

DEVINO



EDITORIAL

Misceláneas de nuestras vidas. ¿Cómo seguimos?

Argentina es grande y subsistimos gracias a nuestra idiosincrasia. Altibajos de índole económicos, políticos y farandulescos, nos gulan, desvían y distraen en el día a día, generando un aquelarre de pensamientos y actitudes de cómo seguir y tomar decisiones. ¿Cómo seguimos?

Debería prevalecer en cada uno el sentido común, sólo necesitamos compromiso y realidad, no responder solo a conveniencias acomodaticias, tal como lo vemos y percibimos en los medios de comunicación y distintos ámbitos políticos.

REVISTA DEVINO Nº 3

Propietarios, Director & Editor:
Hugo Fontán

Colaboradores:
Diego Fontán
Martín Fontán
María Noelia Soto
Stella Maris Czerniakiewicz
Angel Quarnacci
Soledad Lallo
Verónica Vera
Jessica Nuñez Cárdenas
Chicho Acuña
Juan Pablo Gambetta
Fernando Anselmi
Valentín Casaravilla
Agradecemos especialmente:
Lic. Angel Mendoza

Arte de Tapa:
Diego Fontán

Sección Historia del Vino:
Dr. Angel Quarnacci

Sección Cocina:
Chef Miguel A. Libonati
Chef Stella Maris Herrera

Sección Tragos y Cócteles:
Bartender Adela Dignani

Diseño & Armas:
Diego Fontán
María Noelia Soto

Dpto. Comercial:
Stella Maris Czerniakiewicz

Impreso en:
Imprenta Génesis / 4711-9070

Anchos, Notas y Publicaciones:
Tel: 4639 - 5236
Celular: 155 183 - 3699
Email:
revistadevino@yahoo.com.ar
vinosdevino@fibertel.com.ar

Distribución en Cap. Fed:
Producciones Chispita
En las distintas bodegas por:
Camionera Mendocina

Registro de la propiedad intelectual en trámite. Todos los derechos reservados.
Prohibida su reproducción parcial o total del contenido sin previa autorización de la editorial.

Agradecimientos:
Angel Mendoza
Pablo Augusto Furci
Ricardo Bernaschina
Carlos Marianello
Jorge Salatino
Verónica Vera
Stella Maris Herrera
Norma Caligiore
Ricardo Ponce
Vicente Pellegrino
Daniel Fargui
Carlos Borbore
Valentín Casaravilla
María Luz Gambetta
Jessica Amaya Bancora
Federica Peroni

ARTE DE TAPA:
Bestiario, de Diego Fontán
Óleo sobre lienzo (2004)
diegofontan@hotmail.com

Nuestro próximo disco es como pararse dentro de un huracán

Diego y Adrián D'argelos, integrantes del grupo Babasónicos, le adelantaron a revista Devino el nuevo material que están terminando de grabar. Además de conocer sus gustos en materia de vinos, en esta amena charla.



Primero y principal, si tienen algún vino favorito, que tipo de vinos le han llegado a interesar?

Adrián: Yo tengo predilección por el Escorihuela Gascón, suelo tomarlo, también la línea Angelica Zapata. Hay una bodega que a nosotros dos nos interesa, es Finca La Anita, cuando grabábamos Yessico, me acuerdo de tomar vinos de esa bodega. Hay una bodega llamada Doña Paula, que también es interesante.

Para vos cuales son tus preferidos, Diego?

Diego: Si, todos los que nombró Adrián me gustan, después, los vinos de precio medio, de bodegas como Nieto Senetiner me gustan. Soy un consumidor de vinos con predilección hacia la variedad syrah, los vinos de la bodega Septima también.

Adrián: A mí últimamente me están gustando los Malbec, ya que usualmente estoy acostumbrado a acompañar pescados con vino tinto, que a veces es raro, pero me atrae.

Alguna comida preferida junto al vino ideal, cuál sería para ustedes?

Adrián: Un buen plato sería algún pescado grasoso, como la merluza negra, acompañada con un Malbec.

Diego: Pato con algún syrah es mi plato preferido.

El tema de los vinos frutados, y los vinos con paso por roble, cuáles son sus preferencias?

Adrián: A nosotros dos nos gusta más los vinos bien frutados, con bajo contenido de taninos.

