

Los cinco personajes más influyentes del mundo del vino

Escrito por Álvaro Gamboa

Jueves 16 de Abril de 2009

Tres escritores, un consultor, un bodeguero, todos ellos catadores que ha aportado sus saberes y sus experiencias para transformar la manera en que se percibe, se bebe y se vende el vino hoy en día. Por supuesto la polémica no les es ajena y no faltan los críticos que los acusan de globalizar nuestro gusto. Lo cierto es que el mundo del vino no sería el mismo sin ellos.

Robert M. Parker Jr., dictando el camino

A los 20 años, este estadounidense decidió cruzar por primera vez el Atlántico y visitar Alsacia, una de las más bellas regiones vinícolas de Francia, donde por aquel entonces estudiaba su novia. Hoy es sin lugar a duda el crítico de vinos más poderoso y con mayor influencia en todo el mundo.

Robert McDowell Parker Jr. nació en Baltimore en 1947. Historiador y abogado por la Universidad de Maryland, desde 1984 se dedica por completo al mundo del vino.

Su gran idea fue desarrollar una guía independiente para los amantes del vino, algo que nadie había hecho antes.



En 1978 decide hacer una publicación bimestral sobre vinos: The Wine Advocate, con una circulación inicial de 600 ejemplares. 30 años después esta publicación cuenta con más de 50 mil suscriptores en Estado Unidos y en más de 37 países. Una de las claves del éxito de esta revista es que no sólo da opiniones sobre los vinos, sino en que Parker se dio a la tarea de proporcionar información sobre los productores y las personas involucradas en la producción. Y por supuesto que no se abstuvo de la mejor parte: catar los vinos.

Parker es quizá la persona que más vinos ha probado en todo el planeta. Si tomamos en cuenta que ha catado un promedio de 25 vinos diarios durante más de 30 años, su récord es de más de 200 mil etiquetas.

Además del impresionante éxito de The Wine Advocate, Parker es el primero y único escritor y crítico de vinos que ha sido honrado por dos presidentes franceses y por uno italiano.

Cuando Jacques Chirac lo nombró Caballero de la Legión de Honor en el Palacio de los Campos, el mandatario francés dijo: “Robert Parker es el crítico con más seguidores y el más influyente en cuanto a los vinos franceses en el mundo”.

En Italia, el primer ministro Silvio Berlusconi y el presidente Ciampi lo nombraron –en 2002– Comandante en la Orden Nacional al Mérito Italiano, el honor más grande que un no italiano ha recibido por su contribución al reconocer la calidad de los vinos italianos y la educación acerca de ellos.

Parker contribuye para otras publicaciones como Food and Wine Magazine y Business Week. Sus artículos, críticas y recomendaciones también han sido publicados en The Field, y L’Express.

Es tan grande y poderosa su opinión acerca de los vinos, que cualquier caldo que Parker califique como bueno o excelente, tiene su venta total garantizada, y a precios mucho más altos. Sus detractores más severos le acusan de haber estandarizado los paladares del mundo. Y es que los vinos que le agradan a él, le agradan a la mayoría de los consumidores, o por lo menos eso es lo que indican las cifras de ventas.

Su influencia es tal que productores de todos los rincones del mundo han modificado el estilo de sus vinos para que sean compatibles con el paladar de Parker. ¿Y cuáles son los vinos que le gustan al crítico estadounidense? A grandes rasgos, vinos de alta concentración, robustos, con un prominente aroma a frutas y por lo general más altos en alcohol. Gracias al impacto de Parker, bodegas en el viejo mundo han empezado a adoptar técnicas de vinificación moderna para así poder obtener mayor concentración en sus vinos.

Steven Spurrier, gentleman del vino

Caballero de pies a cabeza, incluso cuando recorre los viñedos del mundo, al inglés Steven Spurrier, que este año cumple 68 años, no le pueden faltar sus mocasines estilo Bertolutti, su blazer y un pañuelo de seda rosa. La lista de todo lo que ha hecho por impulsar al vino es interminable.



