

VINOS: TÓPICOS

El incremento notable de la cultura enológica experimentado por nuestro país en los últimos años ha popularizado ciertos términos hasta ahora reservados casi en exclusiva al especialista. Desgraciadamente, los equívocos y tópicos han crecido en la misma proporción que el ansia por aparentar que se domina el difícil arte de la cata, y no sólo el aficionado, sino incluso el sumiller, y hasta algún crítico, incurren en ciertos despropósitos. Éstos son algunos de los errores más comunes:

• **Este vino está maderizado.** Se utiliza frecuentemente para indicar que la bodega de roble donde ha envejecido el vino le aporta mucho sabor a madera. Sin embargo, el término maderizado indica que el vino recuerda a un madeira, concretamente un malmsey, vino generoso elaborado en esta isla portuguesa. Es decir, un vino de fuerte, aunque noble, oxidación. La palabra adecuada para un vino con mucho sabor a madera puede ser enmaderado. Y siempre indica un defecto.

• **Este vino no tiene química.** La moda medioambiental, y la existencia de vinos elaborados a partir de cepas cultivadas con criterios ecológicos, ha hecho suponer que el vino malo es el que tiene química, y el bueno, el que no la lleva. Pero a partir del mosto se hace necesario utilizar ciertas dosis de *química*, perfectamente reglamentada y autorizada. La ausencia de química muchas veces significa la presencia indeseable de enfermedades, y la tendencia imparable hacia el *vinagrillo*.

• **El vino, cuanto más viejo, mejor.** Es la consecuencia de una reglamentación estricta sobre lo que se puede llamar gran

reserva, reserva y crianza. De hecho, hay crianzas de una bodega infinitamente mejores que un gran reserva de otra. La vejez no indica nada, salvo el riesgo de que el vino esté ya *muerto*. Recuerde que la conservación de una botella exige muchos cuidados: poca luz, una temperatura constante de unos 12° C, ni ruidos ni olores ajenos, y una



Saber conservar, catar y servir un vino es tan importante como huir de los tópicos, a veces falsos.

adecuada humedad. Incluso en estas condiciones, a los 11 años aproximadamente habrá que cambiarle el corcho si se la quiere seguir conservando. Fíjese en la bondad de la añada y en el prestigio de la bodega a la hora de valorar un vino.

• **El vino tiene que oler a vino.** Nada más falso, si se entiende por *oler a vino* el aroma del mosto, o de los *vinazos* del año que antiguamente se elaboraban en las bodegas artesanales y familiares. La verdad es que un vino tiene varios cientos de sustancias olorosas, de cuya armonía depende la calidad. El vino que huele sólo a vino es un mal vino.

• **El blanco, para el pescado; el tinto, para la carne.** Una regla anticuada. Hoy día es fácil encontrar vinos blancos de gran cuerpo, alcohol y profundo buqué, y tintos muy ligeros y perfumados. De ahí que las combinaciones se hayan diversi-

ficado tanto que no hay regla alguna. Tal vez ciertas combinaciones siguen *chirriando*; por lo demás, vía libre a la imaginación.

• **Los tintos viejos hay que decantarlos.** Aunque suele ser una medida oportuna en muchos casos, no es una regla fija. La verdad es que un vino tiene que decantarse por varias razones, que no siempre tienen que ver exclusivamente con la edad. La mayoría de las veces, por tener la botella depósitos de materia colorante que conviene eliminar. Y esto puede ocurrir tanto en un vino de 30 años como en uno de seis, sobre todo si tenemos en cuenta la tendencia de los bodegueros más prestigiosos a no filtrar sus vinos antes de embotellarlos, y la gran carga de materia colorante que soportan. También se puede decantar un vino con muchos años para facilitar su aireación y eliminar así los olores a *cerrado* que se originan en los procesos de envejecimiento en botella (reducción). Pero también se puede abrir la botella varias horas antes de consumirla con similares resultados.

• **Los blancos, fríos, y los tintos, a temperatura ambiente.** Pues no siempre. Por ejemplo, un blanco fermentado y envejecido en bodega de roble debe servirse a la misma temperatura que un tinto joven, o incluso que un crianza; es decir, a no menos de 12° C ni a más de 14° C. Es lamentable la costumbre de servirlo como si se tratara de un blanco joven, y éste como si fuera un refresco. Lo mejor es moverse en una franja que va de los 8° C para cava hasta unos 18° C para los tintos tipo reserva.

