

Por Cecilia Portella



Primera experiencia El Vino

Nadie en su sano juicio podría negar, el misticismo que encierra el vino: dulce como un tierno beso; fuerte como la intensidad del amor; romántico como la luna misma... placentero, cálido y el mejor de los acompañantes en una noche de soledad; o el amante perfecto, cómplice indiscutible en una cita de dos.

→ **Y** aunque todo pareciera indicar que solo al amor de pareja nos referimos en las líneas iniciales; la complicidad del vino, también alcanza otros niveles mucho más sofisticados que los que se dan en las relaciones interpersonales. La comida, los insumos o bocadillos que acompañan nuestras celebraciones pomposas y hasta las reuniones más discretas, tienen también en esta espirituosa bebida, la compañía ideal.

Pero no todos tenemos la posibilidad de discriminar sus sabores y sus consabidos maridajes. En una sociedad tan heterogénea como la nuestra y en la que a mil actividades nos dedicamos, existen también personas que asumen el dulce rol de besar copas de vino, oler sus aromas y deleitarse en un espectáculo de gotas o lágrimas que caen, por su densidad o por otras tantas razones que mi ignorancia respecto al tema, no puede aún explicar.

Por ello y para satisfacción nuestra, entre las tantas que me provee el haber establecido un contacto con personas, que entre rostros y facciones me son desconocidas, pero que por referencias, comentarios o sugerencias han llegado a mí, se hacen ahora parte de este gran bagaje que encierra la gastronomía, y en este particular caso, la enología. Así pues, un comentario, al final de uno de mis artículos semanales,

animó a Iván Alfonso Loyola, un compatriota nuestro, que hace ya algunos años radica en Canadá, amante de las letras y del buen vino, a acercarse a nosotros. Y hoy lo invito yo, a acercarse a ustedes, contándonos su primera experiencia con esta mística bebida.

“ *Existen también personas que asumen el dulce rol de besar copas de vino, oler sus aromas y deleitarse en un espectáculo de gotas o lágrimas que caen* ”

UNA TARDE CUALQUIERA

Una tarde de domingo durante la primera mitad de los Soda Stereo, años ochenta, una emprendedora pareja ayacuchana erigió una torre de cajas Tetra Pak en la esquina de la Vía Expresa con la avenida Aramburú, en San Isidro.





Everything Wine, la retail más grande de vinos del oeste canadiense (3000 etiquetas de todo el mundo).



“Luego de unos sorbos el tinto pasó el examen y fue motivo para una animada charla sobre vino”

Algún curioso detenía su vehículo pero se alejaba rápidamente al comprobar que se trataba de vino tinto.

Por casualidad ese día yo había sido elegido para comprar el tinto del almuerzo. Con mi presupuesto ajustado de profesor de inglés, compré una caja, a un sol, que llevé a casa con cierta aprensión. “¿Vino en caja?”, mi papá dio una ojeada suspicaz al Tetra Pak mientras revolvió un seco de cordero de Nueva Zelanda, otro de los productos importados –o contrabandeados- que se pusieron de moda en aquellos años.

Mi hermano escudriñaba la caja como si fuera un objeto venido de otro mundo. Al final le metimos cuchillo y servi-

mos el Cabernet Sauvignon “Viña San Pedro” con cierta desconfianza. Luego de unos sorbos el tinto pasó el examen y fue motivo para una animada charla sobre vino.

Terminamos tan complacidos que aquella misma tarde mi hermano y un primo formaron “una comisión” y fueron en busca de tres cajas más para despachar el resto del guiso. El vinito en caja se portó muy bien con el seco, realzando el sabor potente del carnero. Esa anécdota poco espectacular fue el origen de mi afición al vino y mi introducción al maridaje.

En los tiempos del encuentro con la cajita dichosa, mi arsenal de vinos se limitaba a tinto y blanco. De los primeros, sobresalían Tacama, Ocucaje con su Fond de Cave y los chilenos Gato Negro y Casillero del Diablo. Existía una marca Casapalca, que era el tinto preferido para animar fiestas y que mezclado con

Inca Kola daba como resultado la “lija”, un precursor “chinganero” de la sangría de hoy. En blancos, los consabidos Tacama y algunos vinos dulzones, hechura de Cruz Azul y Poblete. Tabernero, que había hecho su debut, sacó unos botellines tapa rosca de 500 ml de Chenin Blanc, que era mi favorito para llevar a la playa.

El maridaje no “existía” en el vocabulario del consumidor promedio, o en todo caso se reducía a “vino blanco con pescado, vino tinto con carne”. Al pensar en el paisaje eno-gastronómico del Perú del tercer milenio, parece que fuera otro país. Hoy la revolución gastronómica ha tomado a la nación por asalto.

Todos saben de comida; aquellos que no saben cocinar, son recorridos degustadores y críticos. Los que ni cocinan, ni hacen crítica culinaria, son orgullosos descubridores del “último nuevo hueco” del sabor. Y como no podía ser de otra

manera, el vino ha seguido –aunque todavía a la zaga- a la cocina peruana.

