

MIS MEMORIAS DEL VINO

Los 50 años que marcaron el cambio

JOSÉ PEÑÍN



MIS MEMORIAS DEL VINO

50 años que marcaron el cambio

José Peñín



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Queda expresamente prohibida la utilización o reproducción de este libro o de cualquiera de sus partes con el propósito de entrenar o alimentar sistemas o tecnologías de inteligencia artificial.

© de los textos: José Peñín

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Primera edición: abril de 2025

Editorial Planeta, S. A., 2025
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

Depósito legal: B. 3.913-2025
ISBN: 978-84-08-30348-0

Impresor: Liberdúplex
Printed in Spain – *Impreso en España*



SUMARIO

Introducción	11
--------------------	----

PRIMERA PARTE: DESDE EL VINO CON OJOS DE NIÑO

HASTA CONVERTIRME EN UN BUEN CATADOR ..	13
1. 1975. El comienzo en el vino, las primeras luces después del siglo decadente.	19
2. Primeras fuentes del vino, mis primeros libros y mi pasión por el periodismo	41

SEGUNDA PARTE: VIAJE AL VINO ESPAÑOL

3. Carretera y manta, descubrir zonas desconocidas. .	59
4. La Rioja, la distancia entre los históricos y el Rioja campesino	63
5. Cataluña, donde encontré el vino más civilizado	115
6. Aragón, del granel a la marca	147
7. Navarra, la que quería imitar a La Rioja.	153
8. Castilla-León, la región de las mil zonas	159

9. Castilla-La Mancha, cuando el blanco se convierte en tinto	229
10. Galicia, entre el «matuteiro» y el albariño	241
11. Asturias, Cangas en un oasis entre la lluvia	251
12. Andalucía, más allá del Jerez	255
13. Canarias, los vinos del Alisio y de los volcanes	285
14. Comunidad Valenciana, entre el altiplano y la monastrell	295
15. Murcia, desde aquel Jumilla de Forges	307
16. Baleares, una burbuja de <i>terroir</i>	311
17. Madrid, desde lo urbano a la periferia	319
18. País Vasco, lo que bebían los vascos más allá del chacolí	327
19. Extremadura, extrema y dura	331
 Tercera parte: Viaje al vino mundial	 335
20. Argentina, desde los viñedos a 3.000 metros de altura hasta la Patagonia	337
21. Australia, lo que se ve y lo que no se ve de sus vinos	353
22. Brasil, entre el viñedo que no duerme y una calidad inesperada	361
23. Chile, la ristra de zonas	367
24. Estados Unidos, mi viaje a Napa Valley en 1985	379
25. Francia, 45 años bebiendo vino francés	401
26. Hungría, la colonia húngara del vino español	439
27. Inglaterra, los ingleses con vino propio	443
28. Italia, entre la Toscana y el lambrusco	451

29. Nueva Zelanda, el vino más europeo del otro hemisferio	463
30. Portugal, respeto por la tradición y por la modernidad	469
31. Rusia, de viñas mediterráneas	505
32. Sudáfrica, el vino del <i>apartheid</i>	509
33. Suecia versus Egipto, del frío al desierto	515
34. Uruguay, los vinos del sudestada	521
CUARTA PARTE: LUCES Y SOMBRAS DEL VINO NUESTRO 527	
35. El vino corriente en España.	529
36. 1990, nace la <i>Guía Peñín</i> , el primer vademécum del vino español	531
37. Vinos no recomendables	535
38. Carlos González, el catador insobornable	539
39. La difícil aventura de dirigir revistas del vino	543
40. Algún fracaso más	549
41. Los cinco sumilleres que me cautivaron.	551
42. El vino en el universo del lujo	563
43. Categorías de lujo	565
44. Francia, cuna del vino carísimo	567
45. El lujo ibérico	569
46. Los fotógrafos que fueron mis ojos	571
47. Me metí en la comunicación del vino	575
48. Los «ganchos» de la comunicación	579
49. El miedo de la televisión al vino	583
50. Wine Creator, el periodista y el enólogo frente a frente	587

