vinetur

En el vino no está la verdad

Algunos valores del vino que se disfrutan y añaden cultura

lunes 5 de octubre de 2026

ESCRITO POR ALFREDO SELAS, EXQUISITERIOJA



Foto: El vino Acto II SAVIA asociación de sumilleres de La Rioja, Logroño. 5 octubre 2026

"El vino (...) requiere de la inteligencia de quien lo consume, y para ello ha de ofrecer algo diferente al consuelo del alcohol" Pedro Ballesteros MW

Ciertamente en el vino común no encontramos verdades que nos puedan consolar, pero en los vinos de calidad si podemos engarzar el placer de vivir con el gozo de estar vivos. Y sanos. He aquí tres consideraciones que pueden ofrecer luz al respecto.

Primero. No cabe duda de que vivimos inmersos en un mundo hiperconectado, donde es fácil e instantáneo el contacto y acceso a personas, productos y realidades de muy diversas procedencias. En el caso del vino, además, la prontitud del trasporte hace posible que, vivas donde vivas, tienes la posibilidad de conseguir botellas para satisfacer inquietudes intelectuales o simplemente disfrutar y compartirlas. En tal contexto, los hacedores de vino han estado vivos, con sed de conocimientos, se han formado aquí y allá adquiriendo modos y prácticas de crear vinos de tal manera que hoy en día han superado rémoras de antaño para ofrecer vinos maravillosos.

Hoy en Rioja conviven una pléyade de sensibilidades elaboradoras tal que, aunque manteniendo un mínimo común denominador, el espectro de clases y estilos de vinos es tan rico y heterogéneo que da gusto tener que elegir. Lo mismo sucede en el resto de las zonas elaboradoras españolas. De un único modo de producir, entender y beber vino hemos pasado al disfrute de multitud de vinos cada cual más versátil y expresivo de las características de su zona y de las inquietudes de quien los elabora. E incluso de epatar desde perspectivas sociales y culturales. Este es un valor muy significativo.

Segundo. A pesar de la masiva producción de vinos tecnológicos (recordemos: vinos producidos aplicando técnicas extractivas aplicadas en la vinificación, mediante las cuales la ruta metabólica de un blanco o de un tinto se ve tan estragada –por ejemplo, usando la técnica elaboradora “Flash expansion” (o Flash détente) gracias a la cual resulta milagroso que el líquido resultante se le pueda llamar vino. Lo sorprendente es que, en general, las calidades son buenas en un gran número de bodegas elaboradoras. Este es un valor digamos posibilista, hace posible poder tomar vinos que están a medio camino entre el consuelo del alcohol y el placer inteligente.

Tercero. Se ha generado una suerte de consenso entre amantes de vinos de calidad por consumir aquellos que, además de versátiles y/o procedentes de elaboraciones heterogéneas, giran hacia modos de ser producidos en clave natural (o sostenible, como se dice ahora) es decir, utilizando las mínimas intervenciones en el viñedo y en la

bodega. A estos también los podíamos llamar vinos con nombres y apellido, cada día más demandado por personas que buscan experiencias emocionales maridando esos vinos con preparaciones culinarias, o simplemente para solaz del espíritu. Este es un valor necesario si las productoras y los productores quieren sobrevivir como bodegas en este tiempo de caída generalizada de la demanda.

En cualquiera de estas tres consideraciones encontramos una realidad que, además de suculenta, es dinámica con posibilidades de acceder a vinos de diversa índole y factura. Tal es así que las personas que gustan disfrutar tomando vinos diferentes y distinguidos por sus características tienen estas dos opciones: o compran botellas al azar de sus impulsos o siguiendo las puntuaciones de las guías... o se deciden por adquirir criterio para rentabilizar sus apetencias. Para lograr esto, nada mejor que indagar donde y de quien adquirir vinos diferenciados, con nombre y apellido.

En este sentido, el encuentro de hoy de los sumilleres de La Rioja "El Vino Acto II" ha sido otro éxito que ha ofrecido disfrute y conocimiento.