en **Ribera de Abajo*** en su mejor zona **Palomitas** con las mejores uvas de las acreditadas bodegas **Tarsicio Fernández+**.

— Vino muy bueno hecho en **Ribera de Abajo*** en su mejor zona **Palomitas+** con las mejores uvas de las acreditadas bodegas **Tarsicio Fernández**.

— *San Federico*, en grandes letras. **Jerez*** muy fino y seco del mejor pago Maico, zona de **jerez superior+**, y elaborado por bodegas Alfonso, Cádiz, Carretera de Abajo, s/n.

— *San Federico*, en grandes letras. **Jerez*** muy fino y seco del mejor pago Maico+, zona del jerez que supera a las demás, elaborado por bodegas Alfonso, Cádiz, Carretera de Abajo, s/n.

— **Burdeos*** de la acreditada zona de **Sauternes+** de tal *château*.

— **Burdeos*** de la acreditada zona de **Sauternes+** de tal *château+*.

— En la región de Burdeos brilla como el sol **Sauternes***, que produce uno de los vinos más afamados, como este que presentamos de **Lupiac+**.

— En la región de Burdeos* brilla como el sol **Sauternes+**, que produce uno de los vinos más afamados, como este que presentamos de Bodegas Reunidas.

- En la región de Burdeos brilla como el sol Sauternes que produce uno de los vinos más afamados, por su prodredumbre noble como este que presentamos de Bodegas Reunidas.
- El verdadero vino a la bordelesa* hecho a las mil maravillas por bodegas de Ayer y Hoy, S. A.
- El verdadero vino a la bordelesa* hecho a las mil maravillas por bodegas de Ayer y Hoy, S. A.+
- El verdadero vino a la bordelesa* hecho a las mil maravillas por bodegas de Ayer y Hoy, S. A.
- El verdadero vino a la bordelesa* hecho a las mil maravillas por bodegas de Ayer y Hoy, S. A.
- El verdadero vino a la bordelesa* hecho a las mil maravillas por bodegas de Ayer y Hoy, S. A.+
- CAVA*, a grades letras. Debajo **Rioja+** en letras más pequeñas, Haro+.
- Viña Pomera. Uvas muy selectas. Vino de Mesa. Logroño. Bodegas el Emperador.
- Viña pomera. Uvas muy selectas. vino de mesa. **Logroño***. Bodegas el Emperador.
- Viña Pomera. Uvas muy selectas. Vino de Mesa. Logroño*. Bodegas el Emperador+.
- Viña Pomera, Uvas muy selectas. vino de mesa. **Logroño***. Bodegas el Emperador+.
- **Vinho Verde*** hecho en la famosa quinta **Moreira+**.
- Vinhito verde hecho en la famosa quinta Moutas.
- Vinhito* verde hecho en la famosa quinta Moutas.
- Vinhito verde hecho en la famosa quinta Moutas+.
- Vinhito verde* hecho en la famosa quinta Moutas+.
- Chablis de mucha calidad con buenas uvas de las famosas bodegas Dupont S.A, Chablis, Francia.
- Chablis* de mucha calidad con buenas uvas de las famosas bodegas Dupont S.A, Chablis, Francia.
- **Chablis*** de mucha calidad con buenas uvas de las famosas **bodegas Dupont S.A.+**, Chablis, Francia.
- **Sardinas estupendas del Norte de España*** de la acreditada marca La Sardinita Loca, sabrosa y picante como ninguna, entre las mejores del Mediterráneo+.
- Muy atrevido, pero lógico sería. Vino Jerez de California+, que supera el original. La copia la llamamos RITA HAYWORTH SHERRY, mujer de ascendencia española, pero que prefería nuestro jerez a cualquier otro. No tenemos DO ni falta que nos hace, porque somos americanos y lo hacemos mejor que los demás y en California+. Goza de tu jerez californiano. Si amas a California, ten tu feria de Jerez en California.

Siendo lo decisivo el *terroir*, ninguna duda cabe albergar en torno a la calidad del producto.

IV. LA FORMA REGIONAL DE PERCEPCIÓN DEL VINO.

Es la más frecuente en Europa, por la razón ya dicha de que, en la legislación comunitaria, la calidad del vino está ligada a que provenga de determinadas regiones. En realidad era ya una forma de percepción anterior a la mencionada legislación pero se ha exagerado hasta límites increíbles. No sucede lo mismo

¹³ Londres, 1993.

¹⁴ *Guía del Vino*, Barcelona, 1991, p. 45. Trad. española.

¹⁵ O. c. p. 33.

¹⁶ *East Coker*, 3.

con la cerveza, aunque también es producto agrícola. Un libro sobre la cerveza, como el muy acreditado de Michael Jackson *Beer Companion*¹³ divide sus capítulos por familias de cervezas: la familia *lambic*; las de trigo, las *ales*, las muy gaseadas, etc. Los referentes geográficos son secundarios y posteriores a la clasificación de las cervezas. Las también acreditadas *Guías del Vino* de Hugh Johnson sistematizan los vinos por nombres toponímicos. Un 80% de las entradas son nombres toponímicos. La estadística final es pobre, pues da lugar a ocho categorías: cuatro derivadas del color, ocho del grado de dulzor y una de que contiene burbujas.

La esencia de la forma regional de percepción del vino consiste en presuponer que la calidad del vino depende principalmente de los nombres toponímicos. Champaña no es una clase más de vino de burbujas, sino el vino de burbujas que produce esa región. El Burdeos —se habla de él como de una categoría de vino— sólo puede ser comparado con otro Burdeos —y no con otro Cabernet Sauvignon—, porque lo que el Burdeos es sólo se explica como consecuencia de un resultado histórico acontecido en esa RD. Suele empezarse por el matrimonio de Enrique Plantagenet con Leonor de Aquitania, en el siglo XII, o por el legendario Barón Lafite como claves para adentrarse en el género Burdeos, para posteriormente adentrarse en el conocimiento de sus especies que son las diferentes regiones de Burdeos. También está implicada en la Historia la familia Rostschild y otros personajes con renombre. Entender regionalmente los vinos acaba derivando en conocer tradiciones y leyendas. Hugh Johnson nos introduce así en la Borgoña: "Borgoña alberga uno de los hospitales más hermosos y famosos de todo el mundo, el Hospices de Beaune, fundado en 1443 por Nicolas Rolin, canceller del duque de Borgoña, y su esposa Guigone de Salins. El hospital que construyó y dotó de viñedos todavía funciona"¹⁴. Cuentan y no acaban.

"Resulta de gran valor —escribe

Alexis Lichine— tener ciertos conocimientos de geografía a la hora de elegir vinos". Y añade: "Al comprar vinos de calidad hay que tener en cuenta que cuanto más concreto sea el lugar de procedencia mejor será el vino (p. ej. Médoc es mejor que Burdeos; Margaux es mejor que Médoc)"¹⁵. Pero en ocasiones no sabemos cuál es la región más amplia. Y pone como ejemplo práctico: ¿está Saint-Julien en Haut Médoc o por el contrario Haut Médoc está en Saint Julien, porque es una parte de él? El experto debe conocer que Saint Julien es una parte del Haut Médoc. Parece deducirse de este criterio que, como generalmente las regiones más amplias son más conocidas que las de menor extensión, la elección debe recaer sobre nombres desconocidos. Como decía T. S. Eliot¹⁶, parafraseando al místico castellano, "para llegar a donde no sabes debes ir por un camino que es el camino de la ignorancia... Lo que no sabes es lo único que sabes".

Todo ello exige, además, familiarizarse con un aparato léxico-nominal específico, consistente en una jergonza local. Hay que explicar lo que un *château* es. Se suele utilizar la vía negativa de aproximación al conocimiento, que es muy lenta. No es un *cabellón* de caza, como los del Loira, ni una fortaleza, como los de Auvernia, ni mucho menos un castillo roquero. Tampoco es una granja. ¿Qué es positivamente? Un Región Determinada Mono Bodega Agro-Señorial (RDMBAS). A la cosecha la llaman *cru*, y por metonimia al lugar o al viñedo de donde procede. *Cru* tiene otras significaciones retóricas aun más alejadas de la significación propia como, gran vino, gran viñedo, gran bodega. Somos introducidos en el campo de una retórica no detectada imaginando que de buena fe. Más léxico nominal. Al Burdeos —nos dicen— lo llamaban *claret* en Inglaterra, en Alemania *Pontac*, y en España *clarete*, pero no sacan conclusiones interesantes relativas al color y claridad del vino.

Las jergonzas y costumbres locales tienen interés, en el caso de ciertos li-

cores que se elaboran de modo muy especial, en el caso del Madeira, Málaga u Oporto, en la medida en que son vinos elaborados de manera muy original y responden a unas tradiciones diversas de las del resto de vinos. Aprender la jerigonza local acerca de vinos de Tierra y Añada, acerca de lo que —en sustancia— se hace en todas partes supone un esfuerzo idiomático de resultados pobres.

