



**JESÚS COBO**

**VINOS DE TOLEDO**

**(Notas de un aficionado)**

**DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TOLEDO**





# **VINOS DE TOLEDO**

## **(Notas de un aficionado)**

© Jesús Cobo.

© De la presente edición: Diputación de Toledo.

Foto de cubierta: Ramón Jiménez.

Depósito Legal: TO-403-2000.

ISBN: 84-87100-58-9.

Imprime: Imprenta Provincial.  
Plaza de la Merced, 4. Toledo

**JESÚS COBO**

**VINOS DE TOLEDO**

**(Notas de un aficionado)**

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE TOLEDO  
TOLEDO 2000



*Para mi hija Helena,  
por lo bien que bebe y vive.*



## ÍNDICE

	<u>PÁGINA</u>
Presentación .....	9
Nota previa .....	11
Vinos esclarecedores .....	13
Vinos de Toledo .....	19
Entre la originalidad y el mimetismo .....	31
Vindicación de la garnacha .....	37
Las medidas de vino .....	43
La regalada corriente (Elogio del vino de Yepes)	47
La zurra, bebida jubilosa .....	53
¿Hacia un futuro aún mejor? .....	57

Las ocasiones de participar en una excursión tan deleitosa como la que nos propone el autor de esta obra suelen ser escasas. De su mano y con su libro, este libro, podremos «ir de vinos» y disfrutar de ellos, descubriendo las cualidades y calidades de lo mucho y bueno que se hace en esta provincia, presentado con el detalle que sólo conoce el que sabe amar en profundidad, intensamente, pero con respeto profundo. Gracias a su experiencia y sabiduría y también gracias a su pasión, tenemos un testimonio que servirá para que todos nosotros, los que sabemos que el vino consumido con moderación («De nada, demasiado», como dijo el clásico) es un logro de nuestra cultura, dispongamos de un compendio de argumentos clara y bellamente expuestos.

Conseguir lo que hace Jesús Cobo, que se aúnen de nuevo, como tantas veces, las palabras hermosas y los buenos vinos toledanos es una satisfacción para los que disfrutamos con ambos. Nos apoyaremos, como él ha hecho, en el verso de Antonio Machado para dejarlo mejor expresado: «Yo escucho los áureos consejos del vino». Dejemos paso a Jesús, pues los suyos son, también, buenos consejos.

*Miguel Ángel Ruiz-Ayúcar Alonso*



## NOTA PREVIA

Se recogen en este volumen diversos artículos y pequeños ensayos sobre el tema genérico de los vinos de la provincia de Toledo. Algunos fueron publicados en el diario *Ya* durante los años 1993 y 1994; otros son parte de conferencias y de charlas; los más son inéditos y se han escrito recientemente, pensando en incluirlos en este libro. Su planteamiento inicial es muy amplio y carecen casi en absoluto de límites formales y metodológicos; únicamente, teniendo en cuenta el carácter público de la entidad editora, se han suprimido o evitado todas las referencias a personas, empresas o sociedades relacionadas económicamente con el vino. Ello ha supuesto, en varias ocasiones, un sacrificio doloroso, pues el autor, hombre sentimental y apasionado, ha ido enlazando en su ya larga relación con los vinos de España el recuerdo y la amistad de personajes inolvidables y queridos. Vaya para todos ellos, en general y en el secreto de mi pensamiento, un homenaje de admiración y de cariño.



## VINOS ESCLARECEDORES

Seguramente me habría complacido mucho haber sido el inventor de este título maravilloso: «Vinos esclarecedores». Pero no ha sido así. El título está tomado de un párrafo de Ramón Gómez de la Serna en uno de sus libros que yo más aprecio: la biografía que escribió en 1944 del pintor José Gutiérrez Solana. Con tan brillante intuición, Gómez de la Serna colocaba a los vinos en su rigurosísimo lugar y empleo: dar claridad, dar juicio. Saber gozar los vinos –fruirlos, disfrutarlos– ha sido, para la humanidad mediterránea, parte muy importante de su cultura. Hasta tal punto que podemos hablar, aunque ello suponga una cierta ambigüedad y abuso, de una *cultura del vino*.

Pero, en la actualidad, la cultura del vino parece caracterizarse cada vez más por la incultura. Entender, lo que se dice entender, es desde luego muy difícil, y los buenos aficionados a beber no necesitamos tanto: sería preciso dominar el arte, la ciencia y la técnica del vino. Lo menos que se puede pretender para comenzar a hacerle

justicia al vino es reconocer humildemente que su conocimiento es difícil y exige esfuerzo y paciencia. Tres enemigos tiene la cultura del vino en España: la abundancia excesiva, las malas costumbres gastronómicas y el papanatismo charlatán de los *snoobs*. Contra los tres, un solo remedio: la humildad, el acercamiento lento y amoroso. Hablar o escribir de vinos no debe ser otra cosa que una reflexión y un diálogo, nada pretencioso, entre leales aficionados. Vamos a despojarnos, pues, de cualquier pretendida suficiencia; el vino suele vengarse de estos soberbios ignorantes dejándolos en ridículo.

Y a todo esto, ¿qué es el vino? Algo que está, desde luego, por encima de su propia realidad: una disolución acuosa de etanol, obtenida por fermentación más o menos incontrolada de la glucosa. Porque, en principio, el vino es sólo eso: un zumo de uvas fermentado por unas levaduras o enzimas de forma que cada molécula de glucosa acaba convirtiéndose en dos moléculas de alcohol etílico y otras dos moléculas de dióxido de carbono. El proceso es exotérmico y, en ocasiones, su excesiva rapidez crea perturbaciones en el desarrollo inicial del vino, por lo que se han ido imponiendo las fermentaciones controladas o frías, que intentan conseguir la fermentación a un ritmo adecuado, que evite sobresaltos innecesarios y garantice en lo posible la uniformidad del producto. Una vez *nacido*, el vino va creciendo y envejeciendo, madura. El envejecimiento comporta básicamente la oxidación parcial de los alcoholes y la formación de éteres y ácidos grasos.

Sin entrar en enojosos detalles, podemos decir que esencialmente, en un vino hay siempre: azúcar, alcohol, ciertos ácidos y tanino, sustancia amarga y astringente contenida en los ollejos. La proporción adecuada de unas

y otras sustancias es lo que hace que un vino sea equilibrado. Ante proceso aparentemente tan simple como el de la fermentación (en realidad no lo es tanto), debemos preguntarnos por los factores que propician tan gran variedad de vinos; esencialmente son cuatro: el carácter y naturaleza de los suelos, el microclima, las variedades de vid o *vidueños*, y –¿cómo no?– el hombre, el bodeguero. Sería interesante y hermoso hablar de estos factores en la provincia de Toledo. Pero nos llevaría demasiado lejos. Quiero, eso sí, anotar que los microclimas y las diferentes clases de suelos dan lugar en esta provincia a una variedad increíble de matices en los vinos. Es una delicia comprobar esta riqueza de sabores, de gustos del vino, al pasar por diferentes pueblos, a veces cercanos; probar los vinos de todas las bodegas posibles se convierte así en un apasionante ejercicio.

Naturalmente, para poder realizar ese ejercicio, y el no menos apasionante de probar una botella recién abierta, hay que estar en condiciones mínimas de comprobar y apreciar las cualidades que tenga un vino. Hay que saber, mínimamente al menos, *catar*. La cata de un vino es un ejercicio de delicadeza que se resuelve en tres tiempos. Primeramente hay que *mirarlo*: en el color y aspecto de su superficie y de los fondos tenemos una información que abre ya –y a veces cierra también– muchas puertas al vino; después hay que *olerlo* cuidadosamente, propiciando la ascensión de los aromas con leves movimientos circulares, que es mejor no hacer si no se tiene práctica; a continuación se bebe una pequeña cantidad, atendiendo todavía más a los olores retronasales que al gusto; sólo entonces, cuando el catador se ha hecho con el olor del vino, puede empezar la operación más fácil: *saborearlo*.



En esencia, la cata de un vino implica dos fases y actitudes intelectuales y fisiológicas: el análisis organoléptico, lo que se llama, con lenguaje expresivo y bello, *desnudar* el vino, y su posterior comparación con otros vinos «recordados»; esta segunda fase, la memoria o recuerdo de los vinos, es seguramente la más difícil, la que exige más cuidadoso entrenamiento en el catador; la memoria permite clasificar los vinos y relacionarlos adecuadamente.

De todo lo que llevamos dicho, la conclusión más evidente es que el vino es un objeto amable que produce deleite, delectación. Por eso, la imagen del alcohólico es de las más tristes, lastimosas y desalentadoras para un enamorado del vino. De éste hay que conocer la virtud y el peligro. Y llegar con su uso –y jamás con su abuso– a dominar y controlar el gozo. El espectáculo de la embriaguez me ha sido desde niño insoportable y mi ya largo amor y relación con los vinos me lo hace hoy especialmente aborrecible. El vino, como las grandes cosas delicadas y hermosas, exige cuidadosa atención en quien lo toma, cariño, serenidad. «Yo escucho los áureos consejos del vino», dice un hermoso verso de Antonio Machado. El atolondrado y el frívolo es mejor que no beban nunca: se evitarán un daño y a nosotros nos evitarán la contemplación de su indecoro.

