



MIS MEMORIAS DEL VINO

Los 50 años que marcaron el cambio

JOSÉ PEÑÍN



A la venta desde el 30 de abril de 2025



MIS MEMORIAS DEL VINO

50 años que marcaron el cambio

José Peñín

Este libro no son solo las memorias del autor, José Peñín. Es el relato de un espectador aventajado que ha visto pasar la mayor revolución que se ha producido a nivel mundial en la historia del vino. Sus páginas son el pretexto para contar **los cambios profundos que han ocurrido desde el final de la década de los setenta hasta nuestros días**, una revolución que todavía no ha terminado: cambios en la producción, en la elaboración, en el comercio, en la comunicación, en el consumo e incluso en la estética del vino.

Lo más trascendental de esta nueva era es que **el vino ha dejado de ser un producto alimentario para convertirse en un objeto hedonista y cultural**. Todos estos cambios se han producido principalmente en los **últimos cincuenta años**, con los avances tecnológicos en las bodegas y en los viñedos, el nacimiento de la enología como ciencia, cuando el vino embotellado deja de ser monopolio de Jerez y Rioja, y cuando el vino ya no es una bebida diaria y se convierte en una bebida ocasional junto con otras formas de beber, aparecen nuevos países consumidores y productores que se sitúan en cabeza, la promoción y la proyección del periodismo del vino, la batalla de las marcas, el lenguaje de las catas, las ferias monográficas del vino y, sobre todo, el nacimiento del vino global.

.....

«Por pura casualidad mi trabajo en el vino comienza en 1975, y toda esta revolución la vivo en primera persona, y alguien, con la necesidad de conocer esta historia, me sugiere que la cuente. No a modo cronológico sino desde el prisma sociológico y costumbrista. Lo que nos parecía normal hace décadas hoy se convierte en excepción gracias al tiempo de cambios transcurrido. Como viajero del vino hablando y catando con bodegueros, enólogos y viticultores de todo el mundo, se han producido un sinfín de anécdotas que intento detallar en este libro. Lo que el vino me dio ahora se lo devuelvo en estas páginas.»



SUMARIO

Introducción

Primera parte: desde el vino con ojos de niño hasta convertirme en un buen catador

1. 1975. El comienzo en el vino, las primeras luces después del siglo decadente
2. Primeras fuentes del vino, mis primeros libros y mi pasión por el periodismo

Segunda parte: viaje al vino español

3. Carretera y manta, descubrir zonas desconocidas
4. La Rioja, la distancia entre los históricos y el Rioja campesino
5. Cataluña, donde encontré el vino más civilizado
6. Aragón, del granel a la marca
7. Navarra, la que quería imitar a La Rioja
8. Castilla-León, la región de las mil zonas
9. Castilla-La Mancha, cuando el blanco se convierte en tinto
10. Galicia, entre el «matuteiro» y el albariño
11. Asturias, Cangas en un oasis entre la lluvia
12. Andalucía, más allá del Jerez
13. Canarias, los vinos del Alisio y de los volcanes
14. Comunidad Valenciana, entre el altiplano y la monastrell
15. Murcia, desde aquel Jumilla de Forges
16. Baleares, una burbuja de *terroir*
17. Madrid, desde lo urbano a la periferia
18. País Vasco, lo que bebían los vascos más allá del chacolí
19. Extremadura, extrema y dura

Tercera parte: viaje al vino mundial

20. Argentina, desde los viñedos a 3.000 metros de altura hasta la Patagonia
21. Australia, lo que se ve y lo que no se ve de sus vinos
22. Brasil, entre el viñedo que no duerme y una calidad inesperada
23. Chile, la ristra de zonas.
24. Estados Unidos, mi viaje a Napa Valley en 1985
25. Francia, 45 años bebiendo vino francés
26. Hungría, la colonia húngara del vino español
27. Inglaterra, los ingleses con vino propio
27. Italia, entre la Toscana y el lambrusco
29. Nueva Zelanda, el vino más europeo del otro hemisferio
30. Portugal, respeto por la tradición y por la modernidad