Al aspecto folklórico y de colorido local se añade su entronque con el de las clases altas. Las RDMB suelen tener un nombre rimbombante, como palacio, dominio, castillo, quinta, etc. Su Historia, con mayúscula, entronca con lo más florido de las familias nobles y personajes ilustres. Ello resulta más difícil en países como Estados Unidos o Australia, donde hay pocos rastros de feudalismo.

Es verdad, que los personajes históricos importantes y ricos para procurarse los mejores vinos adquirían las mejores RDMB. Pero lo hacían no por interés comercial, sino para autoabastecerse, en un mundo carente de supermercados tan surtidos como los que hoy tenemos. No existían las botellas, a no ser las hechas a soplete. No compraban vino, sino que lo elaboraban. No lo vendían tampoco. Una vez elaborado, consumían lo mejor de la producción, deshaciéndose del resto. Imagino que sería una delicia, en las circunstancias de aquella época, ser invitado a la mansión de uno de esos altos personajes y consumir el vino de su bodega, su vino de la casa.

Todavía sigue siendo un criterio muy utilizado, para hacerse con un buen vino, alcanzar no la clase de vino que el bodeguero vende, sino la que no vende por ser demasiado buena y guarda para autoconsumo e invitar a sus amigos y deudos. Y para ello vale cualquier bodega de cierta calidad. No hace falta que ese vino tenga etiquetados más o menos comprensibles o más o menos ajustados al mercado vitivinícola europeo o menciones geográficas de esotérica interpretación. Como el cariño verdade-

ro, el verdadero vino ni se compra ni se vende. Está fuera de mercado.

Los actuales propietarios de esas RDMBAS elaboran vino para venderlo más que para autoconsumo. La familia Rothschild adquirió los *châteaux* de Lafite, Mouton, Duhart-Milon, Clerc-Milon, entre otros. Resulta más elegante beber un *château* que una S.A. No obstante, uno acaba bebiendo más bien una Sociedad Anónima que un *château*. En 1996 han llegado a los tribunales denuncias de fraudes en relación con los vinos del *château* Giscours. La propiedad en 1552 pertenecía a un tal Seigneur de la Bastide. Durante la Revolución, tras confiscación estatal, la propiedad pasó a John Gray y Jonathan Davis, de Boston. Como edificio el actual *château* fue construido en época de Napoleón III por un banquero de la nueva nobleza, el conde Pescatore. En 1954 adquirió la propiedad el señor Tari, proveniente de Argelia, que arrancó las vides y plantó otras en 1955 y 1956. Su hijo merece a juicio de Alexis Lichine el calificativo de *abnegado*, en razón de estas tareas encomendadas a mejorar la producción¹⁷. La explotación comercial de la marca *château* Giscours ha sido vendida por Tari a una cadena de supermercados holandesa dirigida por Eric Abalda Jelgersma. El director y ex director técnico de la producción vinícola reconocen esos fraudes y afirman haberlos efectuado con el consentimiento del director de la empresa. Los fraudes hacen referencia a efectuar mezclas con vinos baratos, añadir azúcar, leche, ácidos, etc. El dato ha saltado a la prensa¹⁸.

La dificultad de encontrar un vino auténticamente bueno en RDMBAS no reside tanto en poner término a esas prácticas —sin duda poco frecuentes— no autorizadas por la legislación comunitaria y nacional, sino en que, aunque el vino sea efectivamente auténtico —en el sentido de que se ajuste a la legalidad vigente—, no sea auténticamente bueno. La autenticidad consistente en que se procura con honradez seguir año tras año con la misma rutina vinícola en una RD, no asegura por sí sola calidad.

¹⁷ O.c. voz *Giscours*.

¹⁸ Cfr. el diario "ABC", 7-VI-98, p. 91 y 11-VI-98, p. 82.

¹⁹ *Enciclopedia de vinos y alcoholes*, Barcelona, 1987, p. 207 voz *Burdeos*.

²⁰ *Introducción a la vida devota*. Traducción de Francisco de Quevedo, páginas iniciales. Cito de memoria, por lo cual se me puede haber deslizado algún error.

²¹ Las viñas no tienen raíces. El diccionario de la Real Academia Española entiende con razón por *viña* un terreno plantado de muchas vides. Son las vides las que tienen raíces. Querrá decir vides.

²² *Entender de Vino*, Madrid, 1999, p. 53.

²³ Cfr. *Ibid.* p. 200. Esas cualidades son propias y muy dignas de aprecio en el oficio de sumiller en algunos aspectos. No han de ser consideradas como una valoración negativa de los sumilleres franceses, sino lo contrario.

No lo entiende así, hablando de los vinos de Burdeos, Alexis Lichine: "Las mejores marcas de fabricantes mezclan los caldos con la intención de producir un vino bueno y consistente, un *modelo*, que pueda ser reproducido año tras año y consecuentemente tenga continuidad, principio básico de la fabricación de los mejores caldos procedentes de mezclas. (...) El vino procedente de un *château* nunca es mezclado con caldos que no sean producidos en sus límites y en ellos siempre aparece señalado el año de la cosecha, de modo que se tiene la seguridad de que se trata de un vino de una zona determinada y de una misma cosecha. Al influir en ellos la meteorología y otras condiciones vitivinícolas, estas *vinos* nunca tendrán la consistencia año tras año de los embotellados regionales; pero en los mejores años alcanzan las cotas más altas de calidad"¹⁹. Es juicio de hombre de vino etiquetado: "siempre aparece señalado—dice— el año de la cosecha".

"La jardinera Glicería — escribe San Francisco de Sales — sabía tan propiamente diferenciar la disposición y mezcla de las flores que acomodaba en los ramilletes que, sin aplicar otras diversas en color, se variaban en desconocida labor los unos de los otros, de tal manera que el pintor Parrasio quedó vencido, intentando contrahacer el vivo esa inmensa variedad de labores, porque nunca supo mudar su pintura en tantas diferencias como Glicería sus ramilletes"²⁰. Hay que reconocer que existe un arte de transformar la uniformidad en variedad.

Carlos Falco llama *pagos* a las RDMB y a ese propósito escribe: "La cultura del pago, que es forzoso agradecer a los franceses, se extiende gradualmente a los demás países vitivinícolas, con resultados que oscilan entre buenos y espectaculares. Vega Sicilia en España, Sassicaia en Italia o Caymus en California son tres ejemplos venerables. Cuando bebemos sorbo a sorbo una botella de estos tres grandes vinos, estamos literalmente saboreando el suelo y el subsuelo donde hunden sus raíces las viñas²¹, el sol, la lluvia y hasta los vientos

que han mecido sus racimos. Por tanto, resulta evidente que nunca encontraremos otro vino igual, incluso del mismo viñedo, si pertenece a otra añada"²².

Su forma de percepción del vino es el terruño. Lo que saborea es el suelo y el subsuelo y eso la hace a través de la vida, que es un puro medio de saborear el suelo y el subsuelo. Esa percepción del suelo y el subsuelo cambia cada año en razón del viento, la lluvia y el sol. No me parece que sea un privilegio de las RDMB el que el viento meza las hojas, el viento los racimos, y que haya sol, lluvia, suelo y subsuelo etc. La posibilidad de saborear suelos y subsuelos siempre es posible. La RDMB sólo le proporciona la posibilidad de identificar — como Vega Sicilia, Sassicaia y Caymus — lo que bebe, que son dice: "tres grandes vinos".

Se decanta por terruños acreditados. Pero no llega a explicar los diferentes suelos y subsuelos de Vega Sicilia, Sassicaia y Caymus en razón de sus componentes orgánicos e inorgánicos. No explica por qué un suelo o subsuelo le gusta más, si por ser arcilloso o por calcáreo. Sólo nos da a conocer que el primero está en España, el segundo en Italia y el tercero en California. Ello parece proporcionarle un placer sobreañadido. No sólo bebe suelo y subsuelo de Vega Sicilia, sino también de España. En el segundo caso de Italia y en el tercero de California. El vino permite beber a España. De Francia su percepción es que los sumilleres suelen ser ignorantes y engrédidos²³. Es de suponer que un vino de RDMB francesa no le produzca la misma elevación lírica y experiencia gratificante.

A mi modo de ver esta forma de percepción del vino tan telúrica — está basada en la idea de propiedad, de heredad, de lo que es mío. Mi vino, el de mi región, el de mi nación, lo que representa lo mío, lo ancestral. Esta forma de percibir el vino es muy acusada en Francia, donde es costumbre no mencionar el viñedo, resaltando, en cambio, la importancia del lugar donde está plantado.