Pocas cosas más tristes e impropias de la condición humana he leído que la escena del niño borracho en el capítulo II de *Los pazos de Ulloa*; una sociedad embrutecida y embrutecedora ha confundido con frecuencia alcohol y virilidad: «El vino alegra el corazón... El que no bebe, no es hombre», dice un cura rural en esa misma

novela. Y por su boca hablaba una rancia tradición de machismo cobarde.

Pero, bien usado y gustado, el vino es efectivamente esclarecedor y tonificante. Anima a comer, realza la comida y da ligereza y brillantez a las ideas. No hay mejor forma de entender el consumo habitual de vino que asociándolo a la comida para aumentar su mutuo disfrute y producir un elevado regocijo. Salir de ese terreno de recíproca colaboración es peligroso. Y, en muchas ocasiones, fatal. Con moderada exageración escribía en uno de sus libros Luis Antonio de Vega: «Son muchos los años en que Toledo es productora de la mayor cantidad de vino. En otras cosechas sólo la superan Ciudad Real y Barcelona. En Toledo, prácticamente, no hay ningún borracho». El libro, *Viaje por la cocina española*, se publicó en 1969. Eran, qué duda cabe, otros tiempos. El consumo de vino era mayor y, aun sin llegar a compartir del todo el optimista juicio de De Vega, es cierto que había menos borrachos. El buen bebedor odia y desprecia al borracho, ser desgraciado y cobarde.

Cada año, cuando termina la vendimia y vuelven a llenarse las tinajas de nuestros pueblos de deliciosas novedades, renace en mí un entusiasmo juvenil por disfrutar de ese tesoro. No soy capaz de comprender por qué el consumo actual de vino toledano es tan pequeño. La gente, me dicen, bebe otras cosas, licores fuertes y embrutecedores. La gente, al parecer, quiere rápidas evasiones. Y esos licores fuertes, esas mezclas explosivas y crueles, consiguen con rapidez la ruptura de los mecanismos intelectuales y psicológicos. Lo que viene a permitir que se muestren en toda su crudeza los desequilibrios y las frustraciones individuales. El buen vino esclarece, aligera y

regocija; por el contrario, el líquido densamente alcoholizado aplasta, entristece y sombrea.

Algo va mal cuando los jóvenes beben tanto y tan malo; algo no funciona en nuestra envejecida sociedad cuando se arrancan viñas, se queda el vino sin vender y la gente es capaz de comer con aguas azucaradas. ¿La cultura que cambia? En la raíz de la nuestra, incluso en la raíz de nuestra civilización, está el vino noble y bueno, gozoso y cordial, vino esclarecedor y milenario.

## VINOS DE TOLEDO

Sucede con frecuencia –tal vez con excesiva frecuencia– que de alguna cosa, de algún producto o motivo, se dice: «es el mejor del mundo». La frase, asociada repetidamente al objeto en cuestión, acaba por penetrar en amplias capas de opinión y se admite su excelencia sin mayores averiguaciones. Ha bastado repetir. Con algunos vinos, excelentes sin duda, se ha usado esa coletilla. Se ha usado hasta el abuso y el cansancio. Pero con éxito comercial. En algún país vecino del nuestro saben muy bien hacer esto. Saben decirlo y repetirlo.

Nosotros, los españoles, somos más bien callados, taciturnos, cuando se trata de alabar alguna cosa nuestra. Y, supuesto que hagamos la alabanza, difícilmente se repite. Recuerdo, ahora que escribo de vinos de Toledo, que hace muchos años publiqué un apasionado artículo comentando un vino blanco toledano verdaderamente grandioso. Aquel vino lo tenía todo, y todo bueno. Dije entonces –y sigo convencido de que dije bien– que, en ese momento, aquel vino era, con toda seguridad, uno de los

cuatro o cinco mejores blancos de España. Y no hablaba de oídas. Cuando meses más tarde volví a la bodega donde se hacía ese vino que me había entusiasmado, el bodeguero me dijo con cierta solemnidad: «Amigo, no escriba usted esas cosas, que se van a reír de nosotros».

Este complejo de inferioridad –tan habitual y tan extendido, por otra parte, entre la gente del vino de nuestra provincia– resulta lamentable e insensato. Proviene, tal vez, de las enormes cantidades que siempre se han producido, de los excedentes y de los bajos precios. Todo eso ya lo sabemos. Pero, ¿sabemos acaso hasta dónde llega su calidad? Tenemos que saberlo primero, decirlo más tarde y repetirlo después. Y con los vinos en la mano veremos qué poquita gente se ríe.

Porque el vino, como todo lo realmente importante y hermoso, es una cosa muy seria. Seria, aunque divertida. Lúdica, pero no meramente sensitiva, sino también objeto de reflexión y de conciencia. Pocas veces disfruto tanto como cuando escucho a un bodeguero hablar de los vinos que elabora, de «sus» vinos. Mi particular experiencia se ilumina entonces, se acrecienta y, en la confirmación de algunas de mis apreciaciones o en el rechazo de otras, encuentro motivos para un auténtico disfrute intelectual. Está claro –siempre lo estuvo para los buenos bebedores– que el vino, además de un deleite sensitivo, comporta una problemática intelectual. «Un problema cósmico es el vino», dijo lucidísimamente Ortega en un ensayo inolvidable de estética, «Tres cuadros del vino», incluido en el volumen I de *El espectador*. Problema, pues, de inteligencia, de sabiduría: hay que saber beber y no beber; beber por beber es un enorme disparate.

Por eso resulta razonable no sólo beber sino también hablar y escribir de vinos. «Al vino hay que ponerle literatura», escribía en 1958 Luis Antonio de Vega, buen gastrónomo y gran bebedor, apasionado entusiasta de los vinos de España. «En Francia –decía– parece como si se hubieran confabulado los escritores para loar sus vinos. En el champagne, una parte es ácido carbónico y la otra literatura. No de la buena. De la mejor. Hay que reconocerlo. Cuando un escritor francés se lanza a elogiar la cocina o los vinos de Francia, se supera» (*Guía vinícola de España*, p. 92).

Muchas veces me he preguntado por las causas de la sorprendente desatención literaria que han sufrido los vinos españoles. Tal vez podríamos buscar una explicación en el hecho de que durante varios siglos –demasiados– el vino español ha sido profundamente tabernario; en esas circunstancias, hacer un elogio escrito de los vinos hubiera estado mal visto. Pero no estoy seguro. ¿Será solamente por eso? ¿O tendremos que volver a hablar de descuido, de desaliño, de falta de estímulos y de escasez de patriotismo? También, desde luego, de absurda e inexplicable falta de confianza. En fin, sea como quiera, una cosa es evidente: la situación debe cambiar. Y algo, aunque poco, está cambiando ya.

Si la literatura española ha sido parca con los vinos (recordaré, y que mi recuerdo les sirva de homenaje, algunas ilustres excepciones: Joaquín Belda, el citado Luis Antonio de Vega, Álvaro Cunqueiro y José Manuel Caballero Bonald), la historiografía ha sido casi muda. Centrándonos en nuestro tema, comprobamos con sonrojo que la historia de los viñedos toledanos está por hacer. Y es curioso que en el caudaloso aluvión de historias locales

con que la reciente historiografía nos ha obsequiado, y aburrido, durante los últimos veinticinco años apenas haya referencias a las vides y al vino. Que eran, no pocas veces y en no pocas comarcas, el nervio director de la economía de los pueblos. En cambio, pueden hallarse en muchas de esas historias largas relaciones con los nombres de los sacristanes de las parroquias y de los mayordomos de las cofradías.

De lo no mucho que se sabe podemos recoger algunas referencias históricas. Parece fuera de duda que los árabes toledanos interpretaban sin excesivo rigor el precepto coránico de prohibición etílica; pero el consumo era pequeño y la producción, en consecuencia, escasa. Es posible que el mayor cultivo y consumo correspondiese a mozárabes y judíos, pero sin rebasar nunca cifras muy moderadas. Es posible también que algunos de estos viñedos mozárabes continuasen activos después de la capitulación de Toledo.

En medida imposible de evaluar, pero muy alta, somos todos nosotros –viñedos y bebedores toledanos– una consecuencia histórica de la coyuntura de finales del siglo XI. La reconquista de la ciudad de Toledo y de su reino por los castellanos condicionó un cambio radical de las estructuras socioeconómicas, políticas y culturales, profundo, permanente y progresivo, que algunos, todavía, se obstinan en minimizar. Pero las raíces de nuestra castellanía han dado lugar a recios troncos y frondosas ramas que están a la vista de todos.

Con la reconquista y repoblación del reino de Toledo por los castellanos, a partir de 1085, el viñedo se desarrolló aceleradamente, sobre todo durante el siglo XII, en el que aumenta de manera colosal la fabricación y

consumo de vino. No obstante, es preciso señalar que la extensión cultivada era aún reducidísima si la comparamos con la actual. En los documentos mozárabes publicados por don Ángel González Palencia pueden rastrearse algunas variedades de uva: mollar, veduno, prieto... El profesor Julio González, en su hermoso libro *Repoblación de Castilla la Nueva*, asegura que «en Toledo el momento mejor parece el último cuarto del siglo XII», en el que se desarrolla considerablemente el viñedo sagreño (Cobeja, Olías, Alameda de la Sagra, Azaña) y el de la Mesa de Ocaña (Huerta de Valdecarábanos, Ocaña, Yepes), pero también el de otras comarcas (Escalona, Arcicóllar, Santa Olalla, Magán, Bargas, Nambroca, Talavera). Un consumo elevado y un sólido mercado local aseguraron la permanencia del viñedo o su restauración tras las notables catástrofes a que se vio sometido.

