

DEVINO



DEVINO

Creada y pensada para disfrutar

Sabemos todos que en estos tiempos que nos toca vivir, nuestras prioridades se manifiestan día a día y por lo vertiginoso de nuestras vidas, no nos detenemos a observar, a pensar o charlar... Y estamos pendientes de temas económicos, del que dirán y de las manifestaciones mediáticas, presentes en nuestro mundo globalizado, indicándonos que sólo somos objetos.

DEVINO está creada y pensada para disfrutar... Nos llevará al conocimiento desde orígenes históricos de la vid hasta la actualidad con sus distintas variedades. Nos permitirá introducirnos en el tema para adquirir conocimiento y para individualizar un buen vino. Por lo tanto, en cada edición compartiremos ese gusto, daremos las pautas y comentaremos que podemos sugerir y cómo degustarlos.

Nuestra tarea fundamental es lograr que Uds. puedan compartir una copa de buen vino, entre su familia, sus amigos y saber disfrutar de un momento grato y oportuno.

DEVINO, con sus historias antiguas y de actualidad, acercará a charlar y debatir; además de brindar todo tipo de sugerencias, tendrá junto al lector, la satisfacción de saber que no están solos, que compartirán la sabiduría que da el conocimiento en temas tan simples y cotidianos con respecto a los vinos.

EDGAR DEGAS: "LA ABSENTA"



Esta pareja de café eran dos amigos de Degas: el artista bohemio Marcellin Desboutin y la actriz Ellen Andree. Cuando Degas exhibió por primera vez esta gran pintura, causó mucha extrañeza, quizás porque no eran dos modelos en una situación forzada, sino que eran dos personas conocidas en un encuentro íntimo y privado.

Los críticos no trataron bien su pintura, los ingleses fueron de los más duros, acusándolo de pintar "la perfección de la fealdad".

DEVINO - STAFF
Director & Editor:
Hugo Fontán

Colaboradores:
Diego Fontán
Martín Fontán
María Noelia Soto
Stella Maris Czerniakiewicz
Soledad Lalli
Chicho Acotación
Juan Pablo Gambetta
Fernando Antelo

Arte de Tapa:
Chicho Acotación

Director de Arte:
Diego Fontán

Diseño & Armado:
Diego Fontán
María Noelia Soto

Depto. Comercial:
Stella Maris Czerniakiewicz

Impreso en
Imprenta Genesis

Avisos, Notas y
Publicaciones:
Vinoteca Devoto
Tel/Fax/Contestador:
4639-5236 4648-0412
Celular: 155 183-3699
vinotecadevoto@fibertel.com.ar

Distribución:
Producciones Chispita

EN LA TAPA:

San Timoteo, joven obispo de Efeso y mártir. Fué discípulo de San Pablo, que lo estimaba mucho. En las famosas cartas (epístolas) de San Pablo a Timoteo, le recomienda:
...No tomes sólo agua, mézclale vino de vez en cuando, por tus continuos males de estómago....

(1 Timoteo 5, 23)

La casa de Rimbaud era muy frecuentada por el poeta Banville y su gran amigo personal, el gran poeta del momento Verlaine, y se dedicaban al alcohol, la absenta y el hashis. La tomaban escritores como Edgar Allan Poe, Jack London, en el dramaturgo August Strindberg, en Hemingway y en Oscar Wilde, para quien un vaso de ajeno era "tan poético como una puesta de sol".
"Después del primer vaso, uno ve la cosas como le gustaría que fuesen. Después del segundo, uno ve cosas que no existen. Finalmente uno acaba viendo las cosas tal como son, y eso es lo más horrible que puede ocurrir", (de nuevo Oscar Wilde hablando de la bebida)

También en pintores como Degas, Manet, Picasso y Toulouse-Lautrec, que siempre salía de su casa provisto de una cierta cantidad de absenta que colocaba, tipo una petaca, en un hueco del mango de su bastón. (decía haber inventado una mezcla de ajeno y coñac llamada "Terremoto". (!)
Modigliani (sí, ése que pasaba las noches en los cafetines con mujeres de mala vida, que cambiaba obras geniales por copas de vino) También le tenía que haber llamado la atención. Así que con copas de vino encima y convidando ajeno, empezaba a frecuentar y conocer el ambiente artístico de la época. Van Gogh fue iniciado en la materia 'absentia' por su amigo y colega Paul Gauguin. 'Cuando regresaba, después de pasar el día entero bajo el sol abrasador, ya que no tenía un verdadero hogar en el pueblo, solía tomar asiento en la terraza de un café. Las absentas y los brandys se sucedían rápidamente'. Escribió sobre Vincent, el pintor Paul Signac, cuando lo visitó en Arles. Sigue recordando: El 24 de marzo mientras paseábamos dió muestras de gran excitación y trató de beber aguarrás (!) entonces lo llevé de vuelta al hospital'. (carta escrita al hermano de Van Gogh)

