

ENTREVISTA ESTILO DE VIDA

Meritxell Falgueras



Pertenece a la quinta generación de una saga dedicada al comercio del vino. Su currículum profesional apabulla: nariz de oro a los 25 años, sommelier de prestigio, periodista, blogger, escritora. Ahora se ha propuesto enseñarnos a disfrutar de las bebidas sin, y lo conseguirá. Una sommelier de la vida

Por MONTSE CLAVERO FOTOS LUIS TINOCO

Lega como un torbellino empujando el carrito de su hija Vita (que suena como viña, en italiano, y significa vida) y comenta que ahora se toma las cosas con más calma porque está esperando su segundo hijo. Todo en ella es vitalidad, espontánea y muy comunicativa. Sus comentarios, como los vinos, destilan un agradable retrogusto, a sentido común y conocimiento de su profesión.

Esta barcelonesa de 35 años entró en el siempre cerrado y masculino mundo de la enología para sorprender a su padre (quien dirige el celler Gelida, una famosa bodega de Barcelona), que solo veía a su hijo como continuador del negocio familiar. Meritxell supo combinar comunicación y amor por el vino en un *coupage* particular del que salen libros, artículos, blogs, colaboraciones y programas de televisión con los que, junto a otras heroínas de este sector, han dejado claro que las mujeres también pueden llegar lejos en el mundo del vino. Tras sus éxitos profesionales como sommelier y sus libros acerca del mundo del vino, siempre de cariz muy divulgativo, ahora quiere abrir sus sentidos a “ese 10 por ciento de aromas y sabores que integran la formación de un sommelier y que no son el vino”. Entre ellos, hablamos de cafés, infusiones y, sobre todo, de bebidas sin alcohol, el tema de su nuevo libro “Qué beber cuando no bebas” (editorial Urano). Y, aunque a primera vista, es sorprendente que una experta en vinos publique un libro de estas características, en su conversación ofrece tal cantidad de motivos para escribirlo que acabas preguntándole cómo no se le había ocurrido a nadie antes. Porque motivos de salud a parte (el alcohol no deja de ser una droga legal) hay muchas





UNA DIVERTIDA PRESENTACIÓN

La presentación del libro "Qué beber cuando no bebas" (Urano) tuvo lugar en el espacio Terra Veritas de Barcelona y fue todo un éxito. La autora estuvo acompañada por familiares, amigos y compañeros de profesión. Entre ellos, algunas caras muy conocidas, como el humorista Carlos Latre, el chef Raül Balam (del restaurante Moments), y Joan Manuel Serrat, que prologó su primera obra: "Presume de Vinos en 7 días". Y por supuesto, Santi Millán, el actor que ha prologado este nuevo libro y que hizo una divertida presentación.

otras razones o situaciones a lo largo de la vida en las que podemos entramos a formar parte del club de los sin: personas deportistas, cuando nos ponemos al volante, durante el embarazo y la lactancia, al hacer dieta, cuando tomamos antibióticos, durante tratamientos de quimioterapia... Y, por supuesto, cuando, simplemente, no se quiere beber alcohol. Sin más.

Sorprende que una sommelier escriba este libro. ¿Cómo surgió la idea?

Son varias cosas, como explico en el prólogo. Primero, mi experiencia personal. Pasé de estar siempre catando y probando vinos, de disfrutarlos y sentirlos como uno de los grandes placeres de la vida, a no poder tomar ni una copa, porque tuve problemas para quedarme embarazada. Y después, la situación de un amigo. No supe ver que había caído en el alcoholismo y eso me llevó a reflexionar sobre mi trabajo. Ya sé que un pastelero no tiene culpa de la diabetes en el mundo, pero me hizo replantearme las cosas de otra manera. Y entonces vi lo difícil que es hacer vida social sin tomar alcohol y las pocas opciones que hay.

“Ofrezco recetas de bebidas ‘sin’ plenas de aromas y texturas, con un gran sabor en boca”

Zumos, smoothies, infusiones, refrescos, aguas ¿no son suficientes?

