

El vino y los 5 sentidos

CULTURA DE RIOJA

Un sexto sentido

Texto: Ch. Díez

Fotografías: J.M. Zorzano. Gabinete de Imagen

La segunda edición del certamen "El vino y los cinco sentidos" convirtió a La Rioja, entre el 10 y el 30 de septiembre, en el escenario de las múltiples manifestaciones culturales del vino.

La exposición "La elaboración tradicional del vino, los trabajos y los días", las jornadas gastronómicas coordinadas por Lorenzo Cañas, el recital "Los poetas del vino", la conferencia de clausura del Nobel Camilo José Cela, la obra teatral "La Estatua del vino", muestras de fotografía y pintura, concursos literarios, catas y mesas redondas advirtieron de la necesidad de un sexto sentido para conocer el vino en toda su magnitud.

"El vino y los cinco sentidos" cumple hoy su mayoría de edad pasando a formar parte del motor de difusión del Rioja y, por lo tanto, de la propia Rioja". Era el 30 de septiembre y el consejero de Agricultura, Javier Erro, se resistía a dar por cerrado el certamen: "es sólo -concretó- un paréntesis, un tiempo para rebuscar en la memoria nuevos argumentos para incrementar el orgullo de nuestra tierra y nuestro vino y una pausa para que nuestros bodegueros, nuestros cosecheros y agricultores repitan el milagro anual de crear Rioja". Agradeció el consejero la participación de numerosas entidades e instituciones en el certamen, iniciativa del Gobierno de La Rioja, y confirmó su continuidad con la aportación de nuevos argumentos para disfrutar de la cultura del vino.

Arropada por unas fechas propicias para ensalzar el vino, esta muestra, fiel a su título, ha sabido captar la cultura del Rioja en sus múltiples vertientes: la tradición de un sector centenario, la belleza ética de la prosa y el verso, las imágenes de los campos y el pasado, la evolución en las prácticas de elaboración, el sabor y color de los caldos maridados con manjares de la tierra, y la reivindicación, innecesaria por otra parte, de un reconocimiento histórico para la calle Laurel.

Arrancó el certamen con la **vista** puesta en dos exposiciones en el antiguo Gran Hotel. Una mostrando el presente de las tierras preñadas de cepas, los caldos de las bodegas y el vistoso entorno en el que nace el vino, bajo la mirada de un objetivo o la pincelada en el lienzo. La segunda admirando el paso de los días



El presidente Pedro Sanz, la ministra Loyola de Palacio y el consejero Javier Erro admiran la exposición de fotografías.

Participantes en el curso de cata celebrado en la Cofradía del Vino.



Lorenzo Cañas, con los responsables del Carlton, en la cocina del hotel.



curso de Exaltación del Vino de Rioja y que lucirá en una de sus plazas.

Los platos elaborados por Lorenzo Cañas fueron para **saborear**. No cabe duda. Un lujo para el paladar. Y además con recetario. Once platos y ocho vinos de Rioja se dieron la mano en cada una de las cuatro Jornadas Gastronómicas que se celebraron en los comedores del Hotel Carlton con Cañas en los fogones poniendo su arte, "muchísimo cariño" y alguna que otra sorpresa: "el desconocido vino blanco semidulce para los postres". Además, una docena de restaurantes riojanos ofrecieron menús especiales para la ocasión.

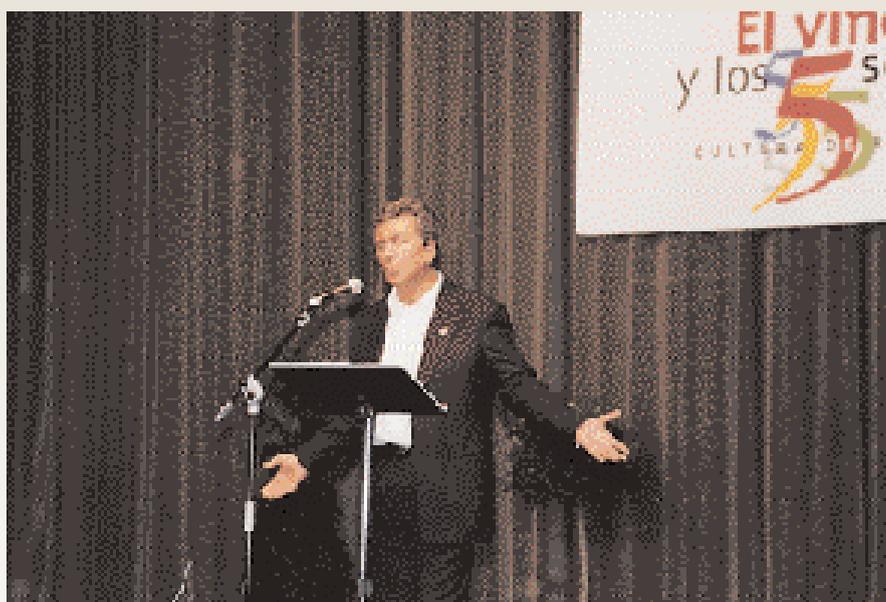
Para consolar el **olfato**, la cita más tradicional de cuantas se puedan organizar en torno al vino: las catas desarrolladas en distintos municipios riojanos y en la sede de la Cofradía del Vino de Logroño. Un acto que despertó gran interés del público.

