

SARMIENTO

◆ Fiestas bañadas con vino y una vista maravillosa. En agosto, es la vendimia.

JAQUE MATE

Fiestas de uva

SERGIO SARMIENTO

"El vino, que nace tan cerca del corazón de la tierra y muere tan cerca del corazón del hombre".

Anónimo

ENSENADA, B.C.- Si es agosto, debe ser la vendimia. Las fiestas de la cosecha de la uva y el inicio de la producción del vino se remontan a los tiempos más antiguos. Hoy en nuestro país se llevan a cabo principalmente en Ensenada, donde Guadalupe, San Vicente y otros valles concentran la mayor parte de la producción de vino de nuestro país, aunque también Freixenet celebra en Querétaro y Casa Madero en Parras, Coahuila.

Este domingo 23 de agosto concluyeron los festejos en Ensenada. El cierre tradicional es la paellada, una competencia de paellas que se realiza en San Antonio de las Minas. Las celebraciones comenzaron desde el 6 de agosto e incluyeron fiestas (como la multitudinaria de L.A. Cetto, el mayor productor del país), conciertos de música clásica (como el de Monte Xanic), cursos, seminarios, catas, muestras de vino, concursos, visitas enológicas, torneos de golf, verbenas, fiestas taurinas, conciertos populares, cabalgatas y, por supuesto, muchas cenas y comidas bañadas con vino.

Los excelentes restaurantes de Ensenada, como el Manzanilla del chef Benito Molina, se unen con fan-

tasias de comida y vino. Incluso en la Ciudad de México el chef Juanito Sánchez de Elago está ofreciendo un festival de comida ensenadense que

puede ser una probadita de vendimia.

No ha sido fácil para el vino mexicano salir adelante. Su mayor enemigo son los propios mexicanos, especialmente los más prósperos y poderosos que arrastran un prejuicio contra el producto nacional. En el avión presidencial se servía hasta hace poco (¿o se sirve todavía?) Vega Sicilia, un carísimo vino español. Una primera dama se molestó conmigo una vez que cuestioné esta práctica. Un secretario de Relaciones Exteriores me dijo en una ocasión que el vino mexicano le daba dolor de cabeza.

Los vinos mexicanos, sin embargo, obtienen cada vez más preseas en las competencias internacionales, las cuales se hacen a ciegas precisamente para evitar prejuicios. Cetto desplegó 17 en su fiesta del 15 de agosto, entre ellas dos dobles oro (el vino debe ganar primero su categoría y luego vencer a los demás ganadores) para su Nebbiolo Reserva Privada 2004. Santo Tomás ha obtenido preseas con su Merlot, su Único y su serie de vientos (como el Sirocco). Casa Madero, Monte Xanic, Liceaga y otras firmas mexicanas han obtenido también importantes galardones internacionales. En julio, un artículo del periódico *Reforma* documentaba muchos de estos premios.

El mundo del vino mexicano, sin embargo, no es sólo de las grandes casas. Tan sólo en Ensenada hay decenas, quizá más de un centenar de produc-

tores, la mayoría pequeños y con vinos artesanales. Ahí están Aborigen (del enólogo Hugo D'Acosta), Barón Balché, Casa de Adobe, Casa de Piedra, Lafarga, Liceaga, Mogor Badán (del recientemente fallecido y muy reconocido

Antonio Badán), Passion (de la familia Hussong, dueña de la más conocida cantina de Ensenada), Pijoan, Valmar y Vinisterra, por mencionar algunos. Uno de los grandes placeres de visitar la región es probar la enorme variedad de vinos de calidad que están surgiendo.

Con el ascenso de la producción hemos empezado a ver esfuerzos por documentarla. La *Guía Mexicana de Vinos* de Arturo Bodenstein detalla con descripciones y juicios muchos de los vinos mexicanos. Camillo Magoni, el enólogo de Cetto, ha ofrecido su monumental *Historia de la vid y el vino en la península de Baja California*.

La vendimia se ha convertido para mí en una cita anual imprescindible. En ella siempre aprendo algo nuevo. Y cuando no, cuando menos oculto mi ignorancia tras una copa de buen vino, una langosta o codorniz y una vista de la maravillosa tierra de Ensenada.

◆ GASTO PÚBLICO

En la última década, según un estudio del ITAM, el gasto público creció 80 por ciento en términos reales. De nada nos sirve hacer una reforma fiscal si primero no controlamos el despilfarro del sector público.

www.sergiosarmiento.com

