EL PAIS

Miguel Yuste, 40. 28037 Madrid. ☎ (91) 337 82 00. Fax: 304 87 66. Télex: 42187 / Zona Franca. Sector B, calle D. 08040 Barcelona. ☎ (93) 401 05 00. Fax: 335 39 25. Télex: 97940
Gordóniz 6, ext., depart. 1, 48010 Bilbao. ☎ (94) 444 57 00. Fax 444 40 37 / Paseo de las Delicias, 1, 3º I. 41001 Sevilla. ☎ (95) 422 33 78. Fax: 422 81 64. Télex: 73061 / Embajador Vich, 3, 3º O. 46002 Valencia. ☎ (96) 352 11 71. Fax: 351 17 31. Télex: 63131
Depósito legal: M. 14951-1976 .

© Diario El País, SA. Madrid, 1991.Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo por escrito de la editorial

Un país a una botella pegado

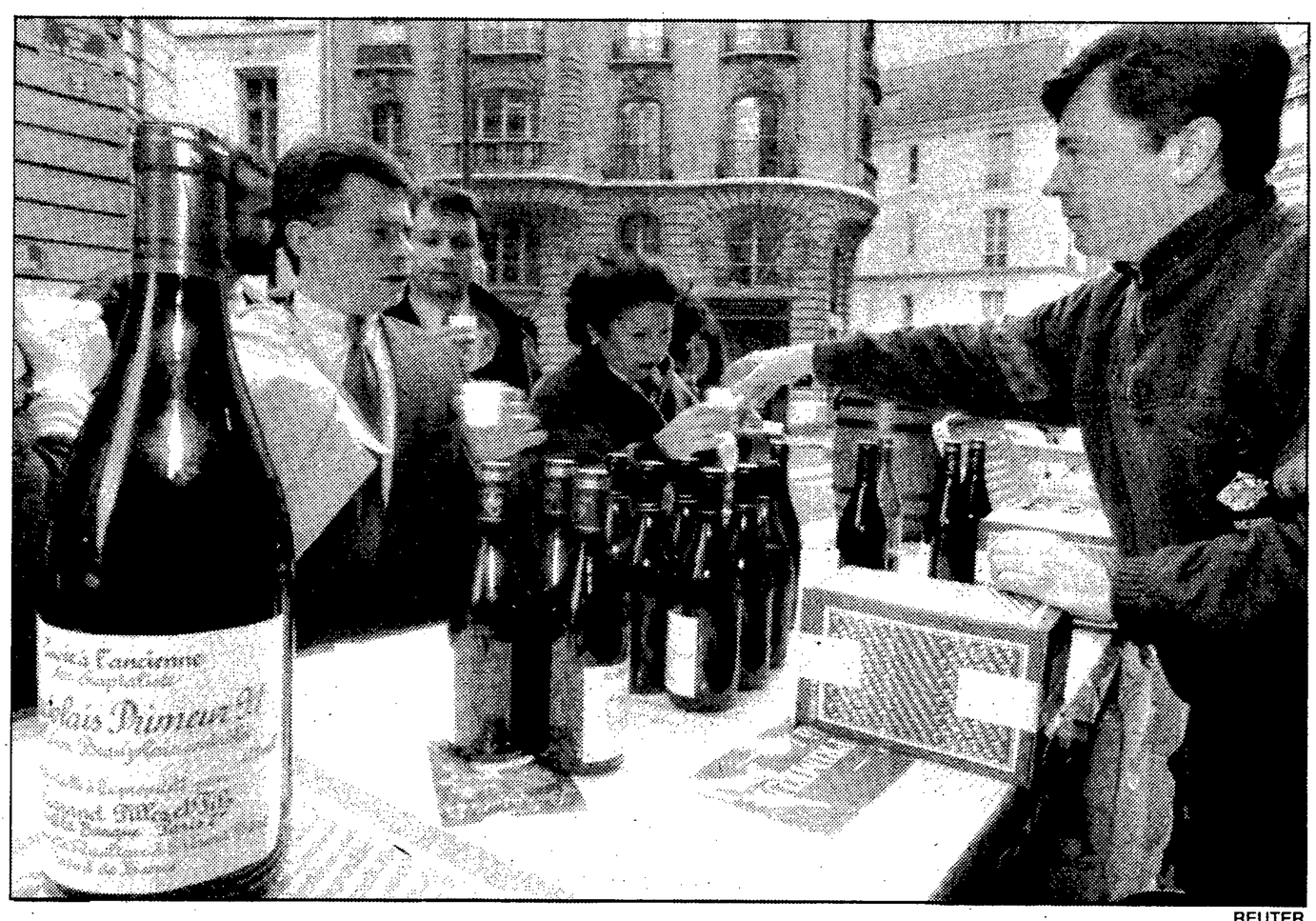
Francia celebró ayer la llegada de la nueva cosecha de vino de Beaujolais