Diego: Nuestro padre, por ejemplo, es un tomador de vinos estándar, y su predilección son los Cabernet, pero con mucho cuerpo, intenso, obtenido por las características de esa uva.

Ya están terminando su próximo disco, cómo fue esa experiencia, y si tienen el concepto final del mismo

Adrián: Estamos en los últimos días, finalizando la grabación del disco, en este momento son los días en donde terminamos todas las mezclas finales. Nosotros tenemos un concepto de cómo hacer los discos, que es vivir la manera de realizarlos, y divertirnos en ese proceso. Todos nosotros nos diferenciamos, ya que tenemos distintas diagramaciones y conceptos de producción, y a partir de ahí llevamos a las canciones a un proceso de decantación, las vamos eligiendo.

Diego: Esas canciones terminan resultando de formas diferentes por cómo las realizamos. Ya que por la forma en que vivimos, y los años previos a la grabación del disco, influyen un montón en la forma de componer las canciones, y cómo nos tomamos la situación técnica de realizar un disco.

Adrián: Tratamos que todos nuestros discos sean distintos entre sí, y que no nos quede nada en el tintero.



Tiene cierta relación con el anterior disco, o siguen evolucionando?

Adrián: Para nosotros el último disco es este, que todavía no salió, y si tomamos en cuenta lo anterior, siempre tomamos como referencia discos anteriores, empezando por Miami, Jessico e Infame, que representan puntos comunes en nuestra trayectoria. Están todos esos discos en un mismo estrato, aunque sean discos diferentes entre sí, y eso es un poco lo que nos caracteriza, de ir cambiando constantemente.

Diego: La verdad, es mucho más vertiginoso que los discos anteriores, tiene otro tipo de velocidad.

Adrián: Es como pararse en un huracán

Diego: Exactamente, o sea, no en el ojo, sino que en el huracán mismo. Son decisiones que nosotros optamos de manejarlas de esa manera...

Adrián: Es un disco muy...yo que se (risas) o sea, todavía estoy adentro del propio disco, estamos terminándolo. La verdad es que me encanta como está, es demoledor, es el más lindo de todos.

Diego: Si, es el más lindo de todos nuestros discos anteriores.

Adrián: No se parece a ninguno de los otros, por eso también nos gusta. Lo hicimos de manera diferente, logrando un resultando distinto dentro del proceso.

Diego: Cuando lo escuchen se van a dar cuenta, por la cantidad de cosas que suceden en este disco.

Cambiando de tema y hablando de cine, quisiera preguntarles cuales son los directores de cine que ustedes tienen como referente.

Diego: Y, vistas que nosotros no tenemos un grupo de música referente en todos estos años. En el cine en general tengo muchísimos directores predilectos. Me gusta mucho Bernardo Bertolucci, Kitano Takeshi...

Adrián: A mí me encanta David Lynch, Stanley Kubrick

Diego: Si, a mí también esos dos, de Stanley Kubrick soy fanático de Espartaco.

Adrián: Después me gusta Sergio Leone, Federico Fellini, Tim Burton... De David Lynch, por ejemplo, me gusta mucho *Lost Highway* y la última, *Mullholland Drive*, que en este momento es insuperable. Del cine nacional me encanta Torre Nilson, Hugo del Carril...

Diego: A mí también, y algunas de Daniel Tinayre...

Adrián: Ahí no, a mí las películas de Tinayre no me gustan.

Diego: De Tinayre hay dos que son excelentes: *Extraña Ternura* y *El Rufian*.

Adrián: Ah, y Leonardo Favio, de todos los directores argentinos, es el que más aprecio.

Diego: Vi mucho cine nacional antes de la década del setenta, ya del ochenta y del noventa mucho no me atrae. El siglo de oro del cine, y como absorbieron acá todo el cine noir francés, desde 1947 hasta mediados de la década del 50 me gusta mucho, Angel Magaña por ejemplo, y varios actores de esa época son mis preferidos.



"Nosotros somos nuestros propios productores de los discos. En lo visual, en nuestros primeros 22 videos, durante la época de 5 o 6 discos, los dirigimos alguno de nosotros, o en colaboración con algún director."

"...Después, por no tener tiempo necesario para poder dirigir, decidimos no hacer más."

"Por lo menos ese es mi caso, no me interesa más dirigir videos."



