

Meritxell Falgueras Sommelier i comunicadora del vi

“En la nostra societat està mal vist no beure alcohol”

MANUAL · Meritxell Falgueras referencia 200 begudes per a qui no pot o no vol beure alcohol **DIVERSITAT** · La sommelier descobreix tot un món d'infusions, cafès, suc i llets **SALUT** · Gaudir de preparats divertits ensenya als nens que no tot és aigua, cola o vi **INCOMODITAT** · “A un vegetarià no se l'obligaria a tastar un pernil com es fa tot sovint amb els abstemis i el vi”

M. Josep Jordan
BARCELONA

Al nou llibre de Meritxell Falgueras s'hi pot llegir: “Els grans amors comencen amb xampany i acaben amb una infusió.” Una sentència de Balzac oberta a moltes interpretacions, que la sommelier porta al seu terreny per destacar totes les propietats de les begudes a base d'herbes. Perquè *Què beure quan no beus* (Cooked) és un manual pràctic i modern que proposa 200 begudes sense alcohol. El firma una enamorada del vi que ara ha descobert les meravelles de l'univers líquid sense graduació.

Una sommelier parlant de suc i d'infusions. Per què?

Quan vaig tenir problemes per ser mare i després em vaig quedar embarassada vaig passar força temps sense beure alcohol i vaig pensar: que difícil que és socialitzar quan no es beu! Iquina poca oferta que hi ha! Això va coincidir amb el càncer d'un familiar i amb el problema d'alcoholisme d'un amic. Em vaig adonar que hi ha moltes persones que no poden, o no volen, beure alcohol i que tots ens podem trobar en aquesta situació ni que sigui per un refredat. Jo mateixa si bec quan dino, després em costa escriure. I no es pot conduir begut! Em vaig proposar fer una bona selecció de begudes sense alcohol!

Creu que és difícil moure's en aquesta societat sent abstemi?

No és fàcil perquè en les festes familiars o als restaurants costa dir que no beus. Hi ha tendència a insistir, a dir-te que si més no et mullis una mica els llavis... És una manca de respecte. A un vegetarià no li diries que tastés una miconna de pernil, oi? Santi Millán explica al pròleg del llibre que no li prova gens l'alcohol però tot i això li resulta molt difícil refusar un vi que algú li vol obsequiar o dir-li al sommelier d'un restaurant que no beu. En la nostra societat està mal vist



no beure alcohol, et sents desplaçat, i no hauria de ser així.

El restaurant Enigma d'Albert Adrià ofereix uns magnífics còctels a qui no beu alcohol.

És una idea fantàstica. Al llibre proposo alguns còctels, que he consultat amb el bartender Javier de las Muelas, i també explico quins estris cal tenir per fer-los. Per exemple el Cosmopolitan sense alcohol fet amb suc de poma amb gas mesclat amb suc de taronja sanguina, nabius, llimona i taronja. Es pren amb sucre al voltant de la copa i amb un

tall de llimona. Et fa sentir com si fossis a *Sex and the city*!

Es pot aprendre la cultura del bon beure en la família?

I tant que sí! Crec que si els nens aprenuessin que per beure hi ha alguna cosa més que aigua i cola, potser no caurien ni en els botellons. Hem d'inculcar el plaer de beure sense alcohol!

Com anem més enllà de l'aigua pura i el refresc de cola?

Hi ha moltes més opcions dependent de l'hora del dia i de les circumstàncies. Ara que està tan

Una bombolla expressiva

Periodista i sommelier, divulgar el món de la beguda és la seva vocació. Ho fa com si fos una bombolla de cava riellera: amb simpatia, un llenguatge proper i amb molta empatia. A la presentació del seu llibre no hi van faltar Serrat, Carlos Latre i Santi Millán.

Pertany a la cinquena generació de la botiga de vins Celler de Gelida, al barri de Sants de Barcelona. Llicenciada en humanitats per la Universitat Ramon Llull i en viticultura, enologia i màrqueting per l'Escola d'Enologia d'Espells, escriu i apareix a diferents mitjans escrits i audiovisuals ■ FOTO LUIS TINOCO

Proposa begudes per estudiar, per aprimar-se...

Abans de triar-les m'he preocupat de preguntar a experts, com la dietista Montse Folch, i facilito informació nutricional sobre el que proposo. Per estudiar va molt bé el *matcha*, una beguda molt *hipster*, que prenen els monjos al Japó per mantenir-se alerta, i per aprimar-se, el te vermell, un gran devorador de greix. Soc molt partidària de conèixer els diferents tes i cafès, i de fer-ne tastos. Igual que quan anem a un restaurant no demanem un vi negre i prou, també hauríem de parlar dels diferents tipus de tes i cafès del món i aprendre a paladejar-los.

Viatja molt. On ha trobat una bona oferta sense alcohol?

A Estocolm, on he estat treballant, hi ha una oferta increïble de meravellosos còctels sense alcohol, i a Londres també. A Itàlia em costa molt trobar cervesa sense graduació.

Les estadístiques diuen que a l'Estat el consum de vi ha pujat per primer cop en 4 dècades!

Això és perquè en els últims anys els sommeliers i amants del vi han fet una bona tasca de divulgació, s'han modernitzat les etiquetes... Ara a la botiga del meu pare la gent entra i demana coses específiques pròpies, per exemple un garnatxa Terra Alta, cosa que abans era impensable! El 80% de les vendes que fem són vins del país. Ara que ja ho tenim, ara anem per les begudes sense! (riu)

Doni'm una recepta sense alcohol per a una nit d'amor.

Quan algú pensa en una cita amorosa de seguida li ve al cap un escumós rosa de qualitat, però per tenir una nit apassionada no cal alcohol, el suc de síndria, per exemple, és un afrodisíac natural, perquè conté citrulina, una substància que relaxa els vasos sanguinis. Conec algú que la fa servir com a Viagra natural! I a sobre també és rosada, com el cava rosat. ■

de moda el vermut, podem fer sucus vegetals frescos i saníssims per acompanyar l'aperitiu.

Quan ens llevem, l'aigua amb llimona és depurativa i a l'hora de berenar podem prendre tes, la segona beguda més consumida del món. El te negre amb grans de coriandre i pell de llimona és la meua recepta secreta per al bon humor!

També diu que li agrada el gingebre

És que va ser el meu gran remei natural per a les nàusees matinals del primer embaràs, i ara torno a esperar un nadó!