

| Entrevista Alice Feiring

## LA HEROÍNA del vino

Defensora de los vinos naturales y auténticos, esta escritora y periodista neoyorquina revolucionó el panorama de la crítica de vinos con la publicación de su libro, *La batalla por el vino y el amor* o *Cómo salvé al mundo de la parkerización*. Un libro cargado de humor, rebeldía y sentimiento que está triunfando en España.

Texto: Cristina Alcalá

**C**onocí a Alice moderando una mesa redonda donde se debatía sobre la globalización del vino y del gusto. Polémica asegurada. La contundencia de sus afirmaciones contrastaban con su aspecto frágil y lánguida voz. Se define como bajita, vegetariana y judía. Le gusta el queso Époisses con un viejo Borgoña, la fondue italiana con trufa blanca con un Bartolo Mascarello Barolo de 15 años y, como plato español, unos calçots con romesco y un buen Prieto Picudo de la D.O. Tierra de León. De los vinos kosher opina que *"la mayoría son vinos sin alma, hechos por compañías globales movidas por sabores comerciales"*. Hace los recados en bici, le gusta bailar, tocar el acordeón, leer, cocinar y practicar Pilates en el gimnasio, pero *"todo mi tiempo libre lo dedico a escribir, lo que significa que siempre tengo un libro que acabar"*. En el año 2001 ganó el premio *James Beard Award* por un artículo en el *New York Times* sobre tecnología del vino, y cinco años más tarde fue nominado su blog ([www.alicefeiring.com](http://www.alicefeiring.com)). Ha escrito varios libros, colabora con el *Wall Street Journal Magazine* y otras muchas revistas, y está terminado su próxima publicación.

**Club de Gourmets.-** Estudió danza, música y muchas cosas más, ¿cuándo sintió la "llamada" del vino?

**Alice Feiring.-** *Con Giovanni Scanavino, un poco apreciado Barolo de 1968, que bebí en 1980. Fue el primer vino que me golpeó en la cabeza y me dijo: "¡Oye, nena!" Pero el segundo episodio llegó casi 20 años después cuando me di cuenta de*

*que vinos que previamente me habían sorprendido estaban desapareciendo en el mar de los gustos proscritos y de la tecnología. Fue en ese momento cuando intenté averiguar el porqué estaba pasando. Y, en mi búsqueda, encontré mi propia "voz del vino". Algo esencial en ese viaje fue pasar más tiempo en los viñedos, aprendiendo cómo los vinos interactúan con la tierra y sus creadores. Así, el vino se convirtió en una metáfora y en una gestalt.*

**C.G.-** Haciendo referencia a su libro, ¿la heroína ha conseguido parar la marea?

**A.F.-** *Mientras la heroína esperaba poder parar la internacionalización del vino, esta escritora fue más realista. Espero iniciar el diálogo y dar fuerzas a aquellos que quieran hacer vinos con el corazón, y creo que esto ya está pasando.*

**C.G.-** ¿Cree que el paradigma Parker, la parakerización, tiene los días contados?

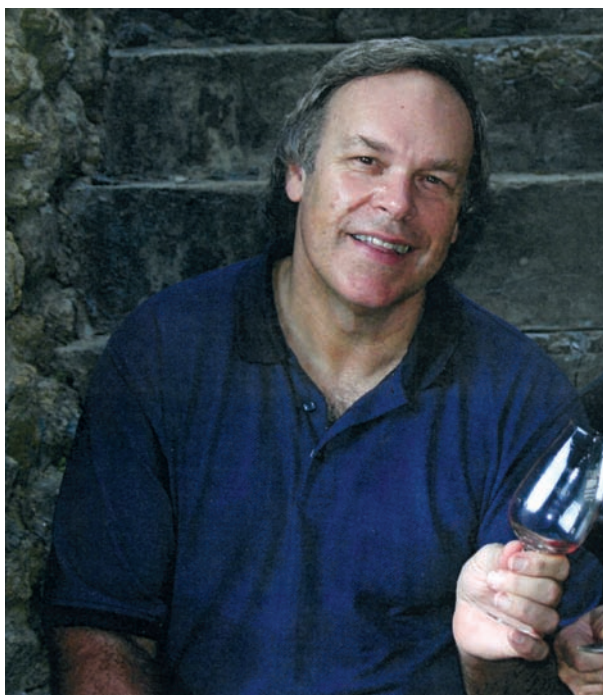
**A.F.-** *Ya ha cambiado. Hay una nueva generación de consumidores a los que no le importa los puntos y han vuelto al antiguo método de preguntar en su tienda de vinos, a sus amigos, en sus blogs favoritos y a tomar sus propias decisiones.*

