

La copa

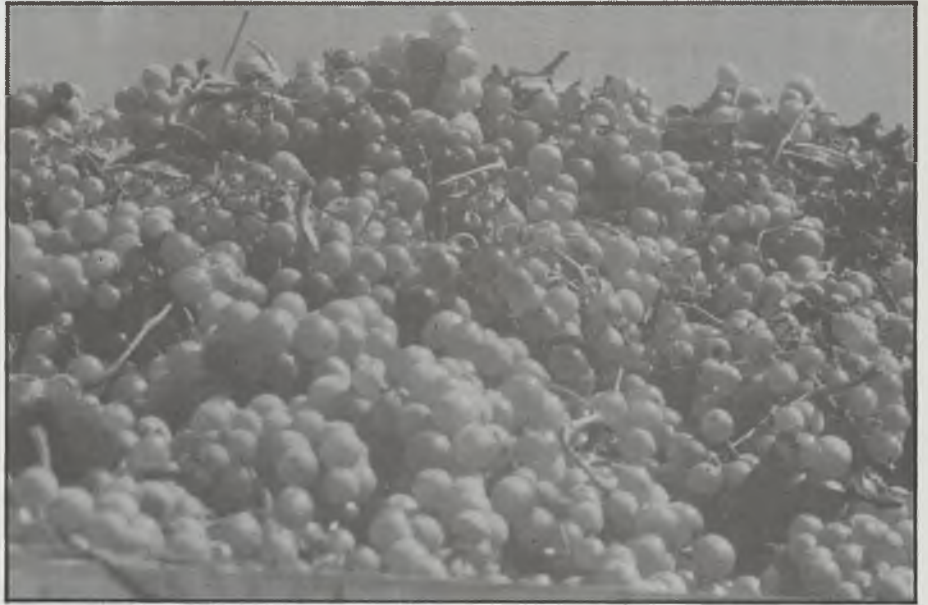
HACE unas semanas, a principios de julio, escribíamos aquí sobre la aparición expansiva de los "wine-cooler" norteamericanos. Alertábamos entonces que pronto, el sentido comercial de los hombres USA, nos harían beber vino californiano, en un país, como el nuestro, excedentario, y en una Comunidad, como la europea, primera productora mundial de vinos.

Pues, por una vez, no lamentamos equivocarnos. No vendrán los descendientes del tío Sam a colonizarnos con derivados del vino. Ya existe en Castilla-La Mancha, concretamente en Daimiel, una empresa, PRODEVISA, "Productos del vino, sociedad anónima", que acaba de registrar cuatro novedades, todas a base de vino. Son las siguientes:

LEMON COOLLER. Blanco, cinco grados y medio. No busquen ustedes extrañas traducciones. El LEMON COOLLER es el clásico zurra manchego.

Un segundo producto es el mismo anterior, pero con vino tinto. La traducción popular, que está causando furor en las costas del mediterráneo, es el "tinto-verano", ligero, agradable y afrutado. SANDEVIT es la marca del tercer producto. También cinco grados y medio, y no es otra cosa que la tradicional sangría española, que servirá pa-

Daimiel, pionera en "wine-cooler"



ra ayudar a dar salida a nuestros excedentes vínicos.

El cuarto producto lleva por nombre CHAMPETIT. Se trata de un espumoso, que va camino del champán, pero más asequible y refrescante.

Aunque, como siempre sucede, estas bebidas están encontrando mejor mercado fuera que dentro de nuestra Comunidad Autónoma, en Ciudad Real hay varios establecimientos que lo tienen al público.

Y una última novedad: la empresa daimieleña que citamos es **la primera**

en el mundo que comercializa las distintas variedades de "cooler" en barriles de 50 litros, con el consiguiente abaratamiento del producto y del precio al consumidor. Se sirve como la cerveza, en cañas. Deseamos a los elaboradores de "cooler" manchego toda clase de éxitos, tanto como los ya cosechados por "California-cooler", hoy situada en segundo lugar, tan solo detrás de la Coca-Cola, entre las empresas de bebidas refrescantes. Y, además, los "cooler" daimieleños se elaboran solo con productos naturales.

Pedro PERAL

Hablando se entiende la gente (IV)

La semana anterior hablamos de los vinos doncel, joven, licoroso y dulce. Hoy trataremos los finos, olorosos, generosos y verdes. Vino verde es aquél que se extrae de uvas poco maduras o que por contener exceso de ácido tartárico y tánico resulta acre o áspero. Los vinos **olorosos**

y **generosos** pertenecen a la familias de los **finos**, procedentes, principalmente, de las zonas de Jerez y Moriles-Montilla. Los finos son vinos equilibrados, armoniosos, de alrededor de 16 grados, secos, poco ácidos y de aroma punzante, aunque delicado y ligero.

Por su parte, el **oloroso** es el fino de alta graduación alcohólica e intenso aroma, que lo hace inconfundible. El vino **generoso** es seco, licoroso y añejo, uno de los de más calidad entre los caldos de Jerez.

Dentro del argot popular encontramos otras denominaciones, tales como vino "moro" y vino "cristiano", según se encuentre o no agitado, acción ésta cada vez menos frecuente, ante las exigencias de calidad de los consumidores y el precio, no excesivo, de un buen vino. "Carrascón", se dice el vino seco y espirituoso, siendo el "peleón", como es conocido, el

más popular o corriente. Soy de la opinión que todos los vinos son buenos si se consumen en el uso a que están destinados. Un vino joven es para la mesa familiar y para ser tomado casi como refresco, bien frío —**exigencia ésta ineludible**—, mientras que una mesa de negocios pide un vino de crianza, al menos para los platos fuertes.

Pero, tomado con moderación, siempre vino. No nos vaya a suceder aquello que cuenta **Varlaine**: "Anoche tuve un sueño horripilante: soñé que me encontraba en una isla desierta, sin vino, y rodeado por todas partes... de agua."