JAVIER VALENZUELA, **París**

Para cientos de miles de franceses el fin de semana empezó ayer con la llegada al mercado del nuevo *beaujolais*. Es muy difícil, por ejemplo, que los clientes de la taberna Henri IV puedan acudir hoy a sus trabajos. Y si lo hacen, es francamente imposible que sean productivos. La histórica taberna del Pont Neuf estuvo tan atiborrada como el metro de Tokio en las horas punta. Para saciar la sed de esa muchedumbre, el patrón, Robert Cointepas, no paró de descorchar botellas.

Como manda la tradición, el *beaujolais* —el joven vino tinto de la región del mismo nombre situada al norte de Lyón— llegó a bares, restaurantes y comercios el tercer jueves de noviembre. Durante una jornada, Francia se olvidó del paro, la corrupción de los políticos, el debate sobre los inmigrantes y otros quebraderos de cabeza, y se convirtió en un país consagrado al culto dionisiaco.

Los franceses sólo tenían palabras para celebrar el éxito de su compatriota Gerard d'Aboville, ese chiflado que ha atravesado a remo el Pacífico, y para elogiar la excelente calidad del *beaujolais* de este año. "La cosecha de 1991 es excepcional", dijo el enólogo Georges Duboeuf. "Las lluvias", explicó, "cayeron en el momento preciso y en la cantidad exacta; las heladas de abril vinieron de perlas para evitar un exceso de producción; el sol tórrido del verano hizo innecesaria la práctica del añadido de azúcar para aumentar la graduación".


REUTER

Un vendedor callejero ofrece vino a los transeúntes en una calle de París.

Blancos, magrebíes, negros y japoneses, esos clientes componían una muestra de la Francia multirracial que pone los pelos de punta al Frente Nacional. Brindaban "a nuestra salud y la de los otros" y, de vez en cuando, se tambaleaban en dirección de la puerta para dar una moneda al tipo que tocaba el organillo en el Pont Neuf.

Para indignación de un puñado de irreductibles, que juran que sólo mojan sus labios en los mejores borgoña y burdeos, el nuevo *beaujolais* ha conquistado Francia desde finales de los años sesenta. Fruto de una maceración corta, este vino modesto, simpático y barato debe ser consumido con rapidez, antes de la siguiente primavera.

Lo importante del nuevo *beaujolais* es que el rito de su llegada ha añadido una jornada festiva al calendario francés. Ayer se pusieron simultáneamente en circulación unos 450.000 hectólitros de este tinto sin pretensiones, lo que significa alrededor de sesenta millones de botellas. La mitad se consumirá en Francia, la otra mitad en el extranjero. Londres, Nueva York y Tokio también se han convertido en metrópolis adictas al nuevo *beaujolais*.

Bien entrada la noche, los parisienses seguían atiborrando las tabernas de la ciudad y se extendían por las aceras pese a un frío que congelaba los pensamientos. Un joven que compartía vasos con otros amigos en la puerta de la taberna A la cloche des Halles sacó del bolsillo un ejemplar de *Le Nouvel Observateur* y, tras buscar un reportaje, leyó, con lengua torpe, la frase que lo encabezaba: "¿Vale la pena vivir en una ciudad sin tabernas?".

Índices

JUAN JOSÉ MILLÁS

Oigo en la radio y leo en los periódicos que la Bolsa de Nueva York anda con la tensión baja últimamente. Esta semana se ha rozado el pánico un par de veces. El índice Dow Jones bajó más de 40 puntos, lo que repercutió de inmediato en el índice Nikei de la Bolsa de Tokio. Todo el mundo está pendiente de lo que pasa en Wall Street, porque ya es sabido que, cuando allí se acatarran, aquí estornudamos.

