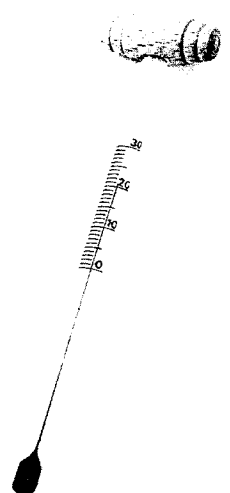


ESPECTÁCULOS | 60 |

José María Pou llega hoy a Molina con 'La cabra', uno de los grandes éxitos teatrales

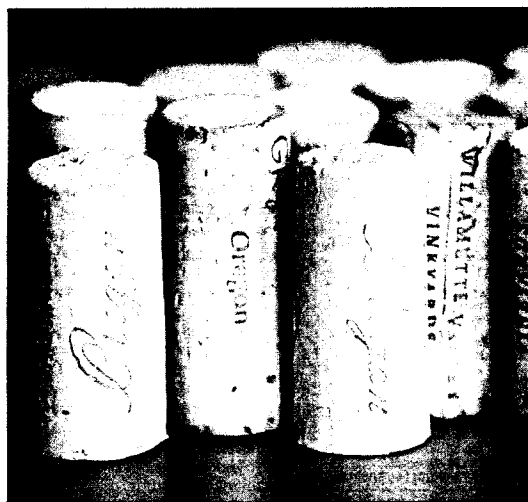


BODEGA ELEMENTAL PARA PISOS Y APARTAMENTOS

► **Qué hacer.** Utilizar una habitación interior fresca, a ser posible reforzada con aire acondicionado de 1.500 frigorías. Resultado óptimo: en invierno teniendo el radiador de la calefacción cerrado (16 °C), y en verano poniendo el acondicionador (18 °C). 120 botellas -10 cajas de 12-, entre las que haya una representación de la mayoría de zonas vinícolas españolas. ¿Distribuidas cómo? 40 botellas de tintos de larga crianza o grandes vinos, 20 botellas de tintos de media crianza menos corpulentos -guardar 5-8 años-, 10 botellas de tintos de corta crianza más ligeros -guardar 1-3 años-, 10 botellas de tintos jóvenes y frescos muy ligeros de difícil envejecimiento (máximo 2 años), 10 botellas de vinos espumosos y blanco joven de la última cosecha, 10 botellas de blanco para un consumo a medio plazo, 10 botellas de rosado joven de la última cosecha (consumo a corto plazo), y 10 botellas de vinos de aperitivo y postre de larga guarda. Los finos y manzanillas deben comprarse botella a botella.

NO ESTÁ EN BUEN ESTADO

► **¿Cuándo?** Si huele a corcho, a humedad, a moho o a vinagre; cuando huele a verdor, vegetal o pimienta verde, algo debido a un exceso de producción de uva por cepa, a la falta de madurez de la vid, a un excesivo prensado o al contacto con los raspados o material resultante del prensado de los granillos más maduros.



¿CÓMO DESCORCHAR UNA BOTELLA?

► **Conviene recordar.** Cuando descorchemos una botella de vino no debemos moverla o agitarla. Trataremos de impedir que el tornillo del sacacorchos llegue a sobresalir por la parte inferior del corcho, ensuciando el contenido de la botella; así evitaremos la costumbre innecesaria de tirar un poco de vino. Para descorchar correctamente una botella de vino *tranquilo* -posee una expresión mínima de gas carbónico- podemos utilizar el sacacorchos de dos tiempos como comodín para cualquier vino. Con el *screwpull* no se nos resistirá ningún corcho, y el de láminas lo reservaremos para ocasiones especiales en las que destapemos botellas con vinos de cierta edad.



CADA VINO CON SU COPA

► **No olvidarlo.** El vino espumoso se sirve en una copa alta y estilizada. Con los vinos blancos, rosados o tintos jóvenes conviene utilizar una copa que no tenga un volumen demasiado grande y un hombro de tamaño medio. Con tintos de mayor añada podemos elegir entre una copa de tipo Borgoña o Bordeaux.

¿Mejor tinto o blanco?

A. ARCO MURCIA

Los tópicos, a tomar por saco. Uno de ellos, de los más extendidos en el mundo del vino, es el que convierte en dogma de fe que *los blancos son para los pescados y los tintos para la carne*. Pedro Martínez se pregunta: «¿Por qué no degustar un pescado azul con un tinto joven o un tinto de media crianza?». Y

propone: «Atrevámonos a tomar un atún a la plancha con un tinto joven; seguramente conseguiremos un buen maridaje». O bien: «¿Por qué no se puede maridar un blanco con una carne? Probemos una carne blanca a la plancha con un vino blanco de crianza o con fermentación en madera; nos sorprenderá».