**C.G.-** ¿El vino puede ser buena terapia como la danza?

**A.F.-** *¡Ja, ja! ¡Qué pregunta tan graciosa! No, no es tan bueno como una terapia, pero me encanta formar parte de la gran comunidad del vino. Cuando bailas, no hay nada más que el baile. Pero para la gente como yo, que suele tener la cabeza ocupada pensando, analizando y preocupándose, bailar significa estar completamente viviendo el momento. Cuando eje-*



**"Creo que ese grupo de bodegueros a los que les apasiona hacer vinos de la tierra son la conciencia del mundo del vino"**



El controvertido Robert Parker.

*cutas un movimiento perfecto, bailar en sincronía con una pareja es como el nirvana. El vino es política y poesía, filosofía y comunidad, es amor y es... ¡bueno! Un montón de cosas pero no viscerales.*

**C.G.-** ¿Cómo ha reaccionado la crítica de vinos y el público tras la publicación de su libro?

**A.F.-** *Entusiasta y controvertido. Las mejores respuestas llegaron de los lectores quienes me han dicho que el libro reafirmaba sus experiencias. Muchos estaban avergonzados porque no les gustaban los grandes vinos carnosos y maderizados, y mi libro les dio el permiso de tener su propio gusto y les ha cambiado su perspectiva del vino. ¡Un escritor no puede tener mejor respuesta que esa!*

**C.G.-** Biodinámica, vinos ecológicos... ¿Hay más de marketing/ventas o de auténtico convencimiento?

**A.F.-** *Es una historia complicada, ¿verdad? Diría que ambas. La mayoría de las veces visito a bodegueros que son serios, sinceros y auténticos. Y la mayor parte de la gente con la que trato son bodegueros que no tienen personal de marketing, presupuesto de publicidad y rara vez tienen tiempo de dar catas para que se prueben sus vinos. Esta gente tiene una verdadera pasión y convicción por el vino, y escribir sobre ellos es una de las cosas que más feliz me hacen en mi vida.*

**C.G.-** Pero también son un gran negocio...

## Entrevista Alice Feiring



**A.F.-** Sí, es un hecho. El vino orgánico vende mucho en Estados Unidos y será importante en el mercado. El vino está sobre todo en manos de las bancas que están ahí para vender. Hay un montón de bodegas intentando venderse con etiqueta "verde" y puedo ver como llegará un momento cuando la mayor parte de las grandes compañías añadirán lo orgánico a su catálogo para no perder cuota de mercado. Por la misma razón, también tendremos una línea "natural" o un "vino sin sulfitos". El marketing debe cubrirlo todo para llegar al medio, eso es el mercado. ¿Importa al final? Si a la gente le gusta el sabor de esos vinos es lo único que importa. En definitiva, si las empresas utilizan menos productos químicos en la tierra y en los vinos, mejor para todos nosotros.

**C.G.-** Habla de vinos naturales, un concepto que en España no se entiende muy bien.

**A.F.-** ¡No se entiende bien en ningún sitio! Los vinos naturales empiezan con la plantación orgánica. En la bodega, nada añadido y nada quitado excepto si el creador del vino necesita añadir sulfuroso en pequeñas cantidades. Creo que ese debe ser el punto de partida y debes entender que cuando digo nada añadido significa ninguna inoculación, levaduras y bacterias o acidez.

