

Quim Vila, vinotequista



VICTOR M. AMELA

IMA SANCHIS

LLUÍS AMIGUÉ

Tengo 48 años: sólo me detengo ya ante lo que me sorprende y emociona. Nací en Barcelona. La copa es la lente del vino: no beba a ciegas. El sufrimiento no hace rico a nadie; nos empobrece: ¡gocemos y superaremos las crisis! Los días de fruta y flor son ideales para la cata

“¡Cómo pueden vendernos pan los que venden gasolina!”



MAYTE CRUZ

Trabajo ahora en rescatar gastronomía y vinos de Proust.

¿No es tarea inabarcable?

Ingente. Además de las magdalenas, Proust cita platos y vinos.

Con esas citas y recetas de la época, unos amigos confeccionamos un “menú Proust”.

¿No era un ser enfermizo?

Pero también gourmand y fino catador. Prefería los borgoñas y alsacias y, en cocina, a Escoffier. Ahora nos queda resolver su reto de cómo maridar su *moscato d’Asti*. Propongo que lo sirvamos frío *d’apéritif*.

¿No será pecado con la que cae?

¿Quién ha dicho que para superar las crisis haya que sufrir y mortificarse?

Parece que es lo que toca.

¡Al contrario! Hay que invertir, innovar, descubrir... ¡Gozar y divertirse! Disfrute y verá cómo supera antes la crisis. Y sin dolor.

Quien tenga dinero para grandes vinos.

¡No hace falta! Hasta un lambrusco barato... **Suelen ser infames.**

... Puede llevar al bisono de la Coca-Cola al vino, que no es progreso menor.

¿La última frontera del vino está hoy en el laboratorio y la bioquímica?

No está en el futuro, sino en el pasado. Las grandes zonas vitícolas siguen siendo las que fueron monacales: prioratos, bierzos, al-

sacias, borgoñas, riojas y riberas... Aún se vinifica allí con saberes arcanos.

Sumados al laboratorio de bioquímica.

Bueno: ahora mismo los mejores vinos del planeta no se consiguen en probeta ni en laboratorio, sino usando un cuerno de vaca.

¿Quiere decir que son muy ecológicos?

El paradigma ecológico ya ha sido superado. Ahora los mejores están más allá: en la biodinámica. Y le seré muy sincero...

De eso se trata.

Hay una parte de esa biodinámica que puede explicarse racionalmente. Otra, menos.

Pues razóneme lo del cuerno de vaca.

En el cuerno se introducen determinadas hierbas y después se entierra. Ese compostaje se utiliza para hacer una infusión, que después se aplica en aspersión sobre los viñedos cuando dicten los ciclos planetarios.

¿Y no se podría regar con un cubo?

Los creyentes biodinámicos argumentan que la forma exacta del cuerno atrae determinadas energías cósmicas.

¿Y usted lo cree?

No hago un acto de fe: es que he probado los mejores vinos del mundo. Y ahora mismo son los elaborados con la biodinámica.

¿No será que los que ya eran mejores son también los que ensayan todo eso?

Vamos a ver: la biodinámica tiene una parte

Vuelve la magia

Parecía que el del vino era ya un mundo de laboratorio y bata blanca, pero de repente vuelve al dominio de chamanes y encantamientos. Los mejores viticultores hoy deciden con tablas astrales qué día podan, vendimian o compostan plantas medicinales para su aspersión en cuerno sobre la mimada viña. Siguen al antropósofo esotérico **Rudolf Steiner**.

Quim Vila apunta que esa viticultura biodinámica tiene una base racional –la influencia de la gravedad sobre la raíz, por ejemplo– pero también extremos que se pueden llegar a creer, pero no a explicar: ¿atrae la forma del cuerno la energía universal? Yo no lo sé, pero la cata atestigüa que la biodinámica logra hoy los mejores vinos del planeta.

racional: si usted acepta que la gravedad le afecta, también aceptará que la gravitación astral afecte al vino, que es otro ser vivo.

¿El vino se mueve con los planetas?

¡Claro! Hay días en que el vino está más tranquilo y otros más reposado. Hay una luna para sembrar y otra para vendimiar.

¿Y para catar?

Los días ideales para la cata son en las tablas celestes los de fruta y flor. Yo programo mis catas decisivas en esos días.

Por si las meigas...