La elevación lírica con que se expresa Falcó muestra que esa forma de percepción proporciona experiencias muy gratificantes. Ese tipo de experiencias gratificantes son también muy frecuentes en fútbol cuando la DO preferida gana.

El fútbol permite identificar España con once jugadores y ver como España mete un gol. Y ello lleva a buscarlos fuera de la RD España, atribuyéndoles la DO España. El fútbol muestra que para tener buenos jugadores hay que buscarlos fuera de la RD correspondiente a la DO. No cabe obtener un buen equipo de una región determinada muy reducida, a diferencia de lo que acontece con el vino en la percepción regionalista. El buen vino ha de provenir de región determinada reducida.

V. FORMA DE PERCEPCIÓN DEL VINO EN RAZÓN DEL VIDUÑO.

Según esta forma de percepción del vino, lo que más interesa es el viduño. El terreno es simplemente el lugar donde crece. Es la forma de percepción propia de Estados Unidos de América del Norte, donde las cartas de restaurante clasifican los vinos por viduños, a no ser que no les resulte posible, como suele acontecer con algunos de importación. ¿Qué prefiere el señor, un Cabernet Sauvignon o un Merlot?

La Reina Claudia, esposa de Francisco I de Francia, dio nombre a una ciruela, llamada en su recuerdo *Reina Claudia*. Esa variedad de ciruela se cultivaba hoy en muchos lugares y el prestigio de las ciruelas que comía Claudia la reina, no dio en interesarse especialmente por el huerto que le proporcionaba experiencias inolvidables en relación con las ciruelas, sino por la variedad de ciruela que ingería: la ciruela *claudia*.

Hay terruños mejores y peores; tanto para las ciruelas, como para el vino, como para los melones; pero no basta con elegir unos terruños acreditados y conformarse con lo que tradicionalmen-

te se produce allí. Hay que decantarse primero por un viduño y posteriormente buscar el lugar más adecuado para cultivarlo en condiciones.

Según esta forma de percepción hay tantas clases de vinos como viduños. Burdeos es otro lugar más donde se produce Cabernet Sauvignon; Borgoña, otro lugar más donde se produce Chardonnay. Predomina, por así decirlo, el *ius sanguinis* sobre el *ius solis*. Los vinos franceses no mencionan el viduño. En Francia, está prohibido, en relación con los vinos con denominación de origen —excepto los de Alsacia— dar información en la etiqueta sobre la clase de uva utilizada en la confección del vino²⁴.

Imponer esta forma de percepción tiene visos de guerra comercial, fundada, no sin razón, en que se puede sacar más partido a los viduños tradicionales franceses plantándolos en otros regiones más adecuadas. Con todo, catalogar los vinos por viduños se presta a clasificar mejor los vinos. Si de un vino nos dicen que es Rioja no sabemos si es blanco o tinto o qué. Si nos dicen que es *tempranillo*, sabemos mucho más.

El viduño suele figurar en muchas etiquetas, de España, de Alemania —donde es referente muy importante— y de otras regiones. Es elemento decisivo para identificar un vino. Permite comparaciones más amplias que las puramente regionales. Pero tiene sus límites. Los viduños son variedades *cultivares* —como dicen los biólogos— de la *Vitis vinifera*, L. Es la forma de cultivo lo que hace al viduño y esas formas de cultivo dependen de las costumbres, meteorología y terrenos locales. El viduño es mutable y también cambia de nombre con facilidad. Un viduño de origen americano ha recibido como nombre *Clinton*. Su plantación está prohibida en la Unión Europea por la legislación comunitaria. Clinton es bienvenido a Europa en carne mortal deambulatoria, pero no encarnando un viduño y germinando en nuestro suelo.

²⁴ Cfr. "Air France Magazine", junio de 1997, p. 119.

²⁵ Así define lo que es *vino noble* el art. 16 de la Ley española de 2-XII-1970.

²⁶ Así CARLOS DELGADO, *El libro del vino*, Madrid, 1997, p. 91.

VI. FORMA DE PERCEPCIÓN EN RAZÓN DE LA MADUREZ E INSOLACIÓN DE LA UVA.

En Alemania especialmente se aprecia que el vino sea noble; es decir, que no sea resultado de añadir glucosa al mosto²⁵. Califican los vinos en buenos y muy buenos en razón de este criterio. Se aprecian por su fructosa y demás azúcares distintos de la glucosa. El vino es valorado en razón de los azúcares de la uva, no porque como consecuencia se vayan a producir necesariamente vinos dulces, sino porque su presencia es la que proporciona aroma y sabores complejos también a los vinos secos, una vez transformados en alcohol.

Científicamente está demostrado que la calidad del vino depende sobre todo de la madurez e insolación de la uva. Así lo han entendido no sólo Alemania, sino los países que comienzan a producir vino, como Sudáfrica, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Australia, etc. En Europa son apreciadas las viñas viejas. Se ha llegado a la conclusión de que ello se debe a que, al producir menos uvas, las uvas están más soleadas. En estos nuevos países, en vez de recurrir a viñas viejas, se obra en consecuencia, mediante un sistema de cultivo que permite la máxima insolación de las uvas, a la vez que una recolección selectiva no basada exclusivamente en la mano de obra. La legislación comunitaria no favorece esos sistemas sobre todo porque originan un exceso de producción.

Los países muy soleados tenían el inconveniente de que el calor es causa del deterioro de los mostos durante la vinificación. El control de las operaciones de vinificación mediante refrigeración los evita. Es una aportación de esos nuevos países. En Europa ya no se hace de otra manera la vinificación si no es con aparatos de refrigeración. El inconveniente de lograr al mismo tiempo mucho sol y algo de agua se logra mediante el riego dosificado a goteo y sin tener que recurrir a microclimas muy

concretos, como el de las tierras albarizas.

La importancia de la madurez e insolación de la uva se manifiesta en dividir las cosechas en buenas y malas por razón de la meteorología y en la selección de la uva, realizada a veces grano a grano.

Esta forma de percepción es la más difícil de poseer, requiere prestar atención a lo que se bebe, no ser fumador, etc. Es la propia del catador. No sólo hay que renunciar a fumar sino también a comer acompañados de una mujer que se perfume, según algunos²⁶. Es camino muy ascético. Pero también puede ser agradable de recorrer, especialmente si nos conformamos con un paladar menos fino.

VII. FORMA SOCIAL DE PERCEPCIÓN EN RAZÓN DE SUS CLASES.

Se ha observado que las clases sociales superiores tienden a consumir los productos mejores. Y no deja de ser un criterio descartable, para categorizar los vinos, ponerlos en relación con las clases sociales. En el siglo XIX francés se impuso una nobleza nueva que sustituía a la del *Ancienne Régime*. Apareció la burguesía como clase dominante. Un burgés tenía mejor calidad de vida que un campesino; un personaje de la nueva nobleza, mejor calidad que un simple burgués; la burguesía puede ser clasificada en alta y baja. El artesano —un carpintero, un herrero, un alfarero, etc.— ocupaba en la escala social un puesto superior al del campesino e inferior al del burgués.

Con motivo de la Exposición Universal que se iba a celebrar en París en 1855 los caldos de Burdeos fueron clasificados de acuerdo con este criterio clasista. Los vinos de campesino *payans* no son llamados *crus*, aunque correspondan al 100% a la cosecha del año. Les siguen los vinos de artesanos: *artisans*. Los *bourgeois* fueron dividi-

dos en dos categorías: simplemente *bourgeois* y *bourgeois supérieur*. Posteriormente llegan las siguientes categorías: vinos de primera, de segunda, de tercera, de cuarta y de quinta. Esos vinos deben provenir de un concreto *château* designado por su nombre propio. Constituyen la categoría de los *crus classés*. Sólo cuatro *châteaux* producen *crus* de primera categoría; unos quince, de segunda, etc.

Tal exposición de vinos tuvo gran éxito, pese a la filoxera y otras enfermedades de la vid, pues se llevaron añadas anteriores. Y se pronunció en elogio de los caldos el ex presidente de la república y a la sazón categorizado como emperador de los franceses, Napoleón III. Ello es una mala categorización, porque se puede ser rey de un linaje —el de los franceses— pero no emperador²⁷. Esta categorización goza de inmenso prestigio. Y nadie escribe sobre los vinos de Burdeos sin mencionarla e incluso sin basar en ella sus opiniones. Suele ser tomada en serio. Es la carta magna de los vinos de Burdeos. Algo análogo se ha hecho en Borgoña.

Estas clasificaciones, pese a su época o más bien, precisamente por ello, no han sido superadas. Son aun hoy un modelo de percepción social de los vinos en razón de sus clases.

VIII. FORMA DE PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL VINO Y DE LA CLASE SOCIAL CORRESPONDIENTE AL VINO EN RESTAURANTES, BANQUETES Y EN CASA.