"Uno va creciendo, cambiando, teniendo distintas ideas sobre el arte en general y sobre como componer."

"... Con respecto al vino, me interesa mucho, y tengo amigos que estudiaron la carrera de sommeliere."

El Chocolate

fotos: Maria Noelia Peto

Organizado por la escuela de turismo y hotelería de la Universidad de Palermo, se realizó la 1ª jornada de chocolate. Revista Devino y Vinoteca Devoto estuvo presente con su stand.



Revista Devino Brindó información sobre la realización y objetivos, con la entrega de nuestro ejemplar y suscripciones para estar al tanto de novedades, eventos y fechas de degustaciones a realizarse. Teniendo grata aceptación, la Jornada contó con la presencia de empresas alimenticias, turismo, y bodegas. La coordinación académica estuvo a cargo de Elizabeth Taddel y Jorge Salutino.

Hugo "Chocolate" Sosa

Hugo, Cuéntenos su aporte al amplio mundo del chocolate

Bueno, yo soy fabricante de bombones, repostería, etc... y todo lo relacionado con el chocolate. Para esta actividad hay que emplear todo tipo de variedades: **Licores, frutas, cafes, aromas, etc...**

En la elaboración de bombones entran los vinos, los licores por ejemplo. Es un mundo muy amplio, donde todo tiene que ver con la demanda. En la bombonería se da algo parecido a la heladería: se aceptan todo tipo de sabores, pero al final terminan pidiendonos dulce de leche (risas) Pero eso esta muy bien, se da por nuestros orígenes. Los franceses te venden trufas hasta en el mate cocido, y los alemanes salchichas y chucrut en todo lo que hacen. Hay un complejo general en nuestra gastronomía en mirar lo de afuera. Si tenes un origen, una cultura historica, porque no la vas a usar? Que tenga calidad, creatividad e imaginación para enriquecerlo.

Patricia Capovilla

Yo le hago agregados al chocolate: confituras, semillas, distintos aromas, etc... Empece a trabajar con el chocolate a los 14 años, desarrollando bombones de linea francesa, grilega, y de otras nacionalidades, y actualmente hago productos regionales. Diferentes semillas, bayas, aplicando confituras de Rio Negro, del Bolson, etc. Por ejemplo cuando hablo de pasas de uva, remarco que son de San Juan o Mendoza. Siempre voy mostrando que mis productos de bariloche contienen diferentes variedades del norte, o de la patagonia.

Cuéntenos de su familia, de quienes aprendió desde chica.

Mi madre era técnica enóloga, la llamaban de distintas bodegas, la mayoría de San Juan, porque sus suegros tenían bodegas allí y le pedían mejorar el vino producido. Entonces yo recuerdo bien que ella preparaba grandes bolsas con cortezas de guindos, de duraznos y de membrillo tambien. Preparaba esas grandes bolsas y se iba a mejorar los vinos de distintas marcas, haciendo infusión, agregaba azúcares y con eso iba contrarrestando la acidez del vino.

Yo el vino lo veía muy arriba, muy lejano, no me imaginaba esas cosas.

Mi abuelo era austriaco, hacía licores caseros de anís, de menta, sauco, frambuesa, etc... Aprendí a conocer bien como se hacían los licores, y llegué a una edad en donde me daba hasta vergüenza, ya que era todo muy primitivo, ahora me doy cuenta que eso le gusta a la gente, sin químicos y bien natural.

Mi mayor satisfacción es transmitir a jóvenes todo lo que aprendí en la escuela donde enseñé, y verlos progresar es mi mayor riqueza.

Donde yo estoy, en Bariloche, los extranjeros que vienen buscan todo lo natural, la fruta regional, la frambuesa, etc... Todo lo extraordinario. Ellos no vienen a buscar crema suiza o mazapán.

