



Ignacio Peyró, en una imagen tomada en un bar de la Gran Vía de Madrid. :: E.M.

«Al vino le sobra oscuridad y le falta que se fomente la capacidad para el disfrute»

Ignacio Peyró Escritor



JORGE ALACID

✉ @JorgeAlacid1

El escritor exalta el Rioja y festeja la vida en 'Comimos y bebimos', que presenta hoy en el Aula de Cultura de Diario LA RIOJA-UNIR

LOGROÑO. Tan erudito como ameno, Ignacio Peyró, que se lo ha leído todo, obedece en las páginas de 'Comimos y bebimos' al mandato que reclamaba el clásico: instruir deleitando. Esquiva la pedantería mediante el parapeto de un fino sentido del humor, que fluye a través del libro que presenta hoy en Logroño homenajeando a los dioses tutelares del hedonismo, convocados gracias a una prosa festiva y golosa. Su estilo gozoso inunda este proteico volumen, que puede leerse como guía de viajes: en realidad, se trata de un itinerario sentimental a través de las barras y mesas que forjan la identidad de todo español. De nuestros contemporáneos. A lo largo de esta entrevista, Peyró (director del Instituto Cervantes en Londres, que hoy protagoniza el Aula de Cultura Dia-

rio LA RIOJA-UNIR) acepta seguir la misma ruta que propone en su libro. Un viaje por los meses del calendario y sus gozosas estaciones, entre bares, casas de comidas y otras recomendables direcciones.

– **Empiezo barriendo para casa. Leo en su prólogo la siguiente frase: «Me gustan los Riojas muy viejos y delgados y los muy jóvenes y juguetones». Confiese qué ha bebido.**

– (Risas). Soy un enorme fan del vino de Rioja, un fan absoluto. Me he destetado con el Rioja. Y también me ha gustado siempre el cosechero, mucho. Vinos sin más complicaciones, que me entusiasman. El Rioja me encanta desde hace mucho tiempo, desde el final de mi adolescencia y mi primera juventud, cuando empecé a tomar aquellos Riojas de los 70 en casa de un amigo. Y luego me fui quedando pasmado de lo bien que envejecían los clásicos, que me parecen vinos de talla mundial.

– **A propósito. Parece decantarse usted en su libro en favor de un cierto esnobismo en el consumo de vinos.**

– Bueno, esnobismo... Sí que creo que es positivo que la gente esté familiarizada con el vino. Y puede entenderse el esnobismo como una manera de avanzar en el conocimiento. Porque al vino le sobra oscuridad y le falta a veces que se fomente la capacidad de disfrute. Yo pido vinos menos complicados, más frescos.

– **Proseguimos. Llega enero. El lector podría concluir que su libro es una exaltación de la nostalgia. Que**

los mejores bares y las mejores mesas ya han desaparecido. ¿Alguno que añore especialmente?

– En la vida echas de menos siempre lo que has perdido. Como el Balmoral. Que era un bar especial, irrepetible. Pero añorando el pasado, en realidad lo que echas de menos no es tanto lo que hacías sino lo que eras.

– **Vamos con febrero. El primer bar equivoale en sus páginas al primer amor. ¿Recuerda cuál fue el suyo? Me refiero al bar.**

– Lo recuerdo. Era un bar que estaba muy cerca de mi colegio, por la calle de Doctor Esquerdo, en Madrid. De tipo inglés, sobrio, con grabados de caballos. Una maravilla. Uno de esos sitios donde uno se sentía adulto.

– **Llegamos a marzo, cuando incluye esa cita de la regla de San Bernardo: «Me abstengo del vino porque en el vino se encuentra la lujuria». ¿Lo confirma o lo desmiente?**

– (Más risas). Bueno, ya decía Shakespeare que el vino despierta la lujuria pero impide la consumación...

– **Abril. Usted ha bebido vinos que nosotros no creeríamos: un Corona del 39 de Cvne. Cuente, cuente...**

– Pues sí, un vino muy especial. No demasiado conocido. Recuerdo esa experiencia porque es algo memorable, imagínese qué año, justo al final de la Guerra Civil. Una uva que se recogería muy tarde, casi pasa, y que se supone que vendimiarían las mujeres, por la escasez de mano de obra masculina. Un vino maravilloso.

