

El vino volcánico de Lanzarote

Olga acaba de morir en un accidente que tuvo lugar en Lanzarote. Ángel su compañero sentimental es invitado por unos amigos que conocieron bien a la víctima.

El picoteo estaba completito : aparte de la ensalada y el queso, había papas arrugadas, ensaladilla rusa, ropavieja de pulpo (traída por Blas) y una carne de cochino que Sonia había hecho por la tarde y acababa de calentar. Ángel se fijó en que había más botellas de vino de la misma marca que él había traído. Como si lo estuviera observando, Sonia le dijo a David, que en ese momento descorchaba una :

—Esa es de las que trajo Ángel.

David sonrió y se dirigió a él:

—Veo que tienes buen gusto.

Se rieron todos menos Ángel, que no comprendió la broma. Julia se lo explicó:

—El Maipés es la bodega de David.

—Mía no : de mi familia —corrigió él.

—Bueno, en la práctica, la tuya.

David creyó oportuno explicarle a Ángel que su abuelo por parte de padre ya hacía vino cuarenta años atrás, pero que no se trataba de una cosa de calidad, sino de vino de gasto que vendía a las tabernas y a las tiendas de aceite y vinagre. Luego, su padre, al morir el viejo y heredar los terrenos, se había dedicado a otras cosas, aunque por una cuestión más bien sentimental había mantenido los viñedos y vendía la uva a otras bodegas. Hasta que, hacía unos años, a él se le había ocurrido que era un buen momento para abrir su negocio.

—Hacemos un malvasía volcánica que no tiene nada que envidiarle a El Grifo o al Bermejo. La bodega y las oficinas las pusimos en Viéitez, porque allí teníamos unas instalaciones que se podían aprovechar, pero los viñedos siguen estando un par de kilómetros al norte, en La Geria, con lo cual conservamos la denominación. Ahora estamos empezando a exportar bastante a la Península, pero solo a tiendas de *gourmet*. Yo prefiero vender poco y de calidad que tener un montón de clientes y darles meado de gato. En cualquier caso, el producto tiene una buena relación calidad-precio.

De calidad Ángel no entendía mucho ; acerca del precio, recordó que cada botella le había costado trece con noventa y nueve, esto es, catorce pavos cada una. Y él era de los que no solían gastar más de tres o cuatro euros por botella, con lo cual entendió que la calidad de El Maipés tenía que ser la hostia.

Justo después de dar su explicación, David le sirvió una copa y él pudo comprobar que sí que estaba bueno, que tenía el toque afrutado que dejaba siempre el malvasía de Lanzarote, por seco que fuese. Estaba fresquito, además.

Le vin volcanique de Lanzarote

Olga vient de décéder dans un accident sur l'île de Lanzarote. Ángel son compagnon venu pour essayer de savoir ce qui s'est passé est invité par des amis de la victime

Maintenant les tapas étaient prêtes : en plus de la salade et du fromage, il y avait des pommes de terre ridées à la mode des Canaries, une macédoine de légumes, de la ropavieja (que Blas avait apportée) préparée à partir d'un plat de poulpe, ainsi qu'un plat de viande de porc cuisinée par Sonia dans l'après midi et qu'elle venait de faire réchauffer. Ángel remarqua qu'il y avait d'autres bouteilles de vin de la même marque que celles qu'il avait apportées. Comme si elle l'observait, Sonia, qui en ce moment en débouchait une dit à David :

—C'est une de celles qu'Ángel a apportées.

David sourit et s'adressa à lui :

—Je vois que tu as bon goût.

Tous rient sauf Ángel, qui n'avait pas compris la plaisanterie. Julia la lui expliqua :

—El Maipés, c'est la cave de David.

—Pas la mienne : celle de ma famille —corrigea-t-il.

—D'accord, mais en pratique, c'est la tienne.

David jugea opportun d'expliquer à Ángel que son grand-père paternel faisait déjà du vin il y a quarante ans, mais que ce vin n'était pas de grande qualité, c'était un vin courant qu'il vendait aux tavernes et aux commerces d'huile et vinaigre. Puis son père, quand mourut le grand-père et qu'il hérita des terrains, s'était consacré à autre chose, mais pour des raisons sentimentales il avait conservé les vignobles et vendait son raisin à d'autres caves. Jusqu'à ce que, quelques années auparavant, David avait pensé que c'était le bon moment pour lancer son affaire.

—Nous élaborons un Malvoisie volcanique qui n'a rien à envier aux productions de El Grifo ou de Bermejo. La cave et les bureaux se trouvent à Viéitez, parce que c'est là-bas que nous avons des installations qui pouvaient être utilisées mais les vignobles sont toujours à quelques kilomètres au nord, à La Geria, ce qui nous permet de conserver l'appellation. Nous commençons maintenant à pas mal exporter vers la Péninsule, mais seulement à des boutiques *spécialisées*. Je préfère vendre peu et un produit de bonne qualité plutôt que d'avoir des tas de clients et leur donner à boire de la piquette. Quoi qu'il en soit, ce vin présente un bon rapport qualité-prix.

En matière de qualité, Ángel n'y connaissait pas grand chose ; pour ce qui était du prix, il se souvint que chaque bouteille lui avait coûté treize euros quatre-vingt dix neuf, c'est à dire, quatorze balles chacune. Et lui il était du genre à ne pas dépenser plus de trois ou quatre euros pour une bouteille, c'est la raison pour laquelle il avait compris que Le Maipés devait être de super bonne qualité.

Aussitôt après avoir terminé son explication, David lui servit un verre et il put vérifier qu'en effet il était bon, qu'il avait le goût fruité que laissait toujours le Malvoisie de Lanzarote, même quand il était sec. En plus il était bien frais.

Alexis Ravelo - La ceguera del cangrejo