CARLOS PINTO GROTE

Elogio del vino

ELOGIO DEL VINO[1]

Carlos Pinto Grote

1735.– Fragmentos del diario del Regidor de Anchieta y Alarcón. "El vino a ocho cuartos. En Santa Cruz lo han vendido mejor y a más precio los vecinos de Santa Cruz que tienen viñas y los de Taganana, y en las bodegas a como han querido, porque vienen a tierra los ingleses de los navíos y le tienen tanta afición que no reparan en el precio. El vino vale mucho más. Andaban las carretas por los caminos en procesiones, cosa nunca aquí vista, que los viejos decían que ni cuando las flotas. Andaban apremiando por la justicia a los de las carretas a que se diesen prisa a bajar al puerto pipas. Cada pipa se vendía a 25 pesos y hasta a treinta."

Señoras y señores: Es para mí un honor estar ante Vdes., un honor y un atrevimiento para hablar del vino, cosa de la que poco sé. Pero mis buenos amigos, Mary Paz Gil Díaz y Santiago Suárez Sosa, que creen, equivocadamente, que yo conozco algo acerca de tan importante cuestión, me convencieron de que podía hacerlo, que todos Vdes. eran muy buenos y no me darían una "comida de palos" cuando finalizara mi charla. Así las cosas y con este compromiso, voy a intentar entretener a Vdes. diciendo algunas cosas sobre el vino, aunque corra el riesgo de repetir lo que sin duda saben mucho mejor que yo.

Comenzaré diciendo que aquellos que hallan en el vino un incomparable placer (ver su color, oler sus aromas y gustar sus múltiples sabores), son siempre, parcos en su consumo, existe entre ellos la virtud de la templanza y no se embriagan nunca, no precisan beberlo constantemente y en demasía, porque estas dos acciones producen un agotamiento de la percepción y desaparición del goce. De modo que no se crea el hábito, ni es refugio ante la desgracia.

Nunca tendrá mal vino quien sabe medirlo porque, además, lo consumirá en grata y buena compañía o, si solo, le bastará con una copa de la que extrae su esencia y no enturbiará su mente en soledad, que así es la dicha de encontrarse a sí mismo, de vez en cuando.

El vino es un ser vivo: tengamos esto presente. Lleva su crianza como un niño, su juventud y adolescencia, alegre y confiada, su madurez, en la que da su gloria y su vejez donde, si han sido buenas las pasadas edades, si ha tenido amor y cariño, ofrece su experiencia en el perfume y el sabor añejos, que es, en los Jerez, Madeiras, Oportos y Malvasías viejos, como un Pentecostés en los labios.

Tengo muy clara una evidencia: Sin el vino el hombre jamás hubiera llegado a ser lo que es, ni la civilización

1.- El presente texto es el contenido íntegro de la conferencia impartida por el autor en los actos relativos al programa *Noviembre, mes del vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna* el día martes 8 de noviembre de 2005. Esta conferencia es la que inauguró los llamados "ciclos de cultura y vino Tacoronte-Acentejo" que en las siguientes ediciones del programa de *"Noviembre,…"* se han venido desarrollando [Nota del editor].

sería esta civilización. Por ello y porque soy, como Vdes. saben, un poeta he de señalar lo que un inmenso poeta dijo una vez:

No esperes a mañana
Para volver al pan, a Dios, al vino:
Son ellos tu destino.
Y has de ser resumible, siempre, amigo,
En una espiga, un cáliz y un racimo.

Miguel Hernández

Les contaré ahora una anécdota que, aunque referida a una destilación del vino —el cognac— podemos aplicarla al vino mismo pues se advierte en ella cómo hemos de conducirnos cuando alguien nos ofrece una copa de vino y va a disfrutarla con nosotros.

