

así es la guía proensa

En una ocasión, el responsable de una bodega definió a la Guía Proensa como "la más coherente del mercado". A la sazón, ni el panorama de publicaciones se había empobrecido como ahora ni el bodeguero obtenía las mejores calificaciones en esta publicación anual. No hay que decir que el que suscribe, el autor de esta guía, acostumbrado a casi todo, quedó encantado con el calificativo. Por dejar de lado insultos y descalificaciones, que no faltan, también abundan quienes la califican como personal, a veces con un sentido a veces con otro. Para bien y para mal, es un apelativo acertado: la Guía Proensa es obra de punta a cabo del periodista que la firma, que cuenta con colaboradores indispensables para diferentes aspectos de su producción pero es el único responsable de los criterios, de los textos, de las catas y de las calificaciones. La Guía Proensa pretende ser informativa y crítica. Ofrece datos objetivos y valoraciones subjetivas, que pueden ser favorables a vinos, bodegas, zonas, personas o entidades o menos favorables, aunque algunos no lo puedan entender. Y es independiente. A pesar de que, como todos los medios informativos grandes y pequeños, depende de la inversión publicitaria, imprescindible para su financiación, ni el autor ni la editorial (son prácticamente la misma cosa pero no exactamente) se pliegan a presión alguna por parte de las bodegas que la apoyan mediante inserciones publicitarias y compra de ejemplares.

CONTENIDOS

La guía tiene una estructura simple. La información sobre los vinos y las bodegas es el núcleo central y se complementa con dos apéndices: crónica e índices. En la crónica se tratan los aspectos de mayor relieve acontecidos a lo largo del año en el que se ha elaborado la guía y se ofrece una cronología con los acontecimientos más importantes que tengan que ver con facetas generales del mercado del vino, legislación, consumo, prensa, distribución, pero no con las zonas y las bodegas, que cuentan con sus propios capítulos. La guía se cierra con

cuatro índices: dos alfabéticos de las bodegas y los vinos incluidos en ella y otros dos de los vinos, ordenados uno por las calificaciones obtenidas y otro por sus precios.

ZONAS

La información central se organiza en función de la procedencia de los vinos. Cada denominación de origen que cuente con vinos seleccionados tiene su correspondiente capítulo en la guía. Se incluyen los datos de su Consejo Regulador y una información escueta sobre la zona (situación, orografía, suelos, clima), las variedades de uva autorizadas y los tipos de vinos que se producen. Además, cada año se elabora un comentario sobre la actualidad de la denominación de origen o un análisis sobre su trayectoria y sus vinos. Tras las denominaciones de origen, situadas en la guía por su orden alfabético, hay dos capítulos colectivos. En el primero se agrupan las denominaciones de origen de pago, entidades individuales que no justifican la apertura de un capítulo para cada una que se perderían dispersas entre las otras denominaciones de origen convencionales. El segundo se dedica a los vinos sin denominación de origen, vinos de mesa y vinos de la tierra.

BODEGAS

En cada capítulo las bodegas aparecen también situadas por orden alfabético de su nombre. Son habituales los cambios de situación, que responden a cambios en el nombre de las bodegas o a preferencias por nombres comerciales sobre la razón social de las empresas, caso por ejemplo de Bodegas Marqués de Cáceres que aparece así y no por su nombre oficial de Unión Vitivinícola. En ese sentido se respetan las preferencias expresadas por las bodegas, si bien la falta de firmeza de algunas nos está haciendo pensar en adoptar lo que aparezca en las etiquetas. Sólo lo impiden casos como el citado, en el que prácticamente nadie conoce a la bodega por el nombre de la sociedad. Tras el nombre de la bodega se incluyen

sus datos de localización y contacto, la dirección comercial, si no coincide con la sede de la bodega, y, bajo el epígrafe de Turismo, la posibilidad de visitar la bodega y los servicios que en ese sentido ofrece la casa. Completa la información un comentario sobre aspectos de la bodega, como trayectoria, propietarios, instalaciones, viñedos, vinos y en general lo que pueda resultar de interés. Se busca un estilo informativo y crítico más que una fría ficha de datos.

VINOS

Tras cada bodega aparecen sus vinos seleccionados, ordenados en función de su calificación. Se incluyen los vinos de la

pueden calcular mejor un precio medio. La información de todos los vinos se complementa con la reproducción de sus etiquetas, elemento imprescindible, junto con los precios, para publicar la reseña de un vino.