51. Filosofía de los autores del vino y periodistas . .	591
52. Las marcas mediáticas de los años setenta y ochenta	595
53. 1982. La primera olimpiada del vino a la española.	599
54. Pronósticos cumplidos del vino	601
55. Los fraudes en el vino	607
56. Los fraudes en tabernas y bares	609
57. Los mejores vinos de mi vida.	611

QUINTA PARTE: ESCRITORES Y PERIODISTAS

CON LOS QUE TRATÉ	619
58. Mis españoles del vino.	621
59. Mis personajes extranjeros del vino	639
60. Sabuesos del vino, los carismáticos que saben vender	655
 Mi reflexión sobre el futuro del vino	663
Epílogo	669
Agradecimientos	671
Índice onomástico	673

INTRODUCCIÓN

Mi relación profesional con el vino comienza en 1975. Sin embargo, es solo una casualidad que este período hasta los primeros años del siglo **xxi** coincida, más o menos, con la mayor revolución de la vitivinicultura a nivel mundial desde la civilización grecorromana.

En los últimos cincuenta años, el vino ha dejado de ser un producto estratégico de consumo alimentario para convertirse en un producto hedonista y cultural. Esto ocurre cuando el vino deja de ser una bebida diaria y se convierte en una bebida ocasional, con otras formas de beber. Jamás en la historia el vino ha experimentado tantos cambios. Cambios en la elaboración, en la viticultura, en el comercio, en la comunicación, en el consumo, en la educación del consumidor, en la mentalidad e incluso en su estética. Todo ello, añadido a los avances tecnológicos en las bodegas y en los viñedos, y el nacimiento de la Enología como ciencia. Es un tiempo en que aparecen nuevos países consumidores y otros países productores que se sitúan en cabeza, la promoción y la proyección del periodismo del vino, las puntuaciones de la crítica, la batalla de las marcas, el divertimento de las catas y su lenguaje, las ferias monográficas del vino y, sobre todo, el nacimiento del vino global.

Vivir toda esta revolución me ha hecho pensar si sería conveniente contar esta realidad en primera persona como viajero del vino, hablando y catando con bodegueros, enólogos y viticultores de todo el mundo. Durante todo este trayecto se han producido un sinnúmero de anécdotas que intento detallar en este libro. Conocí el vino desde varias ópticas: como comprador y vendedor de vinos, reportero, catador, editor, escritor, consultor e incluso como comunicador empresarial del sector. Todo ello me permitió tener una información más profunda e incluso desconocida que, en su momento podía ser irrelevante, pero que, con los años, sería interesante destapar.

En las siguientes páginas contaré algunas anécdotas con bastantes bodegas, algunas de las cuales he visto nacer, crecer y morir. Historias que no aparecen en su documentación, en los libros ilustrados de empresa o recientemente en las webs, pero que no empañan sus caminos de éxitos. Muy al contrario, describo los primeros momentos de sus emprendimientos salpicados de penuria y dificultades que engrandecen su lucha y que ellos, tal vez por decoro, no los mencionan. Marcas que desaparecieron por bajar la guardia sus propietarios y otras que lo hicieron por cansancio. Abordo la España de un campesinado vitivinícola que me encontré y la que luchó para lograr situarse en este período y más rápido que ningún país a la cabeza de la modernidad planetaria. Es la historia de un abstemio que, desprovisto de emociones, evitó acudir a las academias del vino y que, más tarde, se convierte en un experto por la simple práctica, para después entender mejor la teoría enológica de los libros.

Lo que el vino me dio durante casi diez lustros ahora se lo devuelvo en estas páginas. Como dijo García Márquez: «La vida está para contarla».