Don Julio González estima unas densidades de cultivo y unos rendimientos, durante los siglos XII y XIII, similares a los del siglo XVIII, que nos son mejor conocidos. La hipótesis es arriesgada pero no torpe. Según ella, la densidad media sería de 400 cepas/aranzada (una aranzada es equivalente a 400 estadales cuadrados del marco de Castilla, unos 4.472 metros cuadrados), lo que viene a suponer unas 900 cepas/ha. El rendimiento estimado es de 60 a 64 arrobas de uva por aranzada, lo que daría lugar a 20-25 arrobas de vino, esto es, de 726 a 908 litros/ha. A finales del siglo XII y comienzos del XIII se documenta la existencia de grandes cubas de madera capaces de contener 250, 300 e incluso 400 arrobas de vino (las últimas, unos 6.500 litros, esto es, la cosecha de 7 hectáreas y media).



De los siglos XVI y XVII hay abundante documentación dispersa, que habrá que ir recopilando sistemáticamente. Las *Relaciones topográficas* ordenadas por Felipe II suministran una información útil pero muy desigual. Destaca en ella lo elevado de la cosecha en El Carpio de Tajo, que sobrepasa las 100.000 cántaras, en Esquivias y en Quintanar (este último con unas 40.000 arrobas anuales) y en La Puebla de Almoradiel, Yepes, Argés y Burguillos, todos ellos con más de 20.000 cántaras de producción. Sin entrar en detalles, que en ocasiones no lo son tanto, admitamos una cierta regularidad durante el siglo XVII, en el que la vid se mantiene o aumenta ligeramente su extensión cultivada. Para el siglo XVIII disponemos de una fuente monumental, el catastro mandado hacer por el marqués de la Ensenada (en decreto de 10 de octubre de 1749), y de otra fuente menor, pero muy sugestiva: el interrogatorio diocesano del cardenal Lorenzana (1782). Algunas informaciones de este último resultan excelentes, por ejemplo la de Dosbarrios, donde había «copiosísimos plantíos de viñas de diferentes vidueños, la mayor parte marbal, jane, pardillo y tinto, que hacen exquisitos vinos, que [...] compiten con los mejores de Castilla». Destacaban las producciones de Templeque (250.000 arrobas), Méntrida y Ocaña (60.000 arrobas), Orgaz (otras 60.000, pero se citan tiempos en que había llegado a las 400.000), Cebolla (50.000), Mascaraque y Mazarambroz (30.000), Sonseca y Villasequilla (25.000) y Yébenes de San Juan (15.000). Del vino de Yébenes dice el informante que es «famoso por rico que es». La producción de Yepes era muy elevada y comprendía bajo su nombre la elaboración de la cosecha de otros pueblos

de la Mesa de Ocaña, muchos de cuyos pagos eran propiedad de labradores yepesinos.

La historia de nuestros vinos en los dos últimos siglos es algo mejor conocida. Durante la segunda mitad del siglo XIX la extensión cultivada se multiplica en toda España, siempre a costa del cereal, y cuenta para ello con tres poderosos aliados: las leyes generales de ferrocarriles y de desamortización (promulgadas ambas en 1855), el ferrocarril de Madrid a Zaragoza y Alicante (MZA), que enlazaba en Madrid con la línea del Norte, y la filoxera, que destruye los viñedos franceses a partir de 1868. De estos tiempos arranca nuestro presente vitivinícola. Fruto de una historia larga y compleja, llena de detalles y rincones, de curiosidades, de retorcidas sendas que la hacen, en ocasiones, triste. Pero es una hermosa historia.

Hagamos ahora una rápida excursión por la geografía vinícola toledana actual. Pero es preciso poner de relieve que todo ensayo de clasificación es, en este tema, muy arriesgado, y que los vinos de nuestra provincia son tan maravillosamente variados que, en muchas ocasiones, hay apreciables diferencias entre vinos geográficamente muy cercanos. Toledo, en cuanto a vinos, es como un paraíso dentro de otro paraíso.

En el oeste de la provincia hay buenos vinos tintos, cubiertos, sabrosos y con cuerpo, en la Tierra de Talavera, sobre todo en Cebolla, que fue famosa por ellos en toda la segunda mitad del siglo XIX, en Lucillos y en Montearagón. En Malpica de Tajo se realizaron, a finales de los años sesenta, los plantíos pioneros de la variedad francesa *cabernet-sauvignon*, que luego se han ido implantando en casi toda España con verdadero abuso y casi siempre sin fortuna. Los vinos de Malpica son serios

y están perfectamente elaborados; son rotundos y elegantes, muy gratos de sabor y de aromas. Tienen a su favor unos suelos magníficos y una insolación perfecta. La vendimia es atenta y cuidadosa y el resultado, naturalmente, excelente. No hace muchos años se ha comenzado el cultivo de cepas de la variedad *chardonnays*, con la que se están consiguiendo unos vinos blancos redondos y francos, muy ricos de sabor, de amplios aromas florales y frutales. En los tintos, elaborados con las variedades *cabernet* y *merlot* en proporción 9 a 1, sobresale la crianza. Yo he pensado desde que los probé por primera vez que les iría muy bien añadirles una puntita de garnacha (entre el 3 y el 5 por ciento); merecería la pena hacer la prueba.

Al norte está la rica zona de Méntrida, gran refugio toledano de la garnacha, que se desarrolló a lo largo del siglo XIX y la primera mitad del actual como abastecedora de vinos de pasto para un importante sector del mercado madrileño. Comprende pueblos como Fuensalida, Méntrida, La Torre de Esteban Hambrán, Valmojado, Casarrubios del Monte y Camarena, en los que se elaboran tintos y rosados muy recios, cálidos de aroma, con tendencia a un añejamiento temprano. Con estos vinos bravos de Méntrida se está haciendo un gran esfuerzo de adecuación a un mercado muy diferente del tradicional, pero de sus resultados es aún prematuro hablar. Los nuevos gustos los rechazan, porque pueden arrasar un paladar a los dos tragos y tienden peligrosamente al vinazo. De ahí los esfuerzos para rebajarlo, suavizarlo y domesticarlo. Antes tenían un público devoto, el de los menestrales madrileños, singularmente el de los obreros de la construcción; también una buena parte

iba a parar a la vieja alhóndiga de Bilbao. Son que ni pintados para reforzar otros vinos mas flojos, tal es su bravura y firmeza. Y son tan noblemente bravos que es una lástima que desaparezcan. Me parece el vino toledano más amenazado, porque es el que se halla más alejado del gusto medio actual; pero es un vino que nace con clase, con potencia. Habría que cuidarlo mucho más. Y ver qué pasa. En cualquier caso, hay que tener muchísimo cuidado con el *desbrave* de estos vinos; puede ser peor el remedio que la enfermedad.

En la Mesa de Ocaña se elaboran unos admirables vinos blancos, pálidos con reflejos verdosos, llenos de matices, afrutados, jóvenes, francos y finos, frescos y ligeros. Los viajeros y mercaderes del Renacimiento ya oían decir al pasar por Castilla que «de Ocaña, el mejor vino de España». Son estupendos los de Yepes, Noblejas, Huerta de Valdecarábanos, Villasequilla, Dosbarrios y Villarrubia de Santiago. Casi todo es de uva airén. Una gran bodega de Yepes elabora todavía vino de uva *malvar*, cultivada en un único pago, Valdelagua, en término de Villasequilla. Los malvares son blancos, altos de grado (rebasan holgadamente los 14), de especialísimo aroma y color, de sabores originalísimos; al beberlo se hace uno la ilusión de beber un vino medieval, aunque mucho mejor elaborado. Los buenos yepes son francos, largos, de acusada permanencia de sabores, amplios en el retrogusto y de un finísimo amargor final. Ligeramente más ásperos, pero sabrosísimos también, son los vinos de Huerta de Valdecarábanos, de los que algunos cosecheros yepesinos compraban buenas cantidades para estirar los suyos. Era opinión común que los más finos eran los vinos de Villasequilla, donde todavía los hay estupendos, de uva

airén y también de malvar. Pero todos los vinos de la Mesa suelen ser ricos y dejan al beberlos un final contundente y armonioso, una cadencia de sabores espléndidos. Son, además, excelentes viajeros, lo que es, en vinos blancos, una prueba de raza, de poder. Recuerdo una exposición de productos españoles celebrada en Hauslöwenstein, un edificio municipal de la ciudad de Aquisgrán; se llevó un vino blanco toledano, de Noblejas, que llegó perfectísimo. Y entusiasmó a los bebedores. Algunos de estos blancos de la Mesa de Ocaña sufren un filtrado salvaje que acaba con buena parte de sus sabores; por eso, lo mejor es beberlos en rama. Su mercado, en general, está decayendo. Se embotella poco y mal, se han refugiado en una denominación de origen (Mancha) excesivamente amplia, descomunal, y en su mercado se diluyen, se pierde su originalidad. Yepes podría muy bien haber encabezado una denominación de origen propia, en la que habría integrado a los pueblos vecinos. Pero no ha sido así. Yo he conocido en Yepes no menos de una docena de bodegas elaboradoras; hoy no pasarán de tres. Llevaban sus cosechas a vender a Madrid, como vino de pasto. Y el pesimismo fue generalizándose absurdamente entre la mayor parte de los productores, pendientes siempre de la cantidad, sin saber luego qué hacer con tanto vino. En Villasequilla se ha descepaado mucho; no tanto en Yepes ni en Huerta. Y las bodegas que subsisten parecen prósperas, afortunadamente.