IDIOMA

Es un asunto controvertido y expuesto a interpretaciones. En general, se procura utilizar términos en español, salvo que otro término exprese mejor una idea o esté más extendido su uso en el lenguaje enológico. Lo mismo ocurre con los nombres geográficos o los de las variedades de uva. En las denominaciones de origen se utiliza su



bodega pertenecientes a la denominación de origen donde está situada. Caso de contar con vinos seleccionados que se comercialicen con más de una indicación geográfica, se incluye de nuevo la bodega, con un comentario específico, en las zonas que sea pertinente. Tras el nombre, la cosecha y la calificación, se ofrece información de consumo (tipo de vino, plazo de consumo, precio y recomendación gastronómica), técnica (variedades de uva, elaboración y crianza y número de botellas producidas), un comentario descriptivo de cata y recomendaciones de servicio (temperatura y eventual necesidad de oxigenación). El precio indicado es el precio aproximado de venta al público en tiendas de vino en España y en la mayor parte de los casos ha sido facilitado por las bodegas, que

nombre oficial. Caso de que convivan el nombre en castellano y en otra lengua, caso de Priorato/Priorat, se utiliza el nombre en castellano. Si se ha adoptado como marca el nombre vernáculo, como Empordá, o cualquier otra fórmula, como Txakolí de Alava, con ortografías en castellano y en euskera, se aplica ese nombre, sin traducir, como el de cualquier otra marca. En este sentido, conviene insistir en el profundo respeto que el autor siente por los otros idiomas españoles, que no impide que, para facilitar la comprensión, se escriban en castellano nombres como Orense, San Sebastián o Girona, del mismo modo que el respeto hacia otros idiomas no nos obliga a escribir London en lugar de Londres o Köln en lugar de Colonia. Para no hablar de Moscú, Rabat o Tokio en sus grafías cirílica, árabe o japonesa.

y así se hace

La elaboración de la Guía Proensa comienza incluso antes de que la edición anterior haya entrado en la imprenta. El cierre de textos no implica la interrupción de las catas de vinos ni de recopilación de información para la siguiente guía. Además, se inicia la preselección de las bodegas que pueden ser incluidas en la edición siguiente. En esa lista están, naturalmente, las bodegas incluidas en la guía y también otras de interés que no aparecen. No obstante, esa selección de partida no es excluyente y cualquier cata, realizada en la sede de la editorial (todo vino que entra por la puerta es catado) o en cualquier otro lugar, puede provocar la inclusión de un nuevo vino de calidad.

MUESTRAS Y DATOS

Hacia el mes de febrero comienza el trabajo regular de cata y recopilación de datos. Se solicitan los datos y vinos a las bodegas; los riesgos que ello implica son desdeñables ante los que se afrontan buscando los vinos en el mercado: cosechas no actualizadas, almacenajes inadecuados o ausencia de determinados vinos en los comercios por ser marcas destinadas a la hostelería, a la exportación o simplemente por no contar con distribución en Madrid. Además, en el intento de ofrecer una información actualizada, en muchas ocasiones se catan vinos antes de su salida al mercado. En este sentido, la única limitación es que los vinos ya hayan sido embotellados. No se catan muestras de bodega, pero sí vinos de botellero, cuando ya han sido homogeneizados y envasados y sólo falta la última fase antes de salir al mercado.

En lo que se refiere a los datos, la guía incluye los facilitados por las bodegas, que no siempre coinciden exactamente con los que se ofrecen en el etiquetado de los propios vinos. En caso de discrepancia y ante la posibilidad de que la contraetiqueta corresponda a otra cosecha del vino, se opta por la información remitida por las bodegas.

VALORAR TODOS LOS VINOS

Las catas se realizan durante todo el año tanto en las instalaciones de la guía como fuera de ella (en bodegas, tiendas, restaurantes, consejos reguladores, en concursos, catas dirigidas...) pero solamente computan para la valoración final las realizadas en el ambiente tranquilo de nuestra sala de catas.

Cada año se catan absolutamente todos los vinos, aunque sean los vinos de largo recorrido y teóricamente inmunes a las variaciones, como los vinos generosos viejos, y aunque se repitan las cosechas de la guía anterior. No está garantizada en absoluto la estabilidad de ningún vino, sea muy viejo o más joven, y las previsiones de evolución dan sorpresas con frecuencia, tanto positivas como negativas, en el corto plazo de unos meses. En muy poco tiempo un vino puede evolucionar más deprisa o más despacio de lo previsto y también ir a mejor o precipitarse rápidamente en el abismo de la decrepitud.