Se inició en 1964 como aprendiz en Christopher & Co., el distribuidor de vinos más antiguo de Londres (establecido en 1665). En 1970 se muda a París y abre la tienda Les Caves de la Madeleine, la cual rápidamente fue reconocida como una de las mejores wine shops de la Ciudad Luz. Tres años después funda la primera escuela de vinos independiente en Francia y la nombra L'Academie du Vin (La Academia del Vino). De aquí toma el nombre para dos libros que se han vuelto fundamentales para todo enófilo que se precie de serlo: Academie du Vin Guide to French Wines y L'Academie du Vin Wine Course.

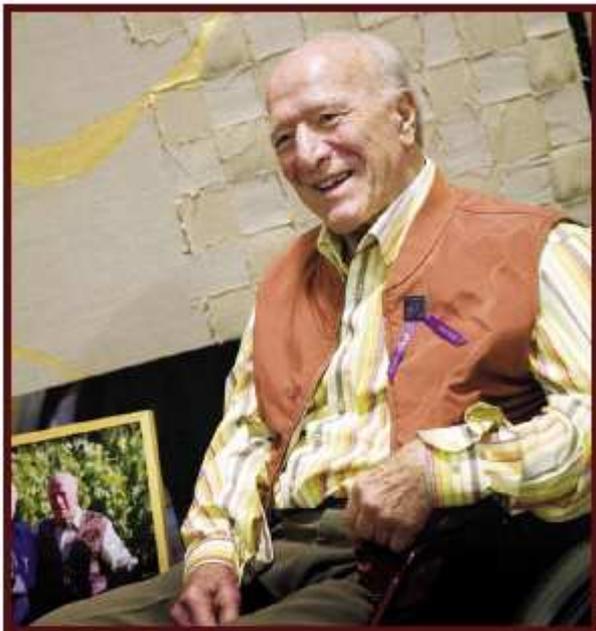
Spurrier es socio de un trío de restaurantes que impulsan la cultura del vino: Le Bistrot a Vin, Le Moulin du Village y Le Blue Fox, todos ellos en París. Sin embargo, su fama se debe en gran medida al hecho de haber organizado la famosa Cata de París en 1976, evento histórico que puso a los vinos del Nuevo Mundo y en particular los de Napa Valley (Estados Unidos) en el mapa mundial del vino. Se trató de una cata a ciegas en la que un chardonnay y un cabernet sauvignon californianos se alzaron con el primer lugar, por encima de prestigiosos vinos de Borgoña y Burdeos y ante la incredulidad del jurado, compuesto por expertos franceses que habían construido su reputación a fuerza de rechazar a los vinos del Nuevo Mundo.

En 1988 decide vender sus negocios parisinos y regresar al Reino Unido para dedicarse al oficio de escritor/periodista y consultor de vinos. Algunos de sus clientes de consultoría son por ejemplo, los prestigiosos almacenes Harrods de Londres (tienda departamental de la familia de Dodi Al Fayed), los almacenes parisinos Hédiard, Singapore Airlines y la casa de subastas Christies, para quien fundó el Christies Wine Course, uno de los mejores cursos para aprender sobre vinos, con más de 25 años impartándose.

Spurrier es, además, consultant editor para las revistas Decanter y Wine Spectator, ésta última una de las revistas más influyentes y con más circulación en el mundo del vino.

Entre los numerosos reconocimientos que ha recibido por incansable apoyo a la industria del vino se encuentran Le Prix de Champagne Lanson y Le Grand Prix de l'Academie internationale du Vin. También fue nombrado Le Personalite de l'annee oenology por su difusión de los vinos franceses.

Con un perfil semejante uno podría imaginar que Spurrier es un wine-snob del tamaño del mundo. Mi sorpresa, cuando lo conocí en una visita que el inglés hizo a Napa Valley fue darme cuenta de todo lo contrario: se trata de un hombre sencillo, educado y de muy



Robert Mondavi, el innovador

Se inició en el negocio del vino por su padre, pero el éxito lo obtuvo gracias a sí mismo. Hijo de inmigrantes italianos que se establecieron primero en Minesota y finalmente en California, en 1923, Robert Mondavi terminó creando un imperio.

En 1936, justo al salir de la Universidad de Stanford con el título de Negocios y un par de cursos sobre cómo producir vino, inicia su carrera. Primero trabajó en Sunny Hill Winery (negocio de Cesare Mondavi, su padre) en St. Helena. Al cabo de tan sólo cuatro años fue nombrado gerente de operaciones de la bodega.

