CRISTINA ALCALÁ
Sumiller; catadora

"Debería hablarse del vino como se habla de gastronomía"

La enóloga viguesa acaba de publicar "El mundo del vino contado con sencillez"

Cristina Alcalá, en la cocina de la escuela de hostelería del IES Manuel Antonio de Vigo. / *RAFA ESTÉVEZ*

Ágatha de Santos / VIGO

Cristina Alcalá (Vigo, 1969), sumiller, catadora y artífice de Vinosobroso, un proyecto de enoturismo rural en Mondariz, llegó al mundo del vino por casualidad. "Estudié Sociología y haciendo un máster en Relaciones Humanas me ofrecieron dirigir un restaurante donde el vino iba a tener gran importancia y comencé a estudiar", recuerda. Poco después comenzaría a colaborar con la guía "Gournets", a asesorar a bodegas y a dar conferencias. Ahora, esta "socióloga del vino" publica "El mundo del vino contado con sencillez" (Maeva), donde muestra los secretos y destierra los falsos mitos de un universo demasiado sacrilizado a veces y del que Alcalá habla con naturalidad, sin snobismos.

- ¿Existe realmente una cultura del vino en España?

- El vino es una expresión de los pueblos, del campo, una cultura particular de cada país y de cada región. Siempre se habla de gastronomía, de diseño de platos... y el vino aparece como un adorno, aunque ahora, afortunadamente, está adquiriendo otra entidad. Se tiene que hablar de él como se habla de la cocina, porque es tan importante como ésta.

- Pues a muchos lo que les duele cuando pagan la factura del restaurante es el vino...

- En mi opinión, los restaurantes marcan excesivamente los vinos, algo que no fomenta su cultura y que perjudica al bodeguero, a quien no se le paga ese precio. El vino hay que entenderlo como un disfrute. ¿Te quejas del precio del vino pero escoges el plato más caro? En Galicia, con el potencial gastronómico y turístico que tiene, la figura del sumiller es algo incipiente. En este campo hay mucho que aprender aún.

- ¿Galicia también es un potencial vitivinícola?

- Galicia tiene unos vinos buenísimos y unas denominaciones de origen tan distintas en tan poco espacio... Hay una gran riqueza de pequeñas bodegas que hay que descubrir.

- En la guía presenta sus cien vinos preferidos, pero ¿tiene uno fetiche?

- Veigadares, un Rías Baixas con un toque de barrica de una calidad fantástica y elegantísimo.

- ¿Para disfrutar de un vino hay que ser un entendido?

- Yo siempre digo que un vino te gusta o no te gusta. Da igual cuál sea y lo que cueste. Al consumidor le recomiendo que investigue. Aunque para ser catador hay que tener ciertas cualidades, todo el mundo es un catador en potencia. El problema es que el sentido del olfato lo tenemos atrofiado. Habría que educar a los niños a usarlo.

- ¿Las campañas contra el consumo de alcohol han afectado al vino?

