

Meritxell Falgueras

LOS VINOS DE TU VIDA

Porque la vida es más bella
con un buen vino

Prólogo de
Andrés Iniesta



Cuadrilátero
de libros 

LOS VINOS DE TU VIDA

Título: *Los vinos de tu vida*

© 2013 Meritxell Falgueras

© Andrés Iniesta, por el prólogo

© Pulltex, por la imagen de portada
Lectio Ediciones agradece encarecidamente la colaboración
de Pulltex para el uso de la fotografía de portada.

© 9 Grup Editorial, por la edición
Lectio Ediciones
c./Muntaner, 200, ático 8a
08036 Barcelona
T. 93 363 08 23
www.lectio.es
lectio@lectio.es

Maquetación: Cristina Serrano

Primera edición: septiembre de 2013
ISBN:978-84-15088-94-3
Depósito legal: T. 844-2013
Impreso en Romanyà Valls, S.A.

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión de ninguna manera ni por ningún medio, sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del *copyright*.

LOS VINOS DE TU VIDA

La vida es demasiado bella
para beber mal vino

Prólogo de Andrés Iniesta

Cuadrilátero
de libros 

Índice

PRÓLOGO de Andrés Iniesta 13

INTRODUCCIÓN 15

HABLA CON EL VINO 19

TÚ SERÁS MI VINO 23

VICCIÓNARIO (DICCIONARIO DEL VINO) 27

¿QUIÉN ERES EN EL MUNDO DEL VINO? 41

MARIDAJES VITALES 47

DÍAS ESPECIALES 47

Para casarse 48

Para el cumpleaños de tu abuela 50

Para un día de lluvia 52

Para cuando te separas 54

Para cuando te jubilas 56

Para Navidad 58

ESTADOS DE ÁNIMO 61

Para estrenar vestido 62

Para cuando estás solo 64

Para cuando estás eufórico 66

Para cuando estás triste 68

Para soñar 70

Para sorprender 72

Para inspirarte 74

PARA PERSONAS ESPECIALES 77

Para quien no le guste el vino 78

Para el elegante 80

Para la embarazada 82

Para el ecologista 84

Para el lunático 86

Para impresionar a tu suegro 88

Para el solidario 90

Para el artista 92

Para el perfeccionista 94

Para el Día de la Madre 96

Para el Día del Padre 98

Para el *snob* 100

Para quien le gusta el vino destilado 102

PARA DETERMINADAS SITUACIONES 105

Para ir a bailar 106

Para hacer el amor	108
Para celebrar los exámenes	110
Para una primera cita	112
Para ir de museos	114
Para cuando hace calor (y queremos un tinto)	116
Para cuando te toca pagar a Hacienda	118
Para hacer las paces	120
Para sentirte como un marqués	122
Para seducir	124
Para ver el fútbol	126
Para tomar en el sofá con la mantita	128
Para llevar a una fiesta	130
Para beberte el paisaje	132
Para hacer vinoterapia	134
Para ir al teatro	136
Para ver una película	138
Para animarnos en tiempo de crisis	140

GASTRONOMÍA 143

Para desayunar los domingos	144
Para la paella	146
Para la comida asiática	148
Para un buen cocido	150
Para tomar con <i>foie gras</i>	152
Para los fans de las golosinas	154
Con un buen jamón	156
Para el chocolate	158
Para tomar con unas tapas	160
Para una barbacoa	162

¡Y, COLORÍN COLORADO, ESTE CUENTO
SE HA ACABADO! 165

AGRADECIMIENTOS 169

ÍNDICES DE VINOS 177

Maridajes vitales 177

Por tipos 179

Según el lugar 180

Por precio 182

De autor 183

Maridaje estacional 184

Por bodega 185

Por variedad 186

Por tipo de consumidor 187

PRÓLOGO

Al vino me une la tradición familiar de cuando íbamos a vendimiar los majuelos de mis abuelos con toda la familia. En mi pueblo, Fuentealbilla, quienes tenían viñedo se hacían el vino en casa y nosotros no éramos ninguna excepción. La idea de beber algo que sale de tu tierra después de haberle dedicado muchas horas de trabajo e ilusión... ¡es muy gratificante y especial!