31. Rusia, de viñas mediterráneas
32. Sudáfrica, el vino del *apartheid*
33. Suecia versus Egipto, del frío al desierto
34. Uruguay, los vinos del sudestada

Cuarta parte: luces y sombras del vino nuestro

35. El vino corriente en España
36. 1990, nace la *Guía Peñín*, el primer vademécum del vino español
37. Vinos no recomendables
38. Carlos González, el catador insobornable
39. La difícil aventura de dirigir revistas del vino
40. Algún fracaso más
41. Los cinco sumilleres que me cautivaron
42. El vino en el universo del lujo
43. Categorías de lujo
44. Francia, cuna del vino carísimo
45. El lujo ibérico
46. Los fotógrafos que fueron mis ojos
47. Me metí en la comunicación del vino
48. Los «ganchos» de la comunicación
49. El miedo de la televisión al vino
50. Wine Creator, el periodista y el enólogo frente a frente
51. Filosofía de los autores del vino y periodistas
52. Las marcas mediáticas de los años setenta y ochenta
53. 1982. La primera olimpiada del vino a la española
54. Pronósticos cumplidos del vino
55. Los fraudes en el vino
56. Los fraudes en tabernas y bares
57. Los mejores vinos de mi vida

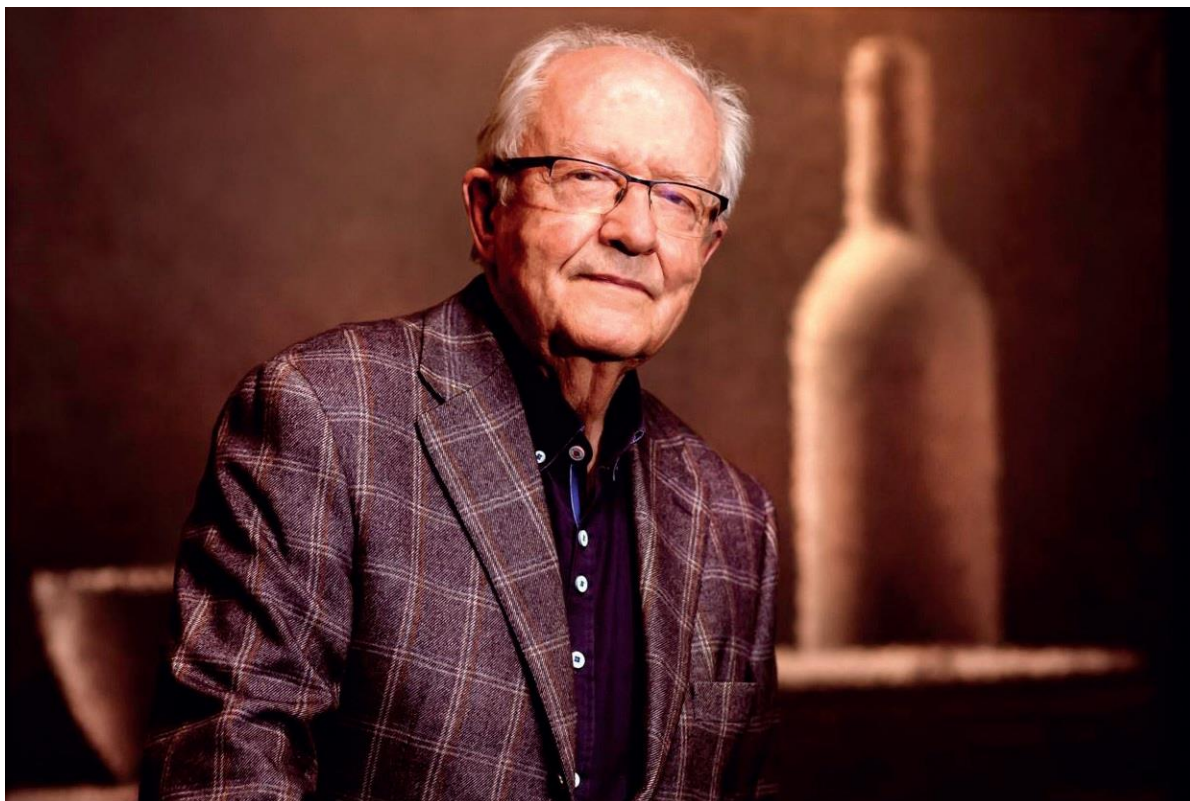
Quinta parte: escritores y periodistas con los que traté