Al este de la de Toledo se dan los excelentes vinos –blancos y rojos– del rincón donde confluyen las cuatro provincias manchegas: destacan los de Quintanar de la Orden, El Toboso, La Villa de Don Fadrique, La Puebla de Almoradiel, Villanueva de Alcardete y Villacañas. Son

vinos complejos, bien puestos de alcohol, bien equilibrados, soberbios de cuerpo y de vitalidad. Si hubiese una comercialización adecuada tendrían estos vinos un excelente porvenir en el mercado centroeuropeo. Con uva española de la variedad *brujidera* –casi extinguida ya, pero de la que se están haciendo nuevos plantíos–, cultivada en unos pocos pagos de estas tierras santiaguistas de la Mancha alta toledana, en el viejo priorato de Uclés, se elaboran en Villanueva de Alcardete los vinos brujideros, blancos, rosados y tintos. No ha de ser fácil encontrar en España –y mucho menos en otros países– vinos que empujen tanto, y que lo hagan, además, con tan impar nobleza: vinos aristocráticos, de una grandeza y un poder que resisten cualquier ponderación. Son elegantes, aterciopelados, altos de grado alcohólico, pero muy bien equilibrados, de una increíble variedad y potencia de aromas. Los vinos brujideros son no solamente unos de los más originales y curiosos de esta provincia, sino de toda España. Para mí han tenido una eficacia considerable, no sólo práctica –al beberlos– sino teórica también, al haber propiciado como pocos la conversación, nada fácil, sobre sus exquisitas cualidades. Vinos españolísimos, antiguos y modernos a la vez, un auténtico orgullo para nuestra tierra.

Terminemos la excursión en el Sur de la provincia, en los Montes de Toledo. Sus vinos suelen ser broncos, muy alcohólicos, frecuentemente desequilibrados, poco cuidados en general y, en ocasiones, fuertemente abocados a causa de una fermentación a temperatura inadecuada. Sin embargo, es ésta una zona de enormes posibilidades –por suelo y clima– para el cultivo de la vid y el desarrollo de los grandes vinos. Pero aquí la historia

ha sido determinante; las especiales características de la sociología monteña, derivadas en gran medida de una larguísima tradición de dependencia señorial, han impedido la formación de viñedos rentables; el futuro es, seguramente, el abandono de lo poco que queda. Elaboran un vino estupendo en San Martín de Montalbán y otros aceptables en Cuerva, Gálvez y Pulgar. Hace años escribí algún trabajo acerca de los vinos de los Montes de Toledo –ciertamente incompleto y provisional–, y en él daba muestras de un cierto optimismo sobre las posibilidades vitivinícolas de la comarca, que más tarde he matizado mucho. Sin solución de continuidad con las tierras monteñas, la Jara ofrece vinos de similares características, gustosos, broncos y encaramados de alcohol. Todavía se cultivan en ella entrañables viñas familiares, de uva garnacha, que dan lugar a jubilosas *pitarras* de vino franco y desigual.

## ENTRE LA ORIGINALIDAD Y EL MIMETISMO

Tres elementos hacen posible un vino bueno: los suelos, las vides y el sol. Todos se dan de manera excelente en la provincia de Toledo. Y ellos han generado un complejo laberinto de usos, costumbres y tradiciones que conforman nuestra cultura de la vid y del vino. Una cultura *tradicional*.

La tradición cultural bien entendida es más palanca que bastón, más llave que cerradura. Desde ella, y apoyándose en ella, se investiga, se descubre, se amplía. Una cultura tradicional es vigorosa solamente si crece, si se expande. Casi todos pensamos –y creo que con acierto– que el vino español ha mejorado mucho en los últimos cincuenta años. Y como se trataba de unos vinos de tanta nobleza y de tan alta categoría general la mejoría ha resultado fácil y cómoda. Pero ello ha introducido variables nuevas en la manera de elaborar y conservar los vinos, al tiempo que matizaba y transformaba las estructuras del mercado.



La consecuencia más lamentable y peligrosa de lo que era en principio un enriquecimiento de la tradición ha sido la tendencia a *clasificar* los vinos según modelos cada vez más estrechos y rígidos, lo que motiva necesariamente una paralela tendencia hacia la *uniformidad*. Los pequeños mercados locales se hunden, desaparecen, y las redes de distribución, que operan solamente –y cada vez con mayor energía– en mercados gigantescos y fieles, imponen unas restricciones dramáticas a la diversidad. En vista de ello, los elaboradores, a su vez, se unen, se agrupan, y tratan de adaptarse a los gustos de un mercado cada vez más uniforme. Los viejos vinos, a los que caracterizaba en primer término su fuerte originalidad, tratan de imitar las características y calidades de los vinos que más se venden, que son los que marcan precio y canon. Esta es la situación, ciertamente dramática, en la que están desde hace años los vinos de Toledo: colocados entre la originalidad y el mimetismo, que son los dos polos extremos entre los que se desarrolla la cultura del vino en nuestro tiempo. Situación y camino lleno de crueles trampas, porque la publicidad insiste en los valores *tradicionales* al mismo tiempo que potencia y consolida los *miméticos*.

Todo ello se traduce en la creación y desarrollo de una tipología de bebedor inmaduro, gregario, falsamente instalado en la confortable seguridad que parece ofrecerle la moda y la publicidad, vanidoso, esnobista, ostentador. El bebedor cuajado es otra cosa: prueba y comprueba, cata, titubea, acecha y acorralla al vino, le hace frente, le acosa, le hace vivir en su boca y en su nariz. Y todas estas cosas sólo pueden hacerse con vinos hondos, vinos cuajados como el bebedor que los disfruta, vinos honrados, que no disfracen ni perviertan su *personalidad*.

Los vinos toledanos, que iniciaron su fase expansiva en la Baja Edad Media y remontaron con general aprecio la Edad Moderna, llegaron a ser durante el siglo XVIII parte fundamental del mercado vinícola castellano. El enorme desarrollo del viñedo manchego en la segunda mitad del siglo XIX logró abastecer de vinos baratos a gran parte del mercado español, ya plenamente articulado, pero descuidó imponer en él calidades bien definidas y selectas –como podía, fácilmente, haberlo hecho– y los famosos vinos toledanos no lograron nunca llegar al clasicismo, ni en particular ni en su conjunto. Desgraciadamente, todavía no tenemos vinos *clásicos*, y es muy posible que no los tengamos nunca ya. Lo que resulta ahora especialmente lastimoso, porque la coyuntura actual podría ser muy favorable para que algunos grandes vinos toledanos alcanzasen la clasicidad en el mercado europeo. Calidad no les falta; originalidad y encanto, tampoco. Se necesita –¡solamente!– empeño político, y seriedad y honradez ante el mercado; la codicia –a medio y largo plazo– es un gran enemigo de la economía.

En cualquier caso, viene apreciándose en los grandes productores una obsesión por imitar; imitar lo que ha tenido *éxito*, lo que una publicidad larga y eficaz hizo posible con vinos de otras regiones y países. Aquí no se ha tenido ese cuidado ni esa habilidad. Y muchos ahora quieren irse por el camino corto y fácil del mimetismo ramplón y hasta del plagio descarado. Grave error que no llevará más que al fracaso, al desengaño y a la frustración. Muchos de esos vinos *famosos* hoy entre los bebedores europeos sólo ganan a nuestros vinos toledanos en maquillaje y en perfumería. Son más artificiosos, más cultos; esclavos de la proporción y de la mezcla, les falta en

general el encanto del sol, que da fuerza a los vinos. Su ventaja es la vejez, la crianza; los vinos de Toledo la tienen, por el contrario, en su juventud, en su alegría.

Lo que sitúa a nuestros vinos a tan alto nivel es la calidad de su alcoholes. Porque, ¿qué es el vino sino un conjunto de alcoholes en adecuada y armoniosa compañía? El alcohol es el protagonista de los vinos, su más auténtica sustancia. Un vino con malos alcoholes es un vino malo, por mucha sofisticación y mucho cuento que se le echen encima. Los sabores profundos del alcohol son irrenunciables en un gran vino. Un vino que sabe primariamente a otras cosas es una desgracia o un fraude.

No niego, en absoluto, antes afirmo, las grandes posibilidades de algunos vinos de Toledo para afrontar el reto de una buena crianza. Pero sin obsesiones ni recetas. En ocasiones, la madera es adorno cuando no disimulo. Un vino mediocre puede ganar atractivo con ella, pero un vino noble y bueno puede sufrir –si la crianza es excesiva o se hace mal– la disminución o la confusión de algunas de sus características primarias. En los vinos toledanos blancos no me gusta la madera; en los buenos tintos, lo menos posible, una caricia apenas.

Muchos vinos *criados* son vinos *de criadero*, que han perdido –¡dolor!– la original bravura de las uvas; una esmerada, una limpia, una delicada elaboración y crianza no tienen por qué convertir a los vinos en objetos domesticados e indefensos; el vino debe ser fuerte (¡lástima que los desaprensivos y los necios hayan desacreditado hasta la vergüenza el precioso adjetivo «peleón»!), debe ser vigoroso y guerrero; al vino hay que pelearlo.

