



# I love **SPAIN**

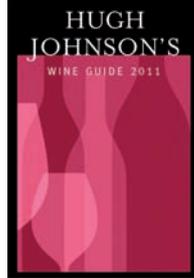
Una dama inglesa de pasión inagotable. Escritora, periodista, Master of Wine, experta en vinos españoles y una de las figuras del vino más relevantes de Reino Unido.

Texto: Cristina Alcalá

**S**us primeros finos de Jerez los bebía como estudiante en las fiestas de los ponentes de la Universidad de Cambridge. Años más tarde, cuando consiguió el título Master of Wine, su disertación versó sobre los Almacenistas de Jerez. Hoy es ayudante del Vicedirector del **Instituto Master of Wine** y una de las mayores expertas en vinos de España y Jerez, "son únicos, de un valor incalculable, con una diversidad notoria y de una intensidad inolvidable".

Fue en una cena en París donde conocí a Sarah. Estuvimos hablando toda la noche, y el resto de los días durante las jornadas de cata de un concurso internacional de vinos. "No pareces inglesa", recuerdo que le dije. "Umm, qué interesante", respondió.

Y así comenzó nuestra amistad. Cercana, sonriente, humilde, cariñosa, vital, cálida, culta y con exquisito sentido del humor. Su curriculum da vértigo: varios libros publicados, subdirectora de **BBC Good Food**, copresidente del jurado de los vinos de España en los premios Decanter, fundadora de **Academy of Chocolate**, ex-presidenta de **Guild of Food Writers**, lleva la sección de vinos de España de *Hugh Johnson Wine Guide*, es la cuarta mujer en conseguir la Gran Orden de Caballeros del Vino, y mucho más.



cambiar esa imagen. En Reino Unido, los vinos de España son llevados por María José Sevilla, que ha conseguido su reputación con la comida española a base de ingredientes de calidad, cocinada por grandes chefs. España todavía tiene una posición como proveedor de vinos baratos en origen, pero la calidad de los vinos baratos ha mejorado mucho. Lo que me molesta del mercado británico es que no nos llega la gran diversidad de los vinos de la nueva España, básicamente porque no queremos pagar los precios.

**C.G.-** Viaja por todo el mundo, ¿cómo ve ahora España?

Cuando se habla de deporte, arte, cocineros o cine España es famosa en el mundo entero, y lo merece.

**C.G.-** ¿Y los vinos españoles?

**S.J.E.-** En general, la calidad de los vinos ha mejorado. Hay carácter e individualidad en cualquier rango de precio. Lo que me fascina de España son los "nuevos" vinos o aquellos con orígenes menos familiares, como los vinos de Madrid, Rías Baixas, zonas de Cataluña... Realizados por individuos muy comprometidos, que a menudo resucitan viejas variedades como la garnacha.

**C.G.-** Y de las regiones españolas, ¿cuál es la que más destaca?

**S.J.E.-** Rioja es, de lejos, la más famosa, ya que ha sido apoyada por un gran presupuesto de marketing. Aunque es víctima de su propio éxito. Espero que todos los que apoyamos a los vinos de España podamos hacer algo para enseñar a

**"El incremento de los niveles de alcohol en los vinos es una preocupación continua para los gobiernos y para los consumidores"**

Vino a España en los años 70 como *au pair*. Conoció museos, iglesias, ciudades y se hizo experta en la pintura de la Edad de Oro. Y se fue con España en el corazón.

"Desde entonces siempre ha sido una constante en mi trabajo, mi cocina, mis amistades". Se define como catadora entusiasta de vinos, "pero cada vez encuentro más difícil disfrutar de tintos que pasen de 15% de alcohol, especialmente el shiraz".

Además de los vinos españoles, le gustan regiones de Portugal, Borgoña, Costa Oeste del Pacífico, zonas de Sudáfrica, Australia y los vinos fortificados del mundo. Elabora su propia mermelada de naranjas de Sevilla y jamón casero. "Mis gustos son muy sencillos: algunos buenos quesos, un jamón perfecto y ya estoy contenta".

**Club de Gourmets.-** En Reino Unido todavía se relaciona España con vino barato, se vende a bajo precio y está mal posicionado en supermercados y tiendas. ¿Qué hace mal España?

**Sarah Jane Evans.-** España ha tenido mucho éxito vendiéndose a sí misma como un lugar barato para disfrutar: sol, arena, playa, vino, comida y una cálida bienvenida. Algunos visitantes extranjeros, incluyendo británicos, han abusado de eso. Fue una gran campaña, pero como resultado el país acabó asociado a los bajos precios. Lleva mucho tiempo



Sarah Jane Evans en una de las catas del Good Food Show.

los consumidores lo excitante de conocer la totalidad de España. Para mí, es el país productor de vino más excitante en Europa en este momento.