Si decimos ron, licor y almibar, estamos hablando de sopa inglesa, y la gente creció con eso y es lo que le gusta. Llegamos a un punto donde tratamos de conocer nuestros orígenes y a partir de ahí crear otros productos para ofrecer desde argentina hacia fuera. En eso es donde estoy metida. Conozco el lineamiento francés, el alemán, entonces vamos a cambiar en vez de dulce de leche puede ser pulpa de frutas. Yendo a lo natural y a nuestras raíces. Por ej. Yo hago confituras de zanahorias, sorprendiendo en la elaboración de un budín inglés, sin ninguna fruta abrigantada, sino que puse confituras de zanahoria y naranjas, y eso gusto mucho por suerte. Busco sorprender a traves de los cinco sentidos. Relacionando las dulzuras con el vino, el chocolate y el vino, los maridajes que sugiero son mas bien variados, y siempre según el estado de ánimo, ya que el chocolate es rico siempre, el dulce de leche, y el vino también, pero si no estoy de ánimo no lo voy a poder apreciar realmente.

Si yo le doy calidad de tiempo a todo lo que hago, y calidad de vida al día a día, voy a poder disfrutar mejor de las cosas que me rodean.



Carlos Mariasello de Bodegas Norton en el stand de revista Devino

Chocolates y vinos

El maridaje entre chocolates y vinos, dada su composición y su contenido de materia grasa, es complicado. Carlos Marianello, de Bodegas Norton y Ana de bodega Familia Zuccardi, emprenden la ardua tarea, recomendando el Malbec D.O.C y el Malamado, respectivamente.

Carlos Marianello, Bodegas Norton

Cuando me invitaron a hablar sobre el maridaje entre vinos y chocolate, enseguida vi que es la combinación más saludable que puede haber. Porque?

Ultimamente se viene hablando mucho de la salud y el vino, por los propios contenidos que tiene el vino, por ejemplo los llamados **Polifenoles**, y el chocolate tiene un alto contenido de **Polifenol**, dándole estructura y potencia. En el vino actúan mucho los polifenoles en lo que es el color, y en la estructura, lo que es la parte táctica del vino.

Si empezamos a analizar los componentes del chocolate: El calcio, el magnesio, el potasio, el fósforo... El vino también los tiene. Podemos encontrar muchas coincidencias entre el chocolate y el vino.

Es una combinación compleja, ya que nosotros tenemos en nuestra lengua una sustancia llamada **musina**. Generalmente cuando uno come mollejas u otros alimentos grasos, se borra esa musina, entonces hay que elegir un producto para que pueda borrar esa lámina de grasa, y así pueda aparecer la musina. El chocolate es muy energizante, con un alto contenido de grasas, y hay que encontrar un vino que pueda borrar esa lámina de grasa. Tarea compleja.

Hasta hace dos años, el chocolate se lo vió como enemigo del vino. Ahora por suerte se están amigando.

Chocolates y vinos

Los chocolates amargos en general, son difíciles de combinar con vinos. Debido a su amargura, tienden a dominar las papilas gustativas y se hace difícil buscar una buena opción.

Yo elegí el Malbec D.O.C de Norton y el cosecha tardía, que es un blanco dulce. Por qué el Malbec D.O.C?

Lo elegí para combinar junto a chocolates con bastante leche, ya que se llevan muy bien con distintos vinos tradicionales.

En el Norton Malbec D.O.C, sus uvas se cosechan la segunda semana de marzo, para que madure bien en el viñedo.

Pese a ser uvas cosechadas sin azúcar residual, (como si son los vinos blancos tipo cosecha tardía) Igualmente tiene una entrada dulce. Se necesita madurar bien la uva para conseguir taninos dulces. En la combinación con chocolates es ideal este Malbec por sus propias características, sus aromas dulces, a ciruelas, por ejemplo.

Los vinos de **Cosecha Tardía**, como el de Norton, sus uvas blancas se cosechan pasando el mes de abril para tener un mayor grado de azúcar residual en cada una de las uvas. Igualmente, nuestro blanco dulce cosecha tardía es un vino con un promedio de poca azúcar residual, suavizándose.

En 3 o 4 años esta cosecha de Norton Malbec D.O.C va a ser el mismo vino para seguir combinándolo con el chocolate?

No, porque esa botella va a cambiar su estructura de taninos dulces, no va a tener el mismo color, se va a decolorar. No vamos a tener tantos aromas dulces del malbec, va a tener otros aromas y en boca va a ser más suave, más redondo.

Un vino totalmente distinto. Un vino de guarda, para poder añejarlo, servirá para chocolates muy complejos.

Al fin y al cabo queda en el gusto del consumidor que vinos elegir.

Los vinos rosados son una buena opción junto a los chocolates?