PRIMERA PARTE

DESDE EL VINO CON OJOS DE NIÑO HASTA
CONVERTIRME EN UN BUEN CATADOR

Cuando solo era un niño curioso, veía el vino como cosa de mayores, situado en un retrato de taberna, parroquianos bebiendo en vaso, jugando al tute o al dominó. También observaba a grupos de campesinos, con la bota sanferminera en la cintura, cuando iba a mi pueblo en verano. Mi leve relación con el vino habría que buscarla en el pueblo que cada uno guarda en su corazón. En casa no se bebía vino como consecuencia de la rebeldía de mi padre hacia el suyo, dueño de una taberna rural en la localidad leonesa de Villanueva de Jamuz. Se respiraba en la taberna de mi abuelo un espeso humo de tabaco de picadura y resoplos alcohólicos de coñac barato, aguardiente y clarete al filo del vinagre. Todo ese escenario ya asustaba a mi padre en su juventud pues su intención era estudiar Magisterio, frente a la imposición paterna de continuar con el negocio. En el primer tercio del pasado siglo, el analfabetismo rural era «obligatorio» como consecuencia de la necesidad de mano de obra familiar y temprana. Este escenario era desolador para un hombre como mi padre, lo que le empujó a huir y refugiarse en la casa de su tío en León, que fue su tutor en los años anteriores a la Guerra Civil, y así convertir su ilusión en la realidad de ser maestro dos años antes de la contienda.

Los primeros nueve años de mi infancia, los pasé en Tetuán, en aquel Marruecos disciplinado, militar y algo mundano, que retrata perfectamente María Dueñas en su novela *El Tiempo entre Costuras*.¹ Una infancia de navidades abundantes, sin racionamiento, de placeres de turrón en cajas de madera, Anís de la Asturiana, en cuyo vidrio rascábamos cantando los villancicos, y alguna botella de Paternina que, por razón de las fechas, mi padre debía descorchar.

En 1953 nos fuimos a vivir a Madrid. La ciudad me ofrecía un retrato gris de adoquines, ruidosos tranvías y olores nauseabundos de fritanga de gallinejas de los puestos callejeros.

Todavía sin amigos madrileños solía caminar alrededor del derruido Cuartel de la Montaña. Vivía en la calle Ilustración, entre la Estación del Norte y la plaza de España. En aquellos años, me llamaban la atención los innumerables solares todavía con los cimientos de las casas bombardeadas durante la Guerra Civil, que aún perduraban.

En cada edificio en construcción veía a los albañiles, algunos con pañuelos anudados en la cabeza, sentados en el suelo a la hora de comer. Tartera de aluminio en mano, unos a otros se pasaban unas botellas de anís, rellenas de vino blanco a granel, con el corcho perforado por una cánula de caña para beber a chorro. Este ingenioso tapón de corcho y la bota de vino los vendían en la calle Toledo en donde existían algunas tiendas de herramientas de trabajo de lo más variopinto, toneles, encorchadoras, tapones y botellas vacías para envasar el vino.

Ensimismado viendo comer y beber a pie de obra, uno de ellos se dirigió a mí: «Chaval, ¿quieres un trago? Así serás mayor». Acepté por ver si era capaz de acertar bebiendo a chorro. El resultado fue un desastre, no solo por la mala puntería, entrando el

1. María Dueñas, *El Tiempo entre Costuras*. Barcelona: Temas de hoy, 2009.

vino por la nariz, sino por el sabor. ¿Cómo era posible que los mayores tomaran una bebida seca, ácida y amarga como el vino?

Otra imagen que me impactó fue la de los segadores sentados sobre sus pesadas maletas de madera, junto a las vallas que rodeaban la Estación del Norte. Todos los veranos venían de la siega en Andalucía desde la estación de Atocha, a la espera de tomar el último tren de la noche para continuar su duro trabajo en los campos de Castilla. Casi todos llevaban al cinto una bota de vino hecha en cuero. Esta visión me llevó a pensar que el vino era cosa de pobres.

De niño, al besar a mis tíos y a los amigos de mis padres, percibía un olor mezcla de tabaco y el dulzor del alcohol como algo inherente a nuestros mayores. De aquella década, no se me olvidan las tabernas y los bares con barras de cinc, con un recipiente integrado con agua corriendo donde se enjuagaban los vasos de vino. Se bebía valdepeñas a palo seco servido en unas jarras rectangulares de vidrio. Yo iba a comprar gaseosa y a llenar de vino la botella vacía de anís cuando venían familiares a casa.