**C.G.-** T.V., radio, prensa, ¿dónde se siente más cómoda?

**S.J.E.-** Me encantan las palabras. Mi primer trabajo fue en una editorial donde desarrollé mi amor por la palabra impresa. Con mi licenciatura en Culturas Clásicas tuve una buena base para las lenguas románicas, entiendo la gramática razonablemente bien y disfruto siendo puntillosa con las reglas de puntuación. Así que, aunque estoy acostumbrada a la radio y a la tele, realmente disfruto escribiendo, ya sea un correo o un artículo, y pensando en la elección de la palabra adecuada.

### Vino y chocolate

**C.G.-** Y ahora cientos de blogs y las redes sociales, ¿qué opina de todo esto?

**S.J.E.-** Ya soy una esclava de mis correos y de mi iPhone, así que no me he metido en Twitter porque no escaparía nunca; tampoco escribo blogs. No me siento cómoda con la sensación de autopublicidad que envuelve Twitter y bloguear. En cualquier caso, soy una experta en vino, chocolate y queso, y que probablemente debería hacer amigos en la comunidad global y comenzar algún día.

**C.G.-** Según las estadísticas, en U.K. seis de cada diez mujeres beben habitualmente vino, más que los hombres. ¿Cómo está cambiando la cultura del vino en su país?

**S.J.E.-** En Gran Bretaña somos muy afortunados por vivir en un país en el que podemos comprar vinos de tantos lugares

diferentes. Desafortunadamente, el 80% de los vinos se venden en supermercados, lo que significa acortar la selección y, generalmente, se trata de vinos aburridos. Las mujeres son las que compran mayoritariamente el vino, de ahí el éxito de la pinot grigio. Recientemente se ha discutido a nivel gubernamental sobre el futuro de la regulación y consumo del vino, y todavía sigue siendo un tema a debatir. El incremento de los niveles de alcohol en los vinos es una preocupación continua para los gobiernos y para los consumidores. Los viticultores buscan la madurez fisiológica en las uvas, pero puede ser más difícil disfrutar de vinos blancos a 14.5% y tintos a 15-15,5%.

**“España es el país productor de vino más excitante en Europa en este momento”**

**C.G.-** En los países con tradición vinícola está bajando alarmantemente el consumo del vino.

**S.J.E.-** En tiempos de crisis financiera la gente ahorra en vinos, y lo hemos notado en Gran Bretaña. El que la gente beba menos vino tiene implicación en el mercado laboral de la industria del vino a todos los niveles. En cualquier caso preferiría que la gente gastara más en vinos, para que puedan descubrir algo de las buenas y pequeñas producciones, y que bebieran menos vino.

**C.G.-** Hablemos del chocolate. Es una de las fundadoras de la Academy of Chocolate y acaba de publicar un libro. ¿Qué tiene en común vino y chocolate?

**S.J.E.-** Siempre me ha gustado el chocolate y cuando era una niña disfrutaba de la repostería. Fue mucho más tarde cuando empecé a entender que el cacao puede tener muchos sabores dependiendo del origen y del fabricante. Ha habido una revolución del chocolate en Gran Bretaña, al igual que en EE.UU. y en muchos otros países, con artesanos entrando en el negocio y muchos de ellos haciendo chocolate desde el grano. Es un tiempo apasionante y quiero dar testimonio con mis aptitudes como catadora para describir la experiencia de disfrutar del chocolate. El chocolate, como mis otras pasiones: vino, queso, pan, café, está sometido a un proceso de fermentación. No es la fermentación lo que me fascina, sino el hecho de que un humilde grano de cacao o de uva pueda ser transformado en algo tan complejo que pueda hablar tan claramente de sus orígenes. El chocolate tiene taninos y ácidos, justo como el vino, así que tienes que tener mucho cuidado con el maridaje.

**C.G.-** ¿Se atreve a decir una armonía entre vino y chocolate?

**S.J.E.-** Recuerdo que realicé una cata deliciosa para los consumidores en la que maridé el Monastrell Dulce de Bodegas Castaño en Jumilla, y una barrita de 70% de chocolate negro de Granada, y también un ganache hecho con fram-buesas puras... ¡delicioso!

Sarah Jane Evans ha publicado recientemente *Chocolate Unwrapped: Taste and Enjoy the World's Finest Chocolate* (Pavilion Books) y escribiendo los capítulos para las guías británicas sobre vino de España y Jerez. Viajera incansable, es capaz de recorrer varios países en un mes dando charlas, catas o clases a estudiantes. Su pasión es inagotable. □



Sarah Jane Evans y Pablo Álvarez, de Vega Sicília, miembros de la Gran Orden de Caballeros del Vino.