Carlos Marianello: Los vinos rosados son una buena alternativa para el chocolate, ya que estos vinos tienen bastante contenido de potasio y una buena acidez.

Ana (Familia Zuccardi): Recién me acordé de una receta ideal, las cerezas bañadas en chocolate son perfectas para los rosados. Ya que estos vinos tienen una nota de cerezas.

Malamado, compañero ideal

Ana (Familia Zuccardi): Entre las personas el matrimonio perfecto a veces no se da, pero entre las comidas y el vino se puede dar. Cuando se trata de maridar una comida con un vino, buscamos aromas parecidos y sabores parecidos. Si estamos preparando un postre a base de chocolate, buscamos una bebida que también nos recuerde al chocolate.

El malamado de bodega Familia Zuccardi (**Malbec a la manera de Oporto**) tiene ciertos aromas, ciertos gustos al chocolate. Notas de higos secos, de especias como la canela, el clavo de olor y la vainilla.

El malamado es un malbec con una elaboración diferente. Carlos Marianello nos trae un malbec clásico, tradicional.

Este tiene una entrada bien dulce, y 19 grados de alcohol. Esa graduación lo hace aún más dulce, además de su azúcar residual, porque se cosechó tardíamente, a principios del mes de mayo.

Es un producto innovador que se puede combinar muy bien con el chocolate, yo diría que van de la mano, y también junto a quesos azules.

Un postre como ciruelas o peras en vino tinto también se podrían llevar bien, si le adicionamos canela, ya que esas mismas notas están en el Malamado.

Agradecemos especialmente a Jorge Salatino.

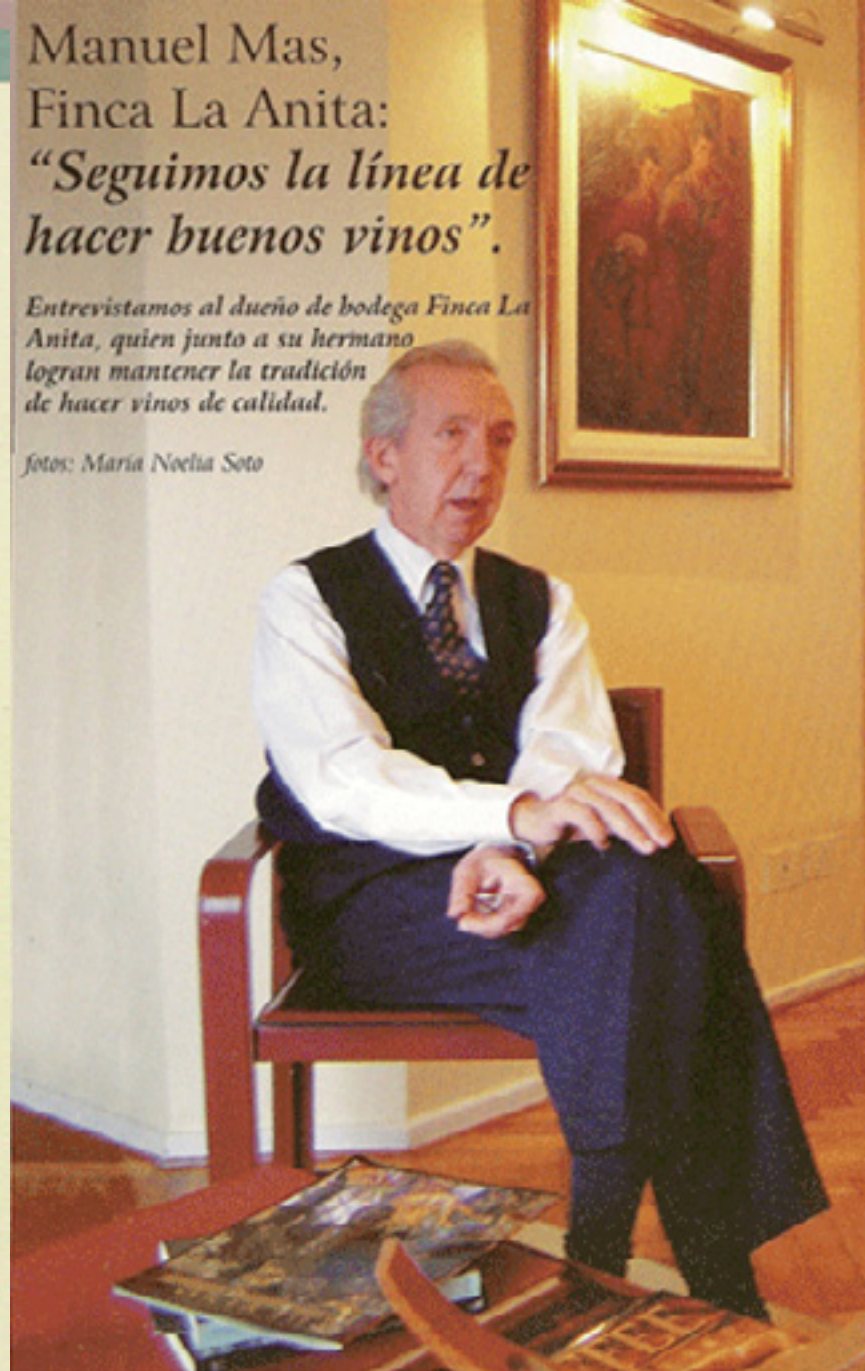
En el stand de la revista Devino la labor de Stella Maris, Noelia Soto, Diego Fontan, Juan Pablo Gambetta, María Luz Gambetta, Valentín Casaravilla, Martín Fontan en la organización, y Fernando Antelo quien junto a Luciana, coordinaba los horarios.



