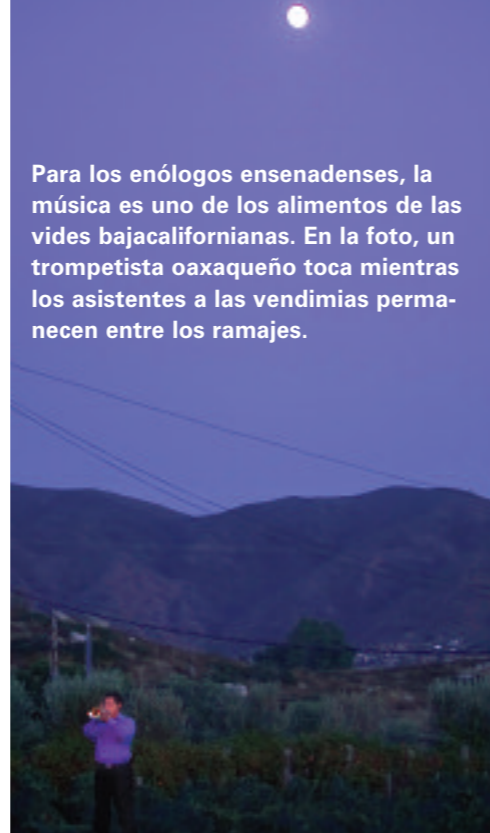


LA fiesta DE LA uva

Ensenada, que aporta el 90 por ciento de la producción nacional de vino, es la sede de las Fiestas de la Vendimia durante el verano. El ciclo de la recolección de uva ha concluido y las casas vitivinícolas celebran jubilosas con un programa variopinto y desbordado. Ésta es la crónica. **TEXTO: JUAN CARLOS REYNA**

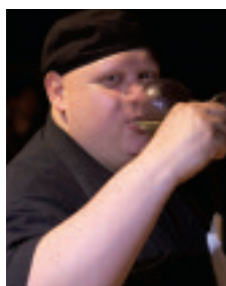
La bailarina Aviva Kende interpreta Ataxia, obra en 'cámara lenta' de Patricia Sánchez, por encima de las vides de Casa de Piedra, en la fiesta auspiciada por Hugo D'Acosta.





Para los enólogos ensenadenses, la música es uno de los alimentos de las vides bajacalifornianas. En la foto, un trompetista oaxaqueño toca mientras los asistentes a las vendimias permanecen entre los ramajes.

Luis Agustín Cetto, ícono de la industria vitivinícola de Baja California, no ha escatimado recursos para hacer de su fiesta el alma del programa de eventos de las vendimias.



FOTOS: CARLOS SAN MIGUEL Y JUAN CARLOS REYNA

El crepúsculo en Valle de Guadalupe es una bofetada a la sensibilidad de los estoicos.

Encimosa cualidad atmosférica que sofoca a los asistentes hasta sumergirlos en una especie de bacanal aletargado y melancólico. Es posible que el vino sepa mejor en estas condiciones, claro está, antojadizas a Mediterráneo o infancias pastoriles.

El último evento programado en las Fiestas de la Vendimia ocurre en los viñedos Cetto, a 30 kilómetros de Ensenada. Hay unas 2 mil personas prestándose a celebrar con orgullo cursi y peregrino que la bebida en las botellas es "la sangre que ha brotado de estos suelos para servirse en nuestras copas". Así lo espeta un hombre obeso y alcoholizado a una hermosa jovencita.

A sus espaldas el sembradío se revela portentoso en su extensión. Las vides van y vienen junto al viento seco de la tarde, ahogando en su profundidad la música y las carcajadas de la fiesta.

Algunas familias, casi todas de restaurantes, compiten por hacer la mejor paella de la tarde. No queda muy claro quién escogerá el platillo ganador, aunque se sabe que el resto de los asistentes no discriminarán arroces después de la tercera copa.

Aún así, estas familias encaran la disputa obsesivamente y los olores típicos a azafrán se fusionan con los más extravagantes a langosta y aderezos orientales. El fuego se ha preparado lento y con envidia, pues muchos dicen que en esto radica la verdadera probabilidad de la victoria.