En cualquier caso, hay que saber apreciar una buena crianza y distinguirla de las extravagantes y vulgares. Una

crianza bien hecha mejora siempre al vino, tanto si es bueno como si es regular. Para los vinos malos no hay remedio posible y, en mi opinión, la crianza los empeora aún más. Las reservas mejores, si se quieren criar, precisan cubas excelentes y en estado perfecto de uso. Lo que una madera bien curada y tratada aporta al vino, de sabor y de aromas, no debe confundirlo, cambiarlo, hacer que pierda sus caracteres esenciales. Una buena crianza aporta redondez, serenidad y aristocracia al vino, y no le quita nada de lo que ya tenía. Pero no es cosa baladí. Hay que saber hacerlas, saber qué es lo que el vino necesita, qué madera y qué tiempo. Pasarse en la crianza me parece peor que no llegar a culminarla. Hay vinos a los que basta un ligero contacto con la cuba, pocos meses, para que alcancen su sazón; pasar de ahí supone pervertirlos. La madera debe realzar los aromas y potenciar los sabores del vino, pero no debe jamás asfixiarlos, estrangularlos, enmascararlos con su propio sabor, envenenar al vino con un exceso de taninos. Pero hay más; porque una buena crianza no se culmina en la cuba sino en la botella. Buenas botellas, cuidadoso proceso de embotellado, corchos excelentes –que para eso los hay inmejorables en España– y reposo adecuado de las botellas en una buena bodega. Todo un proceso de cuidado exquisito, de madurez acompañada, en un ambiente de amor e ilusionada espera. Una sabia manera de acariciar los vinos y de afirmar, con ello, el gusto por la vida, la alegría de vivir, una consciente y serena vitalidad.



## VINDICACIÓN DE LA GARNACHA

Al evocar mi infancia, repartida entre Aragón y Castilla, y mi juventud universitaria en Madrid, vuelve el recuerdo de aquellos vinos tintos y espesos que yo veía beber en las tabernas, en unos vasos de tosco y sólido cristal acanalado. Las tabernas de pueblo –también las del viejo Madrid arrabalero– estaban dominadas entonces por dos elementos de adecuación casi perfecta al medio: el pellejo y la frasca. El vino, recio, bravo, astringente y enérgico, solía llamarse *aragonés*, y a la uva tinta de la que procedía, de ollejo duro y cruel, rico en taninos, se la llamaba *aragonesa*. Ningún otro vino ha sido, en sentido lato, tan «popular», tan amado del pueblo. Les daba, a bajo precio, alegría y calefacción. Vino de obreros y de labradores, no desdeñado por las clases medias, gustaba en realidad a todos, pobres y ricos.

La confusión entre la aragonesa y la garnacha es todavía frecuente, y en muchos pueblos de la provincia de Toledo era, más que frecuente, habitual. Luis Antonio de

Vega, en su gozosa guía, la llama casi siempre aragonesa, y copia incluso un curioso cantar sefardita:

*En la ciudad de Toledo,  
que es ciudad de Aragón...*

¡Nada menos! Yo he sido, desde joven, probador cauteloso de los vinos de garnacha y de aragonesa. Me resultaban, en general, excesivamente alcohólicos. Me las veía muy mal con aquellos vinazos de Camarena y de La Torre, de Métrida y de Valmojado, de Fuensalida y de Quismondo. Evidentemente, no son vinos para jóvenes. Tampoco pueden competir en delicadeza, en aromas, en matices de alcohol ni en armonía con otros vinos tintos, en especial con los de uva *cencibel*, que en muchos sitios –tal vez como reacción verbal y psicológica contra los duros garnachones– se han venido llamando *tinto fino*.

Además de la gran zona garnachera del norte había puntas de garnacha repartidas por toda la provincia. La estimación de los tintos de garnacha era debida a sus sabores y a su potencia alcohólica, dos de las cualidades más preciadas del vino, derivadas, en este caso, de la excelente maduración del fruto. Ahí estaba el secreto del atractivo popular de aquellas venerables garnachas toledanas, que en algunos sitios (Ajofrín, por ejemplo) llamaban *tinto macho*, tal es la fuerza y la bravura de los vinos que daban.

La garnacha es uva áspera y da vinos ásperos, que se muestran flojos y desmayados ante el oxígeno, envejeciendo, en general, bastante mal: se oxidan y enrancian con relativa rapidez. No alcanzan nunca, por otra parte, la redondez gratísima de los cencibeles. Cuando joven, un vino garnachón tiene su mayor enemigo en la aspereza, en los picos y aristas de su estructura. Pero bebidos en sazón

son vinos recios y gustosos, mucho mejor estructurados que equilibrados; su más clara virtud es el sabor, el sabroso recuerdo de la fruta y la gustosidad de sus alcoholes.

En ocasiones me gusta beber vinos de garnacha porque tengo así la impresión de lo primitivo, lo esencial, lo más auténtico del vino, y porque son poderosos, lozanos, de una mocedad rozagante y franca, extemporáneos e indiscretos por eso mismo en esta sociedad tan envejecida y decadente. Son éstos los vinos de las clases populares del Madrid castizo, vinos que le gustaban al pintor Gutiérrez Solana y que su gran biógrafo, Ramón, llamó con acierto «vinos esclarecedores». Yo he bebido bastantes tintos de garnacha estupendos en Mérida, en Camarena, en La Torre, en San Martín de Montalbán y en Gálvez: vinos robustos, gustosos y bravos. Vendimiada la uva bien madura, la acidez de estos vinos suele resultar pequeña y, en ocasiones, casi nula, lo que los hace desequilibrados. Sin embargo, hay algunas cosechas formidables. Recuerdo un vino que bebí en San Martín en la primavera de 1996, garnachón, con casi 17 grados de alcohol, pero delicado y sabroso, un prodigio de intuición o de suerte. El bodeguero era hombre simpático, y algo coplero y cantor. Puse a ese vino espléndido en la compañía amistosa de una perdiz brava, bien guisada, y luchó con ella de manera admirable, quedando como debe quedar un vino noble en esos trances, ni vencedor ni derrotado.

Hasta hace pocos años se hacían en Mérida y en Fuensalida unos rosados que levantaban en vilo; tal era su potencia. Rosados de verdad, nada de claretos. Se hacían como los tintos, pero levantando en seguida la materia



colorante. Quedaban unos vinos de precioso color, excesivamente alcohólicos y tánicos, desde luego, pero sabrosos y bien estructurados. Su desequilibrio los hacía violentos, duros; toda su gracia estaba en los dejos, persistentes y amargos. Tal vez en alguna bodega tengan aún la valentía de seguir fabricándolos, a pesar de la escasa demanda de los vinos con tanto nervio. Y sería de agradecer, porque estos bravos rosados le iban de maravilla a pescados azules y sabrosos: el bonito, el atún, las sardinas..., y resistían perfectamente la carne asada y, si era preciso, hasta la caza menor, sobre todo la de pluma.

Ya se va viendo por qué no me parecen los vinos de garnacha adecuados para los paladares jóvenes; su excesiva intensidad, su rudeza, su limitada capacidad evocadora los hacen casi enemigos del bebedor novel. Son vinos adecuados, en cambio, para gustar al bebedor experto, al que ha gozado mucho con el vino y ha recorrido una larga jornada de experiencias, al que reduce ya todo el acto de la bebida a la fruición, provocando con automática precisión a los sentidos, sin relación apenas con las potencias cognoscitivas, acudiendo si acaso, levemente, al recuerdo, a la memoria. El bebedor cuajado beberá los broncos vinos garnachones –si están decentemente elaborados– como una prueba de poder, como ejercicio de vitalidad. El que ya la perdió se enfrenta en ellos con la lozanía, sin temor a que ese baño de violencia arrase nada de su conocimiento y su experiencia. Fórmese, pues, el joven bebiendo vinos viejos («criados») y aprenda en ellos las lecciones sublimes de desnudar, acariciar y recordar los vinos. Disfrute el viejo bebedor, si quiere, de los vinos de año, de los blancos fragantes y fugaces y de los tintos ásperos y bravos. Yo vuelvo a ellos con

frecuencia y los gozo con un placer y un gusto que no tuve de joven, cuando estos vinos de garnacha me podían, eran mucho más rudos y vigorosos que yo. Me emocionan su poder y su brío. Y pienso en la gran cantidad de *vinitos* desmayados y flojos –de otras partes de España y de fuera de ella– que se han venido encabezando con estos venerables vinos toledanos: han dado vida digna a lo que apenas la tenía. Ahora, las modas –y sus propias limitaciones también– están arrinconándolos, con un desdén que desde luego no merecen. Se está intentando recuperar mercados por medio de una reducción de su bravura tradicional, rebajando sobre todo el volumen de alcohol. En ocasiones, el resultado es grato, razonable; en otras, tristemente, se los desmocha y descabeza, se los descasta y desvirtúa, se les recuece y aniquila el temple. Hay que confiar en que, al final, se alcance un equilibrio que hoy no tienen, una nueva armonía. Todavía quedan por fortuna muchas hectáreas donde crece y madura la vieja *aragonesa* toledana; todavía hay bodegueros como los que buscaba hacia 1960 el poeta Eladio Cabañero:

*«No habléis del vino aquel que en su alegría  
de ser brote y racimo y ser venero  
luchó con su tinaja noblemente.  
Ha sido desahuciado. Todavía  
puede que esté buscando bodeguero  
que lo trasiegue jubilosamente.»*

Vinos así, tan noblemente naturales, están perdiendo lo que era espacio *natural* de su mercado. Aún tienen, sin embargo, aficionados entusiastas. Yo, que nunca lo fui, los bebo ahora cada vez con más gusto; los bebo como los vi beber en el Madrid castizo de mi juventud y en aquellas perdidas tabernas de los pueblos de España.