Es un poco difícil entender que, si las cosas van mal en Norteamérica, en España tengamos que apretarnos el cinturón, pero lo aceptamos con naturalidad y hablamos de ello como si lo comprendiéramos. Yo, la verdad, no sé lo que es el índice Dow Jones, ni el índice Nikei, pero seguro que no se me nota. Cuando éramos pequeños rezábamos una oración que terminaba así: "Y bendito sea el fruto de tu vientre Jesús". Jamás supimos qué narices podía significar eso, primero, porque entre vientre y Jesús no había coma, y, segundo, porque, según la información que se nos había facilitado, los niños venían de París. El vientre estaba relacionado con otros asuntos. Pues daba igual, todos los días repetíamos la frase con cara de entenderla, como aquel personaje de un corto de Colomo que, cuando cantaba *Montañas nevadas*, decía "pomporrutas imperiales" en lugar de "voy por rutas imperiales", y nunca se preguntó qué podía significar eso.

Del mismo modo absurdo, hemos pasado varios días pendientes de las elecciones del Colegio de Abogados. Por qué no se nos informa con igual intensidad de las elecciones del Colegio de Psicólogos, que nos hacen más falta. Es un misterio. Para mí, Pedrol y el índice Dow Jones son dos cosas incomprensibles que, sin embargo, afectan misteriosamente a mi existencia. Claro que tampoco he llegado a saber si se dice vicisitud o visicitud y vivo tan tranquilo.

'EL PAÍS' EN EUROPA

Alemania	2,60 DM	Italia	2.500 LIT
Austria	25 SCH	Luxemburgo	40 FLUX
Bélgica	50 FB	Noruega	16 KRN
Checoslovaquia	35 KR	Países Bajos	3 FL
Dinamarca	15 KRD	Portugal	175 ESC
Finlandia	14 FM	Reino Unido	0,90 LB
Francia	10 FF	Suecia	13 KRS
Grecia	250 DR	Suiza	2,30 FR
Hungría	140 F	URSS	80 KOP

Los precios del diario más el suplemento en color figuran en *El País Semanal*.

Magallanes, 21

ESTUDIOS Y APARTAMENTOS PARA LAS PERSONAS QUE SABEN VIVIR... ENTRE CALIDADES, CONFORT Y DISEÑO EN UNA DE LAS ZONAS MAS EXCLUSIVAS DE MADRID.

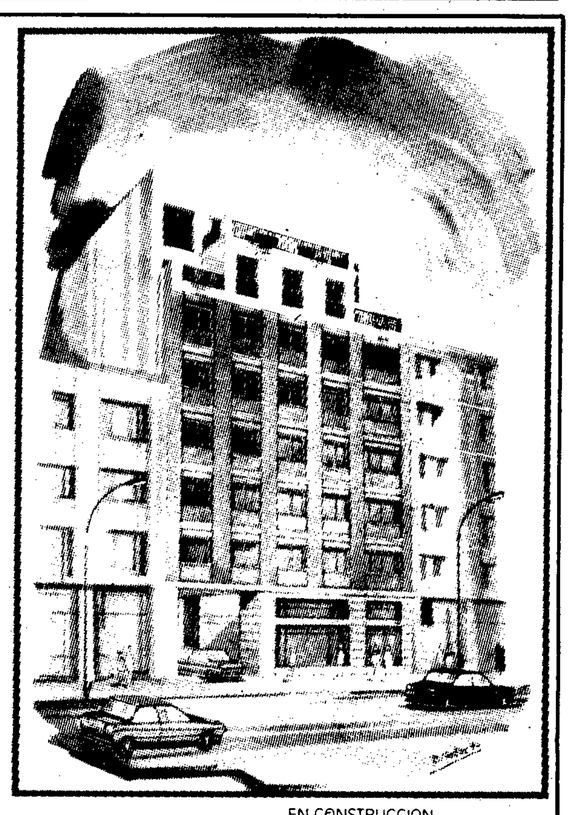
ZONA DE ARAPILES

Información y Venta.
URPESA, S.A.
Antonio Maura, 20
Tel. 532 86 20

OFICINA DE INFORMACION
EN LA PROPIA OBRA
DE LUNES A VIERNES
TEL.: 445 42 76

PROMUEVE

Toda la documentación relativa al R/D 515/89 del 21 de Abril se encuentra a su disposición en nuestras oficinas de Urpesa, S.A.


EN CONSTRUCCION