58. Mis españoles del vino
59. Mis personajes extranjeros del vino
60. Sabuesos del vino, los carismáticos que saben vender

Mi reflexión sobre el futuro del vino

Epílogo

- Agradecimientos
- Índice onomástico



JOSÉ PEÑÍN (Santa Colomba de la Vega, León), periodista de inmensa trayectoria, es posiblemente el escritor de vinos más prolífico de habla hispana y uno de los periodistas y escritores más experimentados de nuestro país, decano de la profesión, y el más conocido a nivel internacional. Fue clave en la difusión de la gastronomía vitivinícola española al fundar en 1975 uno de los primeros clubes de vinos de España, Cluve, y crear a principios de los ochenta la primera revista divulgativa de vinos del país, *Bouquet*.

Además, su obra *Manual de los vinos españoles* se convirtió (y aún lo es en la actualidad) en el libro de cabecera para aquellos que quisieran conocer las entrañas del mundo del vino. **Creador de la mítica e influyente *Guía Peñín de los vinos de España* como referente en el comercio internacional de vinos españoles y la más consultada a nivel mundial, que le convierte en el más importante creador de corrientes de opinión en torno al vino.** Desde entonces, ha publicado más de quince títulos entre los que destacan *Diccionario Espasa del vino* y *Atlas de los vinos de España*. Fue el director de la revista *Sibaritas*, hasta su cierre en 2010.

Actualmente es presidente de honor del Grupo Peñín. Viajero infatigable, ha recorrido casi todos los viñedos del mundo, es conferenciante, consultor, catador de reconocido prestigio y miembro de diferentes jurados internacionales.



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 empequeñecen 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».

MIS PRIMERAS CATAS Y APRENDER A ESCUPIR

«Mis primeras experiencias sensoriales en las que puse mucha atención consistían en depositar en la boca la cantidad exacta de vino, moverlo mientras apuntaba mis sensaciones y escupirlo a continuación. Esto último me generaba rechazo, porque escupir es para desechar un mal sabor o algo que no queremos que siga su curso a los vericuetos interiores del cuerpo humano. ¿Por qué iba a escupir algo que sabía bien? Obviamente, se hace para no coger la curda trago a trago. Como yo tenía un antecedente abstemio, podía ocurrir que tragándolo lograra atraerme algún vino sobre los demás y alterar el juicio papilar, más pragmático e imparcial, que lo que el gástrico pudiera ejercer. **Como a todos los que empiezan a catar, el no rematar el paladeo con el trago parece como si faltara un último matiz de examen.**



Escupir el vino es todo un arte. Recuerdo una visita que hice en 1980 a la bodega Harvey's en Bristol, la casa madre de esta firma británica con más de trescientos años de funcionamiento y en donde se embotellaba el sherry que venía a granel desde Jerez, además de vinos franceses y oportos. James John, un Master of Wine, era el catador oficial y director comercial de la casa. Jamás vi a un hombre, copa en mano, con la pericia de arrojar el sorbo colándolo dentro del bidón-escupidero, a casi dos metros de distancia y sin una gota en sus comisuras. Me dijo: «Después de pasarme todas las mañanas probando vinos, usted comprenderá que el saber escupir va intrínseco con el saber catar».