Son numerosas sus referencias artísticas: Manet pintó El bebedor de absenta (1859); Degas, La absenta (1876); Picasso, La mujer bebiendo absenta (1901) y El vaso de absenta (1911) Este último es uno de los cuadros más valiosos que se pudieron recuperar de los Nazis, que lo mostraban junto a muchos otros más como muestra de 'arte degenerado'. Los únicos países en los que nunca se ha parado la producción de absenta son España y Portugal. Es donde únicamente se puede encontrar hoy en día la absenta según la receta tradicional.

PASTIS

En el año 1932, cuando se autorizaron los aperitivos en base a anís. Paul Ricard, quien había conseguido la receta del pastis, comenzó a elaborarlo en Marsella. Y a partir de 1951, muchos antiguos fabricantes de absenta también empezaron a fabricarlo.

Es de un sabor anisado muy suave y aromático, con lejanas reminiscencias a la legendaria absenta.

LA BIBLIA Y EL AJENJO

Una leyenda cristiana relata que el Ajenjo brotaba de la huella de la serpiente bíblica mientras ella abandonaba el Jardín del Edén; como una barrera para prevenir su regreso. La referencia más conocida está en el Apocalipsis: "Tocó el tercer ángel... Entonces cayó del cielo una estrella grande, ardiendo como una antorcha. Cayó sobre la tercera parte de los ríos y sobre los manantiales de agua. La estrella se llama Ajenjo. La tercera parte de las aguas se convirtió en Ajenjo, y mucha gente murió por las aguas, que se habían vuelto amargas".

Hasta el tango supo ocuparse del ajeno. En "Copa de ajeno" (Juan Canaro-Carlos Pesce), que grabaran Azucena Maizani y Angel Vargas: "Y en esta copa de ajeno/ en vano pretendo/ mi pena olvidar". La bebida también era conocida como suissé.

Así la nombra Nicolás Olivari en El almacén: "Era un pretexto para empinarse copa tras copa de venenoso suissé".

En el tango "El pescante" (Piana-Manzi), registrado por Canaro, Demare y Alberto Castillo: "En mis aventuras/ viví una locura de amor y suissé".



La misteriosa bebida absenta tiene una historia muy interesante: El mayor francés Henri Dubiedy le compró la receta al médico francés Pierre Ordinaire (algo así como "Piedra Cualquiera"), que la hacía solamente en Suiza, a partir de 1879. Con el yerno de Dubiedy, Henri-Louis Pernod, formó la sociedad para explotarla. Así comenzó la destilación y producción de absenta en Francia. Pronto hubieron de abrir otra fábrica en Pontalier, ya que tuvieron éxito y se volvió la bebida más popular del siglo XIX.

El éxito fue tan enorme que las imitaciones florecieron por doquier. Por eso, le pusieron la marca **Pernod** para distinguir esa absenta de las imitaciones, que se conocieron como **pastiches**, palabra que posteriormente fue abreviada a **pastis**.

EL AJENJO, DONDE COMIENZA LA HISTORIA

Un papiro egipcio del 1.600 a.C. menciona la planta del ajenjo por sus virtudes tónicas, diuréticas y antisépticas. (ellos la llamaban *Saam*.) Utilizada en la antigua Grecia con fines curativos.

La planta se usaba por sus características medicinales, en casos de cálculos renales, acidez estomacal, espasmos, o falta de apetito.

("absinthium" quiere decir en griego "carente de dulzor" o "imposible de beber".) Hipócrates la recomendaba contra la ictericia y Galeno contra la malaria.

Los vencedores en los antiguos juegos Olímpicos eran obligados a beber una bebida mezclada con ajenjo para que, al tiempo que saboreaban el éxito, no olvidaran las pasadas amarguras y derrotas. Ya durante la Edad Media eran corrientes ciertos "vinos de ajenjo" hechos con hierba, anís e hisopo y consumidos para aliviar anginas y dolores de muela.

