



Perséfone

Descorcho con mimo la botella. Es original, el cuello es más grueso de lo habitual, incluso cuesta encajar según qué tipo de sacacorchos en la ancha rebaba. Está lacrada con cera como se hacía antaño, protegiendo el tapón de corcho. Es cera de color rosa y, gran sorpresa, del mismo tono que el vino, exactamente el mismo. Uno no espera un color tan inusitado en un vino. Produce una cierta emoción, descubrir que el color de este vino – como podríamos denominarlo: ¿rosado, gris? – coincide con el lacre rosa, como si éste fuera una anticipación de los que guarda la botella. Una botella que, al ser de vidrio opaco, esconde este secreto-sorpresa. El color es realmente soberbio, a la luz tamizada del sol que entra oblicua en la estancia esta tarde primaveral. El vino es etéreo, muy leve, cristalino en sus iridiscencias al servirlo en la copa... ¡y es rosa! En los primeros instantes, al escanciarlo, desprende una ligerísima fragancia a rosas. Sutilmente insinuada, nada de exageraciones. Y mucho menos, ese perfume vulgar y evidente a rosa... No, no... es una fragancia floral apenas intuida, para recordarnos que está aquí la primavera, pues este es un vino primaveral, por su frescura, que se adivina incluso antes de degustarlo. Así es, elegante y sutil en boca, fresco, con un punto justo de acidez. Es el perfecto equilibrio entre levedad y estructura; no se puede pedir mayor expresión a una sustancia tan etérea. Original y elegante. ¡Y, repito, es rosa! Rosa es el color del vino, el lacre de su botella y la fragancia que desprende apenas sugerida. ¡Emociona!



Como todos los vinos interesantes, poco a poco insinúa sus encantos escondidos, que confirman su velada complejidad, su finura. Al rato, uno parece adivinar nuevas fragancias que afloran a la superficie de la copa. Descubro, me parece, un recuerdo de frambuesas confitadas.

Lo he degustado con un potaje de calaza y puerro; combina a las mil maravillas. Lo mismo con un guiso de habitas tiernas y guisantes de Llanerres, apenas pochados con cebollita, butifarra negra y un toque de menta. A media tarde, llévate a la boca un fresón y disfrútalo con una copa de este vino; ¡verás qué maravilla!

Yo concibo este vino como un perfecto equilibrio entre un vino profundo y complejo del Norte y otro fragante y fresco del Mediterráneo. Es un vino rosado, pero también un vino gris... aunque por su clase, puede considerarse también un tinto, aunque desvestido de todo el lastre y conservando únicamente el fino velo transparente de una diosa, como Diana, recién sorprendida su belleza en la fuente solitaria.



Perséfone... Me gusta este nombre para este vino, en griego, pues alerta sobre su elegancia, casi clásica, su alto linaje... ¡como si fuera una Venus recién nacida! Sí, es un vino de signo femenino. Yo diría que es Perséfone, la diosa que volvió del inframundo donde moran los muertos. Una diosa que marchó siendo la joven Koré, que recogía flores junto a otras ninfas, y fue raptada por Hades, que veneraba su belleza. Después de un largo periodo en el que nada crecía sobre la Tierra y los terrenos se volvieron grises y yermos, regresó al mundo de los vivos como la Primavera, como Perséfone, la ninfa que provoca el renacer de la vida haciendo que todo el esplendor de la naturaleza rebrote de nuevo. Así es este vino. Y también podría llamarse así, Perséfone, pues renace en nuestro ánimo como si iluminara nueva vida en nosotros.

Paco Marfull

Os invitamos a visitar el Blog de Paco "Pensando en voz alta" siguiendo este link:

<http://pacomarfull.blogspot.com.es/search?updated-min=2016-01-01T00:00:00-08:00&updated-max=2017-01-01T00:00:00-08:00&max-results=50>