El primer pensamiento a la hora de enfrentarme a una batería de copas fue considerar que los posibles clientes, o adheridos, de mi negocio poseían la cultura suficiente como para entender que mi obligación era ofrecer vinos recónditos, más o menos con una historia detrás. Para tener una idea de dónde estaban los mejores, me propuse hacer un ensayo delante de Isabel Mijares con una batería de vinos de diferentes calidades. Al acertar por pura deducción e intuición cuál era el mejor, o el menos malo, bastaba tener una mínima memoria para trasladar ese modelo a mis experiencias en las bodegas a visitar. **Mi capacidad de valoración se basaba en los equilibrios ya que, por mi condición de no bebedor, no tenía vicios ni preferencias. Yo empecé a escupir catando, más que tragar bebiendo. Mi paladar era absolutamente virgen y presto a detectar cualquier matiz que me agrediera para descalificarlo.** Si tenía una duda, «la Mijares» me solucionaría el problema. La cuestión era localizar un vino que no tuviera ningún defecto, limpio, agradable de beber. Los términos de cata que aparecieran en la ficha del vino los pondría Isabel cuando llevara la muestra a su laboratorio».

LO QUE SE BEBÍA EN LOS MOSTRADORES RIOJANOS

«En mis viajes riojanos aún quedaba tiempo para estar al corriente de lo que se bebía en los bares y las tabernas de Logroño. **El consumo popular en la provincia, como en toda España, estaba acaparado por el vino de garrafón y las botellas desnudas, sin etiquetas.**



No obstante, podía sospechar que en los bares encontraría ese rioja de pueblo más cercano a mis pretensiones de toparme con un vino familiar para mis asociados. Sin embargo, lo que se bebía en las barras no era el vino riojano, sino el foráneo embotellado por las bodegas no adscritas a la denominación de origen. Botellas sin etiqueta y vasos desparramados por los mostradores. Solo en las localidades alavesas se podía beber el llamado «vino de cosechero» por su cercanía a las casi anónimas bodegas locales. Vinos con los defectos a los que los consumidores alaveses estaban acostumbrados. Los vinos de cosechero por su relación agrícola estaban mejor considerados que los vinos de mesa.

Para los riojanos de a pie inspiraban más confianza que las marcas de las bodegas industriales. El término «vino de mesa» sonaba mal y por ello se creó un rango no escrito llamado Alto Ebro, que citaremos en otro capítulo».

«En este libro 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»

ENTRE DOS FRANCESES SE COCINA LA «ALTA EXPRESIÓN»

«En la bodega de Cosme Palacio se produjo el primer intento de elaborar lo que se llamarían los vinos de Alta Expresión. Eran los tintos de mayor intensidad de color, racimos más maduros y roble francés. Fue la entrada en la escena riojana de Michel Rolland a la llamada de su amigo Jean Gervais, dueño de esta histórica bodega cuando la compró la multinacional canadiense Seagrams en 1985.



Jean Gervais, intrépido y seductor, irrumpía en Bodegas Palacio con idea de cambiar el chip del rioja de entonces: un tinto con una alarmante baja acidez, fruto de las nuevas plantaciones sobre suelos atestados de potasio, que arrasaron gran número de hectáreas de viña vieja, y una crianza en roble americano de gusto astilloso. Entre otras cosas, transformó la tradición del vino de cosechero de Rioja Alavesa en un verdadero beaujolais, al que puso el nombre de Milflores. *Baiser de fleurs*, como él decía, admirando la flora silvestre riojana que rodeaba en cada primavera sus viñedos de Laguardia. Sostenía su idea de cómo se mezclaba el polen de las flores con el polen de la vid, impregnando las pieles de las uvas, dotando al vino de los aromas florales que tanto le seducían. En aquellos años, nos encargó a mi empresa de comunicación la presentación del vino. Le sugerí una tienda de flores madrileña cuya originalidad motivó la presencia de un nutrido grupo de periodistas.

Gervais era un tipo soñador, desbordante, con muchas ideas que había que serenar atándole en corto Luis Valentín, que era el consejero delegado. El francés era el martillo y Valentín el yunque. A Luis le trataba más a menudo, con su humildad, educación y muy bien acompañado de Carmen Enciso, responsable de las tareas de *marketing* y comunicación. Una pareja profesionalmente bien avenida, cuya excelente sintonía de quince años en Cosme los llevó a independizarse en 1998, creando la Bodega Valenciso, plasmada incluso en el nombre, la suma de sus dos apellidos».