En el primer tercio del siglo XIX nació en Francia la idea de *restaurant*: un lugar donde, a cambio de un precio, se va a comer y beber por puro placer, aunque se posea casa propia en la localidad²⁸. Las casas de comidas estaban orientadas hasta entonces hacia los via-

jeros. En francés se puede predicar tanto de un alimento como de un vino que son *restaurants*. De un restaurante uno espera salir restaurado. Para lograrlo se tomó como modelo el servicio de las mejores casas de huéspedes. Al frente de ellas se encuentra un *maitre d'hôtel*. En las casas particulares no existe este oficio. Corresponde al dueño de la casa atender a los huéspedes, cuando los tiene, sin la previa obtención del título de *maestro* para realizar la tarea.

El *maitre d'hotel* se quedó en *maitre* a secas —en *maitre d'* en USA—, pues el establecimiento restaurante responde al criterio de que la buena mesa no ha de estar necesariamente ligada a una vivienda. Es un *maitre d'hôtel*, sin hotel. Es más, esa es su mayor ventaja. El sumiller de cava se quedó simplemente en sumiller.

El mayor éxito del restaurante consistió y sigue consistiendo en proporcionar la posibilidad de comer a la carta. Aparte de elegir un menú a precio fijo, el comensal tiene la posibilidad de confeccionar su propio menú. Del restaurante están excluidas las posibilidades de merendar y de desayunar. En ellos se pueden tomar platos al mediodía y a la hora de la cena; pero no tienen —salvo como dependencia de un *hôtel*, en cuyo caso el *maitre d'hôtel* no es jefe de comedor del restaurante del *hôtel*— *pensión completa*; es decir, un menú compuesto por desayuno comida y cena. El restaurante no tiene pensionados, como tiene el *hôtel* de un embajador. El desayuno y servicio de comida de habitaciones no recae sobre el jefe de comedor del restaurante o restaurantes del *hôtel*.

De quien solicita ensalada, a continuación un pescado y una tarta como postre, se puede deducir que está almorzando. Si solicita una sopa, un plato de pescado, otro de carne y otro de postre, se puede deducir sin género de dudas que se está comiendo. En un restaurante puede observarse a una multiplicidad de personas, que incluso comparten mesa, ingiriendo cada una un

²⁷ Francia era a la sazón un Estado imperial, como hoy lo es el de Nueva York, cuyo símbolo, el Empire State Building, representa el imperio del comercio. Francia dejó de ser Estado imperial en 1870. De ahí el imperio pasó a Prusia hasta 1914, y de ahí a Nueva York. El tercer imperio germánico creado por Hitler afortunadamente fracasó.

²⁸ Quizá el precedente más remoto hay que buscarlo en los clubs londinenses, que aparecieron ya en el XVIII con la finalidad de proporcionar comida e incluso alojamiento a quien vive en el campo y está de paso por la ciudad.

menú distinto. Unos almuerzan y otros comen, otros piden entremeses a la hora de cenar, sin que se sepa ni tenga interés clasificar qué raza de menú es aquella, porque en realidad apenas lo es.

La idea de reproducir en los restaurantes el modo de comer de los señores en sus casas es contradictoria con la idea de comer a la carta; no sólo porque ni el *mâitre* ni el sumiller son asalariados del cliente de restaurante, sino del dueño del restaurante, sino sobre todo, porque en ellos las restauraciones no están pensadas como menú diario de una familia, sino que es el cliente quien elige dónde y de qué manera va a restaurarse. El cuándo depende del horario del establecimiento restaurante.

En las grandes casas se iban presentando sucesivamente sopas, cocidos, platos de huevo, pescados, aves, dulces y frutas como postre, según criterios derivados de la clase de comida —desayuno, almuerzo, comida o merienda— y de la hora. Ello obligaba a presentar también con un cierto orden las bebidas. El sorbete era ofrecido antes del asado, para prepararse al nuevo sabor. Ese criterio era fijo. El vino blanco solía acompañar huevos y pescados y el tinto las carnes. De esas costumbres derivan muchos criterios sobre la relación vino comida. El menú era idéntico para todos. Y así suele ser también en las casas particulares de clases sociales modestas o no.

La posibilidad de imitar mejor a los señores en sus mansiones es en base a un menú en el que queda claro si se está almorzando, comiendo o tomando un *lunch*. Son los banquetes los que más se prestan a esa posibilidad. El más típico es el de boda. Un menú de boda requiere un cierto orden en la presentación de los platos y bebidas. Hay modos más o menos acertados de imitar. Ello lleva a clasificar las bodas por categorías sociales: boda de pueblo, boda de clase media, boda real, etc. Todas tienen sus criterios de etiqueta. Si invitamos al rey a comer a nuestra casa, debemos quedar sentados a su derecha. Si nos invita

a Palacio se siguen otros criterios, dependiendo de que la invitación consista a en unos canapés en los Jardines del Moro, o una comida en toda regla en el gran comedor que mira a la Casa de Campo y de otros muchos más. Si lo encontramos casualmente en un restaurante, no hay que aplicar otra regla de etiqueta que la derivada del criterio de que hay que dejar a cada persona restaurarse en paz y sosiego.

El mundo de la etiqueta con protocolo es un mundo distinto del de la gastronomía y del restaurante. Cuanta mayor importancia se da a la etiqueta más sufre la gastronomía. Por tal motivo los menús de banquete son muy poco apreciados gastronómicamente. Su principal valor es el social. Obligan a contentar simultáneamente a una gran diversidad de personas. Y ello deriva en unos menús muy convencionales y anodinos. La gastronomía gana en la medida en que la etiqueta no es muy rígida y permite ciertas libertades. De ahí que tenga tantos partidarios el *buffet*. Esas modalidades ambulatorias permiten sentarse con quien uno desee, evitar pelmazos y abandonar la reunión o prolongarla cuando se desee.

En las casas particulares los alimentos son presentados de acuerdo con un cierto orden. En el restaurante a la carta uno tiene el derecho a elegir cualquier orden y cualquier tipo de combinación. En eso consiste su peculiar refinamiento gastronómico. El restaurante permite al comensal evitar la rutina diaria en el comer. Al ama de casa le permite evitar las tareas domésticas, incluido el cuidado de los niños. Facilita el asunto del servicio doméstico, o su suplencia, y permite sacar fuera de casa las responsabilidades de la hospitalidad, que pasan a recaer en un establecimiento mercantil.

La idea tuvo y tiene enorme éxito y se ha extendido por todos los continentes. Se ha extendido también a todas las clases sociales. Ello ha llevado a categorizar los restaurantes, como ya se había hecho con los vinos de Burdeos,

los funerales, los trenes y más tarde se haría con los aviones. Como consecuencia, ahora hay que llamar *restaurante de lujo* a lo que inicialmente se llamaba simplemente *restaurante*. Los vinos han seguido la misma suerte: vinos de restaurante de lujo; de lujo de primera, de segunda, etc.

Los establecimientos restaurantes son casas de comidas y también establecimientos comerciales, lo que da lugar a que seamos invitados a comer a título de cliente. Tienen dueño, que es el señor de la casa, pero no suele aparecer a recibir a los clientes. Puede haber hasta un servicio de recepción. Sólo encontramos, tras éste, al personal de servicio de mesa, que marca pautas de etiqueta en el vestir. En algunos restaurantes el *maitre* viste *frac*, dejando así claro que es un caballero, clase social común hoy a españoles y extranjeros, desde que el caballo dejó de ser un medio de progreso y ha sido sustituido por coches automóviles, trenes por ferrocarril y naves aéreas. En muchos casos, no obstante, el supuesto caballero pertenece al arma de infantería. Pueden ir vestidos de frac tanto el rey, como el presidente del Tribunal Constitucional, como cualquiera, porque todos somos caballeros. El frac no deja claro el oficio, que es el de jefe de comedor con categoría de maestro. Por eso en otros restaurantes—tal sucede sobre todo con las grandes cadenas de restaurantes a veces modestas—el personal de servicio lleva vestido uniforme que indica su oficio y no su clase social, pues esto último resulta irrelevante. Si un conde oficia de *maitre*, interesa más identificar su oficio que su condición nobiliaria. Y lo propio sucede acerca de si es infante de a pie o caballero. Si se identifica como *maitre* con una corona de nueve perlas, podemos confundir a un conde comensal con el *maitre*. Si encontramos en un restaurante a alguien vestido de frac no sabemos si se trata del *maitre* o no, sino sólo que nos encontramos ante un caballero vestido de etiqueta. Existen otros vestidos uniformes que, además de indicar el oficio de mesa, son menos fúnebres. En Grecia son frecuen-

tes los colores vivos en el vestido uniforme del servicio de mesa, haciendo juego con la tapicería. En un restaurante establecido en una casa señorial—un castillo, un palacio nobiliario—puede resultar apropiado que en los uniformes de servicio destaque el escudo de armas correspondiente a la casa señorial. No tiene por qué coincidir el linaje del propietario del castillo o del dueño del restaurante con el del escudo de los vestidos uniformes del servicio, que han de ajustarse en cambio al linaje de la casa donde el servicio de mesa tiene lugar. Esos escudos de armas en los uniformes en modo alguno requieren que esos uniformes sean vestidos anticuados.

