

Nossiter dixit

Con "Mondovino", Jonathan Nossiter –director de tres filmes– dio ámbito público a la polémica vino antiguo, vino moderno. Su libro, "Le goût et le pouvoir" (Grasset), subjetivo, en muchos puntos maniqueo, incursiona en el viñedo ibérico, ausente de la película. Fragmentos.

Para mí, una de las mesas más alegre y profunda del París actual es la del restaurante español **El Fogón**. Su cocina de terruño es absolutamente auténtica. Y sin embargo, no hay otra más radical e innovadora en París. Pero aún en ese gastroparaiso parisino hay un problema: una cocina que reinventa los clásicos de España con toda la fuerza lúdica y técnicamente innovadora del país, pero la mayor parte de los vinos de la carta nos precipitan a una masacre de las papilas. Blancos alcohólicos, marcados por el gusto de la madera nueva y tintos súper concentrados, archiafrutados, alcohólicos, igualmente marcados por la madera. Es decir, las dos tendencias que, desgraciadamente, dominan el vino español contemporáneo".

En la carta, *Jonathan Nossiter* encuentra vinos a 20/38 € y otros a partir de 100 €.

"Los primeros, tendencia; los segundos, igual, pero caros (como la madera nueva). Felizmente hay



Jonathan Nossiter suscita de nuevo la polémica con su nuevo libro.

dos excepciones. ¡Y qué excepciones! El blanco y el tinto de **Viña Tondonia**. Histórica, esta vasta propiedad de La Rioja –más de 500.000 botellas por año– produce blancos que están entre los más complejos y profundos del mundo y tintos de una mineralidad y una elegancia indiscutiblemente ibéricas. **Tondonia**, como su excelente vecino La Rioja Alta, nunca comercializa sus vinos antes de 3 ó 4 años. Los reservas envejecen 5 ó 6 años. Esas maravillas se encuentran a 12/25 € botella. ¿Cómo explicar la presencia, en **El Fogón**, de **Tondonia** tinto 76 y 81 y blanco 64 y 81, llenos de vida? Por el terruño del que provienen, con una historia".

"La situación en España es hoy grave, extrañamente representativa de las tendencias, a la vez, de Europa y de los nuevos países productores. Históricamente el vino español tenía una presencia discreta en el mercado internacional. En los últimos quince años, la aparición de vinos con un estilo inter-

nacional, de regiones vinícolas poco explotadas anteriormente, sin historia o con una historia inventada por publicistas, hizo que, sólo entre 2000 y 2005, el volumen de exportación de tales vinos pasara de uno a tres millones de cajas. Nuevas etiquetas por millares, de cepas autóctonas o importadas, vinos de 3 a 800 €”.

LOS NUEVOS VINATEROS

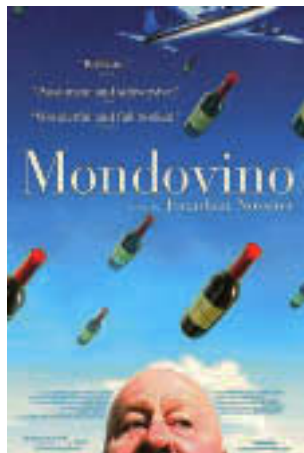
“Como en todo el mundo, la mayor parte de los nuevos productores llegó al vino recientemente, tras haber hecho fortuna en otra actividad. **Remírez de Ganuza**, en Rioja, encarna esta nueva ola. Tras hacer fortuna como agente inmobiliario, *Fernando Remírez de Ganuza* construyó su marca en 1992. Su Rioja 1998 obtuvo, de *Parker*, 95 y 96 puntos por vinos tan negros y concentrados como una mermelada de moras con vainilla. Cuando lo conocí en **Lavinia Madrid**, en marzo 2006, me explicó: *Rioja es una marca, no un terruño*”.

“Si esos nuevos viñateros no tienen el interés o la paciencia de esperar varias generaciones para desarrollar una relación con el suelo, con ellos mismos en relación al vino, serán incapaces de calibrar sus esfuerzos en relación con el tiempo, la historia, la cultura, como una continuidad de la civilización. Sus parámetros de gusto los dicta el gusto internacional. Y los campeones de ese gusto, *Robert Parker*, el *Wine Spectator* y ciertos críticos españoles como *José Peñín*. Para convertirlo en vino, cuentan con los funcionarios de ese gusto, como *Michel Rolland* y centenas de



enólogos autóctonos como *Telmo Rodríguez*. Hay que construir instantáneamente un vino que pueda ser vendido instantáneamente, lo que significa vinos de un gusto instantáneamente reconocible”.

“En un viaje a Madrid y Barcelona para el estreno de *Mondovino* conocí, a uno de los agentes más representativos del Nuevo Orden del mundo del vino: *Víctor de la Serna*. Lo curioso es que *Víctor* y yo tenemos mucho en común. Ambos políglotas, con raíces a la vez europeas y americanas. Es un periodista especializado en política internacional, como lo era mi padre. Y compartimos la pasión por el vino. Y sin embargo, en sus artículos, tanto en Estados Unidos como en España, *Víctor* decidió presentarme como el Anticristo del vino, imagen que cuadra bien con el personaje, dada la calidad de sus relaciones con los elementos más rígidos de la Iglesia”.



Jonathan Nossiter con el elenco de actores protagonistas de su película, Mondovino; abajo, portada de su nuevo libro, Le goût et le pouvoir, cuyos extractos llenan estas páginas.



TRAS LA POLÉMICA

“MONDOVINO”

JONATHAN NOSSITER

VUELVE A PRIMERA PLANA

GRACIAS A SU LIBRO

“EL GUSTO Y EL PODER”

DONDE REPASA

EL VIÑEDO IBÉRICO