LA OVEJA NEGRA DE CODORIÚ

Un personaje que me fascinó fue **Manuel Raventós i Negra**, hijo de Josep María Raventós, aquel carismático *hereu* de Codorníu que fue apartado por el consejo de administración familiar de su condición de heredero, según el derecho civil catalán. **Con su hijo Manuel, sin alharacas ni portazos, levantó en 1986 la bodega Raventós i Blanc en torno a un gigantesco árbol milenario y a pocos metros de la bodega madre.** Unas pocas semanas después de la inauguración, Josep murió de un ataque al corazón en Nueva Zelanda pescando merlines.

Su hijo, Manuel Raventós i Negra, cada noche iba a descansar a su domicilio situado en el recinto «enemigo» cuya casa solariega le pertenecía. Cuando le conocí en ese año observé su tono moderado, con la elegancia de su presencia que proyectaría en sus nuevos y personales cavas y no tardó en comercializar vinos tranquilos, quizá con una acidez afilada propia de la destinada para el espumoso. Sin el más mínimo resentimiento hacia la bodega madre, me iba descifrando el proyecto de calidad, moderno y lejos de los grandes volúmenes. A pesar de su talante moderado y su saber escuchar, emprendió alguna aventura como comprar una bodega en Burdeos y la creación de una distribuidora nacional, Prisma Vinos, aunque con el tiempo ambas iniciativas se torcieron.

La crisis le obligó a replantear su negocio evitando una extensión empresarial que afectara la calidad de sus vinos, dando entrada a su hijo José Raventós (Pepe). Aquel muchacho trajeado que me invitó a su casa del barrio de los Jerónimos de Madrid antes



de su marcha a Estados Unidos, al que le brillaban los ojos de ilusión sobre lo que pensaba hacer e hizo cuando volvió, se quitó el traje, se dejó la barba y se calzó las botas para navegar por la filosofía del terroir y romper con las ataduras de la D. O. Cava. Hoy Raventós es un apellido moderno que evoca el trabajo ancestral de la viña, de lo ecológico y de la importancia del paisaje en la elaboración de uno los mejores espumosos de Europa».

EL VINO DE DON JUAN TENORIO

«Aragón fue y sigue siendo una fuente inagotable de materias primas para el resto de España. Cuando recorrí Cariñena, era casi un concepto como territorio más famoso entre los corredores de vinos y bodegas de otros confines. **De aquel cariñena, sinónimo de vino macho que fuera conocido por referencias literarias, pocos sabían que se bebía en las cuatro esquinas del mundo sin que el bebedor supiera su origen.**

A la vez, tanto la zona de Calatayud como la de Campo de Borja surtían a gran número de bodegas de esta zona, cuyo nivel de producción estaba más consolidado. El cariñena al que me refiero era un vino anónimo que viajaba en cisterna por todo el territorio nacional para mejorar otros más débiles. Era la medicina de gran número de vinos patrios gracias a la garnacha, que, por su rápido envejecimiento, permitía adornar de madurez vinos más bisoños. Era el vino que se paseaba por las barras de Logroño pasando por rioja de taberna. Las, ahora clásicas, bodegas riojanas se nutrían entonces de estas garnachas aragonesas al tiempo que los bodegueros cariñenenses suspiraban por plantar el tempranillo riojano para los embotellados de postín.

Paradójicamente, la denominación de origen apenas tenía dificultades para poder vender sus graneles. No obstante, hubo firmas que crecieron con los embotellados como San Valero, la cooperativa Cariñena Vitícola y los vinos de Vicente Suso, que sobresalían más por el atrevido modelo de sus botellas que por su calidad».