A menudo la sensación que te deja un determinado vino tiene mucho que ver con el momento que estás viviendo... En *Los vinos de tu vida* se muestra que los mejores vinos no son los más caros o exclusivos sino aquellos que te hacen vivir momentos mágicos por tener alma: los vinos adecuados para cada ocasión, que cada persona vivirá según su experiencia. El vino, como todo, debe trasmitirte algo cuando lo tomas, debe hacerte sentir algo especial. En mis vinos hay un lema para que siempre veamos la botella medio llena: «La pasión va por dentro». Este amor es la raíz para que todas las cosas salgan bien.

Desafortunadamente, yo no soy un gran entendido en vino. Y digo «desafortunadamente» porque me encantaría saber mucho más, ya que me parece un mundo increíble que nun-

ca terminas de conocer completamente. Mi padre, Agustín (el gerente de la bodega), y nuestro fabuloso equipo son mis mejores profesores. Con la lectura de este libro he recordado conceptos vinícolas y he descubierto vinos originales que inspiren pensamientos positivos.

A mí lo que más me interesa es el proceso de elaboración: es aquí donde se notan las diferencias que convierten cada vino en algo único. Parece que, como todo en la vida, cuando pones dedicación y energía, los resultados llegan. El ciclo de la viña te ayuda a ver todo desde una buena perspectiva: te ayuda a valorar todo lo que realizas a lo largo del tiempo y a mejorar añada tras añada. ¡Y nada puede ser tan complicado cuando le pones los cinco sentidos!

Me encanta compartir esas botellas llenas de sensaciones rodeado de mis seres queridos y mi familia, que me ha educado a beber con responsabilidad y como parte de nuestra cultura y nuestro paisaje. Y siempre termino brindando por la salud, que es lo que realmente importa.

Buena lectura y... ¡a vuestra salud!

ANDRÉS INIESTA

INTRODUCCIÓN

La parte del vino que se evapora en la barrica se conoce como «el alma del vino» y cuenta la leyenda que se la beben los seres celestiales. La expresión se refiere a la parte divina del vino, la pequeña magia de cada fermentación, los gustos irrepetibles de cada botella. A veces se prueban grandes vinos, enológicamente hablando, que no llegan a emocionarte. En cambio, otros, no tan perfectos, te llegan al corazón: ¿se puede decir que el vino también tiene alma? El vino ideal no existe y, si existiera, quizá tampoco nos gustaría. El vino, como las personas, nos gusta o deja de gustarnos por lo que es, no por el análisis de sus propiedades sino por lo que nos llega al corazón.

«Somos lo que comemos», dijo Pla. Y también lo que bebemos, creo yo.

Jamás pensé que escribiría una guía. Y lo cierto es que este libro no lo es, porque no puntúo, ni critico, ni analizo. Solo quiero ser vuestra cicerone por vinos que fácilmente pueden encontrarse en tiendas y restaurantes para que cada cual los viva a su manera, según su forma de ser, la situación o con quién se los tome... Os recomiendo, con toda mi buena voluntad, aquellos vinos que creo que os gustarán. ¡Para sabo-

rear la vida con más placer! Bebiendo calidad, arte, historia, pasión, naturaleza y vaciando de complejos las botellas. Este *coupage* lectura-cata puede representar una gran cosecha para tus sentidos, a través de los paisajes, el terruño, el sol, las personas, los diseños, los formatos, las curiosidades que convierten estos vinos en especiales.

Una copa de vino no es solo un líquido que complementa una comida. El vino puede serlo todo. Puede inspirar, ayudar a hacer las paces, a dar el tono a una conversación, a mirar a los ojos de otra manera... Una puesta de sol, un gol, un regalo, una novela... Momentos únicos que encierras en una botella y que, como la última copa, desearías que no terminaran nunca... La nerviosa espera de la primera cita, la alegría al celebrar el cumpleaños de tu abuela, la tensión al firmar aquel contrato de trabajo... Vinos que te sirvan en las situaciones diarias, aunque sea de vez en cuando; y otros más especiales que se merecen aún más un buen brindis. Para que nuestro vocabulario y la sed de beber bien siempre vayan en aumento. ¡Y por esa razón es necesario saber cuáles son los nombres y apellidos de los vinos!, si bien, al final de cada ficha siempre te explico cómo pedir un vino por su tipicidad o te propongo otro que posee unas características similares para que no te estreses buscándolo.