En 1943 ya le quedaba chico el saco de este negocio. Se dio cuenta de la gran oportunidad que era comprar una bodega vecina que pasaba por un mal momento y convenció a su hermano de adquirirla. A pesar de la desaprobación del padre, ambos siguen adelante y fundan la bodega Charles Krug. Su hermano Peter se encargaba de

hacer el vino y Bob (como le gustaba que lo llamaran) se encargaba de las ventas.

Todo parecía ir bien para esta familia emprendedora, pero eso era sólo en la superficie. Los hermanos Mondavi discutían acerca de la calidad de sus vinos y del manejo de las finanzas de la empresa. Los problemas escalaron hasta que un día Peter acusa a Bob de hacer gastos innecesarios. Éste le contesta con un golpe y es despedido del negocio.

Así, a sus 52 años, Robert Mondavi se encontraba sin trabajo y sin dinero, pero eso no lo detuvo. Junto con algunos inversionistas compra un famoso viñedo en Oakville y funda la bodega que lleva su nombre. En 1966 fue la primera bendición de las uvas y justo al año siguiente vende su primera botella de vino: un chenin Blanc en tan sólo 2 dólares.

Uno de los grandes deseos de Robert Mondavi siempre fue producir vinos de excelente calidad en Napa Valley (lugar que según él gozaba de un terroir excelente), que estuvieran a la par con los mejores del mundo. Dicho deseo comenzó a cristalizarse cuando salió a la venta su primer cabernet sauvignon, de gran potencia. Fue así que muchos vitivinicultores californianos comenzaron a seguir su ejemplo.

Uno de sus proyectos más importantes tardó diez años en concretarse. En 1970 conoce al Baron Phillipe de Rothschild, dueño del Chateau Mouton-Rothschild, y ambos deciden colaborar en la creación de un vino. No fue sino hasta 1980 que el acuerdo empieza a cobrar efecto. El resultado es la bodega Opus One, que conjuga técnicas y tradiciones francesas con el terroir de Napa Valley.

En 1977, Mondavi se da cuenta de una magna oportunidad en el mercado, y complementado con su deseo de fomentar la cultura del vino, desarrolla una línea de vinos a precios súper accesibles, con la intención de que el estadounidense promedio pueda consumir vino con más regularidad.

Esto fue logrado, en parte, gracias a la demanda legal que hizo en contra de su hermano Peter por su despido de Charles Krug. Con los 5.5 millones de dólares que obtuvo funda la bodega Woodbridge en Lodi, California. Hoy en día, Woodbridge es una de las etiquetas con más presencia en el mundo.

El éxito de sus empresas en Estados Unidos le permitió a Mondavi llevar a cabo importantes proyectos en el extranjero. Por ejemplo, con la Familia Frecobaldi, considerada como una de las mejores bodegas de la Toscana, en Italia. Esta asociación dio lugar a los vinos Luce.

En pocos años la palabra Mondavi se convirtió en sinónimo de vinos americanos de calidad a la par de los vinos europeos. Sin embargo, fue tal el crecimiento de su empresa que comenzaron los desacuerdos entre sus tres hijos, R. Michael, Tim y Marcia, al punto que el padre decide hacer su compañía pública y vender acciones. Todo esto culmina con la venta total de la Robert Mondavi Corporation por la nada despreciable cantidad de 1.35 billones de dólares, permaneciendo como Chairman Emeritus de la corporación.

A lo largo de su vida, Robert Mondavi y Magrit Biever Mondavi –su segunda esposa– realizó innumerables obras de beneficencia a favor de organizaciones locales. Sus donaciones fueron millonarias, y siempre con algo en común: el apoyo a las artes y la cultura. Apoyó, por ejemplo a la Opera House de Napa Valley, a la Universidad de Davis en California, (una de las más importantes en cuanto a los estudios de viticultura y enología); ayudó junto con Julia Child (una de las primeras celebrity TV chefs del mundo) a fundar COPIA, un espacio dedicado a la cultura del vino, la comida y las artes.

Robert Mondavi murió el 16 de mayo del año pasado. Cuando lo conocí, en 2007, sólo pude advertir su espíritu de grandeza dado que estaba en silla de ruedas y tenía dificultades para hablar. Su legado continuará toda la vida.

www.robertmondaviwinery.com

Michel Rolland, el consultor más famoso del mundo



Apoyado por productores y consumidores, y criticado por agricultores y tradicionalistas, este francés de 62 años es uno de los maestros indiscutibles del marketing del vino.