Porque lo he comprobado. Y no soy fitoterapeuta, pero, por ejemplo, aplicar valeriana, ortiga o diente de león y otras hierbas tiene sentido. Unas tienen propiedades curativas y otras actúan de calefactores naturales de la tierra. Y si mira las tablas, resulta que los días ideales para la aspersión coinciden en las series históricas con las heladas.

¿Es poner una bufanda a la viña?

Biodinámica. Por ese camino puede usted ir tan lejos como quiera: Anne-Claude Leflaive o Lalou Bize-Leroy elaboran con ella algunos de los mejores blancos del mundo.

Le creo.

Aquí Sisseck o los Palacios y otros fieles a esos métodos han conseguido así la excelencia. Tras unos años de biodinámica, una viña se convierte en algo único. Y en esa diferencia está el progreso: crear diversidad y explorar los límites del paladar humano.

¿Hasta qué punto límites rentables?

Son de minoría. Pero es que para las mayorías ya trabajan otros que sólo recrean el grado de acidez, estructura o grado que más vende en cada mercado: ¿Qué vino gusta a los alemanes? ¿Y a los suecos? Y lo hacen.

¿Y le parece legítimo?

¿Por qué no? Antes aquí también se homogeneizaba vino de uvas de muchas viñas diferentes bajo una sola marca. Marketing.

¿No era adocenas el gusto?

Otros avanzaban en sentido opuesto: afinar hasta lograr identificar cada vino con el exacto viñedo del que procede. Así, al degustarlo, sentirás que te bebes ese preciso paisaje; el pedazo de tierra por el que puedes volver a pasear. Y los evocarás juntos.

También trabaja usted para gusto amplio: ¿Cómo se le ocurrió ‘perro verde’?

Me limito a preguntar a cada vino su nombre: El Perro Verde era un verdejo; El Equilibrista, un equilibrio fruta-intensidad; La Mujer Cañón, un vino que te entrará como una bala. Porque otros entran en boca como un cilindro y otros, como un prisma o una esfera. ¿Ve? Así, ahora mismo, podríamos pensar muchos más nombres.

¿Cuántos más, mejor?

De eso se trata. De gozar de la infinita diversidad del paladar humano.

¿Salvar la variedad es salvar el gusto?

Es nuestra misión. Hoy más necesaria que nunca. Por eso me indigno cuando... Pero vamos a ver: ¿Cómo pueden vender pan en condiciones los mismos señores que nos venden la gasolina!

LLUÍS AMIGUÉ

**Confort...
Voleu dir
Stressless®?**

BUTAQUES I SOFÀS

www.stressless.es

Distribuidors oficials en:

BARCELONA • Barcelona Capital: MASTER PIEL - Vía Augusta 184 T. 93 200 89 37 • MASTER PIEL - Rocafort 151 - T. 93 226 28 85 • PALAU DEL DESCANS - Bruc 68 - T. 93 487 37 51 • Badalona: DISMAC MOBILIARI I DECORACIÓ - Baldomer Sola 190 - T. 933 870 997 • Manresa: KIBUC ALBERT DISSENY - Prudenci Comellas 24-30 - T. 938 728 111 • Mataró: COSTA DESCANS - Plaça de les Tereses 34 - T. 937 985 360 • Sabadell: CUIRS Ronda Ponent 66 - T. 937 27 84 09 • Terrassa: GRASSOLER - Av. Font i Sagué 1 Pol. Ind. Can Petit - T. 937 854 223 • Vilafranca del Penedès: MOBLES MORATÓ - Av. Tarragona 25-27 - T. 938 902 388 • Vilanova i la Geltrú: VERTEBRAL DE MOBLES MORATÓ - Rambla Vidal 6 - T. 938 159 623

GIRONA • Sarrià de Ter: GALERÍAS DEL TRESILLO - Av. de França s/n T. 972 170 494

LLEIDA • Mollerussa: MOBLES URGELL - Av. Catalunya 12 - T. 973 600 604

TARRAGONA • El Vendrell: VERTEBRAL DE MOBLES MORATÓ - Rambla 26-28 - T. 977 663 792 • Tarragona: MOBLES PLANA - Prat de la Riba 8-10 T. 977 240 969

CUPÓN Aspirador Ecologico
VALDESCOMPT Per número 9,95€
46696
CUPÓN Vajilla