Sí quieres salir de noche, no; no sabes qué tomar. Hablo desde el punto de vista del paladar de quien aprecia el vino y lo hecha a faltar, por ejemplo, ante una buena cena. Eso es lo que yo ofrezco en mi libro, opciones que aporten unos aromas y texturas similares, y también una presentación sugerente. En el vino y las bebidas alcohólicas está muy interiorizado: copa para el burdeos, para el borgoña, para el Martini... En cambio, si te pides una tónica o un refresco de cola con suerte te ponen hielo y limón, pero el re-

cipe es siempre algo secundario. Hay que cuidarlo, la gente apreciaría ese cambio.

Dame un ejemplo de entre los 200 del libro.
A mi me encanta la carne y me faltaba la copa de vino tinto, por eso propongo un zumo de arándanos que le aporta sensación tánica con un poco de remolacha, que le da el sabor más terroso. Hago el zumo intentando imitar los aromas y texturas del vino, no porque aportan más o menos nutrientes. A mi me importa el sabor en boca. Este libro está enfocado desde el punto de vista del paladar. Bebidas que tengan buen gusto.

¿Le ves futuro al segmento del vino sin alcohol?

Sí. Por ejemplo en Estocolmo me sorprendió la oferta que había de vino a copas: espumosos sin alcohol, vinos blanco y negros, cócteles sin... En los países nórdicos está muy extendido porque son muy rigurosos con los controles de alcoholemia.

¿Piensas que aquí la gente no quiere decir que no bebe?

Sí. Hay una presión social importante, te

“En los sabores también hay modas”

MUY PERSONAL

- **Tu vino preferido:** Un Carandelle, un sangiovese 100% de la maremna toscana. Que es la parte mes mediterránea de la Toscana. Un tinto con un poco de crianza
- **Tu plato preferido:** la tagliatta y una buena ensalada de tomate y cebolla, me encanta
- **Libro de cabecera:** "Mirall Trencat" de Mercè Rodoreda y "La casa de los espíritus" de Isabel Allende
- **Virtud:** visualizo muchas cosas que me pasarán.
- **Defecto:** soñadora

hace sentir un poco bicho raro. Una mujer embarazada fumando hace daño a la vista, pero con una copa de vino hay mucha más tolerancia, y es el mismo caso. Parece que la gente se tenga que disculpar porque no bebe, incluso estando embarazada. No puede ser que "los que no beban sean el estigma", como dice Santi Millán en la presentación del libro. Él es muy deportista y la bebida le sienta fatal, así que a pesar de esa imagen gamberra que tiene, no toma alcohol

¿Cómo has hecho estas recetas? ¿Son todas de tus viajes? ¿Te pusiste a hacer pruebas en casa?

Me he hartado a ir al súper y probar sabores. Al final me han salido 200 recetas. He incorporado bebidas que conocía de cuando estuve viviendo en Estados Unidos y de Sudamérica. Como la Pink limonade y la michelada.

¿Eres muy estricta en tu alimentación? Cada vez soy más fan de la verdura, pero soy una persona que come de todo. No sigo ninguna dieta especial. Pero soy adicta al ajo y la cebolla desde siempre. Me costaba ligar, claro.

Te gustan lo sabores intensos

Y salados. Mis desayunos son un café muy cremoso, una buena manzana y frutos secos. Una hora más tarde un bocadillo y un café con leche de soja, porque la lactosa me sienta mal y con la de soja consigo hacer mejor la espuma.

¿Hay modas en los sabores?

Sí, suelen ir evolucionado con los de la comida. En líneas generales ahora gus-



“Las dietas me engordan porque llevo fatal las prohibiciones”

tan más los vinos secos, y los afrutados han quedado en segundo plano. En general, vinos que son más versátiles que hacen que luzca más plato.

¿En alguna ocasión has hecho dieta para perder peso?

No las llevo nada bien. Me engordo ¡!

Sí, no llevo bien la prohibición. Para mí

la mejor dieta es cuando estás triste.

¿Como te cuidas?

Piscina, por salud. También durante un tiempo hice clases de Pilates.

¿A qué te gusta dedicar tu poco tiempo libre?

A mi niña y estudiar. Aunque mi afición es leer. Tengo unas ganas enormes de volver a leer “Los Miserables” de Víctor Hugo.

¿Proyectos?

Ya estoy pensando en el siguiente libro. Soy sommelier y estoy formada en todas las bebidas, vino, agua, cerveza, etc. El vino es un 90% en los cursos de sommelier. Yo lo que estoy haciendo ahora es formándome en el otro 10%. ■