Cuando mis amigos me dicen «Recomiéndame un vino», me preguntan por una bodega o un vino en concreto, pocos se acuerdan del detalle de la añada. Y no se trata de un detalle menor: la añada es la historia líquida de ese vino, un factor muy importante, aunque si es de una buena bodega y un vino que suele cumplir con tus expectativas, seguro que en las añadas menos buenas dará la talla. Si esto fuera una guía técnica, debería concretar siempre las cosechas con las variaciones de

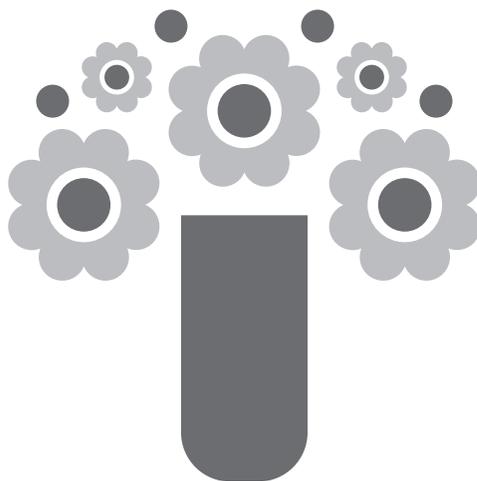
la elaboración y sensoriales del vino y su momento de consumo óptimo. Lo siento, no quiero añadir temporalidad a tu lectura, pero sí te pido que te fijas en el año de la vendimia y la apuntes siempre para ir aprendiendo más año tras año.

Los vinos que he recogido en estas páginas no son los mejores del mercado, pero son buenos ejemplos de los conceptos vínicos que quiero explicarte; los conozco, aprecio y amo por la historia que hay detrás de cada botella y que tú vivirás cuando los pruebes. Antes de «beberte» esta no-guía te pido que realices el test previo. No se trata de ningún examen. Sé que los adjetivos son generalistas y reductivos: lo hago solo para entender tu perfil de cata. Para adivinar qué vinos son los más afines a tu personalidad y recomendarte los que yo te ofrezco si me permites ser tu sumiller.

Te hago ir de vino en vino porque me interesa que sigas descubriendo nuevas cosas. Que busques «tu aventura» para construir tu bodega ideal, para que encuentres el vino de tu vida o, al menos, para acompañar la próxima cena. ¿Existe una psicología para el vino? ¡Naturalmente que sí! Si algo he aprendido de las cinco generaciones de la tienda de vinos de mi familia, el Celler de Gelida de Sants, es que cada persona, cada momento, precisan vinos distintos. Por eso me atrevo, a sabiendas de que resulta arriesgado, intentando siempre ir en conjunción con el título del libro, a proponerte otro vino por si alguno en concreto no ha sido de tu agrado. Sigo la experiencia de mi familia cuando el cliente vuelve a la tienda y le preguntamos qué le ha parecido nuestra selección. ¡Al final se convierten en nuestros amigos porque nos cuentan su vida sorbo a sorbo! No lo hago solo desde el tecnicismo enológico, lo que quiero es animarte a probar otros vinos que creo que pueden despertarte los sentidos y los sentimientos.

MARIDAJES VITALES

Días especiales



Para casarse

Las burbujas son ya por sí mismas toda una celebración, pero brindar por el amor con un cava brut rosado es aún más maravilloso. Combina perfectamente con los aperitivos, tan importantes en las bodas, y aporta un punto de sofisticación y mucho romanticismo a nuestras copas.

DNI: Anna de Codorníu Rosé • **D.O.:** Cava • **Precio:** 

Para el estiloso



PARA ENTENDER Y HABLAR EL LENGUAJE DEL VINO

Presume de un buen desprendimiento de finas burbujas, rematadas por una corona persistente cuando se sirve en las estilizadas copas tipo flauta. Alegre y cristalino, en nariz es goloso: nos recuerda frutos rojos como las cerezas, frambuesas y fresas.



