

# EL VAIVÉN DEL VINO EN VENEZUELA

En las últimas dos décadas el vino se ha afianzado como una de las bebidas preferidas por los venezolanos. Más de veinte importadores muy dinámicos, nada desdeñables inversiones en mercadeo y publicidad, su notable presencia en los anaqueles de las grandes superficies y tiendas especializadas, así como la aparición de restaurantes gastronómicos que le prestan la atención debida, han convertido al vino en protagonista del sector gastronómico.

## Vladimir Viloría

EL VINO es una magnífica metáfora. Todo lo abarca y todo lo contiene. Eterno compañero del hombre, cuando los antiguos griegos supieron decantar la dicotomía entre civilización y barbarie, a partir del cultivo de la vid y el papel divino que otorgaron a su jugo fermentado, el vino ayudó a la expansión de la cultura mediterránea hacia el norte de Europa para luego, mucho más tarde, viajar al hoy llamado Nuevo Mundo. Así, ríos de vino ha despachado la humanidad en el rito cotidiano de comer y calmar la sed, en festejos y celebraciones y, también, en ese par de copas en la barra de algún bar antes de recalar en el calor del hogar, para al día siguiente volver a la jornada.

Simposio significa en griego, literalmente, beber juntos: libar y dialogar, o libar para dialogar. En el banquete como rito no solo se come, también se bebe, se piensa y siente. Eterno, pero al mismo tiempo efímero, el vino ayuda a construir el compartir, la certeza del calor humano. Es un lubricante que ayuda al juego y al amor, a la inteligencia y a la pasión. La alegría y la embriaguez frente a la ingratitud, el desengaño, la traición, la desesperación, siempre estará dentro de una botella de vino. Bebida fantástica y metafísica, puede ser camino al paraíso, también al infierno.

Venezuela es un extraño país que no deja de sorprender por la manera en que se apropia comercial y culturalmente de cosas que no le pertenecen o que, al menos, no resultan del trabajo arduo de cosechar la tierra. Y, si llegan a pertenecerle, es, casi siempre, desde el complicado y efímero lugar del consumo, sobre todo a partir del momento en que la lógica del rentismo petrolero inunda la racionalidad económica de la sociedad y del individuo venezolano. Desenfadados cosmopolitas, las aceitunas, las alcaparras, la salsa inglesa, la soja, el aceite de oliva, quesos como el emmental, el edamm, el parmeggiano, el pecorino, el manchego o el gouda, un jamón de Parma o un ibérico de bellota, por solo nombrar algunos sencillos y cotidianos productos, son cosa de todos los días. Nada se hace para producirlos, pero se consumen a rabiar. Diligentes comerciantes y también hábiles contrabandistas, desde hace más de 400 años, hacen posible la importación de estos y muchos otros alimentos; ni hablar de fenómenos de consumo como el del whisky, en el cual los venezolanos siguen entre los primeros del mundo.

Vladimir Viloría, escritor y catador especializado en vino y *spirits*.

El vino siempre viajó en las bodegas de goletas y navíos, botellas y barriles de caldos cosechados en Jerez, la isla de Madeira, Oporto, Burdeos, Borgoña o Champaña, por nombrar unos pocos orígenes. Duros procesos sociales y culturales, como la conquista, la colonia, la independencia y la formación de la República, fueron regados por ríos de vino traído del Viejo Mundo.

Sabida es la afición que tuvo Francisco de Miranda por el vino y se dice que Simón Bolívar —quien bebía diariamente champaña y fuese aficionado a los claretes bordeleses y los licorosos de Madeira— obsequió al Mariscal Antonio José de Sucre varias cajas de champagne *rosé*, para celebrar en Quito la victoria de Ayacucho. Más recientemente, cuando en 1953 el gobierno de Marcos Pérez Jiménez inaugura en un pomposo acto la autopista Caracas-La Guaira, se descorcha una edición especial del champaña Veuve Clicquot Ponsardin, traída especialmente para la ocasión, hasta con el tricolor nacional impreso en la botella.

