



MANUAL PARA SER (EN 24 HORAS) UN EXPERTO EN VINOS

La crítica británica Jancis Robinson publica un libro con reflexiones sobre el mundo vinícola

Las botellas con mejor relación calidad-precio cuestan entre 10 y 40 euros

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

Si usted elige champán debe saber que será considerado un sibarita, si opta por un vino albariño, verdejo o savagnin, le verán como un amante del blanco atrevido, si elige una botella de cristal pesado, puede que piensen que es víctima del marketing, si prefiere un tinto de Burdeos, es conservador, y si escoge un borgoña, alguien podrá recordarle que es masoquista, ya que tiene muchas papeletas para que fracase en la elección.

Todas estas reflexiones son palabra de Jancis Robinson, una de las críticas de vino más respetadas del mundo, que acaba de publicar un libro *Experto en vino en 24 horas* (Planeta Gastro). Sobre su reputación, recuerda Ferran Centelles, sumiller y responsable de bebidas de elBulli, el día que la experta británica fue a cenar al restaurante de Cala Montjoi (Girona): "Tengo grabado en la memoria cómo me sudaban las manos el día que la conocí. Durante la semana previa estuve con cierta desazón, nervioso... Iba a servirle el vino, a ella, a la que más sabe".

Pues la que más sabe comparte parte de su conocimiento en un libro, una especie de manual, en el que invita al lector a adentrarse en el mundo del vino sin miedo, sin complejos ni pedantería. Desea desterrar algunos de los mitos más comunes, como es aquella de cuanto más cara sea la botella, mejor será el vino. En su opinión, las botellas con mejor calidad-precio se venden entre 10 y 40 euros. Por debajo de los 10 euros, explica Robinson, queda

poco margen después de los costes fijos e impuestos, por lo que es probable que el vino sea de poca calidad. Y por encima de los 40 euros "nos arriesgamos a pagar por ego, por posicionamiento o por los caprichos del mercado de grandes vinos".

Otro error es pensar que cuanto más pese la botella, mejor será lo que hay en su interior. Según la experta, se debe a un instrumento comercial de los productores de vino, especialmente los de habla hispana, y a un derroche de recursos del que huyen los grandes productores de vino. Como también lo es la hendidura en el fondo de la botella, puro marketing.

También habla claro sobre el debate que existe en cuanto al maridaje perfecto. Y aunque no se muestra muy partidaria de las armonías, los vinos blancos son más fáciles de adaptar a los alimentos que los tintos. Al margen del color, lo importante, asegura, es el peso en boca y el impacto en el paladar. "Si quiere beber un tinto joven que es alto en taninos, por tanto, bastante masticable, puede rebajar esa incómoda sensación sirviendo comida masticable en sentido literal, como un filete o carne roja asada", explica Robinson. En cambio, los blancos aromáticos, como los riesling, o los afrutados, pueden combinar con comidas especiadas.

Hay quien piensa que todo vino mejora con la edad. Error, ya que esto es algo que solo le ocurre a menos del 10% de todo el vino que se embotella. La mayor parte, en especial los rosados y casi todos los blancos, pero también tintos de marcas básicas, se elabora para ser consumido en el año que sigue a su embotellado. Y solo los mejores vinos, los de precio más elevado, sobre todo de Francia e Italia, se conciben para ser conservados durante muchos años, ya que pueden ganar en complejidad con un poco de tiempo en



GETTY IMAGES

**TINTO, BLANCO, ROSADO,
ESPUMOSO, TAPÓN DE CORCHO vs DE ROSCA,
MITOS, VINOS SOBREALORADOS,
QUÉ REGALAR, CÓMO ELEGIR,
EXPERTO EN VINO DESCIFRAR LA ETIQUETA,
PARA QUEDAR BIEN EN 24 HORAS**
De la crítica de vino más respetada del mundo
JANCIS ROBINSON
**NUEVO vs VIEJO MUNDO,
DECANTAR, RITUAL DE LA CATA,
MARIDAR VINO Y COMIDA**

botella. En cuanto al ritual, sobre todo en un restaurante, de catar un vino sirviendo una pequeña cantidad en una copa, este se hace para comprobar la temperatura del vino y si tiene algún defecto grave. Y por imperfección grave, como para devolver la botella, es que el vino huele mucho a moho. La razón más habitual de ese olor, denominado TCA (abreviatura de la sustancia química tricloroanisol), es un corcho contaminado. Es por ello por lo que hay muchos productores, y también consumidores, que optan por los tapones de rosca, mucho más fiables, que utilizar, asegura Robinson, corcho sin un buen tratamiento.

La temperatura, importa. Y mucho. Un vino demasiado frío no sabe a nada, demasiado caliente sabe espeso. En el caso de los tintos, hasta los 20 grados será un vino aromático, y un blanco chardonnay estará bien sobre los 12 grados.