Nació en la ciudad de Libourne, cerca de Pomerol (en la ribera derecha de Bordeaux), una de las apelaciones premium de Francia.

Desde entonces se vio involucrado en la industria del vino. Su padre dirigió el negocio familiar Chateau Le Bon-Pasteur y el joven Michel creció tomando los mejores vinos de la casa, bajo la guía de su abuelo, quien sostenía que no existía un buen vino en el mundo que no hubiera pasado por al menos 12 años de añejamiento.

Sus circunstancias familiares parecen haber sido planeadas para favorecerle. Siendo el segundo de sólo dos hijos, el trabajo en el campo recayó sobre sus hombros. Optó entonces por una escuela técnica, que le permitiera compaginar los estudios con sus arduas jornadas laborales. Estudió agricultura y viticultura y más adelante enología en la Universidad de Bordeaux. Fue aquí donde conoció a Dany, quien se convertiría en su inseparable esposa y socia.

Cuando muere su padre, en 1979, se le presenta la posibilidad de tomar las riendas de la bodega familiar. Pero en ese mismo momento ya trabajaba para un laboratorio enológico, lo cual lo llevó a un dilema: dirigir ambos negocios o incursionar en la consultoría. Afortunadamente para muchas bodegas en el Nuevo Mundo se decidió por lo segundo.

Fue entonces que se dio de lleno a la tarea de buscar “lugares ideales” para producir “buen vino”. Parece ser que los encontró de sobra. En la actualidad tiene más de 150 clientes en su portafolio de consultoría en cuatro continentes.

Su familia le inculcó virtudes como el respeto y la pasión. Pronto comprendió que también era necesario cultivar una mente abierta a la multiculturalidad, hoy en día tan en boga. Alguna vez que le preguntaron sobre la modernidad y la globalización en los vinos, él respondió que “al igual que los modernistas respetan a los tradicionalistas, estos deberían hacer lo mismo y no criticar sin antes haber probado”.

En la película *Mondovino* (2004) del director estadounidense Jonathan Nossiter, es considerado –de manera despectiva– como un *Flying Winemaker* que se dedica a globalizar la producción de vinos y los estilos de los mismos. En pocas palabras, es considerado uno de los grandes responsables de que los vinos sepan igual sin importar su lugar de procedencia. También se le acusa de no involucrarse en proyectos a menos que tengan una alta rentabilidad.

Sin embargo, al revisar su historia y su entorno, cabe la posibilidad de que dichas acusaciones no sean del todo acertadas. Rolland participa en proyectos en Bulgaria, Grecia, India y Brasil, países que no cualquier winemaker aceptaría dado el riesgo que implican.

La polémica lo acompañará siempre, pero hay que reconocer que si no fuera por Michel Rolland, muchas bodegas del mundo seguirían produciendo vinos de mediana calidad, con técnicas antiguas y desaprovechando el potencial de su terruño.

La introducción de sus técnicas y estilos de vinificación, han dado como resultado vinos de altísima calidad. Como evidencia de esto podemos mencionar bodegas como Ornellaia en La Toscana (Italia); Harlan Estate, Bryant Family, Araujo y Dalla Valle en Napa Valley (Estados Unidos); Clos de los Siete, en Argentina –en mi opinión uno de los mejores ejemplos de vinos con la mejor relación calidad/precio– y el ahora mundialmente famoso vino chileno Clos Apalta de Casa Lapostolle.

Jancis Robinson, la comunicadora del vino

El vino no siempre ocupó un lugar importante en la Gran Bretaña y una de las responsables de esta revolución es la escritora y comunicadora Jancis Robinson.

Nacida en 1950 en una pequeña población de la región de Cumbria, en el norte de Inglaterra, cerca de la frontera con Escocia, Robinson decide dejar la deliciosa pero lenta aldea familiar para emprender estudios en matemáticas y filosofía en la prestigiosa universidad de Oxford. Curiosamente es ahí donde surge su interés por el vino, cuando un amigo le ofreció la copa de vino que cambió su vida para siempre: “Tal y como sucede con la mayoría de las personas que disfrutan el vino, hubo una copa fundamental para mí: un borgoña tinto, un Chambolle-Musigny de 1959. No hacía falta tener cerebro para reconocer que era glorioso y muy distinto del tintorro de los estudiantes. Entonces comprendí que el mundo del vino de calidad



era interesante”, contó hace unos años al diario inglés The Guardian.