La asistencia comienza a arremolinarse. El olor a tierra se confunde al de la comida y un hombre en sus treinta carga a sus hijos en los hombros, a pesar de que siente ya el calor del vino fluir por todo el cuerpo. A esta fiesta se acude, éste lo sabe, con las tripas dispuestas a despedir las vendimias con tesón.

A diferencia de las fiestas más discretas de las vitivinícolas pequeñas, aquí se sirve el vino comercial de casa. Algunos corren con la suerte de probar las nuevas creaciones, pero a la gran mayoría no parece interesarles. Mejor zangolotean el cuerpo al son de la música vernácula o se inquietan atestiguando la novillada en el ruedo que parece improvisado.

Mientras tanto, un grupo de jesuitas coloniza lo que queda de mesas y sillas en el comedor. A ellos se les ha colgado el milagro de haber creado el vino bajacaliforniano, junto a cinco de las 100 familias rusas que se aposentaron antiguamente en la entidad. Estos últimos, como los propietarios de Vinos Bibayoff, todavía hacen vino. Los jesuitas locales, que se sepa, ya no. Por eso mejor lo beben.

El tiempo pasa denso y un viento frío comienza a soplar cerca de los bodegones. Corrientes de agua fría rodean el valle que, visto desde el Pacífico, es un apretujón de filas verdes con olor a tierra humedecida.

Las sombras hacen infinito este paisaje y antojan todavía más el vino. Algunos, para su desgracia, experimentan la resaca de los eventos a los que han asistido en días anteriores.

Quién es quién en la carretera Tecate-Ensenada

Aborigen

Soberbio experimento de Hugo D'Acosta, gurú de la enología nacional. Sus vinos Ácrata y Ensayo son la vanguardia hecha líquido rojizo. Tel. (646) 156 5268.

Barón Balché

Propiedad de Juan Ríos y criado por el enólogo Víctor Torres Alegre, defensor de la escuela "bordolesa". Tel. (646) 680 2704. www.baronbalche.com.

Casa de Piedra

Templo de D'Acosta y sello de maestría y sofisticación. Sus vinos cuentan con el consentimiento de la crítica especializada. Tel. (646) 156 5268. www.vinoscasadepiedra.com.

Mogor Badan

Carísimo vino de Antonio y Natalia Badan, pupilos avanzados de D'Acosta. Su Cabernet 2000 es considerado un vino "de culto", incluso fuera México. Tel. (646) 177 1484.

Monte Xanic

Vitivinícola que ha crecido a pasos agigantados, a costa de disminuir la calidad y vanguardia que presumía en sus orígenes. Tel. (646) 174 6155. www.montexanic.com.mx.

Viña de Liceaga

Eduardo Liceaga ha logrado ubicar a su vino Gran Reserva entre los favoritos del mercado nacional. Tel. (646) 178 2922. www.vinosliceaga.com.

Viñas Pijoan

Vino hecho por Pau Pijoan, veterinario de profesión y alumno de Hugo D'Acosta. Su vino ha merecido elogios internacionales. Tel. (646) 178 3482.

Sinergi VT

Proyecto del enólogo chileno Jose Luis Durand, empeñado en hacer un vino "de autor". www.sinergi-vt.com.

Hoy, último de 40 días de fiesta, se les comienza a pasar factura.

A pesar de estar servido en un enorme vaso de plástico, un tinto indefinido termina derramado sobre la guayabera blanca de un hombre que no ha sabido escabullirse del tumulto. A diferencia de otros eventos que celebran la cosecha de la uva, la Verbena de la Vitivinícola Santo Tomás no es el lugar ideal para ir vestido de blanco.

Una marea humana de 4 mil personas se ha desparramado contundente por la calle Miramar, en la Zona Centro de Ensenada. Justo en medio, una mujer obesa ríe descaradamente a 2 metros de donde ha sucedido el accidente, tomando su vaso con ambas manos y dirigiéndose hasta el fondo de la calle. Ahí, los antiguos bodegones de vino albergan galerías de arte local, puestos de comida y escenarios musicales.

