

ñedo, el suelo, las variedades, si no conoce la instalación y, por supuesto, si no conoce el mercado al cual va a destinar su vino. Lo considero un mago porque de cosas aparentemente sin sentido, sin relación, tiene que conseguir que disfrutemos con esa copa de vino.

–**¿El azar entra en el proceso de elaboración del vino o ya está todo controlado?**

–Fruto del azar se producen cosas a veces espectaculares. Pero eso, solo el azar, una casualidad afortunada y excepcionalísima.

–**¿Al vino se le echan productos como fruta, tabaco, piel, madera, para obtener aromas y sabores?**

–En líneas generales, el vino únicamente elaborado con uva, solo lleva uva. Solo debería llevar uvas. El vino, únicamente elaborado con uva, adquiere durante todo el proceso de su elaboración y posterior conservación si es que la tiene en barricas de madera, todos los aromas que detectamos en él, no hace falta adicionarle nada para que encontremos aromas de fruta, que provienen de la uva; aromas de estrés, que provienen de la fermentación, aromas de madera o de tostado, que provienen de la barrica.

–**¿Pero en las bodegas se añade a veces esos productos?**

–De esos productos que has enumerado, lo que a veces se realiza es adicionar ‘chips’ de madera al vino. Es decir, un trocito de madera de roble, hay muchos formatos: pequeñas astillas, granulados... Si tenemos depósitos muy grandes son tableros de madera los que pueden introducirse, pero quiero recalcar que el producto que sale de esas elaboraciones no es un vino envejecido ni criado en barricas de roble, es un producto distinto que, además, el elaborador tiene la obligación de indicarlo en el etiquetado.

–**¿Habrá un momento en que se llegue a fichar enólogos como en la Fórmula 1 y fichan a los ingenieros de diseño?**

–Quizás ya los tengamos. [Risas]. Lo que ocurre es que la figura del enólogo no está tan reconocida como los de la Fórmula 1, tristemente...

–**¿Cuánto es lo máximo que pagaría Julia Marín por su vino ideal?**

–No lo sé. Además, entendamos que cuando estamos pagando (y no me gusta utilizar ese término, porque parece que tiene otras connotaciones), pero cuando nosotros decidimos adquirir una botella de vino a un precio determinado, hay que considerar el líquido que contiene, y también todo lo que conlleva: hablamos de botella, de etiqueta, de tapón, de cápsula, de red si la tiene. La botella de vino, ‘per se’, tiene un precio a veces que nos puede parecer elevado, pero yo siempre lo digo: si estamos compartiendo una botella de vino con dos o tres amigos y calculamos lo que nos cuesta, nos vale menos que un refresco a cada uno. En términos unitarios, es más barata que cualquier otra bebida que podamos consumir.

–**Una vez le pregunté a Isabel Mijares si le parecía que los jóvenes en el botellón tomasen vino y me dijo que para iniciarse no estaba mal. ¿A usted que le parece?**

–Ojalá que todos los jóvenes se iniciasen consumiendo vino y no otras bebidas de dudosa procedencia.

–**¿Hay alguna obra literaria o alguna película relacionada con el vino que le haya interesado especialmente?**

–Que me haya marcado, no. Intento leer lo que cae en mis manos en torno al vino. Sí que es cierto que a raíz de algunas producciones cinematográficas, algunas variedades de uva se han puesto súper de moda. Por ejemplo, cuando hablaban de una variedad concreta en ‘Entre copas’. Recordamos ‘Falcon Crest’ hace algunos años, cuando los viñedos Agretti eran superfamosos y todos queríamos ser Ángela Channing con los viñedos. Ahora hay otra serie en TVE, que es ‘Gran Reserva’, localizada en La Rioja, lo que es un espaldarazo. ¡Ojalá hubieran hecho una serie de ese tipo en Extremadura!

–**¿Es tan interesante el mundo del vino?**

–Es muy interesante. Y creo que tenemos la suerte y debemos aprovecharnos de ello, de que ahora en este siglo el vino está muy de moda. Todos queremos saber de vino, todos queremos hablar en torno a una copa de vino, de ahí que haya cantidad de demanda, por ejemplo, de cursos de iniciación a la cata, de cómo se elabora el vino... Cuando estás en un ámbito de este tipo, te das cuenta que la gente sabe muy poco. Evidentemente, nadie se lo ha enseñado, ha sido una tradición que hemos ido arrastrando siglo tras siglo, pero que a la gente le interesa muchísimo.

–**En las series televisivas, tanto en ‘Falcon Crest’ como en ‘Gran Reserva’ lo que hay son unos conflictos de personajes que no sé si los da el vino o los guionistas...**

–[Risas]. Siempre que ha habido poder ha habido conflictos. El vino antiguamente y ahora también sigue estando asociado a un determinado poder. No olvidemos que ahora cualquier famoso que se pre-



«Ahora cualquier famoso que se precie quiere tener su bodega o su vino»

«Por la tarde, un vino tinto con chocolate, ¡probadlo, no os va a defraudar!»

