



## Fauchon se expande

Fauchon es sinónimo de lujo alimentario. Su templo en la Place Madeleine de París es de visita obligada para sibaritas. La buena noticia es que ya no es necesario ir allí para llevarse, como dice la marca, París a los labios. *Foie-gras* (con más de 30 recetas), mermeladas, tés, galletas, chocolates, caviar, vinos, *champagnes*... Más de 100 productos se venden ya en tiendas *gourmets* españolas. La madrileña Plaisir Gourmet fue pionera y ahora la expansión sigue en más espacios en Madrid, Tenerife, Barcelona, Valencia, Zaragoza, País Vasco, Elche, Vigo y Avilés. Todas disponen de un profesional con experiencia para orientar a los clientes en el mapa del gusto. La información sobre en qué lugares está se puede consultar en [www.delicea.es](http://www.delicea.es). Sus vinagres, aceites de frutas y frutos secos (frambuesa, mango, avellana, nuez...) y los perfumes-salsa (aderezo sin aceite de frutas, hierbas y especias) figuran entre las novedades del universo Fauchon ([www.fauchon.com](http://www.fauchon.com)), con más de un siglo de historia y presencia en 38 países.— R. R.



ROBERT PARKER Crítico

## “Hay belleza en todos los vinos”

CRISTINA ALCALÁ  
Logroño

Las entradas para presenciar en directo la primera cata que daba en España Robert Parker (Baltimore, Maryland, 1947), el crítico de vinos más influyente del mundo, se agotaron a las pocas semanas. Visitaba profesionalmente España por primera vez. Lo hacía el pasado jueves en Logroño, en Riojaforum, dentro del congreso WineFuture-Rioja 09, organizado por The Wine Academy of Spain. Ahí se dieron cita los grandes gurús del vino para analizar los retos del sector. El día anterior, Parker tuvo un encuentro con el rey Juan Carlos. No hubo vino, pero sí buena sintonía.

La famosa publicación de Parker, *The wine advocate*, tiene más de 50.000 suscripciones en todo el mundo. Ha publicado más de 10 libros, tiene una fundación que lleva su nombre y fue condecorado por Jacques Chirac con la orden de la Legión de Honor. Parte del dinero que ganará con sus conferencias en España lo donará a la Fundación Vicente Ferrer, dedicada a combatir la pobreza en el mundo.

A Parker no le gustan las cámaras ni las multitudes ni los micrófonos. De él se han dicho muchas cosas. Y no todas buenas. Levanta pasiones, envidias y odio a partes iguales. Cuando publica sus puntuaciones el sector tiembla: de él depende no sólo la fama que alcance un vino, sino las ventas.

**Pregunta.** ¿Cómo se ha creado el mito Parker?

**Respuesta.** La gente que está a mi alrededor ha sido la que ha creado una figura que realmente no existe. Yo sólo he seguido una pasión y para mí lo más importante es ser responsable. Con el bodeguero y con el consumidor.

**P.** Todos hablan del *gusto Parker*. ¿Cómo es?

**R.** No tengo ni idea [risas]. Esto es una cosa que ha salido de los críticos. Cuando una mentira se repite muchas veces la gente se lo acaba creyendo. Lo que han hecho es coger aquellos vinos que he catado que son potentes,

con mucha madera y de alto grado en alcohol y decir que eso es lo que a mí me gusta. Pero si vienes con detenimiento mis puntuaciones se daría cuenta de que he dado altas notas a vinos grandes y también a muchos que no corresponden con la idea que la gente tiene del *gusto Parker*. También me gustan los vinos moderados, elegantes y con menos alcohol. Fui uno de los primeros que empezó a hablar de la variedad Albariño, que son vinos muy grandes para mí. Las personas que dicen estas cosas creen que me están atacando a mí, pero realmente atacan a los enólogos y bodegueros porque dicen que están perdiendo su carácter por hacer un vino para el consumidor. Creo que hay belleza en todos los estilos de vinos y que el consumidor es muy inteligente, y hoy en día mucho más, porque está más informado y se preocupa por saber. A diferencia de otros críticos, siempre apoyo la diversidad.