EL LIBRO

COMIMOS Y BEBIMOS

Editorial Libros del Asteroide
Páginas 264.
Precio 17,95 €.



Conferencia en directo en:
www.unir.net/auladecultura

– **Mayo. Leo en su libro: «Pasarán más de mil años, y muchos más, y una buena copa seguirá figurando entre las cosas perfectamente serias de la vida». ¿Quiere llamar a su abogado?**

– No hace falta. Una copa como algo serio se defiende perfectamente. Sin problemas. ¿Es que no es una cosa seria la amistad o encontrar un rato para la lealtad, para ese tipo de valores? No sé si es un discurso que tiene eco hoy en día, pero es verdad que este es un libro muy feliz, celebratorio. En tiempos tan ariscos, a quien lo ha leído le parece que celebra la vida con un punto de ligereza.

– **Junio. Regresamos a mi casa. Explique eso de los Riojas blancos «enemigos de las terrazas».**

– Es que me han gustado siempre esos blancos de Rioja viejos, dorados... Los de Murrieta, Viña Paceta, los Tondonias... Son una maravilla. Serios, delicados y complejos. No están hechos para el aire libre, sino para la reverencia que merecen.

«Este es un libro muy feliz. En estos tiempos tan ariscos, celebra la vida con un punto de ligereza»

– **Julio. Habla usted de cuando se bebía el Sena parisino en las copas donde vertía «Tondonias, Imperiales y Riscuales» de los 70. ¿No teme suscitar demasiada envidia?**

– París, sí. Toda una experiencia. Es bonito descubrir España en Francia a través de los vinos de Rioja. Porque eso dice hasta qué punto estamos presentes ahí afuera.

– **Agosto. Ingresas usted en el territorio de la cerveza, para lo cual recurre al amigo Proust. Aunque no cite su magdalena, me preguntaba cuál es la suya particular. Ese aroma de la infancia.**

– ¿Uno solo? Difícil. Tal vez la mermelada de moras que hacía mi madre. Es el aroma que rescataría.

– **Septiembre. Y de nuevo, el vino de Rioja. Cuyo paisaje cita elogiosamente: «El lento meandro del Ebro que tiñe y destiñe La Rioja». Como si recreara la aspiración máxima de todo vinatero: meter el paisaje en una botella.**

– Sí, pero no sólo beberse el paisaje. También el año en cuestión y el tiempo transcurrido. Es decir, tomar ahora un Rioja del 88 y pensar dónde estabas entonces, qué hacías y qué habrá sido del vinatero que lo elaboró. El vino te da sentido del espacio pero también del tiempo.

– **Octubre. Habla usted de cocina y política en términos pesarosos: de aquellos epicúreos padres de la Transición a sus sucesores. Elija una mesa o una barra para reunir a Sánchez, Casado, Rivera e Iglesias.**

– Supongo que estaría bien que las pasiones políticas se dirimieran alrededor de una tortilla de patata y un cosechero. Ahí uno se pone enseguida de acuerdo en ciertas cosas.

– **Noviembre. Tengo que descubrirme cuando llego a la página 239. Menciona usted un Tondonia blanco del 57...**

– Ah, Tondonia. Me acuerdo de que fue un vino por el que me interesé. Pero era muy caro y no pude tomarlo en su día. Y luego curiosamente lo he tomado aquí en Londres, un día en que me invitaron. Fue como tocar el cielo. Es que el vino derriba las fronteras, como decía antes.

– **Última hoja del calendario: el capítulo final, con ese sentido elogio de Cuenllas de Madrid, donde me parece detectar una especie de reivindicación del bar español por antonomasia, el garito madrileño. ¿Patrimonio de la humanidad?**

– El bar madrileño ha sido por excelencia la tasca. También la casa de comidas. En su sencillez, son lugares donde uno lo ha pasado muy bien. Y sobre todo es muy respetable cómo se tira la caña. Y cómo se fríe.

– **Punto final. Comimos, bebimos... Luego, ¿gozamos? ¿Sólo gozamos?**

– También reimos. Lo pasamos bien y dimos gracias a la vida.

– **Postdata. Un consejo para la resaca que sufran quienes lean su libro. Un ibuprofeno espiritual.**

– Esa reflexión de aliviar lo ordinario en los días de fiesta. Que todos los días haya motivos para comer y para beber bien.