Tekst 10

Reglas de oro

- Emplear siempre legumbres frescas, envasadas en el año.
- Ponerlas a remojo de agua fría 12 horas antes de guisarlas.
- Si el agua es calcárea, añadir una cucharadita de bicarbonato al agua del remojo para que ésta se ablande.
- Hervirlas a fuego lento, muy pausadamente para que no se rompa el hollejo de las legumbres.
- Ponerlas a cocer siempre en agua fría y añadir la sal en la última media hora de cocción.
- Los garbanzos⁴⁾ son la excepción a la regla de cocer las legumbres en agua fría. Éstos se han de poner a cocer siempre con agua caliente, y cuando se han de añadir a un guiso se hace con agua casi hirviendo para no romper el hervor, ya que si esto sucediera se encallarían y quedarían duros.



- Las alubias⁵⁾ salen más tiernas si se las asusta cortando el primer hervor con un chorrito de agua fría o cambiando totalmente el agua. Este truco sirve también para evitar los molestos gases que a veces producen las legumbres.
- Para evitar el gorgojo –parásito que con frecuencia invade los depósitos de legumbres– existe un pequeño truco, que es el de poner una cabeza de ajos dentro del recipiente donde se guardan. Con esto evitaremos la aparición de *inquilinos* en las legumbres.

de: El País, 29 de noviembre de 1999

noot 4 los garbanzos | de kikkererwten

noot 5 las alubias | de sperciebonen

Tekst 11

LIBROS



09 ▶ **'HANNIBAL'** Thomas Harris. Grijalbo-Mondadori. Han transcurrido 11 años desde *El silencio de los corderos*, pero el psicópata Hannibal Lecter sigue en activo y vuelve a emprender sus fechorías en esta nueva entrega de sus sangrientas actividades. Un *best seller* donde también reaparece la agente especial del FBI Clarice Starling. **3.200 pesetas.**



10 ▶ **'HISTORIAS BIZANTINAS DE LOCURA Y SANTIDAD'** Juan Mosco y Leoncio Neápolis. Biblioteca Medieval. Siruela. Traducidas por primera vez al castellano, las obras de Juan Mosco y de Leoncio Neápolis son dos documentos excepcionales sobre la sociedad y la mentalidad religiosa de mediados del siglo VII. Una amena lección de historia bizantina. **2.700 pesetas.**



11 ▶ **'MI SIGLO'** Günter Grass. Alfaguara. Un total de 100 textos, cada uno referido a un año de este siglo XX, es el último trabajo del premio Nobel de Literatura 1999. Un recorrido por la historia de esta centuria que acaba, de la mano de uno de los escritores más controvertidos de la literatura contemporánea, en la que vuelve a demostrar su compromiso. **2.800 pesetas.**



12 ▶ **'TODO UN HOMBRE'** Tom Wolfe. Ediciones B. El autor de *La hoguera de las vanidades* narra el descenso imparable de Charlie Croker, un triunfador de los negocios inmobiliarios, que verá cómo su vida se desmorona poco a poco: su mujer le abandona, sus amigos blancos y ricos le dan la espalda. Un amplio retrato de la sociedad de Atlanta. **3.200 pesetas.**



13 ▶ **'EL ARTE DE LA RISA'** Emilio Temprano. Seix Barral. Un original tratado sobre el arte de la risa, un incentivo para que la risa no se pierda del rostro humano en la era de la tecnología. Emilio Temprano recorre, a través de la historia, el significado de la risa, un acontecimiento que ya intentaron descifrar varios filósofos: Sócrates, Hobbes, Kant, entre otros. **1.900 pesetas.**



14 ▶ **'MUERTOS DE AMOR'** Carlos Cañeque. Destino. El último trabajo de Carlos Cañeque, ganador del Premio Nadal en 1997, narra los sufrimientos de un hombre enfermo de celos, que cree que todos los varones del barrio son amantes de su mujer: una asistente, que se enamora perdidamente de uno de sus clientes, un joven catedrático de filosofía. **2.400 pesetas.**



