

México Cultura del vino en Monterrey

El preciado fruto de la vid

Una iniciativa para recaudar fondos y aprender de un gran sommelier a conocer y degustar los vinos

María Rosa Cantú de Ruiz

Los días 9, 10 y 11 de octubre en la ciudad de Monterrey, se llevó a cabo un curso de Introducción a la cultura del vino. El evento fue organizado por la comunidad de CL con el fin de recabar fondos para obras e iniciativas. 26 inscritos asistieron a unas sesiones de dos horas y media cada una y degustaron 4 vinos diferentes en cada día.

El seminario corrió a cargo de Pedro Poncelis Raygosa, calificado como el mejor sommelier de México y de Latinoamérica del año 2000, según el concurso organizado por la Asociación Mexicana de Sommeliers realizado en Montreal en el mismo año, y gerente comercial de Vinoteca, uno de los distribuidores de vino más importantes en México. Pedro Poncelis es un entrañable amigo que ha contribuido generosamente a esta iniciativa con entusiasmo.

Antecedentes históricos

Todo empieza con el gusto por el vino. Una bebida que por una decena de milenios ha capturado el interés y el placer del hombre por cultivar el preciado fruto de la vid. Según Ernest Hemingway: «El vino es la bebida más civilizada del mundo». Por lo mismo, descubrir el encanto de sus delicias y el secreto misterioso de los múltiples factores que intervienen en su elaboración, hacen que «el vino sea la única obra de arte que se puede beber».

La primera sesión versó sobre los antecedentes históricos: el arte de la cata y la apreciación del vino. ¿Por qué el vino es arte? El vino es arte por ser la expresión y el trabajo final del Enólogo, el cual imprime al vino un toque personal lleno de pequeños detalles y características únicas. Los diversos lugares de origen de los enólogos, sus preferencias y su potencial creador darán como resultado un vino característico a la vista, al olfato y al gusto, de una manera tan variada y particular como única y diversa es la persona humana. La cata del vino también es un arte. Interpretar esas características y saber apreciarlas se convierten también en una tarea que implica maestría, al percibir cada persona de manera distinta esas características del vino y volver la cata del mismo, en una experiencia placentera.

Conocer para apreciar

La segunda sesión arrancó con una frase célebre: «El vino hace buena sangre, la buena sangre produce buen humor, el buen humor hace nacer buenas ideas, las buenas ideas originan buenas acciones y ¡las buenas acciones conducen a Dios!». De esta manera, se procedió hablar sobre las cepas que existen alrededor del mundo, su clasificación y las variedades de uva más importantes. También se establecieron los pasos en el proceso de elaboración y añejamiento del vino.

En la tercera y última sesión se habló de las regiones más importantes de producción vitivinícola. Se mencionaron los 10 países punteros en términos de su producción y aquellos de mayor consumo per capita. Se hizo una especial mención de países como Francia, Italia, España, EEUU, Australia Argentina, Alemania, Chile y México.

Las sesiones concluyeron ahondando en los factores que intervienen en el maridaje, término que hace

referencia a la combinación ideal del alimento con el tipo de vino a fin de intensificar los sabores de uno y de otro de manera armoniosa.

Vino y arte

El vino ha sido una de las más antiguas creaciones de la humanidad, y una de las que más han estimulado el ingenio del hombre por mejorarla. Aunque para la mayoría de los mexicanos el vino es un gran desconocido, esta iniciativa ha contribuido a despertar el interés y el gusto por el vino en una región donde la cerveza y el refresco embotellado tienen las preferencias de sus habitantes. Asombroso resultó descubrir también el nexo que tiene el vino con el arte. Así como se requiere de conocimiento para apreciar en todo su potencial a una buena pintura o escultura, así mismo, el conocimiento del mundo del vino hace disfrutar más esta bebida.

La historia de la humanidad se relaciona íntimamente con la historia del vino. La uva, la vendimia y el vino han sido protagonistas de todas las artes: pintura, escultura, grabado, música, cine, literatura.

Tradición judeocristiana

La historia de las religiones judía y cristiana sería inimaginable sin el vino. La liturgia judía que heredamos los cristianos establecía la obligación de beber cuatro vasos de vino en la Cena Pascual; las bendiciones de la fiesta del Sabat se realizan sobre una copa de vino; las bendiciones de las bodas, también.

Tras la caída del imperio romano fue la iglesia la depositaria de los conocimientos referentes a la cultura del vino, y la encargada a partir de ese momento de su difusión y desarrollo. El vino se menciona más de 200 veces en la Biblia, y el hecho de ser elegido por Jesucristo como parte principal del ritual fundamental del culto cristiano no hace sino ratificar la importancia extraordinaria que para los judíos de aquella época tenía el vino.

«La fuente y punto culminante de toda la vida cristiana», tal como lo ha definido el concilio Vaticano II, es el sacrificio de la Eucaristía. Con el pan y el vino, el Dios hecho carne, Jesucristo, llega a ser realmente compañero de nuestra vida. Se hace carne en el pan y el vino, «frutos de la tierra y del trabajo del hombre». Bajo las especies de pan y de vino Cristo se convierte en verdadero alimento y bebida para el hombre.

La fe católica siempre ha afirmado desde sus orígenes la convicción del cambio que opera en el pan y en el vino, por la consagración, en la substancia del Cuerpo de Cristo nuestro Señor y de toda la substancia del vino en la substancia de la Sangre. A este cambio se le llama transubstanciación. «Porque Cristo, nuestro Redentor, dijo que lo que ofrecía bajo la especie del pan era verdaderamente su Cuerpo y el cáliz del vino era verdaderamente su sangre». Así lo declara el Concilio de Trento que resume en estos términos nuestra fe católica.