Es absurdo mantener, como hace el que se tiene por el más grande de los colegas en esto de la crítica, que cualquier evolución acusada se deba a alteraciones de la botella (¿la evolución positiva también?) y entra en el terreno del ridículo, causado por la ignorancia o de forma deliberada, afirmar que no hay variación de más de dos puntos incluso en vinos de la misma marca de cosechas diferentes. Como si no hubiera variaciones en las cosechas, en la filosofía de las bodegas, cambios de enólogos, renovación de instalaciones, invasión de patógenos en las bodegas...

En la Guía Proensa se tienen en cuenta esas eventualidades y por eso se catan de nuevo absolutamente todos los vinos que repiten presencia. Se tienen en cuenta las trayectorias de las marcas y si hay una variación en la calidad acusada y no justificada, se repiten las catas de esos vinos. Para bien y para mal, una alteración acusada puede ser un accidente, dos son una tendencia.



BODEGA: _____ **RE:** _____ **ZONA:** _____
MARCA Y AÑADA: _____ **TIPO:** _____
VARIETADES: _____
ELABORACIÓN Y CRIANZA: _____

OTROS DATOS: _____ **Embotellado:** _____ **GRADO:** _____ **%vol.** _____

| Producción | | E | MB | B | C | R | M | D | P | FECHA CATA: | ENTRADA: | PRECIO: | euros |
|-------------------------|----------------------|----|----|----|-----|---|---|---|---|-------------|----------|---------|-------|
| VISTA | Aspecto | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| NARIZ | Calidad | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | Intensidad | 5 | 4 | 3 | 2,5 | 2 | 1 | 0 | | | | | |
| | Armonía | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| BOCA | Calidad sabores | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | Intensidad sabores | 5 | 4 | 3 | 2,5 | 2 | 1 | 0 | | | | | |
| | Sensaciones táctiles | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | Aromas de boca | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | Final de boca | 10 | 8 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| SENSACIÓN GLOBAL | | 20 | 16 | 12 | 10 | 8 | 4 | 0 | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | 0 | | | | | |
| Evolución: | | | | | | | | | | | | | |
| Gastronomía: | | | | | | | | | | | | | |
| Consumo: | | | | | | | | | | | | | |

SESIONES DE CATA

A lo largo del año, se catan para calificación (es decir, sin contar los vinos que se prueban fuera de casa) entre tres mil y tres mil quinientos vinos. O, mejor dicho, se cumplimentan en torno a esa cifra de fichas de cata que se utilizan para la calificación final, en las que se cuentan las segundas o terceras catas de vinos ‘problemáticos’ pero no los vinos que se prueban en presentaciones o en una comida de un restaurante, salvo en casos excepcionales en los que se pueda contar con las condiciones adecuadas para el catador y para el vino. Es una cifra modesta y nada maratónica, pero se procura no castigar al vino con una cata apresurada ni al catador con una acumulación de vinos que puede perjudicar su valoración de algunos de ellos por fatiga o simple aburrimiento del catador, que en este caso, actúa solo, sin comité de cata alguno, lo que hace imprescindible un plus de concentración. Para evitar esos problemas, las sesiones de cata son cortas, aunque se pueden realizar hasta cinco en un solo día, con descanso suficiente entre ellas. En general, se preparan catas de ocho o diez vinos, en las que se invierte en torno a una hora. Se cata a botella vista (sería absurdo preparar una cata ciega por la mañana para valorar los vinos por la

tarde o al día siguiente) y, para no dispersar la atención, se agrupan vinos equiparables: de la misma zona, de la misma cosecha y tipo y, si es posible, de la misma variedad de uva y el mismo segmento de precios.

Los vinos se catan a temperatura recomendada de consumo, que es cuando han de dar sus mejores cualidades y se aprovecha para contrastar y confirmar o no esa temperatura recomendada. Se utiliza una copa de calidad, no el catavinos normalizado, que es más bien un rompevinos. Todos los vinos, incluidos generosos y espumosos, se catan en copas iguales.

