



VICENTE ALBERO.
Ministro de Agricultura,
Pesca y Alimentación.

EL MEJOR ZUMO DE ESPAÑA

El vino es la esencia más perfecta de la tierra, la mejor combinación de los cuatro elementos (agua que moja y riega; tierra para dar sabor y cuerpo; aire para que respire; y fuego en los toneles) que se pueda imaginar.

Lo más cantado por los poetas, el mejor embajador que nunca hubo, el primer milagro de Nuestro Señor que, además, no conforme con convertir agua en vino, lo hizo del bueno,

según rezan las Escrituras. El vino, la calidad embotellada que seduce cualquier paladar.

España, y de ello nunca daremos bastante las gracias al Big Bang, a la geografía, a la evolución o a quien corresponda, es uno de los países más ricos en zumo de uva convertido en sabroso caldo añejo.

En mesas de abundante comida y de buen vino se oye alguna vez que es mejor que nuestros vinos sean mal conocidos en el mundo y por ello menos apreciados de lo que, en justicia, deberían estar; así tenemos más y a mejor precio aquí, para nosotros.

Este argumento, que cobra mucha más fuerza con la tercera botella, no debe hacernos retroceder en el empeño de convertir los vinos de calidad de España en "good value", en productos de calidad en el mercado internacional. Bodegueros, industriales, viticultores y comercializadores, unidos a la Administración, estamos en ello.

Que en las mesas de los restaurantes de Nueva York se encuentren a precios razonables vinos italianos, franceses, neozelandeses o chilenos y no haya Riojas o Valdepeñas, riberas de Duero o Penedés es lamentable.

A estas alturas de la civilización resulta cuando menos curioso que un producto de tanta calidad no sea conocido ni apreciado no ya en todo su valor, sino, al menos, con algún valor. Subsana esta laguna –por el bien de la humanidad, como dirían los espíritus buenos que aman estos caldos– o porque así conviene a nuestra industria alimentaria, es algo que debemos hacer cuanto antes y que, por cierto, ya está de camino.

Con 1,4 millones de hectáreas plantadas de viñedos, España es el país que cuenta con una mayor superficie dedicada a este cultivo. Además, 400.000 vinicultores, que durante la época de vendimia ocupan a más de medio millón de personas, convierten a este sector en mucho más que el aroma y el gusto de un buen caldo, aunque tampoco haya que despreciarlo.

Las tendencias de consumo indican que cada vez se bebe menos vino peleón y más vino de calidad, vino con etiqueta que garantice su bondad. Las Denominaciones de Origen de vinos, 48 hasta la fecha, suponen esa garantía de calidad y de seguridad para el consumidor y proponen una enorme variedad dentro de la calidad.

Sobre esa base, sólida como pocas, líquida como las mejores y etérea para llegar hasta donde haga falta, es donde debe construirse el edificio del prestigio internacional de nuestro vino.

Y, dando la vuelta al simpático –y cínico– argumento de los consumidores que no quieren que más gente acceda a su preciada joya, bueno será decirles que, después de todo, ganaríamos muchos si, además de en España, pudiéramos acompañar también con caldos patrios las comidas en los restaurantes de Los Angeles, Bogotá, Londres, Berlín o Montreal. □