

Los vinos españoles

Por Julio ESCOBAR

No creo que exista en Europa un país más surtido y amplio en su geografía vinícola que España; ni siquiera Francia, que sólo nos gana en dos aspectos importantísimos: en el técnico —la química— y en el comercial —la propaganda—. Por lo demás, los vinos españoles pueden presentarse la botella muy en alto, donde haya que contender con los de primera calidad y alcurnia.

Cuando en cualquier comarca o ciudad de nuestro país va a parar el mosto a buenas manos, es decir, a manos doctas, el vino sale victorioso, rico y prepotente. Ahí están para muestra los caldos de las Riojas —la Alta y la Baja—, los catalanes del Priorato y de las tierras tarraconenses, los aragoneses de Cariñena, los de alicantinos predios, los Vega Sicilia castellanos, los manchegos que viajan a Andalucía y tienen luego su trono en Jerez, y los andaluces de Sanlúcar, Chiclana, Montilla y Málaga; algunos navarros...

Pero disponemos de vinos que se quedan en casa, a verlas venir bastantes de ellos en su propio pueblo, no por falta de clase, si acaso, por falta de cantidad en su independencia localista y, sobre todo, por ausencia total de la química y la técnica vinícolas en su formación, y un desprecio absoluto, muy español, de no sacar el paño del arca para venderle; en este caso, el vino de la cuba, a fin de darle aire y movilidad mercantiles.

En muchas ocasiones, hemos descendido a una bodega en cualquier pueblo de Castilla —en bastantes lugares castellanos las bodegas están bajo tierra— enfrentándonos con las cubas de madera de roble, porque hasta ahora,

son numerosos los labradores castellanos que no han cometido la torpeza de encerrar el vino en sepulcros de barro cocido y hasta de cemento, como, lamentablemente, ocurre en ciertos sitios. Paladeamos diversos mostos. Comprobamos que les hay excelentes. Pero ¿para qué sirven? Hay cosechas que cubren tan sólo el consumo familiar. Otras, desbordando esta insignificancia, trasiegan cántaras que se van a para a las tabernas. Algunas consiguen desbordar sus términos municipales y hasta provinciales. Pero de ahí no pasan. Si estos vinateros valorasen los resultados halagüeños de un sistema de cooperativismo y asociación, sus vinos dejarían de ser de los de andar por casa, y podrían, dignamente, salir al exterior.

Castilla extrae vinos magníficos de los majuelos de sus recodos: los abulenses, cebrerenses; los burgaleses y vallisoletanos, ribereños desde Aranda a Tudela de Duero; los también vallisoletanos de Cigales y Cabezón, al norte, y los de La Nava del Rey, La Seca y Rueda, al mediodía; los zamoranos de Toro y de la llamada tierra del vino... Pero son caldos que a lo más que alargan su viaje es a las ciudades gallegas asturianas, cántabras y vascas, porque al pasar los puertos guarrameños se marean como delicadas y melindrosas damiselas novecentistas, seguramente por exceso de pureza y timidez en ambos casos.

No es esta riqueza española de sus vinos la más desdeñable para salir al palenque europeo del Mercado Común, y resulta una clara baza a ganar si nos preparamos adecuadamente para ello. Con arte y maña; es decir, con técnica y publicidad, todo sería vender y cantar.