## LAS MEDIDAS DEL VINO

No he de tratar aquí –y bien me gustaría– de sus medidas de capacidad, tan venerables, persistentes y atractivas. Se trata de otra clase de «medidas» que debemos a la empachosa suficiencia de los *snoobs* y a la crueldad corrosiva del *marketing*. Y los *snoobs* están en todas partes y todo lo salpican con sus impertinencias. Se han atrevido, en vinos, con lo más complicado, el análisis cualitativo y su valoración, algo que sólo los buenos cataadores saben hacer; cuando lo saben. El análisis hondo queda para el enólogo o el catador; el bebedor persigue antes que nada la fruición, el disfrute. Por eso, no me parece mal, como advertencia y *aviso de caminantes*, y para llevar en lo posible confianza y tranquilidad a nuestros bebedores «ingenuos», extenderme a continuación –aunque pueda suponer un alejamiento relativo del tema de esta obra– sobre una mala costumbre tan extendida y tan ridícula.

Al mismo tiempo que se gana en técnica –y en tecnicismo– suele perderse en sabiduría, en autoconfianza, en

intuición. Un perverso espíritu cuantificador recorre la cultura occidental intentando, y casi siempre consiguiendo, objetivarlo todo, reducir nuestro complejo sistema mental a peso y a medida, a un repertorio numérico. Y los números nunca han estado para eso, porque mal pueden expresar matices, descubrir rincones, comparar sutilezas. Los números están hechos para la cantidad y la certeza. Y el vino es cualidad e incertidumbre, aproximación y vértigo, pasión y duda. El vino no se mide y, sin embargo, muchos lo quieren medir.

Hay en el vino unas medidas necesarias, prudentes. Las que hace el bodeguero o el mercader: unas medidas que nos acercan a la bioquímica del vino. Son pocas, breves y muy de agradecer. Pero cuando se va más allá de esto y es el propio bebedor el que mide –el que intenta medir–, según un código uniforme reflejado en una cursi colección de etiquetas mentales, el vino ve reducida su condición de materia mítica a la de un ordinario producto de *amateur*. Volúmenes de alcohol y grados de acidez; aromas ridículos que una moda tiránica normaliza; sabores estrafalarios en los que entran como materias de comparación sustancias como la vainilla, el chocolate, el cuero o el café torrefacto, que nos quitan las ganas de beber vino; glicerinas, taninos y metasulfitos, que pierden su carácter esencial y se convierten en una mera serie numérica: lo fieramente subjetivo que se objetiva; una vitalidad hecha abstracción.

No creo, pues, que sea bueno para el buen bebedor medir tan excesivamente el vino, hacer con él tantos ensayos cuantificadores, un análisis tan pormenorizado e indiscreto. Las medidas del vino están bien para el bodeguero, para el enólogo o para el sumiller; al bebedor le

distraen, le esquematizan, le hacen perder clarividencia e ilusión. Un buen vino es como un rayo en la boca, un relámpago de coincidencias simultáneas y gratas que se disfrutan un instante y se recuerdan luego con placer. Al medir tanto el vino el bebedor se traiciona, usurpa una parte esencial de su más clara comprensión y le echa un velo –innecesario y cruel, fatal en suma– a la atención que necesita el gusto. El *conocimiento* de un vino es algo tan complejo y difícil que no puede escamotearse con cuatro o cinco números y otras tantas cursilerías. Al bebedor debe bastarle oler, saborear y distinguir los vinos. Lo que pasa de aquí suele ser mala retórica e, incluso, pedantería.

No hace mucho tiempo, comiendo una tarde en un buen restaurante madrileño con otros dos amigos, que pasan por buenos aficionados a la mesa, y con la hija de uno de ellos, joven de brillantes disposiciones para apreciar los vinos, pedí, para los pescados, una botella de blanco de Noblejas, muy bueno, al que tengo cariño y al que he bebido con frecuencia. Me sorprendió que uno de los amigos, tras mirarlo, olerlo y probarlo, se despachó con tres palabras cabalísticas:

–Sabe a mandrágora. (¡!)

El otro ni se inmutó. Incluyó levemente la cabeza, mientras, puestos los ojos en blanco y el pensamiento seguramente en la gloria, cataba su copa. Al cabo, dijo pausadamente:

–Sabe a bayas de xilote. (¡!)

La jovencita no pudo contenerse entonces; perdió la buena compostura y la paciencia que se supone en los buenos gastrónomos, y casi les gritó:

–¡Caramba! ¡Sabe a vino!

Ella y el vino eran, en efecto, los únicos que *sabían*.

Cosas como éstas nos hacen pensar en hábitos «perversos» y en planteamientos culturales desafortunados. Como lo son también los prejuicios y complejos alrededor de ciertos vinos —en muchos casos huecos, vacíos, insustanciales—, que pasan, sin mayor examen, simplemente porque los impone la publicidad, por refinados y excelentes. Ellos marcan la moda y el modelo seguido por un enjambre de bebedores desorientados, que hacen de la *agradabilidad* la única meta y el único contenido del beber; una *agradabilidad* corta, plana, repetida, y no, como sucede con los vinos raciales, larga, honda, renovada. Por eso mismo, me apena siempre ver la escasa atención, si no el desdén, con la que muchos tratan a los vinos de nuestra provincia, injusta prevención que comparten no pocos toledanos aficionados. Nuestros vinos permiten y merecen que les tuviésemos mayor fidelidad. ¿En qué oscuras regiones de nuestra mente colectiva nace ese antipático complejo de inferioridad, esa torpe manía, que hace considerar como *mejores* a los vinos de otras regiones mas *acreditadas*? Tal vez no merecemos, por nuestra indiferencia y apatía, tan elevada y pródiga fortuna. Que se derrama, otoño tras otoño, por las bodegas de los pueblos. Entre tantos amores y afectos por los vinos de España, siguen teniendo mi predilección los venerables vinos toledanos de bodeguero, tan atractivos, tan simpáticos y tan estupendos. Y a las bodegas voy y de ellas vengo, no como Sancho de sus viñas; vengo con mis ya viejas damajuanas repletas y, arroba a arroba, entre amigos y familiares, vuelven a vaciarse al ritmo jubiloso de la conversación y la comida. ¡Vinos de Toledo!: un resumen gozoso de la mejor historia, un delicioso mar que nos inunda todos los otoños.

## **LA REGALADA CORRIENTE**

### **(Elogio del vino de Yepes)**

Vino amado por mí donde los haya. Recuerdo que la primera vez que bebí vino en Yepes, en un par de tabernas, no me gustó. Estaba, posiblemente, maltratado. Sería hacia 1968. Cuando volví, años después, me equivoqué de bodega. Y esta equivocación fue afortunada, porque me permitió conocer y más tarde tratar a unos amigos estupendos. Buena gente los yepesinos, aunque algún refrán tonto lo niegue. En las bodegas de Yepes he comprado durante muchos años vinos en rama formidables. En una de ellas se vende todavía un *malvar* emblemático, originalísimo y aturdenecios. Los vinos de Yepes son una mitología. Ya en 1554 escribía el historiador toledano Pedro de Alcocer: «la villa de Yepes, muy nombrada por la abundancia que tiene de vinos muy excelentes». Vino fresco, juvenil, lleno de recovecos y matices elegantísimos. Vino que liga, que acompaña; uno de los escasos vinos que, en mi paladar, hacen la guerra a los escabechados sin escapar huyendo del vinagre. Vino de



altas alturas, en su humildad, el yepes. Dejos de caliza y ácido sulfuroso, regusto de uva *airén* (uva de labrador ansioso), que acabó en este siglo con la española autóctona. Vino de ancha cosecha, gran apagador de fuegos y de sedes. El yepes bueno corre, ligero y cantarín, por la garganta:

*«que yo más quiero pasar  
de Yepes y Madrigal  
la regalada corriente»*,

como donosamente escribió Góngora en una de sus más conocidas letrillas, aquella que comienza *«Ándeme yo caliente»*.

El buen yepes es pálido, dorado y verdoso, franco, fino, ligero, elegante, profundo –hondo–, firme en la boca, fresco, equilibrado de aromas, ligeramente amargo, sulfuroso, largo, de gusto inconfundible e inolvidable. El buen yepes casa bien, se acomoda –sin arrogancia pero sin servidumbre– a la comida, empuja, realza, estimula, engrandece los platos. Sugiero tres ejemplos con los que el yepes muestra su grandeza: un encebollado de bacalao, una perdiz estofada, y, a la postre, mazapán. Quien considere que rozo la herejía, particularmente en lo que se refiere a la perdiz, puede probar las virtudes de este vino confrontándolo con unos huevos fritos.

Todos aquellos que, repitiendo una aparente agudeza, afirman que «el mejor blanco es un tinto» dicen tres cosas muy feas: una grosería, una vulgaridad y una mentira. El mejor blanco no existe, a fuerza de haberlos tan deliciosos e interminables, muy por encima de los anodinos tintos de pasto y no inferiores a grandes tintos muy bien criados y reservados. Se trata, como mucho, de una cuestión de gustos; nada más. El blanco es desconcertante, frágil,

débil y travieso; un enemigo que no se entrega nunca, que nunca abdica de su voluptuosa arbitrariedad. El blanco es caprichoso y tornadizo, sutil, poco amigo del tiempo, enamorado de la juventud: su presente es su seguro y hay que beberlo a su tiempo y en su tiempo, esto es, hasta los ocho o nueve meses de nacido, como más a los doce o catorce. El yepes de año, vendimiado a finales de septiembre y primeros de octubre, alcanza su sazón entre los meses de marzo y junio; luego tiende a decaer.

