



Mañana domingo

Las ilusiones devastadas de Portugal

Los incendios que por tercer año consecutivo han devastado Portugal han encendido un debate que va más



allá de la falta de medios y previsión para prevenir el fuego en los bosques.

Domingo

Entrevista a Ginés Morata

"La muerte no es biológicamente inevitable". Domingo



El ritmo del planeta

Los protagonistas del triunfo de las músicas del mundo. EPS

Beslán, un año después

Un comando terrorista secuestró y asesinó a 331 personas, entre ellas 176 niños. Un año después, la ciudad vive marcada por la tragedia. EPS

India, de elefante a tigre

La tecnología de la información ha permitido al país asiático convertirse en uno de los más pujantes del siglo XXI. Negocios

EMERGENTES Y DIVERGENTES Cristina Alcalá / Experta en vinos

"El vino estaba en las mesas y ahora es un bien de lujo"

JESÚS RUIZ MANTILLA
MIGUEL MORA

Una terraza madrileña y recoleta por la tarde. Cristina Alcalá dice que bebe vino a diario, pero a estas horas británicas del té prefiere pedir agua mineral.

Pregunta. ¿Qué es necesario aprender para saber beber?

Respuesta. Varias cosas. Para ser sumiller, en los cursos enseñan un poco de viticultura, enología, servicio de sala, vinos del mundo.

P. Usted fue sumiller en restaurantes, luego pasó a catar. ¿Y ahora?

R. Sí, fui sumiller en el restaurante Soroa y después me llamaron para formar parte del comité de cata de una guía de *gourmets*. Ahora preparo guías y colaboro en *El tranvía*, de Radio Nacional. Es algo que me hace mucha ilusión.

P. Así se fue convirtiendo en una especie de detective del vino.

R. Más o menos. Catamos sobre todo novedades, añadidas, ése es nuestro cometido principal.

P. ¿Bebemos buen vino en estos tiempos?

R. Es un buen momento, pero a la vez el mercado está un poco saturado. Aparecen cada vez nuevas marcas, novedades de zonas donde no había muchas. Hemos salido del Rioja y del Ribera del Duero en poco tiempo.

P. ¿Y bebemos más o bebemos menos?

R. Es curioso, cuando más vino hay, menos consumimos. Bebemos menos, pero con mejor calidad.

P. Y más precio.

R. También. El vino antes estaba en todas las mesas y ahora es un bien de lujo. Eso me preocupa, porque creo que hay que acercar más el vino a la gente.

P. ¿Cómo? En estos tiempos, el vino es el colmo del esnobismo.

R. Sí, un poco. Hay que hacerlo más directo, de una forma más didáctica, evitar tecnicismos en el lenguaje y acercarlo más por sus encantos.

P. ¿Qué tipo de vinos se piden con más frecuencia en los restaurantes?

R. En los restaurantes, los clientes, generalmente, quieren probar vinos nuevos a precios económicos.

P. ¿Se tiende a la paridad entre los sumilleres?

R. Cuando empecé éramos pocas. Pero vamos aumentando. La discriminación se da más en otros ámbitos, yo nunca me he sentido peor tratada como sumiller.

P. ¿A quién le da a probar el vino? ¿A los hombres o a las mujeres?

R. Siempre pregunto quién lo va a hacer. En las comidas suelen ser los hombres, pero en las cenas cada vez hay más mujeres que lo prueban.

P. ¿Dónde está el gusto? ¿En la nariz, en el paladar o en el cerebro?

R. El cerebro cada vez cuenta más porque es donde están las referencias.

P. ¿Emociona encontrar un buen vino?

R. El vino es una cultura y una manera de entender países y formas de vida. Cuando cato, me transporto a los paisajes de donde proceden los vinos y a veces me emociono y se me ponen los pelos de punta.

P. ¿Hay modas en los vinos?

R. Hay tendencias; el consumo las marca: esto es como las bodas, la decoración o la arquitectura.

P. Y ahora, ¿en qué estamos? **R.** Los vinos de cuerpo se pusie-



Cristina Alcalá. / CRISTÓBAL MANUEL

Asesora y catadora radiofónica

Dice que lleva siempre un sacacorchos en el bolso, "por si acaso". Cristina Alcalá (Vigo, 1968), enóloga y antigua sumiller en algunos restaurantes, está a la vez contenta y preocupada por el vino, porque se encarece y se aleja de las mesas. Ha decidido vivir entre bodega y bodega, asesorando, catando, escribiendo guías y recomendando caldos y formas de beberlos para disfrutarlos mejor en *El tranvía*, el programa de Olga Viza en Radio Nacional.

ron de moda, con grado alto, color, con capa y paso por madera.

P. ¿Y cómo debería ser un buen vino?

R. Elegante y sutil.

P. ¿Y cómo sabe eso? ¿Cómo se detecta?

R. Hay siempre un criterio de calidad mínimo. Primero el equilibrio entre la fruta y la madera, que no tenga defectos, es decir, que no sea muy herbáceo, ni sulfu-

roso, que no sea ácido, que no tenga defectos de fermentación, que no haya suciedades en el proceso de elaboración.

P. ¿Dónde está la clave? ¿En la viña, sobre todo?

R. Sí, con una mala uva no hay forma de hacer un buen vino.

P. ¿Sale a cuenta recomendar vinos caros?

R. En eso hay mucho tópico. Hay vinos buenos de 12 o 15 euros.



Hoy en ELPAIS.es: **Robinho** y **Ronaldinho** son las estrellas de la Liga que arranca esta noche con el debut de los dos máximos favoritos. El **Real Madrid** se mide al Cádiz, y el **Barcelona** viaja a Vitoria para jugar contra el **Alavés**. Siga ambos encuentros, junto al **Valencia-Betis**, a partir de las **22.00** en nuestro carrusel. / Y desde las dos de la tarde, **en vivo** la primera etapa de la **Vuelta a España**



Presentando este cupón, por sólo **8,95€**

Luz que agoniza

Telefónica EL PAIS

Válido para el sábado 27/8/2005

¿Quieres un perro?
Antes de comprarlo,
piensa en adoptarlo



es una asociación sin ánimo de lucro, con los objetivos de prevenir, denunciar y dar solución al abandono y maltrato de animales.

¡Hazte socio!

91 730 36 80
www.elrefugio.org

www.laoca.com

■ ÚLTIMOS DÍAS

rebajas!

A CORUÑA ALBACETE ALGECIRAS ALICANTE ■ SAN JUAN ALMERÍA AVILÉS BADAJOZ BILBAO CÁCERES CARTAGENA CASTELLÓN CUENCA EL PUERTO DE SANTA MARÍA FUENGIROLA GANDÍA GUÓN GRANADA LANZAROTE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA LEÓN LOGROÑO MADRID MÁLAGA MENORCA MERIDA MURCIA ORENSE OVIEDO PALMA DE MALLORCA ■ MANACOR PAMPLONA REUS SALAMANCA SAN JAVIER SAN SEBASTIÁN SEVILLA VALENCIA VALLADOLID VIGO VITORIA ZARAGOZA