Oír se oyó mucho y variado. La estrella, sin duda, fue Camilo José Cela -que merece un espacio más amplio-, pero también Paco Valladares y Manuel Vidal rememorando la poesía del vino. Del pasado, presente y futuro del Rioja se habló largo y tendido en una conferencia y dos mesas redondas, estas últimas retransmitidas por Radio Nacional, con la asistencia de algunas de las voces más destacadas del sector.

en los trabajos requeridos para la elaboración del vino. Halagos no han faltado. Dijo Cela por dos veces que era magnífica y que es un don preservar las cosas que tenemos. También ha gustado a riojanos y foráneos, que siempre satisface volver la vista atrás o conocer las virtudes de las tierras que se visitan.

Se pudo ver también en el mismo entorno la obra de teatro "La Estatua del Vino" llevada a la farsa por el grupo Acción Vinícola, una sátira en cuatro actos con reivindicaciones tales como la proclamación de patrimonio histórico para la calle Laurel o elevar a la categoría de himno la canción popular *El vino que bebe Asunción*. Arrancaron la risa del público sus peticiones desmesuradas y la aparición de un periodista americano de nombre Falcon Crest, que quería entender, sin conseguirlo, lo que perseguía el grupo riojano.

Para **tocar** es la escultura de José Antonio Olarte con la que se premió a Ollauri como municipio ganador del Con-



Paco Valladares, en el auditorium del Ayuntamiento de Logroño.

La elaboración tradicional del vino de Rioja: una exposición de museo

Ha sido uno de los principales atractivos del certamen. Se la ha calificado de magnífica e irrepetible. Magnífica por su amplitud en recoger todos los trabajos que intervienen en la elaboración del vino y por la calidad de lo expuesto: el jarro de Haro de 1786 que da nombre a los habitantes de esta ciudad, botellas de mesa de los siglos XVIII y XIX de la Real Fábrica de Cristales de la Granja de San Ildefonso, un velón votivo en cera del XVIII y un puñado de piezas más de indudable valor. Lo de irrepetible tiene su explicación en la cesión de piezas de bodegas que ya están elaborando sus propios museos, además de otras provenientes de instituciones como el Museo de La Rioja, ayuntamientos y particulares. Recogiendo el texto elaborado por el comisario de la exposición Luis Vicente Elías para el programa de mano se entiende la filosofía esta muestra: "La exposición mezcla el ayer con el presente, y juntos están el arado de palo con el de vertedera de nuestro siglo. La razón es que en la viña riojana, el cultivador emplea para unas labores un útil romano y lo lleva en un moderno tractor; y en la cuba añade unas décimas de arlope para dar color particular a un vino tamizado por un filtro moderno".

La incorporación de 23 paneles explicativos de los distintos trabajos que intervienen en la elaboración del vino han otorgado a la muestra, además, una dimensión didáctica a la que también han contribuido la visualización videos y un programa de ordenador. Entre los centenares de objetos expuestos, las tradicionales rastras, herrones, comportillos, sulfatadoras, pellejos, garrafones, y otros menos vistos: un cohete antigranizo, patrones para hacer botas, pajizo de pastor trashumante, calafales y sapo de trasiega. Algunos documentos nos han dado pistas sobre los precios del vino hace un siglo o el material de enología que se utilizaba antes de la filoxera. La artesanía li-



La muestra "La elaboración tradicional del vino de Rioja", en el antiguo Gran Hotel.

gada al vino, el refranero y el arte han tenido también cabida en esta exposición de museo.

Los poetas del vino

El actor Paco Valladares puso la voz del poeta y el periodista y dramaturgo Manuel Vidal marcó el camino por donde había de discurrir el recital alentador y alabador del vino en general y el Rioja en particular. Un montaje original que tuvo presente en todo momento la prosa de Gonzalo de Berceo, primera alusión en castellano al vino. "Somos andaluces pero estamos adscritos al vino de Rioja, que es lo que nos alimenta el alma", señalaron poco antes de recitar el *Brindis con una copa de vino* de su paisano Joaquín Márquez, sólo una muestra del sustancioso recital. Ahí va.