En aquellos bares capitalinos, las botellas de vino aparecían de pie, inmóviles e intocables en las alturas de las estanterías, como un adorno de viejas etiquetas enranciadas por el tiempo y por el humo del tabaco. En cambio, en los anaqueles más bajos y más visibles, aparecía una legión de marcas de coñac español, en las que sobresalían Terry, Fundador y Carlos III y todo un sinfín de anises y licores. Aquellas inanimadas botellas de marca nada tenían que ver con el vino en vaso que se servía de tinajas y toneles repintados. Los vinos que se recibían en la capital venían en odres, pellejos, garrafones y algunas botellas retornables, sobre todo, de Valdepeñas y Toledo. Recuerdo ver las camionetas de autoventa descargando en los bares y las tabernas, y que no regresaban a sus bases antes de vender la totalidad del cargamento. Algunas de esas camionetas eran rusas de la Guerra Civil, las 3HC, que el gracejo madrileño las llegó a denominar por sus iniciales los «tres hermanos comunistas».

Entre 1955 y 1959, mis padres nos llevaban a mi hermano y a mí a la vendimia para ayudar a mis tíos del pueblo. Era casi una liturgia de aquellos expatriados, como un deber hacia los familiares que no pudieron emigrar. A lo largo del río Jamuz, en León, aparecía un extenso y nutrido viñado. El paisaje de los montículos de las bodegas subterráneas en medio de las viñas se asemejaba a los cementerios de guerra. Mi relación con el vino no había llegado, pero sí con el mosto. No entendía que aquel succulento sabor dulce desapareciera después de burbujeos entre la penumbra y humedad.

Con 12 años, desde la ventana de mi habitación, veía por la noche el halo luminoso en el cielo del gigantesco reflector que salía de la Feria del Campo. Supuse que se trataba de una feria-verbena según el modelo andaluz, como recordaba de mis años en Marruecos. Sin decir nada a mis padres, me dirigí al certamen colándome en el recinto. Cuando entré en esa reproducción de los pueblos de España, sufrí una decepción al ver que allí solo había tractores, alguna vaca, fotos de espigas y trajes regionales. En otro espacio vi la primera muestra pública del vino nuestro, que se organizaba en España durante el franquismo y las fiestas de la vendimia de cada territorio. Jerez ocupaba un lugar preferente porque reflejaba mejor el espíritu español, que tanto exaltaba el Régimen. El folclore de venenciadores, toneles, faralaes y tapas que retrataba la entonces supremacía del jerez en el vino español. Osborne, Domecq, Terry y González Byass ofrecían sus vasitos de fino. En un momento de descuido lo bebí, pensando que era dulce, con la intención de quedarme con el vasito de cristal. ¡Qué amargo fue mi bautizo con el vino!

1975. EL COMIENZO EN EL VINO, LAS PRIMERAS LUCES DESPUÉS DEL SIGLO DECADENTE

Lo que bebía España en 1975

Hasta los años setenta, los vinos finos embotellados que figuraban en los escaparates eran minoría, sumergidos entre un sinfín de marcas de licores, vermús y coñacs. Las bodegas históricas riojanas proyectaban un mensaje marquista más allá del nombre Rioja, que se perfilaban como origen territorial, pero no como denominación. En algunas etiquetas no aparecía la palabra Rioja, pero sí la localidad, como Haro, Cenicero o Elciego. La indicación geográfica del vino estaba identificada con una precinta en el cuello de la botella que se pegaba a mano cubriendo el tapón. La precinta y el fenómeno de la malla de alambre, utilizada para los vinos de cierta alcurnia, eran un signo de autenticidad a prueba de falsificaciones. Los subtítulos como Gran Reserva Especial o Reserva de la Familia determinaban una categoría superior vinculada a la mayor vejez del vino.

Hasta finales de aquella década, los vinos de Jerez eran el plus folclórico de una Andalucía en donde se bebía a granel en las tabernas y tabancos, y se embotellaba una pequeña cantidad para ilustrar los escaparates de los ultramarinos, los mostradores de los restaurantes y las casas de postín.