En 1788, el párroco don José Hernando escribía en la «descripción» ordenada por el cardenal Lorenzana que el vino de Yepes «es tan excelente que ni sólo es comparable sino que excede a los tan decantados de los extranjeros de Burdeos, Champaña y otros, con la particularidad de que no admite composición.» El buen párroco yepesino había apreciado muy bien la deficiencia sustancial de otros vinos, no por más famosos mejores: la falta de *naturalidad*, el predominio de la «composición» (el *coupage* y el encabezamiento) sobre la vinificación espontánea y rotunda. Vino racial, el yepes, lejos de mestizajes e hibridaciones. Todo su encanto está en él mismo; toda su ciencia está en el bebedor.

Sólo un año más tarde, en 1789, decía don Eugenio Larruga en el tomo V de sus celebradas *Memorias políticas y económicas*: «El vino tinto de Yepes se consume con mucha estimación en Madrid, y lo mismo el blanco de Esquivias, de los cuales se surten muchas tabernas de la Corte». De los «ilustrísimos vinos» de Esquivias, a los que se refiere Cervantes en el prólogo al *Persiles*, poca cosa queda hoy, si queda algo. De los «tintos» de Yepes, tampoco. ¿Los arrasó la filoxera? Que no pudo acabar, sin embargo, con esa bendición de uvas *malvares*, todavía

cultivadas en Valdelagua y elaboradas en una bodega de Yepes. Gran reliquia el *malvar* para los enamorados de los vinos de España. ¡Qué vino tan original, tan español y tan difícil! ¡Qué vino fantástico! El malvar, de color oro viejo, con sus catorce grados adelante, espanta a los malos bebedores y a los *snoobs*, enemigos jurados de los vinos raciales. El malvar es un lujo de alcoholes originales y armoniosos, un recuerdo venerable de los vinos antiguos. La columna vertebral de un vino es su alcohol –sus alcoholes–; su estructura define su raza, su personalidad y su carácter. Odio el vino maquillado, relamido, redicho; amo los vinos que derrotan al hombre, aquellos en los que la naturaleza predomina sobre la cultura. No entiendo la manía –que ha terminado en delirio– de buscar en los vinos gracias y adornos exteriores a ellos, ajenos a su condición, indignos de su naturaleza; perfumes y sabores espúrios, que llenan de confusión y vergüenza al verdadero aficionado. Luis Antonio de Vega decía que si de verdad hay algún vino con sabor a vainilla lo mejor que se podía hacer con él era echárselo al arroz con leche. Soy de la misma opinión. Pero no seré yo quien me lo coma.

Posiblemente tinto era también el yepes que celebran unas curiosas coplas atribuidas a Jorge Manrique en el *Cancionero general* de Fernando del Castillo (Sevilla, 1534); en ellas, una mujer aficionada al vino entona una burlesca y pícaro *letanía*, en la que incluye al yepes entre los «santos» de su devoción:

«*¡Oh beata Madrigal!*  
*Ora pro nobis a Dios;*  
*¡Oh Santa Villa Real!*  
*Señora, ruega por nos;*  
*Santo Yepes, Santa Coca,*

*rogad por nos al Señor,  
porque de vuestro dulzor  
no falezca la mi boca.»*

Los suelos yepesinos –y, en general, los de toda la Mesa de Ocaña– son excelentes para el cultivo de la vid; prospera en ellos, opulenta, la *airén*. Se trata de un complejo entramado de suelos miocénicos, constituidos por sedimentos silíceo-arcillosos en los que afloran costras calizas, grises y amarillentas. Por esos sobrios campos de la Mesa se extendió desde el siglo XIII la presión económica –audaz y vigorosa– de los labradores de Yepes, que compraban tierras, uvas y vinos en los pueblos cercanos: Villasequilla, Cabañas, Huerta de Valdecarábanos, Dosbarrios... Las *Relaciones topográficas* recogen una información interesante referida a Ciruelos en 1575: «que todo el término se labra, e que lo más de el es plantado de viñas e olivas, e que lo más de ello y casi todo y lo mejor son de los vecinos de la villa de Yepes, que lo han comprado de los vecinos de este lugar».

La vitalidad económica de Yepes aumentó incluso a lo largo de la Edad Moderna. En una de sus *Escenas matritenses* perfila Mesonero Romanos la figura del *tío Azumbres*, paradigma y prototipo de rico cosechero yepesino del segundo cuarto del siglo XIX. Bien asentado en el mercado madrileño, el *tío Azumbres* era «persona notable por su buen humor, por el nombre de sus bodegas, y por los catorce pollinos que le servían para el acarreo», elementos con los que había conseguido «establecer una sólida, o mejor dicho, líquida comunicación entre sus tinajas y las ochocientas dieciséis tabernas públicas» del Madrid de la época. Esta situación ha subsistido hasta hace pocos años, cuando en Yepes había bodegas por

todas partes, y teníamos la oportunidad –que era placer y gozo sumo– de catar los diferentes conos de ellas y apreciar los matices, delicados y escurridizos, de los vinos en rama. Recuerdo con nostalgia a aquellos bodegueros sabios, hondos, parcos, serios, pero con un dejo de agudo humor en la lengua y en los ojos; aquellos bodegueros que decían: «en Yepes, todos los vinos son buenos; pero el mejor es el de mi casa». Y bien que podían decirlo, porque todos los vinos de Yepes eran inmejorables.

A estas alturas no hago ningún alarde al repetir «que yo más quiero pasar / de Yepes y Madrigal / la regalada corriente». Así de hermosamente, como un arroyo de dulzuras, lo sintió Luis de Góngora. Buen regalo nos hizo, buen piropo. Porque, ¿cómo podríamos haber expresado de manera mejor lo que estos vinos tan amados han significado para nosotros y para muchos otros bebedores? Desde la restauración, o nueva implantación, de los viñedos yepesinos a finales del siglo XII hasta ahora, estos vinos magníficos han sido una continua, gozosa y *regalada corriente* de alegría.

## LA ZURRA, BEBIDA JUBILOSA

Durante el verano me gusta beber zurra. No encuentro otra bebida más refrescante y digestiva que ésta, más sabiamente adaptada a las necesidades biológicas en las regiones muy calurosas. Y es, además, tan sencilla de hacer, tan pródiga y generosa, tan humilde y reconfortante que su consumo me hace el verano simpático. Qué grandes meriendas y cenas estivales alrededor de una buena zurra en un patio toledano; qué manera tan acertada de beber.

La zurra es bebida manchega, propia de las provincias de Ciudad Real y de Toledo. En Albacete y Cuenca la preparan también, en una versión más litúrgica y ceremoniosa que se conoce con el nombre de *cuerva*. Hay incluso unos bellos cacharros de alfar para hacer la cuerva, a los que llaman cuerveras. Y antiguamente se organizaban (tal vez todavía se haga alguno) concursos de cuerva y hasta reuniones literarias en las que se ofrecía esta sencillísima bebida.

La mayor, y casi única, diferencia que encuentro entre la cuerva y la zurra es el misterio o «secreto» de que

intenta revestirse la elaboración de la primera. Porque, por lo demás, coinciden en todo: los elementos componentes y la diversidad extremada de las «fórmulas».

Como casi todo en nuestras prosaicas costumbres gastronómicas actuales, la zurra ha ido perdiendo terreno. En los últimos años he visto cosas monstruosas, como añadirle licores a una pretendida zurra. Una tarde, en Manzanares, hace años, nos ofrecieron una zurra a la que habían añadido jarabe de grosellas. Y, en vez de agua, ¡gaseosa!; y, para remate de fiesta, trocitos de plátano. ¡Qué barbaridad!

No hay una receta «clásica» para la zurra. He bebido numerosas variedades cuyo sabor depende, además de la calidad del vino utilizado, de las proporciones que guarden con respecto a él –y entre sí– los restantes elementos. Yo preparo una, sencillísima, que suele gustar a mis amigos, y de la que doy la receta a continuación: En un lebrillo o barreño de barro (puede usarse, en caso de necesidad, un recipiente adecuado de vidrio, o, incluso, de acero inoxidable; pero jamás de plástico, por favor) se vierten dos litros de agua fría y se diluyen en ella, utilizando cuchara de madera, seis cucharadas de azúcar. Cuando la dilución es total, se deja reposar unos minutos y se le añade luego, muy lentamente y removiendo circularmente con delicadeza y mimo, dos litros de buen vino blanco joven; se corta en ruedas un limón y medio y se añaden al líquido del lebrillo, poniendo todo a enfriar un mínimo de dos horas. La zurra necesita otro ingrediente indispensable: el calor; sin él no sabe igual, no está tan rica. Una buena temperatura de servicio, en tardes muy calurosas, está alrededor de los diez grados centígrados. A mí no me gusta añadirle ninguna otra fruta, salvo si

dispongo de buenos melocotones de secano. Pongo entonces, además del limón y medio, la carne troceada de un melocotón terciado.

