

LA CONTRA

Una guía ayuda a la difícil elección del mejor vino para cada ocasión

Ana López Lamadrid y Josep Puigcorbé publican «El vino lo dejo en tus manos»

En el secreto de una influye la elección del vino. No siempre el más caro es el mejor, se trata de escoger bien.

Carlos Sala

BARCELONA- La selección de un buen vino siempre es difícil. Hay que tener en consideración muchos factores, desde el manjar que han de acompañar hasta quién lo beberá. La elección es compleja hasta el punto que muchas personas sólo se guían por una cosa: el precio. Cuanto más caro, mejor, piensan. Ana López de Lamadrid y Josep Puigcorbé acaban de publicar «El vino lo dejo en tus manos», una guía para los no iniciados que recoge los 100 vinos que no puedes dejar pasar.

Estos dos sumiller de primera fila —Lamadrid regenta el restaurante Igueldo y Puigcorbé es el sumiller del restaurante Drolma— han hecho una cata extensa de miles de caldos para ofrecernos una guía inmejorable de lo que significa beber buen vino y el goce que proporciona. Saliendo del tópico del Rioja o el Ribera del Duero, han rastreado la geografía española en busca de lo mejor y lo han encontrado. «Queríamos hacer una guía útil para los no expertos. Mostrarles que hay infinidad de buenos vinos en España y que por menos de 25 euros hay excelentes botellas», dice Lamadrid.

Ganas de aprender

«La gente se me acercaba siempre y me preguntaba qué vino iba mejor con qué y me pedía que les guiase un poco. Esto nos dio la idea del libro», añade. Su dedicación al mundo del vino viene de lejos y reconoce



Los autores de una guía necesaria para acertar en la elección del libro

cuál es el momento más gratificante para un buen sumiller. «Cuando la gente confía por completo en ti y te dice “dejo el vino en tus manos”, entonces es cuando te sientes más satisfecho», asegura.

Los autores son amigos desde hace años. Bajo el maestrazgo de Puigcorbé, empezaron a reconocer el uno en el otro esa pasión arrebatadora por el gran vino y su complicidad fue creciendo hasta que no dudaron en poner en marcha este proyecto. «La gente cada vez quiere saber más sobre el vino, notas que crece la curiosidad, las ganas de

«Los buenos vinos no siempre son los más caros», afirman los autores del libro

aprender», afirma Lamadrid.

Para Puigcorbé, acostumbrado a una gama superior de vinos en cuanto al precio, este libro ayudará a despertar todavía más la curiosidad ante una bebida esencial en la

cultura mediterránea. Él lamenta que todavía no se le dé a esta bebida la importancia que merece y que la figura del sumiller no tenga el reconocimiento adecuado. «No digo que seamos más importantes que el chef, pero desde luego somos tan importantes como ellos. Es más, un buen sumiller tiene que conocer bien la cocina, pero un chef no tiene por qué saber de vinos», comenta.

Sin embargo, admite que la situación está cambiando. El vino está de moda. Buena prueba es que cada vez hay más viñedos y se multiplican las enotecas.