Con respecto al vino espumoso, por ejemplo, ya forma parte

de nuestra cultura relacionarlo directamente con celebraciones. «Sin embargo», advierte Pedro Martínez, «podemos tomar un vino espumoso en cualquier ocasión y acompañando cualquier plato y no sólo en los postres».

Y atención a esta recomendación de Isabel Allende con la que el autor del libro está totalmente de acuerdo: «No prejuzguemos el vino por su procedencia, démosle la oportunidad de que se exprese por sí mismo». Si hacemos caso de este consejo, ¿qué sorpresas nos llevaremos?

EL LIBRO



► **Título.** *El a, e, i, o, u del vino*.
► **Autor.** Pedro Martínez Fernández (sumiller y Nariz de Oro 2001).
► **Edición.** Carlos Belmonte.
► **Diseño y maquetación.** Pedro Giménez / acciónvisual
► **Edición de textos.** Victoria Viudes.
► **Edita.** Alianza Editorial.
► **Precio.** 22 euros (variable).

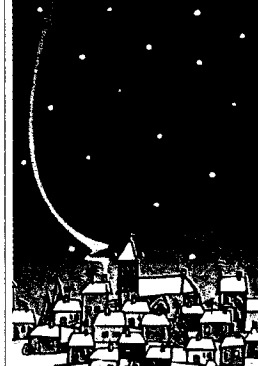
DICCIONARIO DEL VINO

- **Enverados:** vinos elaborados con uvas que no han llegado a madurar; su contenido alcohólico es bajo.
- **Mistela:** mosto natural de la uva, al que se le adiciona alcohol vínico autorizado para que no fermente.
- **Coupage:** mezcla de varias vinificaciones de variedades diferentes, aportando cada una un matiz diferenciador en el vino resultante.
- **Monovarietal:** es aquel vino con más del 85% de su contenido de la misma variedad de uva.
- **Barrica:** recipiente de roble principalmente de 225 litros, aunque existen otras capacidades, donde al vino se le da la crianza.
- **Vino tranquilo:** aquel vino que no tiene contenido en gas carbónico, o tiene una mínima parte residual de la fermentación.
- **Vino espumoso:** contiene gas carbónico en forma de burbujas.
- **Vino joven:** aquellos vinos que no han sido criados en madera y que conservan propiedades de sabores y aromas primarios.
- **Vino crianza:** aquellos vinos que han sido sometidos al proceso de crianza en barrica y en botella que estipulan los consejos reguladores de cada D.O.
- **Vino reserva:** sometidos a periodos más largos de crianza en barrica y botella según regulan dos consejos de cada D. O.
- **Vino gran reserva:** los que han estado cinco años desde su elaboración como mínimo de crianza entre barrica y botella antes de su comercialización.
- **Cava:** es un vino espumoso elaborado por el método tradicional, fundamentalmente en la región del Penedés catalán.
- **Lito:** paño, de color blanco en la mayoría de ocasiones, más largo que una servilleta y con el que se le ayuda al camarero para el servicio de bebidas y manjares.
- **Sumiller:** también conocido en francés como *summeller*, es el conocedor de vinos que sugiere a la clientela de cualquier restaurante el vino apropiado para la ocasión.
- **Ataque:** primera sensación que percibimos cuando tomamos un vino.
- **Maridaje:** es la combinación de manjares y vinos que nos lleva a mezclar y potenciar los sabores y aromas para percibir sensaciones más profundas.

555
MILLONES DE EUROS
EL GORDO MÁS GRANDE DEL MUNDO

22 DE DICIEMBRE
SORTEO EXTRAORDINARIO DE NAVIDAD

Lotería Nacional
Que a suerte te acompañe



El sumiller murciano Pedro Martínez invita a un placentero y didáctico viaje por 'El a, e, i, o, u del vino'

¡Hip, hip, hurra!

ANTONIO ARCO MURCIA

«Desde niño me gustó contemplar a la caída de la tarde, en los tiempos de vendimia, cómo jóvenes y mayores compartíamos el descanso del final de la jornada. Esas reuniones, con un vaso de vino en la mano, tenían algo para mí muy especial. Y lo siguen teniendo. No las he olvidado y, desde entonces, las busco en otros lugares», cuenta el sumiller de Cehegin Pedro Martínez, Nariz de Oro 2001 y autor de *El a, e, i, o, u del vino*, un personal y muy útil viaje por el mundo de los vinos, y sus secretos, que ha editado con sumo interés Alianza Editorial.