Manuel Mas, Finca La Anita: "Seguimos la línea de hacer buenos vinos".

Entrevistamos al dueño de bodega Finca La Anita, quien junto a su hermano logran mantener la tradición de hacer vinos de calidad.

Fotos: María Noelia Soto



EL VINO EN LA ACTUALIDAD

Yo tengo una mentalidad con respecto al vino, hacia Europa. La movida americana, que la mayoría son puro marketing, o los vinos Australianos no me atraen. Aprecio los vinos europeos de bodegas que llevan años haciendo la misma calidad en vinos. Últimamente se está viendo en nuestro país que las distintas bodegas nuevas, su primera cosecha ya lo denominan Premium, y ese rótulo sirve cuando el vino en cuestión logra una reputación.

Son distintas modas adoptadas de los vinos americanos y los Australianos, que siguen esa línea de marketing. A mí me gusta el estilo europeo, vinos tranquilos, de gusto parejo y muy bebibles. Nada del impacto, donde se elogia la gran concentración que tiene un vino, pero luego de la media copa tenés que dejar de tomarlo, porque te llegó a saturar ese vino.

No adhiero a esta nueva moda de vinos concentrados, con sangría, donde se a las uvas se les saca todo su jugo, dejando un desequilibrio, ya que hacen vinos como leche condensada. Un desequilibrio total es lo que pasa con estos vinos nuevos de hoy en día.

A mí me gustan los vinos al estilo francés, o españoles. También me gusta la forma de comercializar de los europeos. Que el cliente reconozca bien la calidad del vino y que venga personalmente a la bodega. En Europa es muy común, en bodegas francesas o españolas, que en el momento de sacar una cosecha ya tienen la mayoría de esos vinos vendidos, porque la gente ya estaba esperando para probarla, o guardarla en su casa durante años. Contrario al sistema americano, y que también se está implementando acá.

LOS COMIENZOS DE FINCA LA ANITA

Manuel Mas: Yo me inicié en el tema del vino gracias a mi hermano, Antonio Más, que es ingeniero agrónomo, y trabajó en la industria vitivinícola durante toda su vida, siendo un enólogo importante.

Yo en cambio, era de otro ámbito, soy ingeniero industrial, trabajaba en otras cosas. Hace 15 años, los dos decidimos armar un proyecto en común, mi hermano en la realización de los vinos, y yo en la parte comercial.

En esa época, principios de los noventa, no estaban las bodegas chicas de ahora en Argentina, estaban las más grandes, y después estaban las que realizaban vinos pateros, etc.. Entonces decidimos emprender el desafío de realizar una bodega chica que tenga solamente vinos de muy buena calidad. Empezamos a principios de los años 90 con una excelente finca, en donde construimos una bodega muy pequeña, realizando buenos vinos de nuestra propios viñedos. En Argentina ese concepto no existía en ese momento, una experiencia sin antecedentes.