**C.G.-** ¿Cuál cree que será el lugar en el mundo de los pequeños productores que defiende en su libro?

**A.F.-** Creo que ese grupo de bodegueros a los que les apasiona hacer vinos de la tierra son la conciencia del mundo del vino. De esos bodegueros viene el impulso de la plantación

orgánica, biodinámica. Las grandes compañías los escucharon porque esos pequeños bodegueros estaban vendiendo sus vinos y los consumidores estaban interesados en lo que esos vinos tenían que decir. En otro nivel, estos pequeños vinos naturales, tienen un lugar entre los catadores serios que buscan la aventura de encontrar vinos expresivos.

**C.G.-** ¿Cómo sería su vino ideal?

**A.F.-** Lleno de vida y de sorpresas.

**C.G.-** ¿Cómo imagina el mundo del vino dentro de 20 años?

**A.F.-** En 20 años viviremos una completa revolución en el mundo del vino. Habrá más vinos que nunca que serán maravillosos e individuales. La creación de vinos habrá madurado pero la filosofía será la misma, nada añadido y nada quitado, porque cada vez habrá más gente haciendo vino sin tecnología invasiva, los bodegueros elegirán otra vez su tierra y elegirán cuidadosamente uvas y tierra en lugar de corregirlo en la bodega.

**C.G.-** ¿Qué opina de los vinos de EE UU?

**A.F.-** Aún no puedo beber muchos de ellos tranquilamente, pero está cambiando poco a poco. Andre Simon escribió en 1910: en Europa el vino es un arte, en Norteamérica una industria. ¡Lo gracioso es que todavía es verdad! Pero hay esperanza. Ahora mismo hay casi 20 vinos de Estados Unidos que puedo recomendar. He dado una conferencia sobre los vinos terroir de Washington State el año pasado a un grupo de estudiantes de enología creyendo que me iban a gritar, pero en lugar de eso me dijeron: "somos la nueva generación y nosotros vamos a cambiar lo que está pasando".

**"El vino es política y poesía,  
filosofía y comunidad"**

**C.G.-** ¿Y de España?

**A.F.-** Puedo decir lo mismo. España se enamoró de la forma americana de percibir el vino, pero el renacimiento del vino en España es sorprendente y rápido. Tengo un amigo valenciano, José Pastor, que vive en Estados Unidos e importa vino español y gracias a él he descubierto vinos españoles maravillosos como el Prieto Picudo, fantásticos vinos de Canarias, los vinos de Laureano Serres, Albariño auténtico de Pedralongo y Todd Blomberg, excitantes Mencías que no son ácidos, incluso hay bodegas fantásticas cerca de Madrid y en La Rioja... pero si el Priorato empezara a ser razonable y a no estar tan pagados de ellos mismos... quizá también les pasara lo mismo. Estoy enamorada de los vinos de España, lo que está pasando en vuestro país es muy valiente.

**C.G.-** Comunicación tradicional y nuevas tecnologías. ¿Cómo cree que convivirán en el futuro?

**A.F.-** ¡Me pregunto lo mismo todo el tiempo! Creo que los periódicos y las revistas se volverán artesanales, con papel de gran calidad y se pondrá de moda la impresión artesanal y será cara, pero llegará a aquellos que aman el papel. Estará orientado a la palabra escrita, a la lengua, a la estética y a las ideas. La inmediatez de los New Media, en cualquier caso, será esencial para todos los que necesitamos información ya. ¿Cómo convivirán entre los dos? No estoy segura.

Su último libro se titula *Naked Wine* (Vino al desnudo) y trata sobre el vino natural. "Después de esto, puedo pensar en proyectos. Supongo que siempre tendré algún tipo de batalla, pero quizá elija la paz durante un tiempo..." □