LOS RITUALES DE LA ABSENTA

La Absenta es la principal responsable de la notoriedad del Ajenjo. Simplemente no hay ninguna otra bebida que este rodeada de tanta mística y ritual. Está elaborada con el extracto de la planta llamada **absenta o ajenjo** (*Arthemisia absinthium*, que es el nombre de esta planta arbustiva) Es un licor verde esmeralda, muy amargo, que tradicionalmente se preparaba vertiéndolo sobre una cuchara especial perforada varias veces, con azúcar, sobre un vaso de agua.

El rito era el siguiente: a) se servía en un vaso una medida. b) se colocaba sobre el vaso una cuchara perforada, que era una especie de colador barroco.

c) se ponía un terrón de azúcar en la cuchara; d) lentamente se vertía agua helada a través del colador azucarado, en una proporción de 4 medidas de agua por una de ajenjo.

Claro que había diferentes costumbres: algunos preferían beberlo puro, otros lo mezclaban con vino helado (!) en vez de agua o fabricaban cócteles agregando limonada o pimienta. Entre sus usos curiosos estaba el de ser recetado a los soldados: las tropas francesas que participaron en la guerra contra Argelia lo recibieron como prevención contra la malaria.

Dado que la bebida es de una graduación alcohólica muy alta (entre 50° y 70°), muchos se volvieron adictos. También la bebida corría como agua entre los soldados que pelearon la guerra franco-prusiana en 1870/71. A su regreso en Francia, los combatientes de una y otra guerra siguieron bebiendo ajenjo, y pronto los cafés de París empezaron a servirlo. Su apogeo tuvo sede en la capital francesa, entre 1880 y 1914. (Los borrachos más acérrimos se pusieron a coleccionar cucharas de metal. No tardaron en salir modelos de cucharas más y más rebuscadas, por ejemplo uno con forma de la Torre Eiffel.)

MALDITA ABSENTA

Charles Cros (1842-1888) el químico, músico, inventor (creó un sistema para obtener fotografías en color (1867) y precedió a Edison en la invención del fonógrafo (1877) también poeta y pintor, llegó a beber veinte vasos diarios de ajenjo. (!)

"El whisky y la cerveza son para los tontos; el ajenjo tiene el poder de los magos" (!), afirmaba el poeta inglés Ernest Dowson, autor de la oda alcohólica "Absintea Taetra", escrita durante una estancia en París en la que frecuentó a Baudelaire y Mallarmé.

La absenta se hizo muy famosa en esos medios literarios y artísticos: entre poetas malditos como Rimbaud (de quien dicen las malas lenguas que escribió lo mejor de su obra de un tirón, para poder viajar y traficar armas en África),

Baudelaire (se tiñó de verde el cabello para expresarle su amor a esta bebida) y Verlaine (Uno de sus versos dice: "mi gloria es un humilde y efímero Absinthe".)

1 Bodegas Lopez presente con un excelente stand.

2 El stand de La Riojana y su línea de vinos Santa Florentina con varias medallas en su haber.

3 Don Cristobal y su línea de vinos La Niña, y su novedad 1492. El Cristobal Verdelho se acabó enseguida.

4 Bodegas Salentein con gran stand.

5 San Huberto con buena aceptación.

6 La línea de vinos Atilio Avena roble, con excelentes resultados.

7 Familia Zuccardi con amplia gama de buenos vinos.

Descubra

el sabor de los nuevos vinos

DON CRISTOBAL

1492

VINEDOS Y BODEGA



Donde se produjo el descorche.