En cualquier caso, no deberemos nunca dejarnos apasionar por las recetas. Cada vino pide –para que la zurra alcance su punto– una cantidad de azúcar y un volumen de agua determinados, cuyos límites son estrechos y se alcanzan a base de experiencia, de prueba. La buena zurra se distingue por su armonía, por su capacidad refrescante y por su bondad digestiva y tonificante. Se debe preparar con cautela, con mimo, para no desequilibrar el vino base y para que la integración de los sabores sea completa, consiguiendo, en rigor, una bebida nueva que trasciende los gustos particulares de sus elementos.

He bebido zurras y cuervas formidables, hechas con vinos de casi toda la Mancha: de Valdepeñas, de Villarrobledo, de Manzanares, de El Provencio, de Pedro Muñoz, de Yepes, de Tomelloso, de Ossa de Montiel, de Miguel Esteban, de Huerta de Valdecarábanos, de San Clemente, de Villarrubia de Santiago, de El Bonillo, de La Solana, de Villanueva de Alcardete, de Noblejas, de Dosbarrios, de La Puebla de Almoradiel... Quien pueda repetir esta experiencia hará bien en probarlas todas; las hallará distintas, sobre un fondo común de cultura añeja y sabia. Cada cual podrá ver, a poco que compare, las que le son más gratas. Yo, al cabo de los años, tengo predilección por las zurras hechas con vino de uva airén de Villasequilla; es el que suelo emplear. Pero cada bebedor –y esto es lo bueno– tiene sus gustos, sus manías. Si se hace con cariño, y usando un vino bueno, buena saldrá la zurra. Y llenará de gozo y de frescor las tardes largas y ardientes de los veranos.





## ¿HACIA UN FUTURO AÚN MEJOR?

Que la relación del hombre con el vino es esencialmente cultural es algo que sólo ha podido apreciarse con claridad en nuestro siglo, cuando se han ido perfilando con suficiente precisión y rigor teórico las características y los campos de acción de la cultura. Se habla, por tanto, –con una cierta afectación, pero también con evidente propiedad– de *la cultura del vino*, aunque los modelos de comportamiento, por una parte, y los resultados de la pesquisa antropológica, por otra, sean tan variados como desiguales. En lugar de intentar definir qué sea el vino, parece más adecuado preguntarse qué es el vino para cada uno de nosotros, qué características y qué consecuencias tiene la relación de cada hombre o mujer –de cada bebedor en especial– con este largo y apasionante compañero de la aventura humana.

Las nuevas formas de comportamiento social, los intereses económicos y las maneras actuales de relación con la naturaleza parecen estar modificando seriamente la entrañable y secular convivencia del hombre mediterráneo

con sus vinos; parece como si el vino estuviera perdiendo ahora una gran parte de su elevado contenido cultural. El futuro es imprevisible, pero seguramente no dramático. En este sentido, la capacidad de los vinos para superar crisis coyunturales –incluso de los gustos, o de las formas de comportamiento– es casi ilimitada. Por otra parte, al tiempo que la población mediterránea va perdiendo su relación «natural» con el vino, los gustos de los que permanecen fieles a él se depuran, se diversifican y alcanzan un grado creciente de complejidad. Hablo naturalmente de bebedores, no de *snoobs*.

La importancia del vino en la cultura y en la historia de España es evidente. Y, pese a todas las dificultades actuales y a lastimosos desaciertos en su producción y distribución, los vinos españoles –consecuencia, en primer lugar, de unas condiciones naturales excelentes– están acrecentando su prestigio. Que podría ser mayor a poco que abundasen la reflexión y el buen juicio. Es bien sabido que el viñedo español es muy extenso y que la producción ha sido tradicionalmente muy alta. Las comarcas vinícolas, que incluyen muy a menudo subcomarcas de acusada personalidad, se han ido perfilando por medio de unas –todavía suficientemente elásticas– «denominaciones de origen», por todos conocidas.

Elevada producción, variedad inmensa y excelente calidad media caracterizan a los vinos de la provincia de Toledo, una de las mayores productoras de España. La climatología asegura cosechas excelentes casi todos los años. Las diferencias en la calidad de las añadas son mínimas; otros factores diferentes son los que pueden «dar la nota». Con todas las limitaciones y reservas que una clasificación de este tipo –por muy elástica que sea, y

seguramente lo será menos cada día— puede comportar, los vinos de Toledo se han ido «acogiendo» a dos únicas denominaciones de origen:

—la D.O. Mancha, que produce vinos blancos, elaborados generalmente a base de uva de la variedad *airén*, y tintos elaborados con uva *cencibel* (conocida también como *tinto fino* y *tempranillo*), que es una variedad noble y segura.

—la D.O. Méntrida, paraíso toledano de la uva *garnacha*, la vieja y entrañable *aragonesa*, áspera y gustosa, que produce vinos rosados y tintos fuertemente alcohólicos, cubiertos y sabrosos, que en los últimos años están luchando en desventaja con unos gustos del mercado que se alejan de su rotunda vinosidad.

Pero la realidad toledana de la cultura de la vid y del vino va mucho más lejos y presenta todavía —¿por cuánto tiempo?— un panorama de enorme variedad y riqueza, que abarca desde broncos vinazos tabernarios —afortunadamente cada día más repudiados— hasta excelentes reservas que conjugan sabiamente el sabor y los aromas tradicionales con una delicadísima elaboración. Una adecuada política económica conseguiría en no mucho tiempo desplazar esta compleja realidad hacia los vinos de calidades más altas, que, a favor de la elevada producción, podrían mantener unos precios de extraordinaria suavidad. Una oferta amplia y honrada puede abrir para los vinos de Toledo nuevos mercados y conseguir la consolidación de los tradicionales; otra cosa sería volver la espalda a nuestra realidad actual y a lo que los aficionados esperamos encontrar en el futuro cultural del vino.

El porvenir depende, pues, de nuestra inteligencia y nuestro amor. Sólo tienen futuro asegurado los grandes

vinos que van respondiendo al gusto, pero, al mismo tiempo, lo van educando. Los vinos toledanos deben conquistar algo elemental: prestigio. Esto implica paciencia y honestidad; no se puede conseguir ni precipitadamente ni con engaño. Parece mentira que en una tierra con los excedentes que tiene la nuestra se estén embotellando y vendiendo, junto a vinos excelentes y nobles, otros detestables, groseros e impresentables, a los que tenemos la obligación de desenmascarar y rechazar, a ver si arde de una vez toda la inmensa ralea de los vinos peleones. Si se logra el prestigio, de él se derivará la autoridad del vino y el respeto del bebedor hacia ese vino. Algo que, aunque en pequeñísima medida, está empeñando a lograrse.

El mayor peligro que yo veo es la tendencia uniformista, la creación artificial de un gusto único que asegure el control de los grandes mercados europeos (proyecto que, posiblemente, ya está en marcha, y es ajeno a los intereses y a la capacidad de maniobra de los pequeños productores); la mayor riqueza –con tener tantas– de los vinos de España ha sido siempre –y debería seguir siendo– su inagotable diversidad, su amplísimo abanico de matices. Y sería una catástrofe reducir esta variedad a unos pocos modelos –para colmo, imitados– y uniformar prosaicamente lo que era original y variopinto. Algo que los vinos de Toledo deberían evitar a toda costa, luchando por dinamizar en sentido cualitativo su mercado «natural», comenzando por su gran mercado primario, que ha sido, es, y debería seguir siendo, Madrid. Continuar ofertando vinos con *personalidad* en un mercado moderno supone abrirse a la vía de la imaginación, de la seriedad y de la elegancia. No estamos, pues, por el estancamiento,

por la fidelidad inflexible a una tradición castiza; pero menos aún queremos una imitación servil, un papanatismo crédulo. Los responsables de la política vitivinícola, los elaboradores e incluso los aficionados a beber, deberían convencerse de que, a largo plazo, no es posible nadar a dos aguas y mantener dos perfiles distintos para los vinos de Toledo.

En cualquier caso, mantengo la ilusión y la esperanza; y manifiesto aquí mi viejo orgullo de bebedor toledano, mi amor y mi entusiasmo por los vinos de mi tierra, que está enclavada en una de las más grandes e importantes regiones vitivinícolas del mundo. Yo he viajado a tierras frías llevando como pasaporte y carta de presentación unas botellas de vino de Toledo. Han causado siempre, primero sorpresa y, luego, admiración. En una Europa con mercado único y progresiva comunicación cultural, los vinos de Toledo tienen mucho que decir. Y van a decirlo. De todos nosotros, de nuestra inteligencia, de nuestro entusiasmo, de nuestra honradez sobre todo, ha de depender el futuro. Yo apuesto por él y, lleno de ilusión, invito a todos a suscribir esta apuesta.



**Jesús Cobo** (Toledo, 1946) no ha traspasado nunca con el vino la condición de aficionado. Ni enólogo ni catador, le gusta considerarse sencillamente *bebedor*: gozador y fruitor de los vinos. Entiende la bebida únicamente de dos formas: para comer o para conversar; beber solo o beber a palo seco le han parecido siempre ocupaciones indignas y detestables. Fruto de su experiencia en mesas y bodegas han sido algunas publicaciones, entre las que recuerda el *Calendario gastronómico* de Hidroeléctrica Española para 1989, el artículo «Introducción a la cocina toledana tradicional» (*Anales Toledanos*, núm. 31) y el ensayo «La alimentación toledana y el Tajo», incluido en el libro *Cerca del Tajo* (Toledo, 1995). Es miembro numerario del Instituto de Estudios Toledanos y de la Academia Castellano-Manchega de Gastronomía.









**DIPUTACION DE TOLEDO**