

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO ■ Ingeniero agrónomo, bodeguero y enólogo

“Galicia es la mejor zona de España para producir vino blanco”

“Para los auténticos bodegueros el producto no es un negocio”

MARÍA DE LA HUERTA ■ A Coruña

Miguel Ángel de Gregorio es propietario de dos prestigiosas bodegas, Finca Allende (La Rioja) y Finca Coronado (Castilla La Mancha), y uno de los enólogos más reconocidos de España. Ayer dirigió en A Coruña, en un cata profesional para celebrar los diez años de uno de sus vinos más míticos, Calvario. Esta misma tarde repetirá en Santiago y mañana, en Ferrol.

—Usted lleva el vino en la sangre.

—Así es. Mi familia lleva más de cuatro siglos dedicada a este negocio, me he criado entre viñedos y desde muy niño, no he sabido hacer otra cosa.

—También es ingeniero.

—Sí, cuando terminé mis estudios de Bachillerato dejé temporalmente La Rioja y me trasladé a Madrid para estudiar Ingeniería.

ría. Agrónomo, que por aquel entonces era la única titulación relacionada con el mundo del vino.

—¿Sabe que en algunos foros de internet le conocen como el ‘enfant terrible’ de La Rioja?

—(Ríe). Ese es un sobrenombre que me ganó hace algunos años, cuando era más joven...

—¿Por qué se lo pusieron?

—Supongo que por ser la figura más notable de un grupo de bodegueros que, a finales de los 80, empezamos a apostar por los vinos de la tierra frente a otras variedades obtenidas mediante procesos más industrializados. En este mundillo pasa como en todos: cuando rompes los esquemas, eres el eterno rebelde...

—¿Qué características debe tener un buen vino?

—Tiene que divertir a quien lo bebe. Su única misión es esa, causar placer.

—Suenan muy hedonista.

—(Sonríe) Este mundo lo es.

—¿Un vino caro es siempre el de mayor calidad?

—No tiene por qué. Hay vinos a un precio moderado que son verdaderas joyas.

—Vino blanco para el pescador y tinto para la carne, ¿otro típico anticuado?

—Cada momento tiene un vino. Un blanco poderoso puede acompañar estupendamente a una carne, igual que un tinto dedicado a un pescado. Lo que sí hay es una gama de alimentos que no se deben combinar nunca con el vino, porque destruyen su sabor.

—¿Por ejemplo?

—Las ensaladas aliñadas con vinagre, por su acidez acre; o determinados vegetales, como las alcachofas, los espárragos o las coles de bruseles, que tienen un sabor un tanto dulce.



Miguel Ángel de Gregorio, ayer, en A Coruña. // Carlos Pardellas

—¿Qué opina de los caldos gallegos?

—Galicia es una tierra con unas características muy definidas: su suelo es ácido, tiene un clima mediterráneo con influencia lluviosa del Atlántico y además, aquí el sol luce con menos intensidad. Todas estas peculiaridades hacen que sea la mejor zona de España para producir vinos blancos. Por eso hay verdaderas maravillas, como el Alvarinho, el Treixadura de Ribeiro, etc... Pero también tintos estupendos, como por ejemplo, el Sousón.

—¿Qué tiene el mundo del vino que tanto atrae a los empre-

sarios?

—Es un mundo cargado de tradiciones, con una forma de entender la vida muy curiosa, y esto hace que personas que han ganado mucho dinero con el ladrillo, e incluso mediante la especulación inmobiliaria, hayan querido ennoblecerse comprando nuestra forma de vida. Y sí, han conseguido ser dueños de una e incluso de varias bodegas, pero nunca serán bodegueros. Para los auténticos bodegueros, el vino no es un negocio.

—Entonces, ¿hay mucho ‘snobismo’?

—Desgraciadamente, sí.