VIAJE AL VINO MUNDIAL

«Mis primeros viajes enológicos fuera de España no tardaron en llegar. **El panorama del vino español en los años ochenta era lamentable y la mejor manera de calibrar su calidad, después de mis incursiones en Francia, era visitar las zonas que en aquellos años entendíamos que eran de segunda división, con la idea equivocada de que sus historias eran menos relevantes y más jóvenes que la nuestra.**

Me equivoqué en toda regla, al menos en mis viajes a Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda y, naturalmente, California. El «Nuevo Mundo» aparecía con un tratamiento más pragmático que el europeo, frenado por una burocracia y unos reglamentos de producción y límites. Los datos previos a mis viajes más lejanos nos ilustraban de las mejores técnicas y

conocimientos de la viticultura desde la óptica de los rendimientos sin merma de la calidad, al menos así se mostraba la viticultura californiana que comenzaba a ser reconocida por su elevado nivel técnico, pero sin la cultura europea de las denominaciones de origen y aún menos del *terroir*».



LA CONQUISTA ESPAÑOLA DE CALIFORNIA

«En 1992 me invitaron a la inauguración de las firmas Codorníu, Freixenet y Torres. Pude hablar con sus máximos representantes y la pregunta obligada era saber cuáles eran los propósitos de irse tan lejos. **En 1984 Freixenet izó la bandera de España a pocos kilómetros de su rival del cava en el momento más feliz de su ejecutoria comercial en América del Norte**, cuando exportaba tantas botellas de cava del Cordón Negro como cualquier bodega de Champagne. El responsable fue Manuel Durán que trabajaba sin descanso para el mercado norteamericano. La bodega llevaba por nombre Gloria Ferrer y en 1991 ya producía ochocientas mil botellas.

Welcome Mr. Raventós, ese sería el grito de júbilo que dieran los vecinos de Milliken Peak cuando **Codorníu, en 1988, decidió poner la primera piedra a su ecológica bodega californiana, a poco más de 40 kilómetros de San Francisco**. La inversión fue tremenda, con un concepto ecológico que, en aquellos tiempos, era una osadía: 120 hectáreas de viña rodeando una pequeña colina donde se alza la bodega con la forma de una pirámide truncada, con un talud exterior sembrado de césped. Ramón Raventós — entonces presidente de Codorníu — me dijo que se metieron en esta aventura porque, aun siendo más caro producir cavas en Estados Unidos, se dieron cuenta de que los norteamericanos

son más chovinistas que los franceses. Fue el mismo «caballo de Troya» que hicieron sus vecinos franceses e, incluso, Moët Chandon, es decir, vender más fácilmente.

Los catalanes no pasaron de largo, como hicieron los norteamericanos en el célebre film de Berlanga, sino que se quedaron para construir una sucursal refinada de sus cavas de Sant Sadurní, una fabulosa bodega enterrada bajo tierra que respeta el paisaje y construida en la zona privilegiada de Napa Valley, en lo que se ha dado en llamar la pequeña Champagne, donde tienen por vecinos nada menos que a Taittinger y Mumm. En su interior, diseño y funcionalidad en un alarde de ingeniería — catalana por supuesto — de los que ya pueden presumir de conocer mejor que nadie la tecnología del espumoso por método champanes. La firma no vino con los esquejes catalanes de macabeo, xarel.lo y parellada, sino las dos variedades que han encumbrado el champán y las más experimentadas en esa esquina del mundo: la pinot noir y la chardonnay.

El primer fruto fue la cosecha 1991, obviamente un brut (no sabemos si llamarlo cava o champán californiano) destinado principalmente al mercado norteamericano. En el aroma no se parecía a un cava ni a un champán, aunque tenga el toque de la madurez mediterránea del cava y la complejidad de las variedades francesas.

Por último, Torres, a través de su hermana Marimar, compró 25 hectáreas de viñedo en 1983 para acabar construyendo una bodega en 1992, creando uno de los mejores chardonnay de California. Es quizá la firma española que alcanza un mejor nivel de calidad en comparación con las otras dos. Marimar, extrovertida, de grandes ojos, aún tuvo tiempo para llevarse de calle al consumidor estadounidense con sus recetas de cocina española en su libro editado en inglés.