EL PERFIL

En la élite de la enología

Es la primogénita de dos hermanos. Cursó hasta sexto de EGB en su Alconchel natal y después estudió en Badajoz, en el Colegio El Progreso, en el Instituto Bárbara de Braganza y en la Facultad de Ciencias. ¿Se considera ya de Badajoz o le sigue tirando Alconchel? Responde sin dejar de sonreír: «Voy todos los fines de semana a Alconchel, pero me considero igual de pacense». Cree que su asignatura estrella es ‘Prácticas integradas de enología’. Habla del vino con pasión seductora, tan es así que escuchándola dan verdaderas ganas de abrir una botella y saborear una copa.

Doctora en Ciencias Biológicas por la Universidad de Extremadu-

ra, Julia Marín Expósito (Alconchel, 1963) es actualmente profesora de Enología de la Facultad de Ciencias de la UEx, miembro del Comité de Cata de la D.O. Ribera del Guadiana, presidenta de la Asociación Extremeña de Enólogos y Contadora de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE). Julia Marín se inició en el mundo de la investigación vitivinícola de la mano del profesor José Luis Mesías, en el Departamento de Bioquímica de la Uex, participó como becaria de la Junta de Extremadura en numerosos proyectos de investigación tendentes a la caracterización de vinos extremeños y a la adaptación de nuevas variedades de vid en la región. Ha trabajado como bióloga en la Estación Enológica de Almendralejo, ha sido secretaria técnica de la D.O. Ribera del Guadiana y su labor in-

vestigadora se plasma en numerosas publicaciones (más de 60) representativas del sector vitivinícola nacionales y extranjeras, así como en numerosos congresos, jornadas y proyectos.

Ha realizado estancias de investigación en otras universidades españolas y en centros de Europa (Instituto para la Enología de Asti, Italia) y de América (Marco & Son Wine, Importing and Distribution Inc.). Ha impartido numerosas conferencias y cursos y en el mundo de la cata dirige o participa en múltiples concursos y jurados, entre otros, el jurado calificador del concurso ‘Tempranillos al Mundo’, organizado por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos y celebrado en París, en junio de 2008; en Estocolmo, en mayo de 2009 y en Logroño en noviembre de 2010.

valor sentimental, por reliquia...) nos puede ocurrir que cuando abramos esa botella que con tanto celo hemos guardado, nos encontremos con una sorpresa poco agradable.

–**...que es ya vinagre.**

–Que podamos tener un excelente vinagre o incluso un mal vinagre. Con lo cual...

–**¿Y se puede hablar de unos tiempos medios aconsejables para conservar el vino en la botella?**

–Aunque no hay fórmula matemática, porque cada vino es un mundo, cada vino una sorpresa, pero los vinos que se elaboran como jóvenes, pueden tener un consumo de un año o dos años máximo. Y cuando tenemos vinos que han estado sometidos a envejecimiento-crianza, hay que entender que en cuanto más larga haya sido la crianza, más largo teóricamente será el tiempo que aguante. Pero yo entiendo que una botella que ha estado por ejemplo envejeciéndose un año, hasta tres o cuatro años va a tener, en condiciones normales, su punto óptimo de consumo. Porque otra cosa es ¿en qué condiciones estoy conservando esa botella? Ha habido unos años en que los diseñadores de cocinas en todas ponían un botellero, con lo cual, ahí los cambios de temperatura son bruscos y ese vino está sufriendo horrores. Otra cosa es disponer de un sótano o de una bodega subterránea, con las condiciones de temperatura y de luz idóneas y además muy constantes.

–**¿Y si el vino es un reserva o un gran reserva aguanta mejor?**

–Debería aguantar más tiempo porque es un vino que ha estado sometido primero a la microoxidación de la barrica y luego a la reducción de la botella, hasta cinco o más años, el tiempo de longevidad y de disfrute en la copa va a ser más amplio.

–**¿Qué aconsejaría a alguien que le dice: yo no sé absolutamente nada de vinos pero me gustaría aprender?**

–Lo primero le invitaría a tomarme con él una copa de vino. Del que él quisiera elegir. Y a partir de ahí empezariamos a hablar. Y es que el vino tiene una cosa buena: cuantos más sorbitos le damos a la copa, más fácil es la conversación, más fluida y seguro que a partir de ahí ya surge todo lo que es la historia del vino, la elaboración, la mitología, la leyenda, el refranero, la nutrición, la salud, la enfermedad...

–**O sea, que en el vino está la verdad, ‘in vino veritas’.**

–[Risas]. Por supuesto, en el consumo de vino.

–**¿Cuántos alumnos tienen este año en Enología?**

–Creo que son 15 en 4º de licenciatura y en 1º de grado están juntos con Química, porque por número de alumnos, hemos tenido que coordinar y ya a partir de 2º se diversificarán los alumnos.

–**Tienen buena salida laboral, ¿no?**

–Sí, eso es de lo que más contentos estamos en la Facultad. Hasta ahora, de todas las promociones que han ido saliendo, casi todos se colocan. Y de hecho hay muchas bodegas extremeñas dirigidas por enólogos que han hecho sus estudios aquí, en la Facultad de Ciencias.