**P.** ¿En qué valores se basa para escribir sobre un vino?

**R.** Cuando mi equipo y yo estamos catando intentamos mantener un equilibrio. Cuando proba-

“El consumidor es muy inteligente y hoy día está muy informado”

“Es un mito que pruebe 500 al día. Normalmente cato de 75 a 125”

mos vinos estamos probando vinos, sean baratos o muy caros. Me da igual que sea Vega Sicilia o un vino de Jumilla. Lo vamos a juzgar como es. Soy consciente de que la bodega *top*, que lleva elaborando vinos durante muchos años y es muy conocida, en el momento en que hago una cata puede asustarse porque tiene mucho que perder, pero también doy la oportunidad de cono-



Robert Parker, ayer, en el hotel de las bodegas Marqués de Riscal en Elciego (Álava). / PRADIP J. PHANSE

cer a bodegas y vinos desconocidos.

**P.** ¿Cuántos vinos cata al año?

**R.** Antes cataba unos 10.000. Cuando empecé a formar mi equipo de ayudantes reduje el número hasta los 7.000. Han dicho de mí que probaba 500 vinos al día, es un mito. Diariamente cato de 75 a 125 vinos. A veces cato 100-150 vinos en un día, pero esto lo hago sólo diez días al año.

**P.** ¿Cómo es un vino 100 puntos Parker?

**R.** Seductor, opulento, el que un sorbo no te cuenta la historia y hay que tomar uno tras otro. Un vino que te haga beber y aprender más de ese vino. He dado muy pocos puntos 100, pero han sido vinos que cuando los he oído ya sabía que eran grandes.

**P.** ¿Será Internet la nueva revolución del vino?

**R.** Internet es una revolución y es el futuro. La gente ya no va con el ordenador, sino con el Smartphone. Una persona puede saber al instante dónde comprar un vino o dónde está la bodega que quiere visitar. Yo apoyo esa tecnología porque el futuro está ahí.

**P.** Su publicación se llama *The wine advocate* (El abogado del vino). ¿Defiende alguna causa?

**R.** Ya no me considero un abogado, dejé de trabajar en 1982 para dedicarme completamente a la

cata. Cuando le puse el nombre jugué con las palabras para intentar mostrar mi intención, mantener, defender y preservar los vinos de calidad y la integridad de las apelaciones. Apoyo los vinos de calidad y a los bodegueros más íntegros.

**P.** ¿Es cierto que tiene asegurado

“Es cierto que tengo asegurada la boca y el paladar en 670.000 euros”

“Respeto por igual a un caldo que es carísimo que a otro que no lo es”

da su nariz en un millón de dólares [unos 670.000 euros]?

**R.** Sí, la nariz y el paladar. En los últimos años he intentado asegurármela por 10 millones pero ha sido imposible (risas). La razón por lo que hice esto es porque hace unos años, en una cata en Londres con unos amigos de Master of Wine, vi a un señor que había tenido un accidente de coche y perdió el olfato.

**P.** ¿Tiene alguna manía a la hora de catar?

**R.** No, porque tengo que catar en tantos sitios diferentes y en condiciones tan dispares que sólo me concentro en el vino. Me gusta controlar el tipo de copas, la temperatura... Porque así los vinos tienen la misma oportunidad. Y cuando estoy de viaje intento no tomar algunas comidas que me molestan el paladar, sobre todo, los berros, el chocolate y las comidas picantes.

**P.** ¿Cómo se imagina cuando se retire?

**R.** No quiero retirarme nunca porque lo que hago me da mucho dinamismo y energía, me mantiene vivo. Estoy muy orgulloso de mis logros y creo que he roto algunas barreras, lo que beneficiará a los que vengan detrás de mí. Me veo como un pionero que abre puertas a otros amantes del vino. Todo será más fácil para la futura generación de escritores del vino.

**P.** ¿Cómo le gustaría pasar a la historia?

**R.** Como una persona que ha hecho justicia, que ha visto el mundo del vino como una democracia y que ha respetado por igual a un vino carísimo que a otro que no lo es. Y lo escribo igualmente con la misma pasión.