Los resultados se dieron enseguida: al sacar al mercado nuestra primera cosecha. El nombre Finca La Anita también fue una novedad, ya que los vinos de marca de esos años en Argentina tenían nombres franceses o italianos.

Nosotros decidimos poner este nombre en honor a nuestra madre, que se llamaba Anita, que ya había fallecido.

Desde el comienzo, cuál es el público hacia donde iban sus vinos?

Decidimos hacer buenos vinos para la gente que le gusta tomarlos, en cantidades reducidas. El primer cliente que tuvimos fue el restaurant **Tomo I**, no fuimos enseguida a las grandes cadenas de supermercados.

Exportamos poca cantidad, a través de distribuidores que conocemos personalmente. No vamos a las grandes cadenas de distribución, tampoco a las ferias de vinos, jamás fuimos a una, y tampoco presentamos vinos en concursos, para tratar de lograr alguna medalla.

En los distintos jurados de concursos pasan cosas raras, donde se intercambian favores entre ellos. Y después las bodegas ganadoras se enorgullecen de las medallas obtenidas. Para uno el premio en sí consiste en que la gente pruebe nuestros vinos, y los vuelva a tomar. Nosotros hemos apostado a la valoración del cliente, nos hemos mantenido en una línea, tratando de hacer buenos vinos y nos ha ido bien.

Pasa con muchas bodegas que las distintas cosechas tienen una calidad dispar, en nuestro caso hemos mantenido e incrementado nuestra calidad en los años de las cosechas de Finca La Anita. Si se hacen las cosas bien, luego eso vuelve.

Al principio, empezaron con una línea de vinos semillón Finca La Anita?

Exactamente, fue raro ya que era un vino mal visto acá. En Francia es una uva finísima, uno de los cepajes más preciados. En Australia también hay buena producción de esa uva. En ese momento nosotros teníamos semillón en nuestra finca, y varios nos preguntaban por qué íbamos a hacer vino con esa uva, ya que tenía tan mala reputación. Empezamos con ese vino, y nos fue bárbaro, siendo el semillón el vino blanco que más vendemos.

LA MODA DEL VINO

Hay toda una movida alrededor del vino, ya que se transformó en un producto de moda, y donde gente nueva está empezando a descubrir el vino.

Muchas veces la gente oye hablar, y repite. Todo el mundo hablando de los vinos varietales, por ejemplo. Toda una movida alrededor.

El periodismo ayuda a eso, donde hacen creer que el mundo del vino es la fiesta permanente, y que las bodegas exportan muchísimo, y no es tan fácil ni tan así el asunto. Hay algo de fantasía en el ambiente, con el transcurso del tiempo se va a ir calmando.



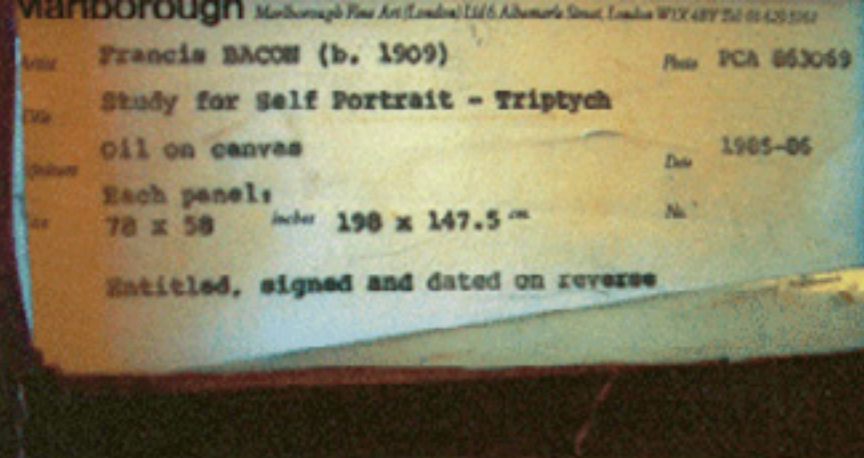
Las mejores cepas de vinos armoniosamente combinadas con la más fina línea de

En Finca La Anita tratamos de imitar el estilo europeo, hacer vinos tranquilos, muy bebibles, nada de vinos bien concentrados sin dejarnos llevar por ese canto de sirenas de la concentración, el gran color, vinos como petróleo. Un vino tiene que tener la concentración de la uva misma, y ser tomable. Se ve cada publicidad sobre vinos hoy en día, donde se ve gente vestida con tules, por ejemplo... No hay que invadir al posible cliente con frases ridículas y todos esos descriptores aromáticos donde hay mucho de absurdo... por ejemplo, vino con olor a eneldo, o con aromas a frutas del *cotto bosque*, y la verdad que hay que ser Heidi para saber bien que es esa fruta, o leer los cuentitos centroeuropeos del siglo pasado para saber bien de que se trata.