Una pareja de chicos se zarandea con una botella de barbera como único asidero. La marea está caliente y, al parecer, la multitud se empecina en comprar un tempranillo al mismo tiempo. La pleamar enardecida de catadores amateurs se empuja, se asfixia y se disputa un pedazo de paraíso para sus vasos. Hace calor y gotas gordas sudan por el margen. Pero aún hace más sed y por eso el hombre de la guayabera teñida extiende, entre apretujones, un billete de 100 pesos hasta el cantinero que carga cinco botellas a la vez. La marea se impacienta. ▶

Bacanales de lujo

A finales de verano, cada casa vitivinícola embiste con sus mejores caldos en las Fiestas de la Vendimia. La asociación de vinicultores de Baja California se organiza y, cada uno por su parte, ofrece degustaciones, conciertos y hasta corridas de toros en los ranchos aledaños a Ensenada.

Aunque la mayoría se trata de eventos para una selecta burguesía de "vitivinílicos", también hay una verbena populosa frente a las antiguas Bodegas de Vino Santo Tomás. Ésta, que atrae a más de 4 mil personas, contrasta con las exclusivas recepciones en bodegas reputadas como Casa de Piedra y Adobe Guadalupe, donde los boletos pueden costar arriba de los 1,500 pesos, cuando no requieren invitación personalizada de los propietarios. •



Adobe Guadalupe

Viñedo de Don y Tru Miller. Sus vinos son criados por Hugo D'Acosta y llevan cada uno el nombre de un ángel. Simplemente deliciosos. Tel. (646) 155 2094. www.adobeguadalupe.com.

Cavas Valmar

Fue la primera vinícola pequeña que, en 12 años, pasó de hacer una decena de cajas a 2 mil al año. Tel. (646) 178 6405. www.cavasvalmar.com.

Château Camou

Hogar de Torres Alegre. La leyenda cuenta que cuando Robert Mondavi, el titán del vino estadounidense, visitó este viñedo dijo: "Tú haces vino igual a como yo hago Opus One". Éste, por cierto, es el vino más suculento que ha dado Norteamérica al mundo. Tel. (646) 177 2221. www.chateau-camou.com.mx.

Bibayoff

Única vitivinícola rusa, propiedad de una de las 100 familias que se aposentaron a principios de este siglo en Baja California. Tel. (646) 176 1008.

Lafarga

Su Don José "1905" 2004 es un vino extraordinario, elaborado artesanalmente y favorito de las cofradías locales. Tel. (646) 178 6755. www.lafargavin.com.

Shimul Vinos Albarolo

Proyecto en el que Álvaro Ptacnik compra uva a los ejidatarios locales y fabrica vino artesanalmente. Tel. (646) 177 1666.

Tres Valles

Los enólogos Joaquín Prieto y Camilo Magoni (este último, de Cetto) unen esfuerzos para ofrecer un vino discreto y de altura. Tel. (646) 178 8052.

Vinisterra

Sus Macouzet han sido premiados en las vendimias locales. Muchos aseguran que dará bastante de sí en el futuro. Tel. (646) 178 3350. www.vinisterra.com.



En la fiesta de los viñedos Lafarga, una de las invitadas pelea por extraer una aceituna de un vaso que improvisa dentro de una copa. El ambiente, aunque encopetado, es un verdadero bacanal hedonista.



Pequeñas joyas del valle

A 12 kilómetros de Ensenada, sobre la carretera a Tecate, comienza la región que produce el 90 por ciento del vino hecho en México. Junto a LA Cetto, Pedro Domecq y Bodegas Santo Tomás, se erige una veintena de pequeños productores que han ubicado al país en el mapa de la enología mundial. Joyas de la enogastronomía son los vinos de Casa de Piedra, Lafarga o Mogor Badan, que, desafortunadamente, no bajan de los mil pesos por botella. La cantidad de requisitos que impone la SHCP a estos productores, así como la reducida geografía de los viñedos, dificulta que puedan competir contra la accesibilidad de vinos chilenos en el mercado nacional.



FOTOS: CARLOS SAN MIGUEL Y JUAN CARLOS REYNA

El cantinero vacía las botellas como si fuesen pipas en desierto; ahora necesita ir por más al fondo de la barra instalada a media calle. Hay una botella polvorienta (en la etiqueta se lee Duetto 1997) y, puesto que es distinta al resto, decide darla más barata. El hombre de la guayabera se la lleva junto a un billete de 50 como cambio, vaciada en un mugroso receptáculo de foam.