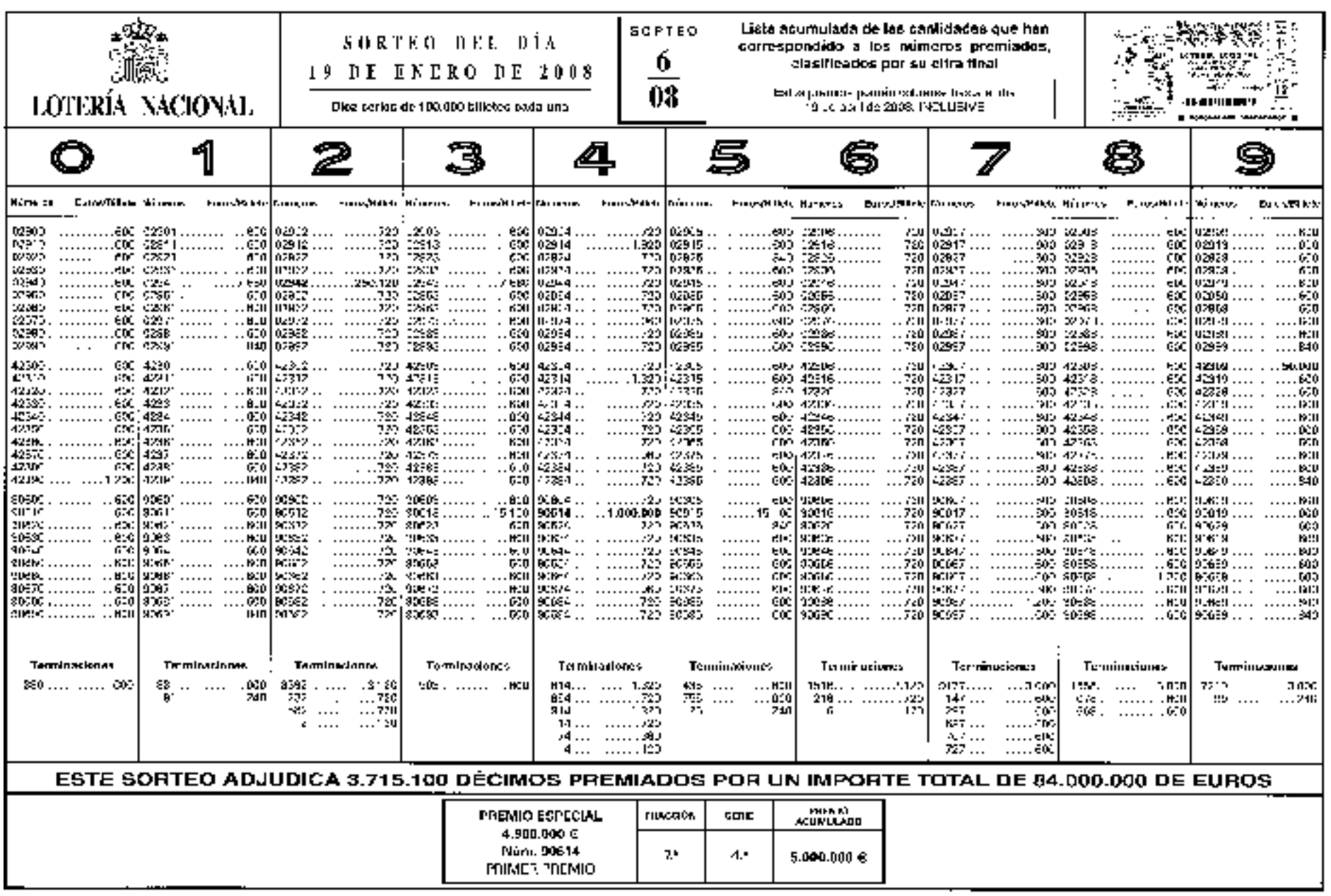
- Le han hecho mucho daño, sobre todo a la hostelería, aunque creo que aparecerán otras vías para consumirlo, como su venta por copas.

- De hecho ya hay restaurantes que te ofrecen llevarte la botella...

- Me parece una buena opción, aunque hay que perder el falso pudor que nos da pedir.

- ¿Está bien visto que una mujer entienda de vinos?

- El sumiller suele darle a catar el vino al hombre y en las bodegas ocurre igual. Tampoco se comporta igual un hombre que una mujer; ésta se muestra más perceptiva, mientras que el hombre va más de entendido.



LOTERÍA NACIONAL

SORTEO DEL DÍA 19 DE ENERO DE 2008

Diez series de 100.000 billetes cada una

SORTEO 6 / 08

Lista acumulada de las cantidades que han correspondido a los números premiados, clasificados por su cifra final

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Terminaciones

ESTE SORTEO ADJUDICA 3.715.100 DÉCIMOS PREMIADOS POR UN IMPORTE TOTAL DE 84.000.000 DE EUROS

PREMIO ESPECIAL 4.900.000 € Núm. 90614 PRIMER PREMIO	FRACCIÓN	SERIE	PREMIO ACUMULADO
	7.ª	4.ª	5.040.000 €

INSTRUCCIONES PARA LA CONSULTA DE ESTA LISTA