Invadir a la gente con tanta información snob y ridícula para vender un producto, lo único que eso hace es desvalorizarlo.

Recuerdos en el exterior, en donde ha visitado bodegas?

Me acuerdo de hace ya 5 años, haber estado con los dueños de la bodega Vega Sicilia, una bodega española donde la primera botella de cada cosecha va a la mesa del rey, y los vinos ya están vendidos de antemano. Normalmente no reciben visitas, de cada diez pedidos de visita rechazan nueve. Varios bodegueros argentinos han podido visitarla, y les han mostrado parte de la bodega. No sé por qué extraña razón nos invitaron en el año 2000, en donde mi hermano Antonio y yo, junto a nuestras mujeres, fuimos. Fué un agasajo impresionante, me acuerdo que llegamos y el dueño nos esperaba junto a su enólogo, nos llevaron a recorrer todo el viñedo, a Antonio le brindaron todo tipo de información técnica que quizo, y en la bodega pudimos probar toda la línea de vinos. Luego a la tarde nos invitaron a comer a la casa que tienen en la misma bodega, tipo castillo. Después de seguir degustando ahí, eran ya las seis de la tarde y estábamos desde el mediodía. Entonces Don Julio Alvarez, el dueño de Vega Sicilia, me pregunta si quieren probar algo más, y lo único que le dije fué que queríamos lomos (*risas*) ya que no dábamos más. Me acuerdo muy bien que tenían un vestíbulo, en la parte de arriba, donde había varios cuadros de la escuela de Goya, que eran grandes retratos históricos.



Manuel, hablando de arte, ahí tiene fotos de un cuadro de Bacon, no?

Exactamente, y no sabes quien me lo regaló? el mismo Francis Bacon. No puede ser...

Sí! estábamos con mi mujer en Londres, como a mí me gusta mucho la música y soy pianista, había reservado entradas para ver un pianista que admiraba. Al mediodía yo estaba en la tienda Harrods que es grande como una cuadra, en plena época de fin de año. Paso por toda la tienda y justo en el semáforo cruzo pasando por toda la gente, entonces alzo la vista y veo a un señor con una bolsita de papel, y me dije que ese era Francis Bacon. En un impulso di la vuelta y en la esquina le pregunto en inglés si en verdad era él. Sorprendido me dice que sí, que estaba haciendo sus compras para navidad! Yo le cuento que vengo de Argentina, que estuve estos días visitando la *Tate Gallery*, en donde había un cuadro de él. Me acuerdo bien que Bacon me dijo que ese cuadro *Its very Goya-Like (muy al estilo Goya)* en donde retrataba una amiga suya. Entonces le comento que estoy visitando Londres por pocos días, y que sería un sueño hecho realidad poder visitar su taller. Me contesta que su estudio es muy chico y no puede recibir gente ahí, pero que en la galería Malborough le dirá a su curadora para que puedan ver todos los cuadros. Previo contacto telefónico, al otro día fui invitado a la galería, donde en una sala muy chica me iban mostrando todos los mejores cuadros de Bacon, de gran formato y muchos de ellos trípticos. En ese momento era el pintor vivo mejor cotizado de Inglaterra, le dije a la curadora que nosotros no eramos compradores, y ella me dijo que Francis sólo le pidió que les mostrara toda su obra. Cuando mostraban el último cuadro me comenta que era lo más reciente que Francis había hecho, cuando apenas terminaba un cuadro la llamaba y lo llevaban ahí para que pueda seguir pintando, ya que su taller era muy chico. Me muestra que estaba muy fresco el cuadro, y enseguida les saca unas fotos, que son estas tres fotos que me regaló.



Eugenia Catalá

Pastelería especializada.

Tel: 4981-1132

eugeniacatala@hotmail.com