



VÍCTOR M. AMELA IMA SANCHÍS LLUÍS AMIGUET

Jean-Pierre Perrin, presidente de la Académie du Vin de France, viticultor de Beaucastel

Tengo 64 años: como con el vino, en la vida no hay reglas para alcanzar la madurez, sólo experiencias. Nací en Vaucluse. Tengo tres hijos y una hija, y todos, gracias a Dios, trabajan en los vinos de la familia. Soy católico por tradición, educación y vocación... ¡Ah!, y un poco budista

“¡Cuánto pijo viticultor...! ¡Si aquí no teníamos ni un duro!”



ANA JIMÉNEZ

Al ver los Ferrari y los Maserati quemando gasolina por las viñas, me pregunto si no nos habremos vuelto locos.

¿...? ¡Pero, señores! ¡Si sólo somos modestos campesinos! ¡Si aquí nuestros padres contaban la calderilla!

El vino es que da mucho glamur. Vale, pero cuando veo vinos de garaje...

¿De garaje? ... Vulgares mezclas vendidas a precios de locura, entonces les repito a mis hijos: “¡Ojo, chicos, no perdáis la perspectiva, que aquí las pasábamos canutas! Venimos de la pobreza y tenemos que ser modestos o perderemos el alma, y si perdemos el alma, después perderemos el dinero y las bodegas y las viñas y las tierras”.

Hombre, ustedes tienen un château. ¿Y qué? Mi bisabuelo lo compró todo en 1910 por tres kilos de azúcar... ¡Nosotros tenemos que ser humildes! Y el resto... *Ça m'emmerde!*

En España, también los ricos y famosos se han lanzado a la viticultura.

A esas tonterías me refiero. Mire, esto es una artesanía de campesinos venidos a más. Sin tener en cuenta lo mucho que debemos a la suerte, olvidaríamos que para hacer cre-

cer la planta que da el fruto que da el vino hay que meterse en la mierda del abono...

Menester justo y necesario. ... Y seguir con paciencia y con humildad todas las fases hasta la fermentación, que da por fin nobleza a nuestro trabajo: ¡tenemos que ser campesinos y punto!

Los famosos no quieren meterse en el abono: sólo salir en la foto copa en mano. Lo que me preocupa aquí en Châteauneuf du Pape y en otras grandes regiones vitícolas es que las grandes multinacionales han transformado nuestra *terroir* en una inversión financiera más para dar color y variedad a su portafolio.

Pero contratan buenos profesionales. No es suficiente: ¡esas tierras de multinacional han perdido el alma! El vino es el alma de una familia, no una inversión más.

¡Vamos, vamos!: si le pongo los cerros necesarios sobre la mesa, se lo pensaría.

¡No! No, porque yo tengo descendencia. Los que venden -pobres, los disculpo- son los que tienen problemas familiares y acaban desapareciendo. Han vendido el alma, y sin el alma el dinero se pierde; al final, siempre se pierde. En cambio, la tierra cada año gana valor mientras va rindiendo cada cosecha con nuestro trabajo.

Pues aquí los del campo no paran de

Familia y ‘terroir’

“En 1321, el Papa Juan XXII envió cuatro barriles para que los llenaran en Châteauneuf (desde entonces, *du Pape*): los Beaucastel erigieron allí sus dominios. Con la Reforma, el señor de Beaucastel se hizo protestante y le cortaron la cabeza. En 1687, Pierre de Beaucastel volvió al catolicismo: agradecido, el rey Luis XIV le envió una carta -que guardamos- por la que le permitía cobrar impuestos, lo que hizo perder la cabeza a su hijo durante la Revolución de 1789. Un siglo después, la filoxera arrasó los viñedos de los Beaucastel hasta que mi bisabuelo los compró en 1909 por tres kilos de azúcar. Hoy la quinta generación de Perrin seguimos produciendo Beaucastel con la DO Châteauneuf du Pape”.

quejarse: y siempre se callan lo del valor. ¡Ah, amigo! Yo les digo que aguanten. El futuro de la viticultura está en su pasado.

¿No estaba en la modernidad? La modernidad del vino es su pasado ancestral. El vino hoy es ya un culto universal...

Ya hace 2.000 años que lo consagran. Pero ahora es un producto de culto en todos los continentes, y quienes lo profesan lo quieren libre de pesticidas y fertilizantes, como cuando nuestros antepasados empezaron a cultivar viñas en el Mediterráneo.

Y en ello andamos aún. Sí, pero sólo la tierra original del vino, con su clima seco, podrá ser productiva sin herbicidas ni pesticidas para combatir la humedad. El futuro del vino es su pasado.

Habrà variedades para cada gusto. Veamos: mi bisabuelo compró estas tierras por tres kilos de azúcar, porque la filoxera las había dejado inservibles. Hace 50 años, todas las grandes regiones vitícolas francesas, donde hoy los ricos se dan tantos aires, eran nidos de miseria donde contábamos la calderilla, porque la filoxera los había arrasado: el fraude era habitual y el negocio se hundía. El vino era vinacho y se extinguía.

Aquí también se pasó mal entonces. Pero los franceses reaccionamos con una política de Estado genial: las denominaciones de origen (DO). Mi bisabuelo estaba entre los viticultores que se reunieron en 1904 para garantizar con una DO que no había fraude en las ventas. Así, el Estado francés protegía esas zonas del país donde se logra cultivar productos tan particulares...

Pioneros antiglobalización. ¡Exacto! La reacción contra la filoxera fue la calidad y la especialización para salvar lo que valía la pena ser salvado: una cultura local del vino; pero recuerde que aún entrados los 70 no lográbamos grandes vinos.

¿Por qué? ¡No había mercado! Nadie consideraba el vino producto tan excelso entonces. Setenta años después, las regiones españolas más avanzadas copiaron a los franceses con sus DO; les siguieron los italianos y al fin las nuevas DO australianas y americanas...

La tierra es diversa; sus vinos también. ¡Vence el *terroir*! ¿Qué están haciendo ustedes con sus aceites, sus jamones, sus embutidos? ¡Defender la excelencia de lo particular frente a la apisonadora de gustos de las multinacionales de la alimentación! ¡Nos quieren hacer desayunar a todos *corn flakes* estúpidamente en lugar de una tostadita con aceite de oliva!

Y unos tomatitos locales bien untados. ¡Ahí está nuestro futuro: sí, señor!

¿Denominaciones de origen en todo? Y una nueva global, DO Mediterráneo, y defender nuestra identidad del aceite y el vino frente a la mantequilla y la cerveza que colonizan el planeta. Sólo unidos los del *terroir* podremos frenar la globalización de los paladares y la desaparición de nuestros sabores.

LLUÍS AMIGUET

Coneixes una manera millor d'acabar el dia?

Avui 22.00 h

Anthony Hopkins

Claire Forlani

Brad Pitt

¿Conoces a Joe Black?

Una extraordinària pel·lícula sobre l'amor i la mort.

8tv

la privada de catalunya

