

> **ANTINORI** es la tercera casa más antigua e inició sus labores en Italia en 1385.



Tradición es importante

> Sin embargo, no siempre las mejores bodegas producen los vinos más exitosos en el mundo

Claudia Mendoza

El vino, esa bebida milenaria que ha acompañado la historia del mundo desde hace 8 mil años antes de Cristo, tiene en sus archivos bodegas casi tan antiguas como las primeras copas.

La producción de vino se le atribuye al pueblo sumerio, que fue el que empezó a fermentar la uva para ampliar su duración, señala el sommelier Pedro Poncelis Jr.

“Ellos (los sumerios) metían las uvas y las guardaban en sótanos o en cuevas, en vasijas de barro para que se mantuviera fresca la fruta y así comerla un poco después, pero observaron que algunas vasijas en el fondo iban escurriendo un poco de jugo que tomaba un cierto aroma y sabor característicos”, explica.

Pero las bodegas productoras de vino para su venta tardaron en aparecer, ya que en las zonas ocupadas por los sumerios la producción era casera, para el consumo propio de cada hogar.

“En esa época era más saludable beber vino que agua, porque ésta hacía que se expandieran enfermedades a través de los ríos y la gente prefería beber vino como parte de su alimentación.

“Luego de ubicarse la producción del vino en la región caucásica poblada por los sumerios, ésta se desplaza a Medio Oriente, a países como Fenicia y Egipto, que fueron quienes le avanzaron a la producción y difusión del vino”.

Para esa época ya existía en la producción una diferenciación de calidad: los mejores vinos se servían a los faraones, cerca del año

6 mil antes de Cristo.

“Los egipcios le enseñaron a los griegos, en el año 3 mil; ellos fueron muy importantes porque le dieron mucha relevancia a la bebida y mejoraron las técnicas de elaboración.

“Ellos le enseñaron el vino a los romanos, que fueron los que expandieron la cultura de los caldos por Europa y toda África en el año 1000 antes de Cristo”.

Sin embargo, en esa época la producción del vino seguía siendo muy genérica, pues no existían marcas y no se manejaba el comercio como en la actualidad, por lo que su consecución era por trueque.

“Fue hasta mil 500 años después que empezaron a existir marcas y bodegas que existen todavía, como las que conocemos ahora comercialmente hablando.

“Las más antiguas aparecieron en el año 1000. Para esa fecha surge una bodega en Francia y luego figura Antinori, en Italia, que se fundó en 1385. Ésas son las primeras bodegas que tienen forma y marca comercial, pero que hacían vino sin saber por qué”.

Fue hasta 1850, cuando Luis Pasteur descubre el porqué de la fermentación, que se empiezan a controlar las condiciones y se mejora la producción del vino en el mundo.

DE LAS MÁS ANTIGUAS

Poncelis Jr. explica que en la actualidad hay casas importantes, con mucha antigüedad, que siguen produciendo vinos.

“Ahí está Château de Goulaine, fundada en el año 1000. El vino está disponible en el castillo, pero no es una marca representativa.

“Hay otra bodega italiana lla-

mada Ricasoli, que se fundó en 1141 y es más importante a nivel nacional, además de Antinori, creada en 1385, que es de las grandes bodegas del mundo”.

La presencia de bodegas muy antiguas en el mercado actual obedece, principalmente, al papel que juegan las familias que, por generaciones, han mantenido la tradición y el empeño en el trabajo.

“En Europa es muy importante la tradición y hay algunas bodegas que se siguen manteniendo y han ganado prestigio”.

Otra bodega importante en Francia es Baronnie de Coussergues, creada en 1495 y que aún en la actualidad sigue produciendo vino. Y hay otra en España que se dedica a hacer cavas y está ubicada en Penedés; ésta se llama Codorniu y se fundó en 1551.

“En América se cuenta con Casa Madero como la más antigua del continente, fundada en 1597, y es más o menos la época de Codorniu, que es una bodega de 411 años”.

El hecho de que las bodegas más antiguas aún prevalezcan no quiere decir que sus procesos no han sido mejorados, por lo que hay algunas que han alcanzado éxito, mientras que otras, a pesar de los años, mantienen un perfil bajo.

“Sobreviven porque no hacen mal las cosas”, dice. “Algunas tienen vinos ricos, pero no tienen el escaparate. Hay marcas enormes que hacen vinos malos y son famosísimas.

“A veces no es la calidad lo que marca el prestigio del vino, y no siempre es la edad o antigüedad de la bodega lo que marca la importancia o la calidad; son factores muy complicados”, aclara.

Copas de siglos

Éstas son algunas de las bodegas más antiguas del mundo; Casa Madero fue la séptima; conócelas:

CHÂTEAU DE GOULAINÉ

Fundada en el año 1000 en Francia

BARONE RICASOLI

Fundada en 1141 en Italia.

ANTINORI

Fundada en 1385 en Italia.

BARONNIE DE COUSSERGUES

Fundada en 1495 en Francia.

CODORNIU

Fundada en 1551 en España.

FONJALLAZ

Fundada en 1552 en Suiza.

CASA MADERO

Fundada en 1597 en México.

HACIENDA LOS LINGUES

Fundada en 1575 en Chile.

HUGEL ET FILS

Fundada en 1639 en Francia.



> **BARONE RICASOLI**, la segunda con más años, abrió sus puertas en Italia en 1141.

> **CODORNIU** puede ser considerada la primera vitivinícola en España.