Sus primeras experiencias alrededor del vino ocurren en La Provenza francesa, al término de sus estudios universitarios. “Me preocupaba un poco que pensarán que me gustaban demasiado el vino y la comida”, ha dicho al respecto. “Parecía una forma de proceder inadecuada. Pero basta con pasar tres minutos en Francia para comprender que el vino y la comida son asuntos realmente importantes”.

Su primer trabajo en la industria fue con la revista Wine & Spirit como editora asistente. Gracias a ello ha dado la vuelta al mundo del vino en varias ocasiones, no sólo probando los vinos, sino conociendo a las personas que hay detrás de cada botella.

Robinson fue una de las primeras mujeres, sino es que la primera, en tener un espacio dedicado los vinos en la televisión, durante la década de los 80 a través del inglés Channel Four. El escritor inglés Julian Barnes la recuerda así: “Ella tenía un don natural. Durante muchos años, el comercio del vino estuvo dominado por hijos de papá bien vestidos que rebosaban esnobismo y promocionaban vinos malos y caros con buenos nombres. Aunque no parece que esa fuera su intención, Jancis ha constituido una fuerza democrática contra todo ello”.

Uno de sus libros más conocidos es The Oxford Companion to Wine (editado por Oxford University Press), considerado por muchos como la obra de carácter general más completa acerca del vino. Es co-autora, junto con Hugh Johnson –a quien Robinson considera como su mentor–, del World Atlas of Wine (editado por Mitchell Beazley), un libro que no puede faltar en las bibliotecas de cualquier buen aficionados del vino por ser una de las mejores referencias geográficas en el tema.

La lista de libros que ha escrito asciende a más de 20 que, gracias a sus certificaciones, en especial la de Master of Wine, son considerados fuentes de información totalmente confiables. Cabe mencionar que el título de MW es algo raro. Actualmente existen sólo 277 personas de 22 nacionalidades distintas que lo tienen. Robinson fue la primera mujer fuera del negocio del vino en recibir esta importante mención y el privilegio de poder poner estas siglas después de su nombre.

Pero sus actividades no terminan aquí. Uno de sus trabajos de consultoría es con la línea aérea British Airways. Recomienda los mejores vinos al mejor precio. En un sitio cercano al aeropuerto londinense de Heathrow, Robinson prueba semanalmente más de 100 muestras de vino y hace sus recomendaciones. Por si no fuera poco catar para una empresa de este calibre, tiene un trabajo aún con más responsabilidad y prestigio. Considero que debe tener una de las cavas privadas más impresionantes del mundo. Es miembro del Royal Household Wine Comité, es decir, ¡la cava personal de la reina de Inglaterra!

Por supuesto que tanto trabajo tiene una recompensa. La lista de premios y reconocimientos que Robinson ha recibido es enorme. Premios tales como el Glenfiddich Drink & Food Writer of the Year en numerosas ocasiones. Premios por la fundación James Beard por sus libros, Decanter (Wo)man of the Year, la segunda persona más influyente en el mundo del vino según Decanter.com y miembro oficial del la Orden del Imperio Británico, por mencionar algunos. Y creo que aún le faltan muchos por recibir.

Al lado de su esposo, el hostelero y crítico culinario Nick Lander, encuentra tiempo para colaborar con organizaciones de beneficencia como Wine Relief y participar en varios eventos relacionados con el vino. “Pienso que las mujeres sí vemos el vino de otra manera”, ha dicho la escritora. “No se espera de nosotras que lo sepamos todo, por que podemos abordarlo de manera más relajada, sin tanto miedo a equivocarnos. A la hora de escribir sobre el vino, tendemos a ser menos dogmáticas que nuestros colegas masculinos”.

Y si de gustos se trata, Robinson prefiere los vinos equilibrados y refrescantes. “Hoy en día hay demasiados vinos que le embisten a uno el paladar, en lugar de acariciarlo”, dice.

www.jancisrobinson.com