A diario, como recuerda el crítico gastronómico José Carlos Capel en el texto escrito para el libro, «cualquier consumidor medianamente sensible se hace estas preguntas: ¿qué vino me pongo hoy?, ¿qué debo beber con este plato tan especial?, ¿cómo puedo disfrutar más?». Y añade Capel: «De una forma didáctica y muy amena, Pedro Martínez explica esos pequeños secretos que rodean a lo que podría denominarse el uso del vino. Nada de vocabulario críptico, adjetivos rocamboleros o apreciaciones para iniciados. Sólo frases comprensibles que nos aproximan de una manera muy directa a los secretos de una bebida universal».

Leyendo el libro, que ha estado

al cuidado de Carlos Belmonte, el lector se va *De vinos con Pedro Martínez*. Y con él aprende, a través de doce capítulos sugerentemente ilustrados huyendo de los tópicos y avanzando la imaginación y el paladar, todo lo fundamental que hay que saber sobre: *El vino, La uva, La elaboración, La botella, El sacacorchos, La copa, La cata, Decantar y jarrear, Temperatura de servicio, El maridaje, La bodega en casa y Vinos y momentos*. «Siempre he creído —indica Pedro Martínez— en la grandeza del vino, y quizá uno de los atributos que lo hace grande es el don de poder ser degustado en cualquier lugar».

Justa temperatura

Eso sí, «habría que añadir, por supuesto, que siempre servido en la copa adecuada y a su justa temperatura». Sus mejores momentos están unidos al vino, regados por él, por él revestidos, por él contagiados de aromas y sabores, vibraciones, colores, viajes, días de lluvia, gotas de mar, alegrías, penas ahogadas, encuentros apasionados, encuentros frustrados, celebraciones, sueños rotos...

El sumiller tiene grabado en su memoria un día muy especial para él. Un día de película. Un día de esos en los que parece que cargas las pilas para una buena temporada, un día mágico en el que el vino parece obrar milagros. «Allí está-

Alianza Editorial publica el libro, prologado por el Marqués de Griñón y José Carlos Capel y profusamente ilustrado

bamos», recuerda, «dos cuatro frente al Mediterráneo; sólo habíamos necesitado una pequeña excusa para reunirnos doce lunas más tarde, frente a nuestro mar, en nuestra playa, sobre la arena de nuestros juegos prohibidos. Y una botella de vino. Cuatro amigos, dispuestos a convertir de nuevo este verano en el mejor de sus vidas».

Pedro Martínez rememora como el color rojo del vino le recordaba «el carmin de los besos robados», y cómo «compartimos confidencias, amores y secretos. Todos tenemos algo que contar. Entre risas y tragos, intento descifrarles el mensaje oculto de la botella que nos conecta con ese tesoro encarnado que saboreamos y que nos confunde con el beso de aquellos labios. Algún día habla de encuentros fortuitos a la orilla de la playa con mujeres de ojos verdes». Vaya, el ambiente se va poniendo interesante. La historia continúa: «Brindamos y sigo interpretando el mapa oculto de este vino que nos evoca lugares lejanos, tabacos africanos, flores blandas del sur francés, especias de Estambul, agua de rosas de Irán. Rosas, ese era el olor de su perfume; el perfume de aquellos ojos verdes. Ahora pienso en el fugaz reino de los aromas».

Ceremonias

Y caía la tarde, «amortiguando el bullicio». Y la luna estaba llena. Pedro Martínez lo tiene claro: «El vino saca lo mejor de nosotros, nos hace compartir nuestras vidas, proyectos e ilusiones y nos enseña a escuchar. Nos entregamos a una conversación sincera que reafirma nuestra amistad. Pasiones, mujeres, esperanzas. Todo se mezcla con los aromas del vino, unos aromas que, poco a poco, diseccionamos con la precisión de un bisturí». «A modo de ceremonias y sabiéndonos fraternalmente unidos», añade, «danzamos la botella al mar». Y dentro de ella, «cuatro mensajes de cuatro piratas con el deseo expreso de que esta botella vuelva el próximo verano a las orillas de esta playa y nos recuerde que la verdadera amistad se construye con momentos tan sencillos como éste: un vino, una playa y cuatro amigos».

Y un libro: *El a, e, i, o, u del vino*. ¡Salud! (Y no conduzca bebido).

Más información canal vino
en www.laverdad.es