ANTECEDENTES VINEROS Y LOS PRIMEROS MATRIMONIOS

Contra lo que se podría pensar, el Perú tiene un pasado vitivinícola rico. No solo fue el primer productor de vinos de esta parte del mundo; los archivos demuestran que hasta mediados del siglo XVII el país era una potencia mundial, exportando vinos a la misma Iberia, cuando Chile y Argentina apenas habían visto una vid. Una serie de condiciones económicas adversas y restricciones proteccionistas resultaron en la destrucción de viñedos añejos y su reemplazo por otros cultivos más rentables.

A ello se sumó una catastrófica legislación dada durante la segunda mitad del siglo XX. Las nuevas leyes, que perduran hasta nuestros días, convirtieron al país en una nación pordiosera del vino,

donde solo sobrevivieron algunas bodegas. Debido a esa legislación torpe, el vino peruano terminó siendo caro y con la consecuente falta de inversión en tecnología su calidad no fue ya competencia para los vinos extranjeros. A pesar de su riqueza gastronómica, el Perú se convirtió en un país netamente cervecero.

Para fortuna de los amantes de la buena comida, hoy tenemos no solo una oferta ilimitada en los placeres del buen comer, sino también los vinos que mejor combinan y cada día con más presencia de los profesionales que nos educan en los placeres del vino. Caldos importados de todas partes del mundo, desde un Shiraz de gran cuerpo y cargado de pimienta negra de Australia, hasta un Aglianico potente y lleno de feroces taninos del sur de Italia, pasando por un Zinfandel californiano, sorpren-

“ El maridaje no “existía” en el vocabulario del consumidor promedio, o en todo caso se reducía a vino blanco con pescado, vino tinto con carne ”

dente en su fruta madura casi dulce y su combinación de especias.

El consumidor informado podrá elegir el primero, para empatar un criollísimo lomo saltado o el segundo, para domar un carnero al palo como se estila en tierras huancas. El jugoso Zinfandel será compañero ideal de exquisiteces especiadas y proteicas como el anticucho de corazón.

Pero como no solo de pan vive el hombre, la oferta de blancos -nacionales e importados- es justa y necesaria -para seguir con alusiones religiosas-. Blancos de todos calibres y estilos para nuestras cocinas regionales, donde los productos marinos y fluviales toman el centro de la escena. Y no hay que olvidarse de las carnes blancas: pollo, chanchito, cuy o majaz, sin contar con carapulcas, locros y otras maravillas que se realzarán con un Riesling del valle del Mosel, un Torrontes Saltenho, un espumante Cremant del valle del Loire o sin ir muy lejos, un Chenin Blanc de Taberero.

La mesa está servida. El Perú tiene una cocina riquísima y diversa y sus



Degustación en el salón vintages de EW.

“ Para fortuna de los amantes de la buena comida, hoy tenemos no solo una oferta ilimitada en los placeres del buen comer, sino también los vinos que mejor combinan ”

miles de platos necesitan –merecen– amantes del buen gusto que estudien, investiguen y experimenten deliciosas combinaciones de platos y vinos. Caldos importados de calidad abundan; también aquellos vinos de mesa –como el de cajita– que alegran el espíritu de un almuerzo o cena de un día cualquiera.

Para fortuna nuestra, también los productores nacionales vuelven a apostar por el vino; el Malbec, Merlot y Tannat se presentan como buenas cartas en el ámbito del tinto. El Chenin Blanc, Chardonnay y Viognier pintan bien entre los blancos.

La próxima vez que visite una cebicheería, anímese a pedir un Sangiovese con el sudado, o por qué no, un Riesling espumante para acompañar un cebiche.

Lleve su cajita de tinto mendocino a su carretilla favorita de anticuchos; no dude en llevar un Pinot Noir si lo invitan a disfrutar de un aguadito. Las posibilidades son infinitas.

Ya me hubiera gustado tener la oferta de vinos que hoy gozamos en aquellos tiempos en que, saboreando mi tinto de caja con el seco de cordero, comprendí que el vino sería mi bebida favorita para compartir con amigos en la buena mesa, para toda la vida...

Creo que a las palabras de Iván Alfonso Loyola, no tengo nada que agregar. Su primera experiencia es tan rica, que hará que recordemos nuestro primer contacto con el embeleso que nos produce un solo sorbo de esta bebida. Y esta tarde, en la que para apoderarme de la nota, he puesto algunos tacneos flamencos que deseo alternar con quesos y aceitunas, como realmente me gusta, quiero alzar mi copa por mi ciudad, la ciudad de los Reyes, mi Lima hermosa, que sigue creciendo vertiginosa dentro de un país que se precia de sus mujeres, sus buenas vides y sus interminables lunas de enero. ■



Vancouver Playhouse International Wine Festival, evento anual que es la más grande presentación de vinos del hemisferio occidental