8 Gran Stand de Viniterra. El Sr. Cava presente en la expo junto a la línea de vinos Omnium.

9 Muy buena presentación de los vinos de exportación Chakana, el malbec fué una gran sorpresa por su calidad.

10 Flavia Fabio de la Bodega Palo Alto, de amplio stand, explicando las cualidades de la línea de vinos Colirón.

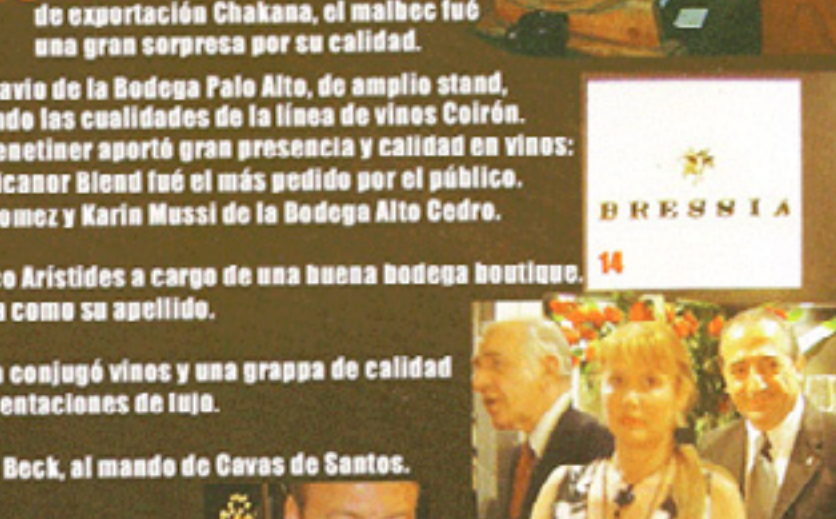
11 Nieto Senetiner aportó gran presencia y calidad en vinos: el Don Nicanor Blend fué el más pedido por el público.

12 Jorue Gomez y Karin Mussi de la Bodega Alto Cedro.

13 Federico Aristides a cargo de una buena bodega boutique, llamada como su apellido.

14 Bressia conjugó vinos y una grappa de calidad en presentaciones de lujo.

15 Santos Beck, al mando de Cavas de Santos.



Del 15 al 18 de Septiembre se llevó a cabo en La Rural la exposición de Vinos y Bodegas de Argentina. Revista DEVINO estuvo presente para cubrir las propuestas más interesantes del evento. En el mismo no faltaron las clásicas Bodegas que todo el mercado conoce y consume, como la imponente presencia de los vinos de Familia Zuccardi y Bodegas López; los conceptos interesantes de Viniterra, Nieto Senetiner, Bodegas Salentein y San Huberto; y La Riojana Coop. Con varios premios en su haber. En estos tres días no solo brillaron las grandes Bodegas. Dentro de La Feria exponían también sus propuestas bodegas nuevas y "Bodegas Boutique", que por sus características y renovados conceptos, exportan la mayoría de sus vinos hacia Europa y Estados Unidos, y marcan la tendencia que el vino está experimentando: la de producción de partidas limitadas (con un promedio de 9.000 botellas por producto), que apunta a conquistar al público que consume el vino comprado en Vinotecas, restaurantes y afines.

La Bodega Palo Alto se destacó en con un Stand amplio, presentando su variedad de productos. Flavia Fabio nos introdujo respecto a ellos, donde se destaca la línea "Palo Alto".

Vinos de exportación (Se consiguen en Vinotecas)

Bodegas Chakana y Estepa: Son el nombre que poseen dos nuevas Bodegas que se están desarrollando en el mercado interno y dedican a que parte de su producción se exporte. Santiago Bernasconi, Gerente Comercial de Chakana, nos comentaba que parte de su producción se destina a países tales como Estados Unidos, Bélgica, Luxemburgo y Perú. En La Rural se presentó su completa línea de tintos cosecha 2003 (Cabernet, Malbec y Bonarda). Uvas, las cuales son obtenidas en sus viñedos de más de 30 años.

Michael L. Colle, de Estepa, explica que agregando la leyenda "Wines from Patagonia" identifica al producto no con la República Argentina, que es lo que comúnmente se hace, sino que resalta la región donde los vinos son producidos; llegando al cliente extranjero con el nombre de un producto extraído de un gran lugar necesario a ser visitado.

Bodegas con presencia firme: **Cavas de Santos, Aristides, Viña El Corno y Vinocol** Los socios Santos Beck y Darío Bouzo (ambos Directores de Cavas de Santos) presentaron personalmente la línea clásica y Premium de su Bodega. Productos de sabor fresco y frutal que poseen una gran aceptación en el exterior. Federico Sottano de Aristides, presentó su línea de vinos de buena calidad y precio. La Bodega Familiar "Viña El Corno", Dirigida Carlos Seck, su esposa e hijos; explicaron acerca de su producción limitada para las Vinotecas del país y cómo, artesanalmente, cuidan sus productos de gran calidad. Las etiquetas de sus vinos son rotuladas a mano, escribiendo la añada del mismo y su correspondiente número de partida. Una grata sorpresa es descubrir su línea de vinos, de lo más destacado de la feria. La excelente línea de vinos orgánicos **Vinocol y Medanos** (esta última con muy buena aceptación en el mercado de EEUU) de lo mejor de la feria en vinos naturales, sin agregados, conservando sus propiedades intactas. Además de ser vinos jóvenes y frutados, se consiguen a muy buen precio en varias vinotecas.