En general, el tratamiento que la sociedad española daba al vino estaba muy alejado de la cultura vinícola, tal y como hoy la entendemos. Se compraba en los bares, en las tabernas o en algunos ultramarinos que vendían a granel antes de prohibirse esta práctica por ley con el embotellado del llamado «seis estrellas», un nombre un tanto rimbombante cuyo envase de litro encerraba un vino más «higiénico», pero más soso y aguado, que comenzó a poblar los supermercados en los años sesenta.

Al margen de los graneles, muy extendidos por todo el país por quienes sorteaban la prohibición de no envasarlo, la mayoría de las marcas que circulaban en esos momentos en España se comercializaban localmente, ya que la distribución en las grandes ciudades solo se la podían permitir las grandes bodegas. Hasta los años setenta —repito—, los vinos finos embotellados eran minoría, pero también había importantes destellos de calidad. Las marcas históricas de Rioja y Jerez, ambas omnipresentes en las cartas de los restaurantes, eran las que se bebían en las grandes ocasiones, comercializadas en la primera mitad del siglo xx por las delegaciones en Madrid de las propias bodegas y, más tarde, por empresas distribuidoras en exclusiva. Los vinos riojanos se estilaban en la alta y media restauración. Vega Sicilia era un mito casi desconocido, y pocos sabían que la bodega estaba en la provincia de Valladolid.

España bebía más vino que cerveza aun siendo más caro. Un botellín de cerveza de 330 ml, con envase retornable, costaba 18 pesetas (0,10 euros), equivalente a 54 pesetas (0,32 euros) el litro, mientras que el de vino costaba 65 pesetas el litro. Partiendo de esta base, el consumo en los bares y el doméstico suponía alrededor de los 70 litros por persona y año. El panorama no difería del que se contemplaba en las dos décadas anteriores. El garrafón y la botella retornable eran el tintineo de camionetas y carretillas urbanas. En las tabernas y los bares a nadie se le ocurría pedir que le descorcharan una botella de vino. Bastaba colocar el codo en la barra para que, casi sin pedirte permiso, te llenaran el vaso. El vino

de esta clase social pasaba por el calvario de la pasteurización, un procedimiento agresivo que consistía en calentar el vino a 70 °C en la elaboración para matar cualquier microorganismo y que le confería un regusto cocido. Este sabor se unía a un gusto a «depósito», debido a la evolución del sulfuroso que se combina con otros elementos del vino cuando permanece mucho tiempo en las tinas de cemento. Un sabor al que casi todos estábamos acostumbrados como una característica del vino popular.

La sombra del fraude se proyectaba por todos los rincones. Para evitarla, las botellas riojanas llevaban una precinta de origen que cubría la coronilla para protegerlas de los descorchos ocultos, del mismo modo el tapón que no se puede reutilizar en los destilados formaba parte de la foto española del timo. Las precintas de origen no solo el tabernario, aguar el vino como cito en otra parte del libro, también existían los fraudes de ley, falsificando orígenes con mezcla de vinos más baratos de otras zonas. Pero el más peligroso era el fraude químico con la utilización de productos como la cloropirrina o el metanol y otros antioxidantes menos saludables que el sulfuroso. Las deficientes condiciones de trabajo de las bodegas provocaron algunas muertes por inhalación de CO₂ y por la limpieza con productos clorados dada la escasa ventilación de multitud de bodegas angostas.

El concepto «denominación de origen» arranca

Las denominaciones de origen eran papel mojado. Para las bodegas el «origen» reseñado en las contraetiquetas era un label de prestigio más que la realidad de un control del vino. La falta de recursos humanos para controlar las entradas de vinos foráneos convertía las zonas en un coladero. Exceptuando Jerez y Rioja, las sedes de estas entidades apenas podían pagar el alquiler, la mayoría de ellas ubicadas en pisos o en pequeños espacios cedidos por instituciones locales.

Las denominaciones de origen no tenían la autonomía de hoy, sino que dependían de un órgano centralizado que se llamó