BRINDIS CON UNA COPA DE VINO

*"Hoy la luz se enriquece y se sonroja
para anunciar la plenitud del día.
Hoy muestra en el cristal su lozanía
la sangre nueva y limpia del Rioja.
Hoy levanto esta noble rosa roja
que pongo al corazón por cruz de guía
y bebo del grial que se vacía
la flor que entre mis labios se deshoja.
A tu salud, vendimiador riojano,
que cuidaste las viñas grano a grano
para cuidar a un niño prodigioso.
Juan, Pedro, Antonio,
¡qué importan los nombres!
Detrás de un vino noble y generoso
hay un racimo generoso de hombres."*



Camilo José Cela, acompañado de Marina Castaño, Javier Erro y Luis Vicente Elías, en su visita a la exposición.

Don Camilo y el trago medurado

A Camilo José Cela le gusta el vino. No cabe duda. Pero con medida. Como no. El premio Nobel tomó una máxima de Paracelso - "la cantidad es la que hace el veneno" - y se arrojó con la letra impresa de una veintena de ilustres escritores más para convertir su conferencia *Elogio del vino* en un alegato al trago medurado. Era el acto preliminar a la clausura de "El vino y los 5 sentidos" y el público desoyó las palabras de Cela cuando, preámbulo de su charla, recomendó: "Les ruego que si alguien se aburre, se vaya sin hacer demasiado ruido para no despertar a los que están dormidos". No salió nadie del auditorium del Ayuntamiento de Logroño sin que hubiera transcurrido una hora de ilustres palabras en la que don Camilo repasó con esmero y precisión la historia literaria que vincula al vino con el placer de la vida y el gozo del espíritu. Ovidio, Horacio en sus *Sátiras*, el abstemio Baroja, Valle Inclán, Lope de Vega, San Agustín, el Quijote de Cervantes. Muchas fueron las citas que arrojó a sus reflexiones cargadas de ingenio y algún que otro alegato popular a las virtudes del arte de beber. Todas ellas las dijo, advirtió, "sin una sola copa encima, que ya vendrán más tarde". Porque, aunque sabiamente dijo Plinio "en el vino está la verdad", piensa Cela: "la verdad no se dice cuando se bebe, sólo cuando se posee".

"Preconizo ante ustedes la cultura del vino, la más sana e higiénica de las bebidas", señaló CJC después de enumerar cinco causas incitadoras del trago. Las que todos saben y alguna más que quieren añadir. Pero en su tono medurado convino con Cherterton: "bebed porque sois felices, pero nunca porque seáis desgraciados", y con el poeta Marcial: "al medurado bebedor Dios le respalda". "Todos hemos visto quien busca en el placer del vino la anestesia". Cela reclama en el vino la memoria, a un buen compañero de viaje y la amistad, aunque no al cómplice "que esto ya lo hace el amante".

Un brindis antes del aplauso: "Porque el vino nos da la libertad, también brindo con vino por el vino".

Logroño, 60 años antes

-¿Tengo entendido que usted hizo la mili aquí, en Logroño?

Se atrevió a preguntar un periodista a Cela poco antes de comenzar la conferencia. Y Cela, que hasta ese momento se había mantenido un poco parco en palabras, deleitó a los allí congregados con sus recuerdos de aquel Logroño de los años 30. Léanlo ustedes, ya que no pudieron oírlo:

-¿Cómo? No, no, yo no hice la mili en Logroño, hice la guerra, que es mucho

más entretenido. Estaba en el regimiento de Bailén glorioso, que ha desaparecido, no sólo el edificio -cochambroso cuartel-sino también el regimiento. Allí fui soldado y después volví herido a la Escuela de Artes y Oficios, que entonces era hospital. Estuve en la sala número 5 herido grave e iba a tomar café, copa y puro con un vale que me daba la monja sor Catalina al café de los Leones, que ustedes han cometido el error de dejarlo morir, lo cual es una vergüenza para Logroño porque era un café de los que ya quedan pocos en Europa. Tenían ustedes aquí uno y no han sabido conservarlo. Era una pieza de museo, una pura maravilla y ahora es una bodega. ¡Van listos! Pues usted verá que estoy hablando de hace 60 años exactamente, en el año 37. Esto es una gran ciudad ya, aquello era una pequeña ciudad familiar, minúscula. La casa donde estaba la fonda donde vivía desapareció. Estaba en General Mola, 32, claro que era una casa modesta, de tres o cuatro pisos, vieja y desvencijada. Esos son recuerdos de un Logroño vivo. Mi compañero de habitación en la pensión Domínguez se llamaba Eladio Monja y era el jefe del Sindicato Español del Magisterio y tosía mucho. Se murió el pobre."