Siendo François René de Chateaubriand embajador de Francia en Londres, allá por el año 1821, invitó a un personaje sobresaliente de la Corte inglesa a cenar con él. Después de consumir un perfecto menú, pasaron a la biblioteca donde Chateaubriand obsequió a su invitado con un inapreciable cognac. Sirvió, él mismo, ceremonialmente, las copas y ofreció a su acompañante el generoso presente. El caballero acercó a sus labios la copa y la apuró de un trago. Chateaubriand quedó atónito. Con su proverbial cortesía dijo a aquel hombre: Perdonará Vd. mi atrevimiento, pero he de decirle que así no se bebe el cognac. ¿Es que hay otra manera de hacerlo?, respondió el interpelado. Naturalmente, amigo mío, replicó el conde. Primero se sirve el cognac, luego se mira al trasluz, se acerca la copa a la nariz, se mueve levemente y se deja la copa en la mesa. Nuestro embajador quedó en silencio y pasados unos instantes el invitado le dijo: ¿Y luego? Amigo mío, añadió Chateaubriand, entonces, y antes de beberlo, se habla del cognac.

Sí. Se habla del vino primero, mientras reposa breves momentos en la copa adecuada y se prepara, él y nosotros para comenzar la maravillosa ceremonia del diálogo entre los dos.

Y es que la gran tarea, la tarea determinante del beber, ha de cumplimentarse con esa dialéctica persona-vino, que es donde ha de salir toda partícula de felicidad y de enriquecimiento que puedan proporcionar los buenos vinos. Porque el vino es obra de unos hombres que, además, son poseedores de un arte y así cuando como personas nos hallamos frente a un vino hemos de procurar comprender su mensaje. ¿Qué nos aportará este vino? ¿Qué sensaciones de placer nos proporcionará? ¿Qué señales nos permitirán deducir acerca de su constitución y su origen?

FIG.1. Lola del Castillo. S/T.
Acrílico sobre lienzo, 60x97 cm. (2006)

Este diálogo entre la persona que intenta conocer el vino, hacerse de él una idea intelectiva y el vino que nos regala sus sensaciones, que nos deja entender secretos y sugerencias, que se deja degustar, debemos encontrarlo en la base y origen de la felicidad que los aficionados logran hallar en la degustación de los vinos.

Ustedes ya habrán percibido que no es mi intención hablarles de la historia del vino ni sobre las técnicas de su preparación, pero algo hemos de decir sobre ambas cosas.

Anotemos brevemente ciertas curiosidades. El primer dato que se conoce sobre el vino se remonta a 6500 años antes de Cristo. La *vitis vinifera* es una especie vegetal única pero que tiene catalogadas más de 500 variedades. De entre ellas, tan solo unas 50, ¡que ya son bastantes!, tienen interés desde el punto de vista enológico.

FIG.2. Elena Lecuona. *Sarmiento.*
Óleo sobre tabla, 70x50 cm. (2006)

La domesticación de la vid y su cultivo por el hombre, constituye el origen de toda copa de vino que llega a nuestros labios. Es, también, la historia de los esfuerzos, los afanes y las esperanzas de numerosísimas generaciones de hombres, la que cabe leer detrás de los viñedos alineados en nuestro paisaje. Pensemos en ello, meditemos y en consecuencia respetemos las viñas y a los hombres que las cultivan, y advirtamos que tierras, soles, vientos, lluvias, temperaturas, cambios climáticos y una serie de factores, a veces perceptibles y otras veces desconocidos, dan a los vinos de cepas idénticas, diferencias enormes.

¿Dónde está el comienzo del vino?

Según el libro del historiador Kramer, cuyo título es *La historia comienza en Sumer,* que es la Baja Mesopotamia actual, a orillas del golfo Pérsico, una civilización grandiosa muy anterior a la egipcia, podemos decir, parafraseando el título nombrado, que el vino comienza en Sumer. Hay datos en la escritura cuneiforme sumeria que nos alejan de toda duda respecto a este hecho.

En el Libro de Esdras de la Biblia, aparece este versículo: "Entonces abrí la boca y he aquí que por un ángel se me acercó un cáliz colmado; estaba lleno como de agua cuyo color era, empero, semejante al fuego. Lo tomé, bebí, y cuando hube bebido, fluyó comprensión a mi corazón, mi pecho se llenó de sabiduría, mi alma conservó el recuerdo."

Se inicia aquí la aventura del Santo Grial, cáliz de Cristo en la última cena, glorificación del vino como parte de un concepto religioso del mundo y anotemos que, la historia de la Humanidad, como señala acertadamente Toynbee, no puede explicarse sin tenerse en cuenta el nacimiento y el devenir de las religiones, que cuando se intenta hacer, hallamos una historia vacía y caótica que nada nos aclara.