LOS EXPERTOS DICEN...

Las variedades características del cava rosado son el trepat, la monastrell y el pinot noir, sobre todo esta última, que también hallaremos en el champagne rosé. En este, el pinot noir da unas notas de alegría que anuncian un final feliz con el toque de la chardonnay.



EL ARTISTA

En 1872, Josep Raventós, tras estudiar las tierras del Penedès y experimentar con variedades y técnicas de elaboración, embotelló el primer vino espumoso de método tradicional con

variedades autóctonas y así escribió las primeras palabras de la historia del cava.

SABÍAS QUE...

La gama cromática está marcada por las horas de maceración con la piel de la uva, el tipo de elaboración, la variedad de la uva y la evolución en botella. Los colores de los espumosos rosados van del color rosa más pálido al rosa cereza o salmón.

PON EN PRÁCTICA...

Servido a una temperatura entre seis y ocho grados, preparaos para disfrutar de la primavera, que la sangre altera, y para ver el mundo de color de rosa cuando lo observéis a través de vuestra copa.

DRESS CODE

Vestidos elegantes para un día muy especial si vamos de boda. Si no es el caso, siempre podemos maridar las burbujas rosadas con unos suaves canelones de tu abuela, con un pollo en una terraza o un arroz cerca del mar...

SI NO LO ENCUENTRAS, PIDE...

El Juvé & Camps Pinot Noir (D.O. Cava).

SI TE HA GUSTADO ESTE CAVA...

Prueba Gramona Pinot Noir (D.O. Cava).

SI NO TE HA GUSTADO...

Degusta Elyssia Rosado de Freixenet (D.O. Cava).

Para un día de lluvia

En los días de lluvia apetecen vinos que nos traigan el sol, porque «Cuando llueve y hace sol, anda el demonio por Ferrol»... Con este vino las papilas gustativas os quedarán aterciopeladas. Os proponemos un vino gallego nacido de la lluvia pero con un postgusto muy luminoso.

DNI: Coto de Gomariz, de María Álvarez Serrano • **D.O.:** Ribeiro
Precio: 🍷🍷🍷🍷 • *Para el experto, para el tradicional*



PARA ENTENDER Y HABLAR EL LENGUAJE DEL VINO

Su brillo nos dice que posee una viva acidez. El romanticismo lo ponen el aroma de flores blancas y el frescor de los cítricos. Un vino divertido, muy bebible, de trago largo cuyos apuntes de lima y fruta blanca invitan a la comunión con la naturaleza.



LOS EXPERTOS DICEN...

Gracias al clima continental en que crecen las uvas, estos vinos no se ven afectados por el cambio climático y siguen teniendo una finura en boca única.



SABÍAS QUE...

La treixadura es una variedad suave, con poco grado de alcohol y una destacada acidez.



PON EN PRÁCTICA...

Este vino es un *coupage* de las variedades gallegas treixadura, godello, loureira y albariño. Procede de la Galicia meridional

y refleja la alta calidad de los vinos blancos de la denominación de origen Ribeiro.



ENTRE TU Y YO

La D.O. Ribeiro se veía insultada por los populares vinos turbios. Los turbios son vinos con mucha demanda en cierto tipo de restauración, a pesar de que enológicamente hablando no se consideren correctos. Contienen levaduras en suspensión y no presentan la complejidad de cata que podemos hallar en otros vinos de la región. En cambio, Coto de Gomariz es limpio porque ha sido filtrado completamente.



DRESS CODE

Este vino casa perfectamente con la comida de la región (marisco, pescado y quesos suaves) y el lirismo de su paisaje.



SI NO LO ENCUENTRAS, PIDE...

Otro vino de treixadura de la misma bodega llamado The Flower and the Bee (D.O. Ribeiro), un vino cuyo precio no te estremecerá y cuyo beso es difícil de olvidar para los que les gusta ir de flor en flor.



SI TE HA GUSTADO ESTE VINO...

Ve a la página 160, donde hablamos del txakolí Txomin Etxaniz (D.O. Getariako Txakolina).



SI NO TE HA GUSTADO...

Investiga sobre un vino que se llama Plou i Fa Sol (D.O. Penedès).