



RATATOUILLE

RAFAEL POVEDA es enólogo, responsable de Desarrollo de Productos y Enoturismo de MG Wines Group y presidente de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana



Creo sin duda que uno de los mejores momentos de la cinematografía gastronómica es cuando, en la película Ratatouille, el crítico gastronómico prueba aquel plato de su niñez y, al recordar a su madre, suelta dos lagrimones de emoción. El director del film explicó tiempo después que al final de la vida lo que más recuerdas y ponderas son los platos que te hizo tu madre de niño. No me extraña pues siempre he pensado que, como dijo el gran autor Xavier Domingo -mejorando a Ludwig Feuerbach- "somos lo que bebemos", y el gusto por las cosas bellas -la música, la literatura, la literatura y la gastronomía- se nos forma en la niñez, cuando nuestros sentidos están totalmente vírgenes y libres de gustos contaminados por las modas y el devenir del tiempo.

Hace poco mi sobrino Salva, reputado enólogo alicantino y autor de los mejores

fondillones modernos, me hizo probar con los ojos vendados un vino rosado. No me dio pistas, ni tampoco explicaciones previas, solo quería ver mi reacción y conocer mi opinión. Con una sonrisa pícaro me llevó a la sala de catas de la bodega y tras dejarme ciego con una venda, me acercó la copa, la cual, era más que perfecta: una Riedel 001 doble magnum, algo así como el Rolls Royce de las copas profesionales de cata. El vino fresco, sin estar muy frío, y la botella recién descorchada.

Metí la nariz y sin recrearme demasiado le di un trago moderado dejando que el vino se deslizara por la lengua y el cielo del paladar, luego aspiré aire y me lo tragué sin más contemplaciones ni protocolos de cata. Escupir aquella delicia hubiera sido un sacrilegio. Mientras el vino se deslizaba por mi tráquea camino de mi estómago, una catarata de lágrimas inundaron mis ojos y



un alud de sensaciones placenteras y recuerdos antiguos recorrieron mi mente.

Dicen que el olfato y el gusto son los sentidos que más permanecen anclados en la memoria. En ocasiones, cuando he dado a catar Fondillón a personas de más de sesenta años, se han sobrecogido al instante y me han dicho: ¡Desde que era monaguillo, no había vuelto a probar un vino así y a pesar de haber pasado medio siglo lo recuerdo vivamente!

Esa memoria recurrente, bastante exacta, por cierto, la fui comprendiendo mientras

hacía la mili en 1979, y aprovechando aquel confinamiento forzoso, me leí los siete tomos de Alianza Editorial de "En busca del tiempo perdido" de Marcel Proust. El autor francés inicia su magistral y monumental obra a partir de los recuerdos que le trae el sabor de una magdalena, y a pesar de que necesitó una decena de páginas para explicar cómo se despertaba, la lectura de aquella maravilla me resultó definitiva.

Llevo toda mi vida catando vino e intentando memorizar los colores, densidades, aromas, sabores y postgustos. La cata es sobre todo memoria y un buen vocabulario para explicar lo que sientes, sin embargo, hay vinos que directamente te muestran una foto e incluso una película de tu vida, y eso me pasó con "El Caire" rosado 100% Monastrell.

Hace al menos una década que los bodegueros españoles, siguiendo las modas francesas, hemos ido cambiando los colores y sabores de los vinos rosados hasta llegar al aspecto y gusto de la mayoría de los que actualmente se encuentran en el mercado: color anaranjado y acidez alta.

Por eso, al catar el vino que me dio Salva y volver a probar aquellos sabores elegantes, suaves, no muy ácidos y ligeramente afrutados y, todavía más, al quitarme la venda de los ojos y ver aquel color clásico de los rosados alicantinos de toda la vida, casi sollozo.

Era el vino rosado de mis veinte años, pero mucho mejor hecho, brillante, aroma sugerente y sabor evocador. Un 'flash back' emocional. Desde ese momento me he reconciliado con los rosados y me he vuelto un fan de éste en particular. No tengáis prejuicios, liberaos de la dudosa reputación de los rosados y lanzaos a beberlos como si no hubiera un mañana. La vida es muy corta para beber vinos malos.