



100 PUNTOS DE PLACER

Uno de los momentos importantes y más estimulantes en el oficio de sommelier es cuando nos acercamos a una mesa para que los clientes nos digan qué vino van a tomar. Se crea en nuestra mente un pequeño momento de expectación, nos preguntamos qué vino van a escoger y por qué. Y una vez que lo han hecho, muchas veces nos preguntamos cuáles han sido los motivos que les han llevado a tomar esa decisión: su curiosidad, la recomendación de un amigo, el precio del vino... Las razones que nos llevan a cada uno a decantarnos por un vino u otro son seguramente diversas, ya que cada uno tiene una o varias motivaciones y dependen de muchos factores.

Muchos consumidores buscan siempre la misma sensación de un vino determinado, cuyas características de gusto, textura y aromas reconocen y aprecian. La diversidad para ellos no es una opción y su cerebro ha asociado la palabra vino a esos estímulos gustativos tan concretos. Para otros, la seguridad y el refugio que ofrecen ciertas marcas y denominaciones de origen son un

comprensible paraguas para defenderse de la avalancha de vinos que hay actualmente en el mercado. Incluso podríamos incluir en este grupo a aquellos bebedores que deciden qué tomarán en función del prestigio de la etiqueta y pierden el placer de descubrir bodegas y productores menos reconocidos que hacen vinos fantásticos.

El vino también puede ser el detonante que permite que afloren recuerdos y experiencias vividas. Un viaje recordado a través de una copa de vino o bien el vino que tomamos en alguna ocasión especial. Cualquiera de estas sensaciones son experiencias personales, recuerdos intransferibles, que solamente nosotros podemos valorar en su justa medida. En este sentido, el vino es una experiencia, un elemento por el que, a través de la estimulación de los sentidos, consigue llegar al intelecto y creándonos emociones y sensaciones únicas.

Pero el ser humano y, sobre todo, la cultura occidental, necesitan cuantificarlo todo, crear jerarquías, listados, categorizar y puntuar. Es propio de nuestra forma de vida y nos hemos



acostumbrado a ello, es más, siempre tratamos de buscar quién es el mejor o los mejores de forma obsesiva, y cuando creemos haberlo conseguido, esa jerarquía prevalece, pero solamente hasta que una nueva puntuación o jerarquía es creada y sustituye a la anterior. En ese momento lo que antes era fantástico y ahora ha tenido la mala suerte de no ser tan bien puntuado se convierte en algo que ya no es tan fantástico.

Se construyen y destruyen mitos constantemente, bien por interés o bien por necesidad, y continuamos infatigablemente a la búsqueda de lo que alguien ha dicho que ahora es mejor o peor, de lo que está de moda pero puede no estarlo en breve, queremos estar a la moda y seguir los dictados que marcan los "gurús".

En relación con este asunto, no hace mucho *Elmundovino.com* publicaba un artículo de *The Guardian* firmado por Robert Booth, en el que ponían en entredicho la labor de los críticos, sus sistemas y su fiabilidad. Apoyándose en estudios

científicos, el autor discutía la supuesta infalibilidad de estos críticos, puesto que verdaderamente eso parecen: infalibles a los ojos de muchos de nosotros. Tenemos un dogmático respeto al papel escrito y todo aquello que aparece impreso nos parece un hecho probado. Así, la puntuación que un crítico pone a un vino determinado se convierte para muchas personas en una realidad incontestable. Los críticos son personas normales, no seres superiores dotados de dones paranormales. Poseen una formación específica en el mundo del vino que les da unos conocimientos superiores al resto de las personas, pero puesto que no son máquinas y, además, se centran en un mundo tan intangible como es el de los sentidos, su percepción sobre un mismo vino puede variar de un día a otro. Las puntuaciones de un crítico deberían servir y utilizarse del mismo modo en que utilizamos las recomendaciones de un amigo o conocido que nos habla de algún vino que ha bebido y le ha gustado, pero en ningún caso como verdades absolutas que dejen de lado nuestro propio gusto y criterio.

Todos tenemos experiencias, formas de entender la vida y gustos diferentes, y esto se refleja y se debe reflejar en las cosas que nos agradan. El mundo de los gustos y el del vino en concreto tienen un recorrido y un camino, y cada uno de nosotros nos hallamos en un tramo distinto de ese camino. Sin duda, a lo largo de nuestras vidas sufrimos cambios de gusto y percepción provocados por múltiples razones, lo que nos gusta o nos parece remarcable en este momento de nuestra vida puede que no nos lo parezca en otro momento.

Una vez que hemos conseguido desmitificar a los expertos y entender que el vino son sensaciones, percepciones y estados de ánimo, mi pregunta es si todo esto se puede medir. Si un vino de 99 puntos sobre 100 me va a producir 99 unidades de placer -por llamarlo de alguna manera- sobre 100, y si un vino de 89 puntos sobre 100 me va a producir 10 unidades de placer menos que el anterior. Me parece muy difícil medir la calidad intrínseca de un vino, ya que el vino está formado básicamente por agua, alcohol y multitud de moléculas diversas, elementos todos ellos que podemos medir en un laboratorio. Pero no es hasta que entra en contacto con los sentidos del ser humano que adquiere una nueva dimensión, una dimensión que hace de esta bebida algo único y emocionante. No me gustaría nunca medir mis emociones, prefiero guardarlas en mi mente como recuerdos. Cada recuerdo diferente y único, cada recuerdo unido a un pequeño momento de mi vida, que permanecerá como algo irrepetible.



CÉSAR CÁNOVAS
Sumiller de Monvínic



*La Brasa de ayer
con la Rapidez de hoy*

La Calidad se demuestra
con el Tiempo.

40 años en el mercado
y más de 15.000 clientes
son nuestra mejor garantía.

Jospier[®]
HORNOS BRASA

t +34 93.767.15.16
www.jospier.es