

Prólogo

PEDRO BONET FERRER

Tienes en las manos un interesante libro. Juan Barbacil nos recuerda su origen al hilo de una conversación con su amigo Francisco López Canís, cuando surge como idea reparadora de un vacío sobre el importante tema que es hoy en día la cata. Así, tirando de ese hilo, no encontró un ovillo, sino un montón de ellos que, convenientemente ordenados, conforman esta obra, la cual por otra parte es inacabable, pues la cata hace historia a diario.

Hay que leer este libro de Juan Barbacil porque recoge la gestación de la cata en España y su evolución hasta hoy, y pone un punto y aparte para que en el futuro alguien tome el relevo y siga abriendo nuevos capítulos para la historia de la cata.

Hay que leer el libro de Juan para ver cómo ha resuelto el rompecabezas de tantísimos hechos y datos, personas e instituciones, empresas, asociaciones profesionales, medios de comunicación, etc., que llegó a recopilar en cantidades ingentes, para saber quién es quién, qué se hizo, cuándo, cómo, por qué, para qué.

Hay que leerlo si se tiene veteranía en el mundo vitivinícola para revivir encuentros y experiencias que conforman nuestra propia historia, y también si se es novel, porque se está a tiempo de entenderlo todo, de estar al día.

Hay que leerlo para darse cuenta de que no se nace sabiendo catar, que no es un don innato, aunque la genética importa, pero la educación y el esfuerzo cuentan más, aprovechando el entorno cultural y el método perfeccionado por todos esos actores que recoge Juan en el libro y otros muchos cuyo rastro quizá no ha aflorado. Asimismo, falta destacar más el caso del propio Juan, pues,

con su natural humildad, no profundiza en su perfil como cata-
dor, creador de dinámicas de cata muy fructíferas y comunicador
tanto como se merece, aunque debería figurar en esta historia.

Hay que leer el libro para darse cuenta de la extraordinaria
importancia que ha tenido la cata profesional como uno de los
factores clave a la hora de conseguir la excelencia de vinos es-
pañoles, obviamente junto con la inversión en la formación de
talento enológico, en tecnología en bodega y en viticultura. Me
refiero a la cata actual, no la de antaño en bodega para eliminar
partidas no correctas; es decir, a la cata reflexiva, con análisis de
todas las variables cualitativas, la comparativa realizada por los
propios elaboradores y, sobre todo, por los catadores profesionales
no elaboradores, que han abierto ese campo de análisis y reflexión
más allá de los vinos de una marca determinada, tipo, zona o de-
nominación.

Hay que leer el libro de Juan porque reconoce con justicia
lo hecho por quienes con su concurso han espoleado a los elab-
oradores en busca de la excelencia y despertado el interés por
consumir vino de calidad. En gran medida, gracias a ellos el afán
perfeccionista y de superación ha prendido con fuerza. Sin duda,
la calidad del vino español está muy por encima de su precio, pero
esta es otra historia.

Hay que leer este libro de Juan Barbacil y agradecer a esas
personas, hombres y mujeres, el ser capaces de añadir al placer
epicúreo de la degustación el de descifrar la complejidad del vino
mediante la cata reflexiva de los impulsos sensoriales que nuestro
cerebro traduce, clasifica y atesora.

Hay que leer este libro para comprobar que Juan no ha encon-
trado ninguna aplicación que cate por nosotros.