

MÚSICA & VINO

¿Quieres empezar a disfrutar? Memphis Underground & Quinta Sardonía QS2009

ALFREDO MOLARES

¿Maridar música con vino? Sí, claro: combinarlos es una magnífica elección. Mezclar el sonido de una buena música mientras se paladea un buen vino, o paladear un buen vino mientras escuchas una buena música. Tanto monta, monta tanto. Pero siempre juntos.

Para esta primera ocasión me decanté por dos grandes obras, las dos con una base clásica en sus orígenes: una pieza jazzística compuesta a finales de los años 60', aderezada con un vino tinto de una zona vinícola tradicional, elaborado por una bodega que es casi una recién llegada a Sardón de Duero.

La música elegida es la canción

titulada 'Memphis Underground', una magnífica composición del no suficientemente bien ponderado intérprete de jazz Herbie Mann. Esta está incluida en el disco del mismo nombre: Memphis Underground, editado por Atlantic Records en 1969.

Siendo como fue una de las grandes figuras del jazz durante casi 25 años -entre 1957 y 1970 fue elegido, por la revista Down Beat, el mejor flautista de jazz-, Herbie Mann no tuvo el mismo predicamento en los años posteriores, quizá por ser un mezclador de sonidos y estilos, un ecléctico en el fondo y en las formas, un intérprete y compositor poco apegado a los modelos de una época en la que, o primaba la innova-

ción desde las variantes más rompedoras del jazz, o se buscaba mantener el más conservador de los conceptualismos. En todo caso, la historia no hizo honor a los merecidos valores que Herbie atesora en su música.

A Quinta Sardonía QS2009 le pasa algo parecido: estando como está en una zona geográfica en la que existe una DO (Denominación de Origen) entre las mejores del mundo, no está acogida a ella, sino a una VT (Vinos de la Tierra). La calificación VT podría hacernos suponer que sus vinos son de calidad inferior a los de una DO,



pero no es así: el Mauro VS 2007, el Terreus 2011 o el Abadía Retuerta Pago Valdebellón 2010 tampoco pertenecen a ninguna DO y son grandes vinos, como el Quinta Sardonía QS2009.

El vino seleccionado, el QS2009, tiene un marcado color rojo cereza. En nariz muestra su carácter con aromas entremezclados de fruta

fresca y madura. En boca se expande con fuerza, pero desde la sedosidad de un vino redondo bien elaborado, poderoso, consistente, un vino que deja un agradabilísimo retrogusto a taninos de gran personalidad.

¿Quieres empezar a disfrutar? Abre la botella del Quinta Sardonía QS2009 y deja que se atempere hasta que esté a unos 17/18°, localiza en la discoteca el LP que te recomiendo, enciende el equipo de sonido... Y cuando suenen las primeras notas del "Memphis Underground" de Herbie Mann, lleva la copa a la boca y paladea el vino: disfruta del placer de maridar sonidos y sabores.

www.musicayvino.com

LECTURA DEL MES

Manual de cata ¿es bueno este vino?

► Le hemos pedido a Joaquín Parra, que nos cuente el origen de su libro 'Manual de cata ¿es bueno este vino?' editado en 2011 y en 2012 una segunda edición revisada y ampliada. Nos gustaría conocer por qué eligió este tema y que explique brevemente que nos vamos a encontrar en su libro. Podemos dar fe de que en estas páginas se trata de tú a tú al consumidor de vino y que con gran acierto consigue acercar la Cultura del Vino, más concretamente aspectos fundamentales de la cata a todas aquellas personas que desean iniciarse en este campo. Aquí os dejamos la experiencia y objetivos del su autor.

JOAQUÍN PARRA. WINE UP

'Manual de cata ¿Es bueno este vino?' es una recopilación y adaptación a un lenguaje coloquial de todo lo que tuve que estudiar (gran parte de manera autodidacta), por supuesto, y muy importante, todo lo aprendido (sigo aprendiendo) escuchando a enólogos, bodegueros y viticultores, y que me sirvió para «ponerme al día» en el sector del vino, al que estoy vinculado desde 1998.

Todo lo que encontré hasta la fecha, fueron publicaciones excelentes, pero demasiado técnicas, lo que me obligaron (no soy enólogo) a «descifrar» ese lenguaje y llevarlo al territorio de los consumidores, en el que simplemente quieren descorchar una botella de vino y disfrutar.

Así pues, sin pretenderlo, fui acumulando información, lo que vulgarmente se llaman «apuntes» que era con lo que estudiaba. Por supuesto, otra parte importante de ese aprendizaje y lo que luego plasmaba en el papel, es lo que se aprendió viajando y visitando bodegas.

Un día, organizando por temas toda esa información escrita, me di cuenta de que tenía más que suficiente para hacer un libro. La primera idea, hacerlo para mí, pero me di

cuenta que podía haber mucha gente que, como yo, en mis inicios, estarían deseosos de encontrar un manual de cata básico, que contenga toda la información necesaria para adentrarse en el fascinante mundo del vino, sin necesitar un diccionario de ayuda para comprender.