Un ambiente de fracs y smokings—al ser trajes de etiqueta—proporciona a las mujeres la ocasión de enjoyarse, vestirse y sacar el abrigo de pieles. Quienes están faltos de acontecimientos sociales que les permitan disfrutar de las mieles de la etiqueta en el vestir, tienen que conformarse con esta modalidad, sin importarles demasiado que no sean los comensales los que visten de etiqueta, sino el jefe de comedor y los oficiales de mesa. Este criterio proporciona dos ventajas. A los hombres les suele gustar menos la etiqueta en el vestir—sobre todo si van a restaurarse—y que los vestidos uniformes del servicio de mesa sean smokings y fracs, les excusa de la posibilidad de llevarlo. Tiene otra ventaja adicional. Cuando hay que acudir a un acontecimiento social vestido de etiqueta—agotadas las orquestas que son la fuente principal, pero que pueden estar de gira—, siempre cabe pedirlo prestado al personal del servicio de mesa de los restaurantes. El príncipe de Gales ha decidido usar tonos poco usuales en los vestidos uniformes de simple caballero, para no tener que prestarlos.

En cualquier caso, un ambiente de vestidos de etiqueta decimonónicos favorece también una restauración con la cocina de esa época—la francesa—que adoptaron como propia entre otras las clases altas españolas hasta épocas relativamente recientes.

²⁸ Cfr. CLAUDIO MARISCAL, *Cien errores de la nutrición*, Madrid, 1998, p. 92.

³⁰ *Manteca* es palabra española prerrománica que sirve para designar tanto el producto proveniente de la leche de mamífero —manteca de vaca—, *butter*, en inglés, *butyrum*, en latín, como la parte crasa o grasa no láctea del mamífero: manteca de cerdo, *fat*, en inglés. Las aves de corral producen *fat* —y en consecuencia tienen vitamina F— no monoinsaturada. No es la peor grasa ni mucho menos.

³¹ La lengua inglesa ponen el acento en el *foie*: hígado graso; la francesa, en el *gras*: grasa hepática.

En algunos restaurantes los platos no tienen nombre, sino número. El número cuatro es explicado así: "arroz, dos huevos fritos, salsa de tomate y plátano". Pero tal modalidad de designación no es propia de un restaurante de primera. Tal plato tendría la Denominación de Origen *Arroz a la Cubana*, en el hipotético caso de que fuese considerado digno de ser incluido en un restaurante de primera. La categorización de los restaurantes limita ciertas posibilidades. En un restaurante de lujo no cabe quejarse de que esté ausente de la carta la creación *Arroz a la Cubana* o la creación *Huevos Fritos con Chorizo y Patatas Fritas*. Se supone que la carta ofrece sólo platos de primera. Y eso obliga a excluir algunos, indignos de figurar allí.

Cocinar con mantequilla en vez de con aceite fue considerado una exquisita copia de la cocina francesa, que allí alcanzaba sólo a las clases altas, pues las otras usaban como grasa básica la de cerdo, que aún se continúa utilizando para freír las patatas. Sin menospreciar los valores de la mantequilla, los médicos han resaltado los valores dietéticos del aceite de oliva y de algunos otros aceites vegetales. En el de oliva predominan los ácidos grasos monoinsaturados, como el ácido oleico, pero además contiene querotenos, cuya función más beneficiosa dentro del organismo es la de actuar como antioxidantes. Esa acción antioxidante se ve reforzada por el tocoferol. En el caso del aceite de oliva el poder antioxidante del tocoferol se ve ampliado, porque se presenta en forma de alfa-tocoferol, que tiene un poder antioxidante diez veces superior a la modalidad gamma-tocoferol, propia de otros aceites de semillas³⁰. Los médicos españoles aconsejan la llamada *dieta mediterránea*, propia de las clases populares, siendo su consejo escuchado también fuera de nuestras fronteras. Ello induce a utilizar el aceite de oliva como grasa básica.

Es típica de la cocina francesa decimonónica la *poularde*, que en castellano dio *pularda*. Consiste en una gallina engordada artificialmente para

que sea más crasa. Desde ese punto de vista cumple la misma función que un capón. Si el restaurante de lujo considera que su categoría le permite ofrecer *pularda*, pero no pollo ni polla, corre el peligro de que —por razones dietéticas— no sólo sea rechazada la *pularda*, sino también el criterio de considerar un valor el que las aves de corral sean mantecosas³⁰, lo mismo que incluir esas pelotas mantecosas y untuosas con sabor a hígado de diversos animales, presentadas en forma de pastel o *paté*, que no sólo favorecen el colesterol en vena —si provienen de mamífero— sino también el ácido úrico en sangre, en todos los casos.

Las clases sociales que no habían adoptado la cocina francesa no tuvieron que abandonarla. Las clases altas españolas han abandonado hace tiempo la cocina francesa del XIX, para dirigir su interés hacia las cocinas regionales, sin que las menos altas se viesen en necesidad de hacerlo, en la medida en que no la habían adoptado. A ello contribuyeron mucho los Paradores Nacionales de Turismo que han dignificado platos tan populares y pobres como las migas y la sopa de ajo. En cada parador se practica una cocina distinta en razón de la región en que está enclavado. Un proceso similar se ha producido en otros países y también se han dignificado como el mesón —de viajeros—, la *trattoria* —servicio de mesa y familia propietaria coinciden— y el *bistro*. La cocina regional, el parador y otros mesones permiten además un ambiente más informal y alejado de la etiqueta de boda de primera, que es el adecuado para restaurarse.

Quienes están en la situación inversa —necesitan etiqueta de mesa de primera— con frecuencia van a buscarla a un restaurante especializado en cocina y ambiente francés del siglo XIX. Observar los criterios médicos y las exigencias dietéticas de no engordar ha conducido a esos restaurantes que ofrecen *pulardas* y *foie gras*³¹ a proporcionar también otra alternativa en relación con cada plato: *tournedo Rossini* o *tournedo*

a la plancha. La categoría del restaurante no sufre merma por las solicitudes a la plancha, pues la carta acredita que pueden interpretarse³² el *turnedo a la Rossini*. Una cosa es evitar una cocina dietéticamente incorrecta y otra tomar menú de enfermo. No deja de haber quienes prefieren un restaurante de primera calidad que una cocina de calidad. Va en necesidades más que en gustos.

El oficio del *maitre* es el de jefe de comedor. Y, una vez sentados a la mesa, que es cuando aparece para atendernos, es irrelevante que vaya vestido de frac o de calle, porque no comparte mesa con nosotros ni con otros comensales. Para no ser confundido con el jefe de comedor, basta permanecer sentado. Si vistiese a la federica —que también es traje de caballero— sería fácilmente identificable. Sólo tendría la posibilidad remota de ser confundido con un rejonador portugués, y se liberaría del compromiso de tener que dejar prestado su traje a quien carece de frac y lo necesita para una boda de primera.

Un inconveniente de comer a la carta proviene de que los platos no son presentados de modo que uno pueda elegirlos a la vista, sino por catálogo. Ese inconveniente puede solucionarse observando lo que toman otros comensales que han comenzado a restaurarse antes que nosotros. Pero eso no siempre es suficiente. Del *maitre* cabe esperar que nos explique en qué consiste la creación *Arroz a la Cubana* y si tiene Denominación de Origen auténtica lo cual exige por lo que al plátano se refiere que se trate de la *Musa sapientium* L. —utilizada en Cuba— y no del triploide *Musa paradisiaca* L., cultivado en las Islas Canarias y que en Cuba recibe el nombre de cambur. Cabe incluso pedirle otros pormenores sobre ese plato y sobre el modo de cocinarlo. Es otra de las ventajas del restaurante. Sentado ya a la mesa, cabe extenderse en conversaciones sobre la comida con el jefe de comedor, aunque no se sea anfitrión.

El sibarita puro y duro come solo. Pero el placer gastronómico de comer a

la carta no suele llevarse hasta el extremo de una descoordinación total cuando se restauran a la carta varios comensales. Suelen prevalecer las consideraciones sociales sobre las gastronómicas y el jefe de comedor suele ayudar a improvisar un menú común un poco coordinado, al menos en cuanto al número de platos que se van a ingerir. En caso de conflicto puede incluso imponer un menú con criterios de protocolo; es decir, que parten de averiguar quién manda allí —que suele ser el que paga— y a quién hay que hacer caso.