Así pues, la clave está en esta transubstanciación: el vino y la sangre son una misma cosa en el ritual del hombre hacia su creador.

No me extenderé más en estas consideraciones que nos llevarían un tiempo que no tengo, pero sí quisiera añadir algunos datos sobre el apasionante tema del vino en la literatura universal.

Desde los *Rubayat* de Omar Kayam hasta nuestro Berceo, desde él hasta los "poetas malditos" franceses, bebedores de absenta, desde Poe a Malcolm Lowry, el alcohol ha dado razón a miles de páginas. Y ha sido alabado y denostado, se le alzaprima y se le denigra, es vicio nefando en el abuso o regalo de los dioses si con templanza se consume. Es, como tan acertadamente se nos asegura, "algo más que una droga".

La mente no está preparada para mirar la verdad, quizá algunas personas obtienen indicios de esa verdad cuando beben alcohol, dice Malcolm Lowry en su novela *Bajo el Volcán*.

La idea es muy vieja y está en un conocido adagio latino: *in vino veritas*. Pero hemos de tener cuidado. Este ente paradójico que es el hombre, ha pasado siglos intentando llegar a la verdad y aún no estamos seguros de que haya querido encontrarla y enfrentarse a ella. Tampoco es el vino la llave que abre sus puertas.

En estas dudas sigue el caminante por esos mundos de Dios, entre alegrías y tristezas, suertes y desgracias. Una copa de vino le ayudará en su andadura. Apuremos el cáliz, vino o sangre del Cristo. Será un contentamiento y podremos decir:

A saga de tu huella
los jóvenes discurren el camino
a toque de centella
al adobado vino,
emisiones del bálsamo divino.

Mi alma se ha empleado
y todo mi caudal en su servicio:
ya no guardo ganado
ni ya tengo oficio
que ya solo amar es mi ejercicio.

como señala en su *Cántico Espiritual* San Juan de la Cruz.

Nos queda ahora y ya para concluir, hablar brevemente de los vinos de nuestra tierra.

Según mis noticias fue a mitad del siglo XVI, 1535 aproximadamente, cuando el portugués Lutzardo Coello trae las vides a Canarias, que antes no las había y dice D. Alfonso Desiré en su libro *Los Vinos de Canarias,* publicado en

Lanzarote en 1884 y hoy inencontrable, que Lutzardo plantó en las Islas los sarmientos "encabezados" y esto era muy importante porque a decir de los técnicos, el sarmiento solo, puede degenerar y no así el encabezado. Las vides que se plantaron venían de Andalucía y Portugal. La malvasía de Madeira.

Se dice en el citado libro, que yo no invento nada y sólo señalo de lectura, que a los dos años de plantar las vides se recogían en Canarias unos 60.000 litros de vino; casi todos ellos iban a Inglaterra.

Estamos ahora en otra época que puede ser gloriosa para los vinos canarios. Y digo "puede" porque pienso, desde mi ignorancia, que hay cosas que hacer, por ejemplo, macerar menos los tintos que a veces están, diremos, duros. Los blancos no, que pueden compararse los nuestros con los Mersault franceses o los Dueros peninsulares, y que son cuasi perfectos.

Porque la gran riqueza varietal de la uva en Canarias (Negra, Molle, Forastera Negra, Vijariego, Malvasía Blanca, Huevo Gallo, Gual, etc., etc.) hacen de nuestros pagos, lugar propicio para establecer la crianza de caldos magníficos que llenen de gloria a estas tierras, a quien en ellas viven y a quienes a ellas llegan para saborear en paz y gracia de Dios los benditos extractos de los lagares que guiados por manos hábiles se convierten en regalos para el paladar de aquellos que los beban.

FIG.3. José Luis Cedrés. *Lagareños*.
Acrílico sobre loneta, 81x100 cm. (2006)

Queda tarea por hacer, pero gentes como las que hoy aquí me escuchan, que tienen el conocimiento del arte de hacer vinos, me aseguran que se llegará a buen fin.

Y brindo por Vdes., queridos amigos, con vino de la tierra para que ella sea bendita por los siglos de los siglos.

Gracias.

Lectura in crescendo

Gobierno de Canarias