vinetur

Catando (no cantando) con Julio Iglesias

La cita en 2002 evidenció interés técnico y capacidad de análisis más allá del coleccionismo

viernes 27 de marzo de 2026

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



Rescatando para mi último libro Memorias del Vino gran número de encuentros con personajes profesionales del vino, Julio Iglesias no se incluyó al no estar en este gremio. No obstante, sus conocimientos iban más lejos que el de un aficionado famoso. No fue una entrevista convencional. Tampoco un perfil al uso. La propuesta consistía en algo más revelador: compartir una cata con Julio Iglesias para medir, copa en mano, el

alcance real de su relación con el vino. Lejos de los tópicos que suelen acompañar a las grandes figuras públicas —donde el vino aparece reducido a símbolo de estatus—, el objetivo era comprobar si detrás de la colección había también conocimiento.

El encuentro se celebró a finales de septiembre de 2002 en el Gran Meliá Fénix, a iniciativa del periodista Alberto Zapata. El planteamiento era sencillo: cada uno llevaría sus vinos. Iglesias acudiría con sus referencias habituales; yo, con algunas propuestas menos previsibles, alejadas de los circuitos más transitados. Las referencias de Iglesias eran nada menos que el Vega Sicilia de 1964 y un Janus de Pesquera de alto copete. Sin embargo, le pudo la admiración por estos vinos por parte del chofer que le acompaña cuando está en España, tanto que le regaló las dos botellas con esa generosidad espontánea que disfruta. Así pues, nos centramos en los vinos que propuse.

Desde el inicio, el esquema previsto saltó por los aires. Iglesias se mostró más interesado en opinar y preguntar que en responder. Indagaba, contrastaba impresiones, buscaba diálogo. Una actitud poco frecuente en entrevistas con celebridades, donde el protagonismo suele ser unidireccional.

Antes de descorchar la primera botella, la conversación giró hacia la evolución del vino español. Su respuesta fue inmediata: reconocía el cambio y lo vinculaba a lo que había observado en regiones como California. Habló de modernización del viñedo, de tecnología aplicada, incluso de control hídrico mediante riego por goteo. No era un comentario superficial: evidenciaba atención al proceso, no solo al resultado.

También demostró familiaridad con el panorama internacional. Citó referencias como Robert Mondavi o los blancos de Beringer, además de nombres australianos como Penfolds. Y, por encima de todos, situó a Petrus como su merlot de referencia, "el papa de los tintos franceses".

LA CATA



La cata comenzó sin liturgia excesiva, pero con método. A ciegas. El primer vino —el Dalmau 1999 de Marqués de Murrieta— lo situó en la órbita de Ribera del Duero por su potencia. Más allá del acierto o el matiz, lo relevante fue el razonamiento. Detectó concentración, madurez y lanzó una crítica clara: la tendencia de ciertos vinos modernos a parecerse entre sí. "Los bordeleses a un lado y todos los demás a otro", resumió.

Con el Merlot-Merlot de Somontano, ya conocido para él, afinó aún más. Valoró su estructura, estimó una vida en botella de más de una década y comparó su evolución con la del vino anterior. Incluso introdujo, en términos coloquiales, la idea de una posible deriva oxidativa prematura —"puede ajerezarse"—, una observación poco habitual fuera de contextos profesionales.

El tercer vino, Leda 1999, aportó sorpresa. Tras escucharlo describir su elaboración, lo probó y sonrió: "Si cerrara los ojos, creería que estoy en Australia". La comparación no era gratuita; apuntaba a un perfil de concentración y madurez más cercano al Nuevo Mundo que al clasicismo europeo.

La conversación avanzó sin prisas, ajena al tiempo. Iglesias, relajado, lo subrayó con ironía: hacía tiempo que nadie le hablaba sin preguntarle por su carrera o su vida personal. En cambio, su interés por el vino se convirtió en preguntas: - ¿Oye Peñin, ¿Qué piensas de la influencia de la crítica hacia las bodegas, sobre todo la de Robert Parker? También me preguntó cuáles eran mis vinos revelación del año y mi opinión sobre las nuevas marcas de la Ribera del Duero. Con la Guía Peñin en sus manos curioseándola tenía un interés en saber cuantos vinos cataba cada año.

Estaba eufórico contándome cómo, antes de su consagración, había adquirido vinos de Burdeos del 82 a precios hoy impensables, anticipando —quizá sin saberlo— el impacto que tendrían aquellas puntuaciones de Parker.

Hubo también espacio para la actualidad. Al hojear mi revista Sibaritas, se detuvo en los vinos de Sara Pérez y celebró, sin matices, la irrupción de una mujer en el ámbito de los vinos de culto.

El tiempo, inevitablemente, empezó a apremiar. Antes de despedirnos lanzó una invitación que sonaba más a promesa que a simple cortesía.

—Me ha gustado catar contigo. Este encuentro tenemos que continuarlo en mi casa de Ojén, con más tranquilidad y mejor ambiente. Allí te daré a probar los vinos de Pesquera desde la cosecha de 1975.

Le respondí que a Alejandro Fernández lo había conocido antes que él, en 1979, cuando todavía no imaginaba la dimensión que alcanzaría su proyecto en Ribera del Duero.

Aquella cita en su casa de Ojén nunca llegó a producirse. Por entonces su vida estaba cada vez más vinculada a Miami y sus constantes viajes hacían difícil concretar encuentros. Pero, en realidad, tampoco hizo falta. Aquella cata bastó para desmontar una idea extendida: que el vino, en manos de grandes fortunas, es solo ornamento. Iglesias mostró algo distinto. Entre giras, viajes y compromisos, mantiene una relación

activa con el vino: visita tiendas, sigue tendencias y, sobre todo, disfruta del intercambio de opiniones. Más allá del personaje global, aquella tarde dejó ver a un aficionado informado, curioso y crítico. Alguien que, lejos del escenario, también sabe escuchar lo que dice una copa.