Entre las casas importadoras pioneras en el negocio del vino en Venezuela, fundadas en el siglo XX y ya desaparecidas, se encuentran Distribuidora Benedetti, Distribuidora Chumaceiro, Morris E. Curiel & Sons, H. L. Boulton, Seagram's, Carlos Rohl & Cía., y Distribuidora Ocaña. Un pequeño comerciante, activo por más de treinta años, impor-

### **En los mejores años de la década de los setenta Venezuela llegó a importar de Francia 120.000 cajas de champaña, cifra todavía extraordinaria y récord de exportación para una sola denominación**

tador de excelentes vinos de Francia, llamado Rafael Toledano, sobrevive hasta principio de los años ochenta. El coronel José Rodríguez Subero fue por años importador de la prestigiosa casa Louis Jadot, traída de Borgoña, y del champaña Mailly. La Distribuidora Tamayo, con más de 110 años de creada, y Francisco Dorta A. sucrs. C. A., fundada hace 95 años, siguen activas.

Las tres décadas que van de 1950 a 1980 fueron tiempo de bonanza para el vino y otros rubros. A partir de 1985 muchas marcas desaparecen del mercado, así como sus importadores. En los mejores años de la década de los setenta Venezuela llegó a importar de Francia 120.000 cajas de champaña, cifra todavía extraordinaria y récord de exportación para una sola denominación. Hasta el año 2010 Venezuela encarna uno de los primeros destinos del vino chileno en el mundo.

Los inicios de la industria vitivinícola venezolana datan de 1960, cuando se funda la Corporación Cavides. De esos tiempos hasta la fecha ha habido cambios, ventas y cierres de empresas. Hay marcas hechas en Venezuela que siguen y otras que han desaparecido: Gran Vino Sansón (hoy importado desde Colombia), Sangría Real, los vinos Monastrell, El Tocuyo y San Andrés (con ciento por ciento de uvas del Zulia) y el «champagne» Concorde. Hace más de cuarenta años, El Greco (Ipeca) comenzó vendiendo los vinos Castel Gandolfo. Marcas como Cinzano, incluido su Vermouth, fueron muy populares.

Bodegas Pomar, de Empresas Polar, inicia operaciones en 1985 en pagos de Carora, y mantiene hoy una considerable producción de espumosos —hechos a partir del método tradicional, como el champaña en Francia— de lograda calidad, vinos tranquilos y una sangría —La Caroreña— hecha con mostos nacionales, cercana a las 120.000 cajas al

año. Bodegas Pomar cosecha sus vinos en más de noventa hectáreas de viñedos propiedad de la marca, adaptados a los suelos y climas de los pagos de Altigracia y Humocaro y en plena producción; una acertada selección de los mejores clones de variedades como las blancas chenin blanc —tal vez la que mejor se adaptó a la aridez del suelo y a las altas temperaturas del eterno verano caroreño— sauvignon blanc, macabeo o moscatel, y de tintas como el syrah, tempranillo, mourvedre o el petit verdot. Una bodega de tecnología de última generación, junto a un personal especialmente entrenado para las labores del campo y la bodega, forman la base de esta particular empresa.

El Complejo Industrial Licorero del Centro es responsable de la producción del celebrado Ponche Crema, así como de los espumosos semidulces Alexander y Viude Denise, de Barroco (vino tipo Lambrusco), la sangría y la sidra La Española, la sangría Fiesta Brava y los muy populares blancos y tintos La Sagrada Familia, vinos esencialmente usados para cocinar. Otras sangrías —bebida a base de mostos de uva y frutas de baja graduación de alcohol— de producción nacional son Pasodoble, Don Julián, La Madrileña, La Sevillana y La Turmereña.

El consumo de vino en Venezuela —que no llega al litro por habitante al año— ha sido durante los últimos sesenta años dinámico, generoso y ha crecido a la par que su cultura. Para el año 2012 las importaciones rondaban 1.400.000 cajas de nueve litros (entre blancos, tintos, espumosos y licorosos) con un valor cercano a los quince millones de dólares, valor que se triplica desde el momento en que el vino es puesto en el anaquel, invertidos para su comercio por cerca de una treintena de importadores.