En el manual de cata encontraréis contenidos como el cultivo de la vid,

los factores fundamentales en la calidad del vino o toda la información necesaria para entender el proceso de la vinificación. También se profundiza en el proceso de la evaluación del vino a través de la cata y se ha diseñado un glosario necesario para entender algunas terminologías, las armonías (o maridaje) del vino y los alimentos y unas nociones básicas de lo que es el enoturismo.

Mención aparte merece el prólogo, de mano de Charlie Arturaola, viajero del vino, maestro Sommelier y uno de los paladares más valorados y reconocidos del mundo.

En definitiva, si usted se decide a comprar el 'Manual de cata ¿es bueno este vino?', o se lo regalan, aprenderá lo básico, lo necesario para entender la grandeza del vino y de ahí, si tiene más inquietudes, podrá adentrarse en otras publicaciones más técnicas, que profundizan más en el mundo del vino.



APUNTES DE VINO

Pon a punto tus sentidos: organiza una cata a ciegas en tu casa

P. F.

En una cata de vinos a ciegas de nivel avanzado, se puede llegar a determinar la variedad de la uva, la región o la añada solamente usando los sentidos, claro que, para ser un catador experto se deben agudizar los sentidos y para agudizar los sentidos hay que entrenarlos y la cata a ciegas, es una buena forma de empezar.

Para comenzar con una cata a ciegas, un ingrediente no indispensable, pero sí recomendable: amigos a los que les guste el vino, conocidos, vecinos, otros seres humanos en definitiva; será más divertido si compartes esta actividad con alguien y desde luego también será más enriquecedor.

En segundo lugar, necesitarás algunos vinos, la mejor forma de conseguirlos sin arruinarse es compartiendo el gasto con tus invitados (en este punto sí que se hacen imprescindibles tus congéneres). Cada invitado comprará una botella, por lo tanto, cada persona sólo conocerá el vino que compre el mismo, ya que otra cosa importante para una cata

a ciegas es... el misterio.

Lo habitual cuando se organiza una cata, es que cada uno trate de dar a conocer el vino que le gusta, pero... ¿cuáles son los vinos ideales para una degustación a ciegas? Existen listas de vinos interesantes y muy diferentes para probar, así que lo más recomendable es acudir a una de ellas. Es interesante tener en cuenta ciertas premisas para la elección del vino como las nombradas al principio: variedad de uva, región, tipo de vinificación... es preferible intentar no caer en la tentación de comprar un vino que ya conocemos.

Continuemos con el tema de la logística, ¿no tenéis bolsas donde esconder el vino? no hay problema, se puede emplear bolsas de cualquier tipo o papel de aluminio para taparlas, eso sí, no hay que olvidar identificarlas de alguna manera antes de hacerlo, por ejemplo numerándolas, para poder reconocer cuando llegue el momento cual es cual. También es importante separar los blancos de tintos, mejor si comenzáis la cata por los blancos. Es necesario disponer de agua, copas, escupidoras, algo para picar entre vino y vino como palitos de pan o algo más contundente si os apetece; no hay que olvidar que el fin de la cata es degustar los vinos y disfrutar con el entrenamiento de los sentidos (y para esto es necesario tenerlos todos disponibles durante la cata).

Así que, os animamos a organizar vuestra cata a ciegas, una excelente alternativa para seguir explorando el amplísimo mundo de los vinos y también para descubrirse a uno mismo a través de los sentidos.

WINE TECH

Likear o no likear esa es la cuestión ¡Descárgate Vivino

S. H.

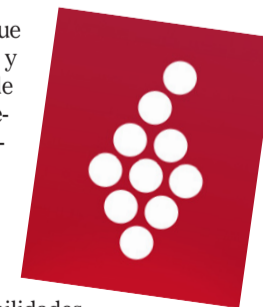
¿Hemos probado un vino excelente y no recordamos cuál era? No te vuelvas loco y descárgate Vivino, la aplicación de moda, con ella podrás presumir de experto ante los amigos con tan sólo tener un móvil con cámara.

Esta app permite escanear una etiqueta, obtener información añada

sobre el vino que tenemos delante y añadirlo a la lista de deseos o a tu lista negra de los más odiados.

Si eres fan de likear a tus amigos en Facebook, en Vivino se te abre un mundo de posibilidades, puedes darle a «Me gusta» en los contenidos que te hagan bailar sobre la mesa.

Localiza restaurantes a tu alrededor y examina las reseñas de los vinos disponibles y si estas perezoso y quieres maridar en el sofá frente a la chimenea, Vivino te da-



rá algunas ideas interesantes que podrás adquirir en tu vinoteca más cercana.

Lo mejor de todo, es gratuita, intuitiva y está disponible para Android y iOS. Es la aplicación más descargada entre los fieles

amantes del vino y entre los recién llegados al mundillo. Con una comunidad de más de 7 millones de usuarios, tienes la posibilidad de contactar con tus amigos por redes sociales y de hacer algunos nuevos compartiendo esta gran afición.