CALIFICACIONES

La Guía Proensa ha adoptado el sistema de calificación decimal, pero sin decimales. Es la nota típica escolar de toda nuestra vida, de cero a diez, pero se suprimen los decimales y la escala va de cero a cien. Es tan válida como los racimos del Anuario de Vinos de El País, que ya incorpora valoración numérica, los lacres de la desaparecida Todovino y el oro, plata y bronce que tuvo La Guía de Oro, también fenecida, cuando la realizaba el mismo autor. O, si se prefiere, como la calificación de uno a veinte, que viene de Francia y se corresponde con las notas de sus

escuelas. Ninguna es engañosa, cosa que no se puede decir de esa extraña calificación "americana" que empieza a contar en cincuenta, como si la semana empezase el miércoles a mediodía o el año fuera del 1 de julio al 31 de diciembre. Es engañosa porque entre nosotros el cero es cero y el cincuenta es un aprobado.

Aquí se puntúa de cero a cien y se utiliza una ficha de cata diseñada por el autor que es la que se reproduce junto a estas líneas. En ella se busca calificar todas las sensaciones del vino en la boca y se otorga una gama amplia de valoraciones cualitativas, lo que permite matizar bien las calificaciones de cada vino.

Con todo, los resultados de esa ficha no son definitivos para cada vino. Los vinos emocionantes, es decir, los que obtienen más de 97 puntos, son sometidos a una segunda cata de ajuste de calificación que se obtiene en la confrontación entre ellos. Ese ajuste final se realiza en varias jornadas, durante el mes de septiembre, en los que se dedica un día entero a la cata de alrededor de veinte, con tiempo para realizar las catas con calma y para permitir que esos magníficos vinos se oxigenen y desplieguen todas sus cualidades.

ACTUALIZACIÓN

Los textos correspondientes a cada zona y a cada bodega, como las catas y descripciones de los vinos, se escriben a lo largo del año. En la información se reflejan noticias y novedades producidas en el año, descripción de la bodega, de su trayectoria y de sus vinos, referencias a sus propietarios o a sus enólogos y todo lo que se considere de interés. Esa información se actualiza cada año con información recibida de diferentes fuentes y no solo por la facilitada por la bodega, que es sin duda importante pero no es la única. Cada año se renuevan completamente todos los textos, con la única excepción del apartado técnico de las denominaciones de origen que no tenga variaciones y de este capítulo explicativo.

LIBERTAD DE SELECCIÓN

En la guía se incluyen exclusivamente los vinos que obtienen en la cata 90 puntos o más. Únicamente la cata define la aparición o no de un vino o una bodega en la guía. El objetivo fundacional de la

guía, y que cada año se marca muy serio su autor, es limitar el número de vinos a 500. Sin embargo, la cata es la que manda y esa cifra se ha visto siempre superada en torno a un cincuenta por ciento a pesar de que se ajusta el rigor en los criterios de calificación.

En las diez primeras ediciones de la Guía Proensa se incluían vinos de calificación igual o superior a 80 pero el incremento en el número de esos vinos magníficos impulsó al autor a seleccionar exclusivamente los vinos excelentes. Así, desde la Guía Proensa 2013 sólo aparecen los vinos calificados con 90 puntos o más.

Esa calificación y la inclusión de los vinos, así como la reproducción de la etiqueta, es completamente gratuita y las bodegas no han de abonar cantidad alguna por ese concepto. Si alguien sostiene lo contrario, se equivoca o miente.

La publicidad es vital para la financiación de la guía, como ocurre en todos los medios informativos que no dependen de los presupuestos del Estado, y estamos agradecidos de corazón a todos los que nos apoyan con una inversión publicitaria o con la compra de ejemplares; o con ambos desembolsos. Sin embargo, ni ese factor financiero ni las mejores o peores relaciones que el autor o la editorial mantengan con las bodegas y los profesionales que las conducen influyen en absoluto en los contenidos de la guía o en las calificaciones.

El respeto a los lectores es el primer precepto en el trabajo del autor y de la editorial. Por eso, en las publicaciones de VadeVino Editorial, por el momento Guía Proensa y revista PlanetAVino, además del modesto repertorio de noticias que publicamos en la web www.proensa.com, la publicidad y la información aparecen bien diferenciadas. Cualquier otra cosa es camuflar como información lo que no es sino publicidad y a esa figura se le suele denominar fraude.

Resultado de esas premisas y de ese proceso de elaboración es la guía que tiene en sus manos. En esta edición, décimotercer año consecutivo que acude puntual a la cita en la segunda mitad de noviembre, con 550 vinos elaborados por 231 bodegas de más de medio centenar de zonas vinícolas españolas.