Ese doble oficio —de jefe de comedor y de jefe de protocolo— es insuficiente si no queda resuelto el problema de la bebida. Tal suele acontecer en los restaurantes de lujo en los que el menú no queda cerrado con el jefe de comedor. La contratación de la comida está separada de la contratación de la bebida, quedando ésta pendiente de la intervención del sumiller.

Del sumiller de cava no cabe esperar que continúe desempeñando en restaurantes el oficio de sumiller de cava, propio de las casas señoriales del Antiguo Régimen, en una época en que existen supermercados y *boutiques* del vino, que son mejores establecimientos para elegir vino que las casas de comidas restaurantes, y cuando ya las casas reales o no, no necesitan ese oficio, aunque sí, el correspondiente servicio. La casa real española —no hoy— tenía para el vino un oficio de boca por semanas para el que era designado un criado gentilhomme en clase de caballeros, como consecuencia de lo cual tenía no sólo relaciones domésticas con el señor, sino también con frecuencia algún parentesco más o menos importante. Este gentilhomme de semana era el que elegía el vino que consideraba adecuado para el señor, solicitándolo al sumiller de cava, que no tenía acceso al comedor. Lo probaba el gentilhomme y, si lo consideraba adecuado, se lo ofrecía al señor. Pero el señor podía indicar que no fuese el gentilhomme de semana el encargado de esa tarea, sino un comensal. Si tras probar el vino y aprobarlo el señor lo re-

³² Chateaubriand (1769-1848) pasó a la Historia, además de como escritor y político, como cocinero. Los recetarios más antiguos le atribuyen una creación: tostada de pan frito, encima solomillo de vacuno, encima una salsa de champiñones cocidos en caldo de gallina con trufas. Le gustaba a Rossini (1792-1841). Otra creación suya es una salsa que también lleva su nombre, cuya base es grasa de cerdo y resulta de menor interés: la salsa Chateaubriand. Es frecuente entender en recetarios más modernos —como el de la Parabere— por Chateaubriand una región determinada del solomillo de vacuno: el segundo cuarto en orden descendente de tamaño del filete de solomillo. Esa RD era ya muy conocida y apreciada antes de Chateaubriand. No la descubrió él. Pero la Parabere entiende por Chateaubriand esa RD del solomillo. Adevezada con salsa Chateaubriand, la considera una creación de Chateaubriand. Tal receta constituye una interpretación errónea. Llama a la receta del solomillo en picatoste *turnedo a la Rossini*. También identifica indebidamente *turnedo* con un RD del solomillo: el tercer cuarto en orden descendente de tamaño. En realidad *turnedo* es un modo de tratar el solomillo y puede aplicarse a sus distintas RD y a RD distintas del solomillo de vacuno. Algo está a la *turnedo*, cuando en la sartén se le da la vuelta —se torna al dorso— como sucede con la tortilla de patata. Las DO culinarias de nombre francés tienen interpretaciones aún más alejadas de su significado pristino en USA. En general, tras un nombre francés puede aparecer cualquier cosa.

chazaba, tal rechazo era interpretado como que el comensal había caído en desgracia por motivos distintos del de la oportunidad del vino. Si lo rechazaba al gentilhomme de semana, el rechazo era interpretable como que lo que había caído en desgracia era la naturaleza del vino: o bien su tempestividad o bien por su calidad o bien por su cuerpo o bien por su textura o bien por su carinidad, o bien por su aroma o bien por su especiado, o bien por su finura, o bien por su retronasalidad, o bien por su acidez etc. También podía suceder que el gentilhomme no fuera buen criado de boca. En este último caso el criado gentilhomme podía responsabilizar al sumiller de cava por las limitaciones de su bodega, el cual a su vez podía responsabilizar al señor por la falta de dinero para comprar vino que agradase al señor.

El sumiller de cava no debe entrar en el comedor, según reglas de etiqueta aplicables a casi todas las situaciones. En una mesa cortés no se hace entrar ni al cocinero ni al sumiller de cava ni a ningún otro proveedor en el comedor. Su sitio es la cava, aunque no sea criado sino trabajador por cuenta ajena y sin duda caballero y probablemente gentilhomme y quizá noble. No entra en calidad de gentilhomme de boca, ni de comensal, pues no llega a probar ni beber el vino. Pretende que los comensales desempeñen ambos papeles. Hemos de ser gentiles-hombres de boca y señores de nosotros mismos lo cual parece razonable en un restaurante. No obstante existe la posibilidad de caer en desgracia del sumiller. Esa pérdida de gracia no se produce en el momento de probar el vino sino por una indebida elección de botella. Los restaurantes en que tal posibilidad existe no advierten: "las posibilidades de elección de vino en este establecimiento no excluyen la eventualidad de caer en desgracia de nuestro sumiller".

Son los comensales, y no el sumiller o el dueño del establecimiento, los que tienen fundamento para quejarse de que en la carta figuren vinos no aptos y falten otros más aptos. En caso de aptitud por razón de la mercancía, se debe agra-

decir con un *merci* — así se agradecen las buenas mercancías, de donde viene la expresión *merci*—, que los precios sean moderados. Si probado el vino resulta apto potológicamente, la expresión adecuada es *gracias*, o al menos *thanks*, que es referible al vino y no al sumiller, pues él no lo ha elegido. Es descortesía que se nos diga: *el señor ha elegido bien*, porque ni somos señores —lo es el dueño del restaurante— ni hemos elegido bien, porque no se puede elegir bien en una oferta tan defectuosa como es la de restaurante. La expresión adecuada de agradecimiento de un sumiller es: *el señor es muy buen cliente. Merci*. Responder en consecuencia es una posible respuesta del cliente. Y en caso extremo puede pedir que el *merci* se manifieste en que pueda restaurarse allí *gratis*. Pocos se pueden permitir gratuidad por elevar la categoría del restaurante con su presencia. Las gratuidades suelen estar incluidas en el precio.

El sumiller no es un *croupier* y, ante la elección de vino, se le permite manifestarse mediante reacciones emocionales con expresiones tales como oh, uh, ya, *merci bien, le monsieur*, señor, coño, joder —incluidas estas dos últimas en posibilidad de reclamación— y con sonidos guturales, manifestaciones de desolación muy frecuentes en algunos países, encogimiento de hombros y otras formas de expresión corporal.

La etiqueta de mesa de siglos y universal excluye la posibilidad de expresarse en reacciones emocionales excesivas en relación con la mesa tales como: toma otra patata, tome Vd esta patata, el señor no entiende o entiende la patata, ¡ay! que patata. Va Vd a despreciar mi patata. ¡Viva la patata! Y lo propio sucede con la bebida. Vd tiene que tomar vino y no cerveza, porque el vino es muy bueno —y es su oportunidad— y la cerveza que Vd desea la puede encontrar en cualquier sitio. No desperdicie la ocasión. Es una ganga. ¡Ay que vino! Su vino. Mi vino. El vino de los dos; el de los tres; el vino. Hay que tomarlo aunque no apetezca. Las reacciones emocionales a la mesa no son pro-

pias del anfitrión, mucho menos del servicio de mesa, menos aun del de cava y sí propias del invitado.

Hay oficios que exigen crear emoción —torero, cantante de ópera o de otro género— pero los oficios consistentes en manifestar emociones desaprobatorias, como el de plañidera, van decayendo.

Suelen tener cabida en la carta de los vinos que revende un sumiller los que se hicieron famosos en la Francia del siglo XIX. Como la *pularda* sirven en parte para adornar, pero sobre todo para que el restaurante no sea excluido de la guía roja Michelin de restaurantes. Ello es razonable y justifica las reacciones plañideras y otros síntomas de desolación por parte del sumiller si elegimos esos vinos estando en España. El resto suelen ser vinos que se encuentran en fase de promoción o a muy buen precio —para la reventa más que para la venta—, sin que el margen de ganancia en la reventa se note demasiado.

La caída en desgracia por la elección de vino en casas comerciales no restaurantes nunca se producen porque presupongan que haremos un indebido uso del vino en su relación con la comida. Lo indica con frecuencia la botella; este vino es muy apto para acompañar carnes rojas y ensaladas. En el contrato mercantil al pormenor de botellas de vino en restaurante, el problema es más agudo. Hay que encontrar un vino o vinos para acompañar a cinco comensales de los cuales uno toma merluza, el siguiente empanadillas, el cuarto langostinos y el quinto no bebe, sin que aún no se hayan decidido los postres. El sumiller suele encontrar la solución.

La institución del sumiller de restaurante tiene un perfil muy distinto que la del *mâitre*. El *mâitre* tiene que procurarse un buen cocinero que pueda competir con la comida que nos dan en casa. Merece pagar por ello. El sumiller nos revende —a un precio muy superior al de mercado— un producto que también nosotros podemos adquirir. Y no sólo

adquirir, sino también almacenar, cosa que no sucede con la comida. Los comensales han contratado un menú por lo que se refiere a la comida, pero las reglas de protocolo no permiten acudir al restaurante trayendo de casa o de la tienda de al lado el vino. Se ha creado un estado de necesidad.