15 ▶ **'HITLER. 1889-1936'.** Ian Kershaw. Península. La biografía de Hitler de este historiador británico ofrece una visión completa de la personalidad del dictador y de las circunstancias que le llevaron al poder. Un voluminoso e interesante trabajo, del que se espera segunda parte –sólo llega hasta 1936–, que da las claves para comprender la existencia de un Hitler. **3.950 pesetas.**



16 ▶ **'TOMBUCTÚ'.** Paul Auster. Anagrama. Siempre bien recibido en nuestro país, Paul Auster hace protagonista en su última novela a Mister Bones, un perro de raza indefinida que acompaña por América a su dueño, un vagabundo poeta, superviviente de los sesenta. En este, quizá su último viaje, buscan a la profesora que le enseñó a amar la poesía. **1.900 pesetas.**



17 ▶ **'ESTRAFALARIO 1'.** Rafael Azcona. Alfaguara. *Los muertos no se tocan, nene*, *El pisito* y *El cochecito* son sólo tres ejemplos del buen hacer literario del guionista Rafael Azcona. Tres novelas cortas que ofrecen al lector una amarga visión de la España franquista, con su clase media, sus tradiciones, y que muestran muchos elementos del cine del autor. **2.800 pesetas.**



18 ▶ **'PASIONES'.** Rosa Montero. El País-Aguilar. Los grandes romances y pasiones de la historia, como la de los frívolos duques de Windsor, la atormentada relación entre Arthur Rimbaud y Paul Verlaine, la pasión desatada entre Richard Burton y Liz Taylor, o la bonita y sacrificada relación entre Robert Louis Stevenson y su mujer, Fanny, entre otras. **2.600 pesetas.**



19 ▶ **'ESTUPIDIARIO'.** Antología del disparate radiofónico. Ramón Gabilondo, Luis del Val, Gorka Zumeta. Un divertido repaso a los errores más sonados en la historia de la radio. Gazapos realizados por grandes figuras del medio, pero también por locutores anónimos y por los oyentes. Una recopilación de las meteduras de pata que se consideran históricas. **2.600 pesetas.**



20 ▶ **'EL CALENDARIO'.** David Ewing Duncan. Emecé. Un ameno recorrido por los esfuerzos que ha realizado el hombre por conquistar el tiempo, por dominarlo y entenderlo. Desde el hombre de Cromagnon, pasando por los sacerdotes egipcios, hasta Julio César, quien creó el primer calendario moderno, y sin olvidar a los monjes medievales. **2.900 pesetas.**

Tekst 12

■ fotografía

Cámaras de usar y reciclar

Son baratas, su óptica es precisa y las puede manejar hasta un niño. La forma más sencilla de hacer fotos.

La cámara desechable se ha adaptado a los nuevos tiempos. Lejos de ser aquella incómoda caja de usar y tirar que ofrecía fotografías de calidad muy cuestionable, ahora llama la atención por sus diseños ultracompactos, la calidad de sus copias y su vocación ecológica. Aunque no alcanza en absoluto las prestaciones que cualquier compacta de gama media ofrece, es uno de los productos fotográficos de mayor acierto comercial en los últimos años. Así lo demuestran los números. Alrededor de dos millones de unidades se vendieron en España durante el año pasado, con un crecimiento del 30%, una cifra que sólo supera otro producto fotográfico de vanguardia como es la cámara digital.

Las desechables arrasan en los mercados fotográficamente más desarrollados como el japonés, donde es posible encontrar la gama más amplia del mundo. Las hay panorámicas, todoterreno, de diapositivas, con función tele, con película en blanco y negro, con acabado sepia en las copias, etcétera.

Aunque a distancia, su éxito también es palpable en Europa. En el mercado francés, por ejemplo, cualquier importante cadena de hipermercados vende anualmente el mismo número de este tipo de cámaras que se comercializa en el mercado español en la actualidad.

Las cámaras de un solo uso siguen siendo, en definición, una película con una carcasa y una lente de plástico,



De arriba abajo, Agfa (el modelo básico y el que permite elegir entre dos formatos de copia), Kodak, Fujifilm y Polaroid. Su precio está entre las 800 y las 4.000 pesetas.

pero la variedad de su oferta y la calidad de las películas que contienen las convierten muchas veces en las reinas de la fiesta fotográfica. No cabe duda de que satisfacen la demanda de un consumidor fotográfico poco exigente, que responde a la media del usuario más común.