Chile es el país que más ocupa espacio en los anaqueles nacionales. Más del cincuenta por ciento del vino que importa Venezuela viene de ese país. Los convenios comerciales firmados por ambas repúblicas, hace ya algunos años, hacen posible condiciones para importar muy ventajosas, dado el hecho de que los productos chilenos están exentos del pago de aranceles para entrar a los puertos nacionales; de allí los precios más que atractivos del vino chileno en el país. La imagen de Chile en Venezuela de vinos buenos y baratos, ya importante en el resto de mundo, se mantiene y refuerza a punta de calidad y excelencia.

Marcas muy sólidas como Viña San Pedro y Viña Concha y Toro, así como Viña Montes, Viña Los Vascos, Viña Emiliana, Anakena, Altaír, Aresti, Arboleda, Bisquertt, Caliterra, Canepa, Casa Silva, Cono Sur, Cousiño Macul, Carta Vieja, Crucero De Martino, Echeverría, Errázuriz, Hugo Casanova, Casa Lapostolle, La Huerta, Loma Larga, Luis F. Edwards, Miguel Torres, Misiones de Rengo, Morandé, Ochoterras, Rosario, Santa Carolina, Santa Helena, Santa Inés, Santa Rita, Seña, Tabalí, Tarapacá, Terranoble, Tocornal, Undurraga, Valdivieso, Valle Andino o Vista Mar, son las más importantes encargadas de sacar el pecho por Chile y lo han hecho bien y han reafirmado a ese país como uno de los principales productores del Nuevo Mundo. Todas estas marcas están presentes, cada una, con todas sus gamas de precios, desde las etiquetas más económicas, hasta las más costosas.

Los venezolanos han aprendido a beber vino gracias, en buena parte, al vino chileno. Más de cuarenta años tienen sus etiquetas exhibidas en anaqueles y restaurantes. Si hay un país en el mundo que conoce cómo ha evolucionado la industria del vino en Chile, ese es Venezuela.

El vino argentino, entre los años 2005 y 2012, tuvo una verdadera explosión de marcas en Venezuela. Nuevos actores



### **Bodegas Pomar inicia operaciones en 1985 en pagos de Carora y mantiene hoy una considerable producción de espumosos**

en el comercio de vinos —como Pedalco, Maison Blanche, Alta Cava, Productos del Sur, Ialca, Premium Brands, Fusari, Corporación Askar o Veneto América— han contribuido enormemente y con mucho esfuerzo a cualificar la oferta con marcas de mucho prestigio y competitividad. Altos Las Hormigas, Nieto Senetiner, Bodegas El Fin del Mundo, Chandon, Catena Zapata, Navarro Correas, Etchart, Finca Sopenia, Alta Vista, Familia Zuccardi, Santa Julia, Finca Flichman, Finca La Celia, Viña Cobos, Kaiken, Terrazas de los Andes, Bodegas Trapiche, Salentein, Doña Paula, El Origen, Finca La Celia, El Porvenir, Achával Ferrer, Viña Amalia, Valentín Bianchi, Bodegas López, Bodegas Santa Ana, Bodegas El Porvenir, Bodegas La Rural, Naira, Trivento, Lagarde, La Chamiza, La Riojana, Humberto Canale, Ventus, Dominio del Plata, Bodegas Lurton, Norton, Masi, son muchas de las bodegas que han estado presentes en el mercado local. Todavía quedan muchas, y todas con algo que decir.