Al hombre lo apabulla el olor franco y perfumado de su vaso. Lo sorprende por la cantidad de fruta jugosa, clavos, cacao y vainillas. Al evolucionar, se percata que su vino de 50 pesos gana en expresión hacia una uva cabernet calurosa y madura. Las leves notas de ebanistería fina, tabaco rubio y el dejo de ceniza o musgo lo impresionan. Se le hace agua la boca antes de beberlo.

Cerca de ahí, mientras lleva el vaso a la altura de su cara, su ex mujer pasea agarrada de la mano de un extraño. Quién es, no lo sabe. Al verla experimenta una burbuja de adrenalina reventar en sus riñones. La bilis llega hasta su boca, obligándolo a caminar hacia ella hasta que, intempestivamente, se pierde de su mirada. Dónde está, tampoco sabe. A la desesperación se suma el coraje de ver a la pareja de post adolescentes zarandear su barbera frente a él, hasta tumbarle de nuevo el vaso, derramando el líquido de nuevo en su camisa.

En la hacienda de Adobe Guadalupe, más allá de las caballerizas, un viñedo encantador es custodiado

por monumentos de ángeles y caballos. Cerca de ahí, en Casa de Piedra, una abadía de rocas longevas cela barricas de roble francés que expelen un aroma antiguo, como del medioevo. En las vendimias el sosiego se interrumpe por los meseros que van y vienen con platillos y copas, atendiendo a los invitados.

En las exclusivas recepciones de las casas vitivinícolas de autor se congrega una pintoresca elite compuesta por grupos diferenciables.

En primer orden está la aristocracia de conocedores: el enólogo y sus amigos, la celosa cofradía de peritos de las nuevas catas. El que aprieta la copa con sus manos y experimenta un orgasmo casi narcótico al sentir un paraíso de grenache o cabernet fluir por su garganta.

En segundo orden está el que pagó un boleto de hasta 1,500 pesos por ocupar una silla al centro de atención: el político obeso que despilfarrará palmaditas en la espalda, la mujer de sonrisa inmovilizada que ha vestido de blanco como dicta el protocolo y el hombre que no tienen la menor idea de lo que es (o para qué sirve) un decantador.

En tercer orden se encuentra el que asiste por primera vez a la celebración: el que siente la mirada acuosa al revelársele este paisaje y, conmovido, comprueba el matrimonio caprichoso entre la tierra y la mano humana.

Y, bueno, también está el mesero. Ha venido a trabajar, pero logra escaparse a deshora para alcoholizarse con los exquisitos brebajes de la fiesta. Se ha escondido detrás de las inmensas carpas, justo al lado de los bodegones de la casa.

Hasta ahí ha llevado una botella que lee un varietal de tempranillo y duriff (uva también conocida como petite syrah). No hace falta una copa de cristal, baste abrir el corcho y dejar que repose unos minutos en la temperatura flácida del ambiente.

Lejos están la música y las carcajadas que se ahogan en las profundidades del viñedo. En ese instante de abismo y piratería, el mesero reposa un orificio nasal directo en la botella.

En la nariz el vino es tan opulento y poderosamente complejo, que casi lo asusta en primera instancia. El vino que ha robado es cambiante, es camaleónico, conmueve y provoca un nudo en la garganta cada que lo acerca. Ha decidido probarlo de una vez. Y ya en la boca, el vino resulta un espectáculo casi inenarrable. Entra sin permiso, soberbio como si fuera la sangre de un beato, para luego expandirse sin medida y estallar aristocráticamente en el paladar. Su recuerdo permanece cuasi-eterno junto a su impresionante acidez, junto a sus taninos de seda, junto al recuerdo de un bosque profundo y umbrío que lo aqueja intenso en la garganta. Ha terminado de sorber y aún persiste, macho, en la terminología estricta de elixir mítico.

El mozo ha decidido quedarse a digerir esta experiencia. Sorbe despacio el tiempo, pues el vino ya mero se acaba. De pronto y sin aviso, el jefe de meseros le toca por la espalda. ¿Qué carajos estás haciendo aquí? El mozo volteo a ver impávido los ojos rojizos del patrón. Viniste a atender a los invitados, no a robarte sus botellas. Y sí, el mesero vuelve a la Vendimia, pero caminando sobre nubes hechas de algodón.

Alejandro, hermano de Hugo D'Acosta, disfruta junto a su esposa Claudia una de las creaciones de su hermano en la fiesta de Proyecto Paralelo, en agosto pasado.