No obstante, en 2023, a pesar del auge del consumo de sus propios vinos, a los norteamericanos no les seducen los vinos que elaboran los españoles allí. Si miramos las puntuaciones de Jancis Robinson y Parker, apenas el chardonnay de Marimar Torres alcanza 93 puntos, como el más valorado».



EPÍLOGO

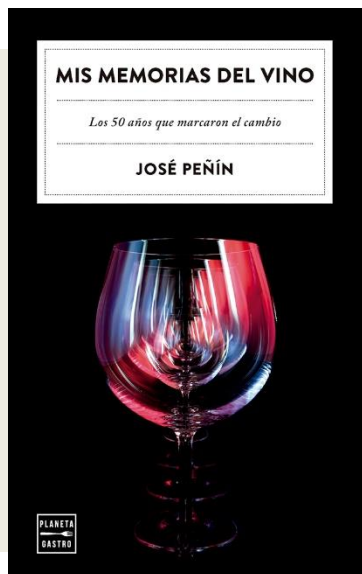
«He intentado con toda mi alma que algunos secretos inconfesados no sean inconfesables, convirtiéndolos en puras anécdotas intrascendentes que no empañan la dimensión personal y emocional del personaje. Muy al contrario, pues revela esa parte humana de lo trivial que, junto a la admiración por el protagonista, por su lucha para hacer un vino mejor, lo enriquece. **En este libro aparecen más de cincuenta nombres propios con los que he hablado en más de una ocasión, a los que he trazado un perfil que el lector descubre sin mermar su categoría humana y profesional.**»

Las luces irremisiblemente van acompañadas de algunas sombras que siempre están ligadas a la condición humana, pero que se convierten en un revulsivo para los citados para así luchar con más valentía en pos de un proyecto mejor. Si las sombras tuvieran más intensidad, posiblemente no aparecerían en este libro. Las ausencias de personas y personajes se deben a que no los he tratado lo suficiente como para esbozar un retrato íntimo de ellos. En algunos casos he recogido testimonios de periodistas que me acompañaron en su día y de bodegueros que, habiendo contactado con todos ellos durante la escritura de este libro, me han refrescado la memoria de situaciones vividas, pero que no recordaba, y a los que estoy muy agradecido.



El título del libro intenta reflejar el estado del vino mundial a través de mis ojos y mis papilas durante los últimos cincuenta años, los cuales se han convertido en el período más importante del vino desde los tiempos bíblicos, lo que ya manifiesto en el prólogo. Escribiendo este libro me he dado cuenta de que los humanos solo recordamos el 60 por ciento de lo que hemos vivido (en el mejor de los casos). Pero es cierto que, por mi actividad de escritor, gran parte de mis memorias estaban escritas y guardadas en cajas. Mis fuentes han sido las mías. He revisado cientos de artículos que, como un Diógenes, guardaba en cajas por ser anteriores al período de la digitalización. De algunos de ellos ni me acordaba. Tan solo he recurrido a la barra de Google para completar algún apellido o edad que no aparecía en mis artículos.

Lo que más me reconforta es que **estas páginas, capítulo a capítulo, revelan la vertiginosa mejora de los vinos españoles coincidiendo con mi trayectoria profesional. Cuando empecé, estábamos a la cola planetaria de la calidad (excepto el jerez y los vinos generosos), entretenidos en figurar como proveedores de materia prima para alimentar los de nuestros vecinos.**»



MIS MEMORIAS DEL VINO
Los 50 años que marcaron el cambio
JOSÉ PEÑÍN

Planeta Gastro, 2025

Colección Planeta Gastro Ensayo

14,5 x 23 cms.

704 pags.

Rústica con solapas

PVP: 24,95

A la venta desde el 30 de abril de 2025

Para más información a prensa o entrevistas con el autor:

Lola Escudero

Planeta Gastro

Tel: 619 212 722

lescudero@planeta.es