

JORDI LUQUE

VINOS

LIBRES

VINOS ARTESANOS

VINOS ÚNICOS

VINOS SIN ETIQUETAS



VINOS LIBRES

VINOS ARTESANOS, VINOS ÚNICOS, VINOS SIN ETIQUETAS

JORDI LUQUE

FOTOGRAFÍAS DE XAVIER TORRES-BAGHETTA



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Jordi Luque
© de las fotografías: Xavier Torres-Bacchetta
Diseño y maquetación interior: Anna Blanco i Cusó
Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: septiembre de 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-26237-4
D. L.: B. 10.289-2022

Impresión: Macrolibros
Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

SUMARIO

PRÓLOGO - página 8

¿EXISTEN LOS VINOS ESCLAVOS? - página 16

Capítulo 1 - página 22

SER (O NO SER) DE UN LUGAR

Capítulo 2 - página 44

BURBUJITAS DIVERTIDAS

Capítulo 3 - página 50

YA NO SE HAGEN VINOS COMO LOS DE ANTES

Capítulo 4 - página 70

BLANCOS Y DELGADOS

Capítulo 5 - página 76

EL MISTERIO DE LOS RITMOS CÓSMICOS

Capítulo 6 - página 100

BLANCOS CON CHICHA

Capítulo 7 - página 106

TODO EL VERDEJO ME SABE IGUAL

Capítulo 8 - página 126

NI BLANCO NI TINTO: NARANJA

Capítulo 9 - página 132

UN BANCO PARA TODOS

Capítulo 10 - página 156

CASI TINTOS, ROJOS Y CLARETES

Capítulo 11 - página 162

¿Y UNA BIRRA, QUÉ PINTA AQUÍ?

Capítulo 12 - página 182

TINTOS DE FRESQUEO

Capítulo 13 - página 188

NO ES ENOLOGÍA, ES ACOMPAÑAMIENTO

Capítulo 14 - página 208

TINTOS LAGHAS

Capítulo 15 - página 214

VINOS TRAFICADOS

Capítulo 16 - página 232

DULCES, OXIDADOS Y BIOLÓGICOS

Capítulo 17 - página 238

ESTE VINO SUENA A FUNKY

Capítulo 18 - página 258

TROYANOS Y SUPERFREAKS

Capítulo 19 - página 268

VINOS EN CÓDIGO ABIERTO

GLOSARIO - página 296

AGRADECIMIENTOS - página 302

16

¿EXISTEN
LOS VINOS,
ESCLAVOS?

Si tienes este libro en las manos es probable que te hagas esta pregunta o una parecida. Bueno, pues mi respuesta es un sí rotundo: la mayor parte de los vinos que bebemos son esclavos.

Son esclavos del mercado y de lo que gusta a ese ente polimorfo llamado consumidor, están sometidos por la denominación de origen de turno y castrados por procesos industriales que homogeneizan todo lo que tocan, son siervos de vetustos dogmas enológicos y de maneras impuestas de entender el vino... Hay infinidad de formas de esclavizar un vino.

Este es un libro sobre vinos libres, sin etiquetas, aquí encontrarás vinos elaborados por artesanas y artesanos. Vinos radicalmente naturales, otros que llevan un mínimo de conservante, producto de distintos tipos de agricultura, de lugares distantes entre sí, algunos elaborados con variedades minoritarias y otros con uvas muy conocidas.

La verdad es que yo quería hacer un libro sobre vinos naturales, pero me ha salido un libro de vinos que solo tienen en común lo que no son: no son vinos industriales. A medida que avanzaba en la investigación y hablaba con las personas que hacen las maravillosas botellas que encontrarás si sigues leyendo, me di cuenta de que su riqueza es la diversidad y que el error era tratar de clasificarlos. ¡Eso es justo lo que hace la industria! Por eso, también, los llamo vinos libres.

¿Por qué me he centrado en vinos raros y, a veces, difíciles? Porque representan un lugar, a una persona y también una forma de ver la vida, impregnada de romanticismo, que confronta al sistema, al pensamiento único y a la mismísima esencia del capitalismo. Son vinos radicales, filosóficamente hablando, y, en muchas ocasiones también, lo son cuando los bebes. En fin, que transmiten cosas, como aquel Coulée de Serrant que me trastornó.

La botella que cambió mi forma de mirar el vino

Llegué a esto del vino por una botella que me recomendó Santi Rivas, único miembro de Colectivo Decantado y ministro *Wine*lover. La botella fue un Clos de la Coulée de Serrant de la añada de 2014. Yo había oído hablar de Nicolas Joly, su autor. Sabía, por ejemplo, que desde mediados de los noventa del siglo pasado Joly había impulsado la viticultura biodinámica, una forma de agricultura que se rige por las relaciones entre el cosmos y la Tierra, pero poco más.