España siempre tuvo presencia en el mercado venezolano. Casas como Bodegas Bilbainas, Federico Paternina, Marqués de Cáceres, Faustino o Miguel Torres han sido referentes claros de la viticultura del país ibérico. Pero denominaciones de origen como Rioja (siempre fuerte en su presencia) y Jerez, Rías Baixas, Ribera del Duero, Penedes, Valencia, Campo de Borja, Navarra, San Lúcar de Barrameda y hasta Priorat, siguen presentes en el mercado. Algunas, lamentablemente, ya no están. Siguen en el mercado Bodegas Aragonesas, Bodegas Altanza, Bodegas Robles, Bodegas Rodero, Bodegas Castro Martín, Codorníu, Freixenet, Juvé & Camps, Marqués de Monistrol, Segura Viudas, Vilarnau, González Byass, El Coto de Rioja, Delispain, Vicente Gándia Pla, Finca Valpiedra, Bodegas Garvey, Labastida, López

Hermanos, Bodegas Luis Alegre, Bodegas Hidalgo, Marqués de Cáceres, Herederos de Marqués de Riscal, Mas d'en Gil, Bodegas Montevanos, Palacio de Otazu, Palacio de la Vega, Roda, Bodegas Terras Gauda, Miguel Torres, Bodegas Valduero, Tobelos, Quaderna Vía, Barón de Ley, Pago de los Capellanes, Bodegas Emilio Moro, Señorío de Bocos, René Barbier, Protos, El Vínculo y Tinto Pesquera.

El mercado nacional de vino español es precario todavía. Sin embargo, poco a poco tiende a mejorar. Hoy el problema para seguir importando vinos de Europa radica en el arancel y el acceso a la divisa. Esta es la peor parte del negocio. Mientras los vinos suramericanos apenas pagan aranceles, los vinos europeos están sumergidos en la vorágine de altos aranceles cuya consecuencia es un elevado precio al consumidor final.

Los tiempos de opulencia petrolera fueron de esplendor para el vino francés. Los años sesenta y setenta, incluso parte de los ochenta, del siglo pasado fueron pasto para la importación, en cantidades considerables y variedad de marcas, de grandes vinos de Champaña, Borgoña y Burdeos. Hasta apenas el año 2002, Bodegas Pomar mantuvo en su portafolio nombres como Louis Jadot, Château Palmer, Louis Roederer o negociantes de importancia como Sichel. Milesimia, importadora que cierra en 2010, hizo un esfuerzo muy importante al comercializar casas como Druohin, Carbonnieux, Ruinart, Dominique Piron, Monmouseau, Delas, Cadillac, Le Sartre o Domaine Château de Mersault. Alnova hace lo suyo al distribuir Lanson, Georges Duboeuf, Sauvion y Robert Giraud. Tamayo no deja de trabajar por Calvet y Veuve Clicquot, Moët et Chandon, Krug y Ruinart ahora pertenecen a su portafolio. Dorta sigue con Pommery. Casa Oliveira hace

Fotografías: cortesía de Bodegas Pomar



lo propio con el champaña Laurent Perrier y Barton & Gues-tier. Otras marcas de batalla como Ginstet, J. P. Chenet o Pol Clement luchan por mantenerse y siempre serán una alternativa valedera ante la avalancha sureña de vinos. Francia, eternamente, será Francia cuando se hable de vinos, y ojalá el esfuerzo de los importadores no se diluya en el marasmo de incertidumbre económica que impera en el país. Ojalá, incluso, que esta pequeña oferta disponible —limitada, pero decente— mejore con el tiempo.

La importación de vinos de Italia ha estado en manos especialmente de Alnova, C. A. y Di Masi Vinos, importadoras dedicadas y con muy buenas selecciones, que desde los años ochenta han hecho posible la mayor cantidad de bodegas de ese país. Di Vino Comercializadora también ha contribuido, con la importante bodega toscana Castello Banfi. Las principales denominaciones de origen de Piemonte (Barolo, Barbaresco, Barbera y Dolcetto D'Alba), Veneto (Valpolicella y Bardolino), Toscana (Rosso y Brunello di Montalcino, Chianti), Friuli, Campania, Sicilia y Abruzzo están representadas por buenas marcas. Entre las casas presentes en el mercado local, algunas de las cuales esperan divisas para su importación, se encuentran Asti Cinzano, Castello Banfi, Beni di Batasiolo, Barone Ricasoli, Azienda Vinicola Bosco Nestore, Cantina di Soave Cadis, Cascina Castle't, Gerardo Cesari, Citra, Luce Della Vite, Feudi di San Gregorio, Foss Marai, Villa Frattina, Braida, Il Feduccio, Prunotto, Mionetto, Marchesi