El sumiller de cava correspondiente a una casa no comercial es un proveedor a quien se remunera mensualmente por desempeñar el oficio de comprar vino —con amplias posibilidades en la relación precio calidad— y esa misma persona le paga aparte toda la provisión de vino efectuada. El dueño de restaurante se prové de vino —a través o no del sumiller— con mayores exigencias en la relación precio calidad y ese vino es revendido en el comedor, a diferencia de lo que sucede en las casas no comerciales donde no hay reventa, ni en consecuencia que pagar nuevo IVA. Si existe oficio *ad hoc* —el de sumiller— para la reventa, ello significa que su sueldo viene compensado por un mayor margen de ganancia en la reventa, segundo IVA excluido. Es el cliente comensal el que finalmente acaba financiado el sueldo del sumiller y que el dueño tenga un mayor margen en la reventa. En los restaurantes sin sumiller, el margen de ganancia en la reventa es menor. Y por tanto preferibles no sólo desde el punto de vista económico, sino también desde el punto de vista de la cortesía, pues el oficio de sumiller de cava no es oficio de mesa. También es mejor desde el punto de vista del trato que recibimos o podemos recibir.

Caer en desgracia del personal de servicio de una casa —en este caso de una casa de comidas— significa que no somos bienvenidos a esa casa. Por el trato cortés o no que nos da el personal de servicio de una casa es fácil captar si al dueño le agrada o no nuestra presencia como invitados. Caer en desgracia de una casa comercial no es desgracia que obligue a frecuentarla de nuevo en calidad de desgraciados. Es otra de las ventajas del restaurante. En casa tenemos que conformarnos con el trato cortés o

no que recibimos. Un restaurante se puede sustituir por otro.

Así como los restaurantes son óptimos para la gastronomía, resultan pésimos para el vino. No son lugares adecuados para resultar agradados con buen vino. Y de hecho rara vez se acude a un restaurante por razón de su carta de vinos, sino por razón de su comida. Hay muy pocas casas de comidas a las que merezca la pena acudir en razón del vino. Cuanto tal sucede, no tienen sumiller en el sentido de persona de la que cuelga una cadena con una especie de copita, sino que la buena bodega proviene de que el dueño es aficionado a tener buenos vinos y se ocupa personalmente de esa tarea. Esos establecimientos no son restaurantes. Suelen tener un nombre como *Casa Ramón*. Los establecimientos especializados en vino se llaman tabernas. En ellas cabe preguntar: ¿qué hay para tomar con este vino?

Las reglas sobre si el queso —¿qué queso?— ha de acompañarse con blanco o con tinto, no respetan posibles opciones personales. Puede apetecer vino de burbujas simplemente porque hace calor. Todas esas reglas derivan de los menús que incluyen vino, tanto los de los banquetes como los de las casas particulares. Obedecen al arte de contentar a todos. Obedecen a reglas sociológicas: lo que le gusta a los niños, lo que le gusta a los ingleses, etc.

El vino debe adecuarse a la persona *hic et nunc*. ¿Que quiere o quiero tinto? Dale o dame tinto. ¿Que le gusta el vino con burbujas? Dáselo. ¿Que es aficionado a vinos muy caros? Procurar encauzarle hacia los de precios más moderados. ¿Que es un *snob*? Véndele la burra, convirtiéndote tú en sumiller. ¿Que pasa de vino? Dale cualquier cosa. ¿Que son muchos los comensales? Proporciona al menos la posibilidad de elegir entre blanco y tinto, con cualquier excusa gastronómica o de otro tipo.

Tanto la estructura de la opción de vinos en los restaurantes como en las casas particulares conducen hacia la con-

clusión de que la adecuación o no de un vino a la comida deriva de opciones personales escasamente basadas en la relación con la comida. A la misma conclusión se llega, si los menús son analizados desde el punto de vista geográfico.

Existen comidas regionales. Es propio de la cocina gallega regar con Ribeiro y con Albariño. ¿Se debe tomar Albariño porque esa es la tradición y han de conservarse los cánones folklóricos o debe tomarse porque es el más adecuado a la cocina gallega? Quienes lo venden suelen sostener que es indispensable para acompañar la cocina gallega y muy indicado para acompañar otras cocinas. Lo propio sucede en el caso de otros vinos regionales. Tales opiniones son un tanto contradictorias. Si se admite el principio de que un vino regional puede estar desconectado de la correspondiente cocina, se admite implícitamente que tal puede ocurrir incluso en relación con la propia cocina. Y ese parece ser el criterio más acertado desde el punto de vista potológico. Una cocina regional puede ser apreciada independientemente de que se la acompañe con vino, con cerveza o con bebidas inalcólicas.

El vino de burbujas puede ser utilizado para acompañar marisco. Se trata de una opción personal. La región de Champaña está muy acreditada como productora de esta clase de vino, pero no de marisco. No parece razonable sostener que si se toma marisco ha de ir acompañado con el vino regional correspondiente al marisco, ni que la aplicación del Champaña haya de quedar limitada a la cocina propia de esta región.

A mi modo de ver el valor de una creación culinaria regional reside en que resiste bien el que pueda ir acompañada de bebidas distintas de las de la región de origen. El valor de la fábada reside en que —aunque en su Asturias natal se toma con sidra— ha entrado en los recetarios de muchos países y es perfectamente adaptable a la correspondiente cultura potológica u opción personal. La paella es apreciada en un país

tan rico en menús arroceros como Japón. Y no ha de ir acompañada necesariamente con vino de Valencia.

Cuando predomina el valor folklórico sobre el gastronómico y potológico —turistas visitan Galicia o se está en el restaurante gallego de San Francisco— parece procedente que tanto la comida como la bebida sean de la misma región, al menos por cortesía. Los países que producen poco vino, como Inglaterra, son los que gozan de mayor independencia de criterio a la hora de elegir, para su consumo, vino en razón de su procedencia geográfica. En su momento optaron por el oporto, costumbre que todavía conservan, hasta el punto de que los usos sociales del oporto han de ser puestos en relación más con la cultura inglesa que con la portuguesa.

Defender la libertad de opción en materia de vino no resuelve el problema de ejercitar esa libertad. También puede resultar necesario tener criterio propio y en consecuencia tener criterios distintos de los de autoridad para poder elegir, en una tienda o en casa.

En los menús semanales, propios de las casas particulares, la relación vino comida se manifiesta en el refrán español: "el pan variado y el vino continuado". Los menús han de variarse en cuanto a la comida y especialmente en cuanto a la clase de pan, pero no resulta agradable cambiar de vino continuamente, como tampoco suele gustar cambiar continuamente de marca de cerveza, de casa y de marca de cigarrillos. Los menús semanales suelen estar basados en el mismo vino: en el llamado *vino de pasto*, el que se toma todos los días. Unos pastan mejor y otros peor. El vino tinto tiene taninos de gran poder anticancerígeno en mayor medida que el blanco.

La propia casa es el mejor lugar para catar vinos. Permite almacenarlos después de haberlos comprado, para sacarlos en el momento oportuno. Así como hay que ir al restaurante para cambiar de cocina, cambiar de vino se puede hacer perfectamente en casa.

Hugh Johnson sostiene la extraña doctrina de que los vinos malos hay que tomarlos a diario y los buenos de vez en cuando³³. Considero doctrina más atendible la que sienta el criterio de que los vinos buenos deben tomarse a diario. Los malos pueden dejarse envejecer y destinarlos a los invitados que pasan o no entienden de vino.

La propia casa tiene otra ventaja adicional. Conocemos bien la cocina cotidiana. Es el momento adecuado para detectar un cambio para mejor o para peor, en razón de un vino distinto del diario. Los catadores catan tomando un referente fijo, generalmente queso, que siempre ha de ser el mismo. No catan tomando un vino con conejo, el siguiente con salchichas y el tercero con mermelada. El referente ha de ser fijo e idéntico. La cocina diaria es el mejor referente para un vino distinto, precisamente por ser fija. Esa operación puede hacerse repetidamente, de tal forma que nos cercioremos de que un vino nos ha gustado hoy y mañana y al otro y que no estamos condicionados por las circunstancias particulares de un momento.

En el restaurante, en cambio, procede lo contrario. Allí vamos a cambiar de comida. Para apreciar el cambio lo ideal sería que nos dejasen llevar allí nuestro vino diario. Como no es posible sólo cabe elegir el mismo que tomamos a diario, si está en la carta, o alguno muy parecido.