Tienen mucho a su favor. Son accesibles, fáciles de encontrar en los más diversos puntos de venta y asequibles en precio —entre 800 y 4.000 pesetas—. También son muy fáciles de manejar, hasta un niño puede tener una y conseguir hacer fotos tan bien como los adultos. Su mayor valor es haber conseguido simplificar hasta el extremo la máxima lanzada al mundo por la firma Kodak a finales del siglo pasado. El lema de esta marca para llegar al gran público con la fotografía comercial era el siguiente: “Usted apriete el botón, que nosotros haremos el resto”.

Los modelos actuales presentan formas más ergonómicas que las cámaras de hace tan sólo unos pocos años, tamaño y peso muy reducidos, películas de alta calidad —con sensibilidad de 800 ISO—, diseños divertidos y además son reciclables. ¿Qué más se puede pedir?

TEXTO: ISABEL P. GALENDE
FOTOGRAFÍA: ANEL FERNÁNDEZ

En todas las situaciones

■ La oferta actual más completa tiene como protagonistas a los dos formatos de película más populares: 35 milímetros y APS -Sistema de Fotografía Avanzada-, y también a la fotografía instantánea.

■ Hay cámaras con y sin flash; panorámicas, con función de teleobjetiva para acercarse mucho más a la escena que se quiere fotografiar; acuáticas -no confundir con las



submarinas, que son de otro tipo y todavía no existen en estos formatos-, para hacer fotos bajo el agua a escasos metros de la superficie; también cámaras todoterreno, para hacer tomas en la nieve o en contacto con la naturaleza; clásicas, que realizan fotografías en blanco y negro, y las de última generación, tipo Polaroid, capaces de ofrecer fotos instantáneas.

■ En formato de 35 milímetros: Quicksnap es la oferta de Fujifilm; Fun Gold, la de Kodak, y Le Box Go, la de Agfa. En el formato APS, Kodak Fun Advantix y Agfa Easy permiten elegir entre dos formatos de copia antes de disparar.

■ Popshots, de Polaroid, es la primera desechable que permite obtener fotos instantáneas. También es reciclable, incorpora flash y con ella se puede tener en la mano una foto por minuto hasta un total de 10. En el formato APS, también son desechables Kodak Fun Advantix y Agfa Easy, que permiten elegir entre dos formatos de copia antes de disparar.

Eindexamen Spaans vwo 2002-II

havovwo.nl

■ Tekst 9 Vinos: tópicos

Lees tekst 9.

- 2p 42 Geef daarna van elk van de onderstaande beweringen aan of deze juist of onjuist is.
- 1 Chemische toevoegingen zijn ook nodig bij de bereiding van goede wijn.
 - 2 Ouderdom is bepalend voor de kwaliteit van de wijn.
 - 3 Witte wijn kan prima bij vleesgerechten gedronken worden.
 - 4 Oude witte wijn dient ijskoud geserveerd te worden.

Doe het zo:

- 1
 - 2
- enzovoort

Lees bij de volgende vragen steeds eerst de opgave voordat je de bijbehorende tekst raadpleegt.

■ Tekst 10 Reglas de oro

Je hebt in een recept gelezen dat kikkererwten 12 uur vóór het bereiden in koud water dienen te worden geweekt. Je vraagt je af waarom.

- 1p 43 Geeft deze tekst over groenten hierover uitleg?
Zo ja, schrijf op waarom er moet worden voorgeweekt.
Zo nee, schrijf op nee.

■ Tekst 11 Libros

Je Spaanse vriend Jaime is erg geïnteresseerd in het onderwerp „jaloezie”.

Je wilt hem voor zijn verjaardag een boek cadeau geven waarin jaloezie een belangrijke rol speelt.

- 1p 44 Staat op deze bladzijden een boek dat in aanmerking komt?
Zo ja, schrijf het nummer of de titel op.
Zo nee, schrijf op nee.

■ Tekst 12 Cámaras de usar y reciclar

Julia García wil voor haar vakantie een camera voor eenmalig gebruik kopen en zo goedkoop mogelijk.

- 1p 45 Staat er in deze tekst welke van de afgebeelde camera's zij het beste kan kopen?
Zo ja, schrijf de naam van het merk of de naam van de camera op.
Zo nee, schrijf op nee.