de' Frescobaldi, Gianni Gagliardo, Antinori, Collavini, Carpené Malvolti, Tenuta Caparzo, Fazi Battaglia, Dino Illuminati, Il Feuduccio, La Procurte, Masi, Planeta, Alexander Bottega, Ricordi, Santa Marguerita y Tenuta Santa Anna. Aunque sigue siendo una enormidad el vino producido en ese país que no llega, es posible encontrar dignos representantes de al menos sus principales denominaciones de origen.

El vino portugués en Venezuela, poco a poco, mejora su oferta. Amén del esfuerzo que ha hecho Casa Oliveira para mantener en el mercado marcas como Barros & Almeida, Quinta da Aveleda, Sogrape Vinhos (con los tintos Grao Vasco y los populares Mateus blanco y rosado), están también Offley, importado por Tamayo & Cia, Herdade do Esporao con su delicioso Monte Velho, y el Oporto Gilbert's, traído por Ialca. Callabriga y Sandeman, de Sogrape, junto a Lancer's, Periquita y Terras Altas elaborados por José Ma. Da Fonseca, hacen lo propio de la mano de Distribuidora Hormann Dürr.

Di Masi incursiona en el comercio del vino portugués con Medeiros, vinos de Alentejo, con Prats & Simington, creadores del soberbio Chryseia Douro-Niepoort, Quinta do Valado, Quinta do Vale Dona Maria y Cristiano Van Zeller, uno de los representantes de la vanguardia enológica contemporánea portuguesa. Todos los vinos de estas casas son excepcionales y pertenecen a una cofradía de productores nombrados por cierta prensa como los Douro Boys. Distribuidora Nube Azul importa casas como Reinha Santa, Casal Mendes, Lagosta, Gazela y Alliaça. Hiperlicores La Flor de Macaracuay trae el único vino de Madeira disponible en Venezuela, el Santa Maria, así como Diamantino, Monsaraz, Meia Encosta, Caves Primavera blanco, espumoso y tinto, y el vino de Oporto Romariz, junto a su versión roja cosechada en el Douro. Con lo disponible en Venezuela se puede tener una pequeña idea, pero muy clara y valedera, de ese gran país vitivinícola que es Portugal.

Uruguay, para el aficionado curioso y de papilas bien abiertas, debe ser tomado muy en cuenta. La entrañable y ya célebre Familia Pisano, de la mano de Di Masi Vinos, junto al serio y competitivo Establecimiento Juanicó, importada por Maison Blanche, son los encargados de mostrar en Venezuela lo que Uruguay es capaz de lograr con sus vinos. Y la verdad es que no están nada mal los que llegan al país.

El negocio del vino y los licores en general, en Venezuela, crece al compás del péndulo de bonanza o crisis del negocio petrolero. Hoy atraviesa una seria crisis, dada la inestable y muy controlada por parte del Estado oferta de divisas, sin las cuales el negocio es sencillamente imposible. Las inversiones en mercadeo, promoción y publicidad no son nada desdeñables, pero en tiempos de crisis desaparecen.

Aquí han llegado a editarse guías de vinos, como la *Guía Exceso de vinos*, pionera en su género y que apareció por diez años consecutivos desde 1999, y la *Guía del vino* de este autor, con cinco ediciones consecutivas. Eventos como el Salón Internacional de Gastronomía «El vino toma Caracas», con sus doce ediciones a cuestas, y «Solo los mejores», muestra internacional de vinos *premium*, llevado a cabo en seis oportunidades, así como la constante actividad del Club Pomar y la Academia de Sommeliers de Venezuela, fundada en 2005, han sido claves para la promoción y el crecimiento de la cultura del vino en Venezuela.

El consumidor mejora y crece en su afición y conocimiento sobre el vino. Pero el mercado, dada su inestabilidad, no contribuye a consolidar la categoría, entre las más importantes. ■