IX. CALIDAD DEL VINO, CALIDAD DEL LUJO DEL VINO Y LUJO DE CALIDAD.

La calidad de un producto —un reloj, un vino— consiste en que se adecue a su función como tal producto (Calidad del Producto, CaP). En tal sentido los relojes hoy se hacen de calidad insuperable. Lo propio sucede con los encendedores. No obstante existe demanda de relojes de lujo y de encendedores de lujo que cumplen la función de marcar la hora incluso peor que los

³³ O.c. Páginas iniciales.

que tienen CaP, pero que tienen calidad de lujo (CaL). Los lujos pueden ser de primera, segunda, tercera, cuarta y quinta categoría. El lujo de calidad (Lca) es aquel que resulta gratificante, pues hay lujos incómodos. Un lujo de tercera — e incluso un producto sin calidad— puede en determinadas ocasiones tener más atractivo y en consecuencia más calidad que uno de primera.

La Calidad del Producto se mide en relación con otros productos de igual función. La calidad del lujo en relación con las clases sociales —de primera segunda, tercera, cuarta y quinta categoría— y el lujo de calidad en relación con las personas que hacen uso del producto, siendo en este caso la persona y no el producto lo que marca el criterio de calidad.

La calidad del lujo puede ir en detrimento de la calidad del producto en el caso del vino. Ello no tiene importancia en el caso de un reloj de lujo, a poco que marque la hora, pero sí la tiene en el caso del vino, que antes que nada ha de ser un Vino de Calidad. Con las cosas de comer no se juega y menos aún con las de beber.

En esta línea de exigencia, cabe plantearse si el uso del corcho proporciona calidad al vino o calidad al lujo del vino. A mi modo de ver proporciona calidad al lujo del vino y no al vino. La cerveza se ha desprendido con éxito de los cierres de corcho. Sustituir el cierre de corcho por otro más racional, no sólo proporciona calidad al vino, sino que también proporciona lujo de calidad. Evita ese lujo molesto, propio del vino, de tener que descorchar con sacacorchos, dificultando la accesibilidad al vino. Hay quien toma cerveza en vez de vino simplemente por esa razón. Por ello en los minibares de habitación de hotel se puede tomar vino, sin necesidad de sacacorchos. Lo propio sucede en los servicios de bar de avión.

Es calidad de lujo poder ejercitarlo en cualquier circunstancia y ocasión. El ejercicio de la calidad de lujo en relación con el vino de mesa queda limita-

da en la práctica a las horas de almorzar y de cenar, una vez sentado a la mesa. Debería extenderse a otros momentos. Ello también tiene que ver con los usuales envasados de tres cuartos de litro.

El lujo de primera, en el caso del vino, se basa en algo tan inocente como continuar las costumbres de los terratenientes a título de señor —conde, marqués, rey— de un dominio, *tenuta*, castillo, marca, reino. No deja de resultar atractivo. En algunos casos proporciona calidad de lujo.

En esta línea cabe resaltar que el sumiller de cava —como el cocinero y otros proveedores— no debe aparecer por el comedor. Es una corruptela de la imitación, que hace disminuir el lujo de calidad. Al pagar el IVA correspondiente a la factura del restaurante una parte proporcional del impuesto —correspondiente al servicio de sumiller en comedor— acaba financiando algo que va en detrimento del lujo de primera. El jefe de comedor lo es tanto en relación con la comida como con la bebida, pues un menú incluye bebidas, entre las que se cuenta el vino. Las respectivas cartas deben facilitarse al mismo tiempo, sin que interfieran, estando presentes en el comedor, ni el cocinero ni el sumiller de cava en la discusión del menú. Con el *maitre* basta. Ese lujo de calidad y calidad de lujo sólo la tienen los restaurantes de tercera para abajo.

El lujo de calidad consistente en imitar a los grandes señores, tiene como límite la calidad del lujo, para que se pueda distinguir de ella. No todo consiste en efectuar una fiel imitación. Hay que estar atento a desechar del seguimiento de esas costumbres todo lo que redunde en perjuicio de quienes las siguen, para que el lujo de primera sea también de calidad. Por ejemplo, la calidad de vida de hoy gozamos —como la iluminación con luz eléctrica— permite desterrar de las mesas la costumbre de iluminarlas con velas, en la medida en que las grases animales —aunque sean de cera de abeja— producen olor a acroleína. Luis XIV de Francia todavía comía con las

manos, si bien, como prescribía la etiqueta de Alfonso X el Sabio, no "con todos los cinco dedos de la mano". Es mejor imitar a Luis XV que introdujo la costumbre de cubrir la mesa con cuchara tenedor y cuchillo para que los utilizasen los propios comensales, prohibiendo llevarse el cuchillo a la boca. El lujo de primera no ha de redundar en perjuicio de quien lo ejercita. Se puede ejercitar una concreta calidad de lujo — sea de primera de segunda, de tercera, de cuarta o de quinta— con o sin calidad en el uso de esa calidad de lujo.

En esta línea son revisables bastantes conceptos como los de crianza, almacenamiento, conservación y deterioro del vino de mesa, relacionados con el uso de maderas y corchos. Se ha hecho de la necesidad de almacenar virtud. Y no se sabe cuando empieza la crianza, el almacenamiento, la conservación y el deterioro. En los vinos falta fecha de caducidad y son muy vagas las cronologías relativas a la crianza, al almacenamiento y a la conservación. La elevada graduación del vino responde más a necesidades de almacenamiento que de calidad de la bebida.

La Unión Europea por el momento parece haber optado más por la calidad del lujo que por la calidad del vino en materia de vinos no espumosos, en la medida en que la calidad del vino está ligada a que el VC provenga de una RD. Sin embargo habrá de competir en el mercado de la calidad del vino de mesa con competidores tan poderosos como son Australia, Nueva Zelanda, Estados Unidos e incluso Sudáfrica que priorizan en relación con el vino de mesa la calidad del vino sobre la calidad del lujo del vino. Tal criterio a la larga se acaba imponiendo. Una cosa es valorar como calidad del lujo del vino de primera el que se ajuste al modo de servirlo en la mesa según criterios señoriales y cosa muy distinta que el vino haya de elaborarse según esos mismos criterios.

Un vino australiano resiste perfectamente el que pueda servirse a la mesa con criterios de etiqueta relativos al ser-

vicio de mesa propios de la Casa de Borgoña o de la casa real española. Pero no resiste en modo alguno que pueda servirse en la boda de una infanta. Parecen más oportunos vinos con Región Determinada en España.

La posibilidad de utilizar el nombre de una DO adopta modalidad de condominio. Los terratenientes correspondientes a la RD de la DO pueden explotar comercialmente ese nombre en la parte alícuota correspondiente al número de metros que poseen. Para explotar comercialmente el nombre de la DO hay que adquirir metros. Y a tenor de la legislación comunitaria no se puede hacer vino de calidad sin que esté producido en región determinada, salvo en el caso del vino espumoso.

La institución del condominio ha sido la elegida para valorar la calidad de los vinos producidos en regiones determinadas. Esa fórmula favorece a Europa en general y a Francia en particular en la medida en que tiene nombres de feudos famosos por sus vinos, como son el de Leonor de Aquitania —conocido hoy como DO, *Budeos*— y el ducado de Borgoña —conocido hoy como D.O. *Borgoña*— gestionados por un consejo regulador que es el que cumple las funciones equivalentes a las señoriales. Ello redundará, sin embargo, más en la calidad del lujo que en la calidad del vino. Parece haber sido, sin embargo, una buena opción *tutto sommato*.

Una sociedad por acciones está en mejores condiciones de mejorar la calidad del vino que un consejo regulador, al que se impone seguir en la elaboración del vino sus costumbres tradicionales, como se ha demostrado en el caso del vino espumoso. La correspondiente bebida se ha aprendido a hacer fuera de su lugar de origen inmediato, Champaña, de mano de casas comerciales y no de consejos reguladores.

En la categorización de los vinos de boca de la legislación comunitaria falta una quinta categoría positiva: la de vino

ligero (v.lg.), en francés *vin légère*, en inglés *light wine*, etc. Tendría las siguientes características definitorias. Vino tranquilo joven o bien de aguja hasta los 2 bar. Grado alcohólico entre 5,5 % y 7% vol. Envasado similar al de la cerveza tanto en tamaño como en cierre. Fecha de caducidad. Los nombres de las DO deben ser históricos en lugar de geográficos: 1492, descubrimiento de América; 1789, Revolución France-

sa; San Valentín, 14 de febrero; Mayo del 68. Caben fechas y acontecimientos de pasado o presente o futuro. Admiten todo tipo de calendarios, judío, cristiano e islámico; diario, semanal, mensual y anual; lunar, solar y embolístico; nacional, regional y local; litúrgico y civil. Se prestan tanto a la adivinación como al reconocimiento. Calificación comunitaria: *bueno para*. Hay que retomar la suite *da capo*.