Pagué ochenta euros, ¡ochenta!, en la vinacoteca que Thierry Berson regenta en Doué-la-Fontaine, un pueblo muy feo del Pays du Loire. Lo compré porque mi gurú vínico me lo había recomendado y porque Thierry había sido muy simpático conmigo a pesar del pésimo francés con el que le di la chapa día sí y día también, inventando palabras con la misma convicción que ignoraba la gramática y el vocabulario real. Aquellos ochenta euros valieron mucho la pena.

La Coulée de Serrant es un viñedo de siete hectáreas que se encuentra en la ribera norte del Loira a su paso por Angers. Lo empezaron a trabajar unos monjes cistercienses en 1130 y de una manera que ignoro terminó siendo de la familia Joly nueve siglos más tarde. Obviamente las vides no son las mismas. Si no las hubiera matado la filoxera a principios del siglo xx habrían muerto mucho antes, de viejas, pero eso no quita que ese pedazo de tierra haya dado vinos desde la Alta Edad Media. Otras cepas pero la misma tierra. Otra agua pero el mismo Loira. Otras manos pero el mismo cielo. Hoy, la Coulée de Serrant es una *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC) en sí misma; así de singular es el viñedo.

Cuando bebí aquella botella viajé con la mente, percibí cosas que ningún otro vino hasta la fecha me había hecho sentir: hacendosos insectos voladores –abejas, avispas, mariposas, mariquitas– y presumidos escarabajos de verde y reluciente caparazón. Vi zarzas y árboles frutales en flor. También estaba la miel de esas flores y recodos de caminos sombríos y húmedos, agradables en verano y fragantes el resto del año. Lamí los redondeados cantos del suelo y sentí la acidez de las manzanas verdes en las encías. Aquel vino era el retrato líquido de los paisajes del Loira donde mi familia y yo estábamos pasando las vacaciones. El señor Joly había capturado un pedazo de paisaje. Y prometo que no había tomado estupefacientes.

Ese día me prometí formarme para poder escribir sobre vino. Me saqué un par de cursos del Wine & Spirits

Education Trust, leí un montón de libros importantes, abrí cientos de botellas como esa (con alma), visité elaboradores y bodegas... hice, en fin, lo que hace la gente enloquecida por esta bebida. Como recorrer más de siete mil kilómetros para escribir este libro.

¿Y cómo irá esto?

En este libro encontrarás diez historias y cincuenta vinos.

Las historias hablan de asuntos que suceden alrededor del vino, pero no necesariamente del líquido. Por ejemplo, te contaré cómo la actividad vitícola de Laura, que vive y trabaja en la España Vacía, contribuye a regenerar el tejido social. También te explicaré el compromiso de Esmeralda, que trabaja cepas de Verdejo bicentenarias para conservar un patrimonio que las grandes bodegas han prostituido. Y todo empieza con una familia que trabaja las mismas tierras desde el siglo XIV a quien las denominaciones y la Administración prohíben poner el nombre de su pueblo en las etiquetas de sus vinos.

Entre una historia y otra encontrarás nueve apartados de una imaginaria carta de vinos. Si te hablo de tintos musculosos o de burbujas divertidas me entenderás aunque no tengas formación vínica, ¿verdad? Pues eso: bajo epígrafes como estos reúno botellas que comparten las sensaciones que despiertan los vinos que contienen, más allá de sus lugares de origen o las variedades con

que están hechas (aunque esa información también la encontrarás).

Se puede escribir sobre vino empleando un vocabulario sencillo. Aun así, si en algún momento empleo alguna palabra técnica, búscala en el glosario final, seguramente estará ahí.

Detestaría que este fuera un libro excluyente, creo no lo es. El vino más caro que aparece en estas páginas no llega a los setenta euros –es un vino dulce que no se puede hacer todos los años, elaborado de una manera muy poco rentable–, el resto están bastante por debajo de ese precio.

¿Quién soy yo?

Un torpe, porque aún no me he presentado.

Me llamo Jordi Luque Sanz y me he formado como publicista, cocinero, gestor del patrimonio turístico y gastronómico y *bartender*. Desde hace poco más de una década, no sé muy bien cómo, he logrado ganarme la vida gracias a la gastronomía y a la comunicación, y últimamente colaboro con *Guía Repsol* y el programa *Un restaurant caníbal a Berlín* de Catalunya Ràdio (el mejor programa de radio que se emite en España dedicado a la gastronomía, ojo).

Y hace un tiempo me picó la mosca del vino. Pero, en fin, eso ya te lo he contado antes.