

Meritxell Falgueras

“Demaneu molts vins catalans; per fi ens ho hem cregut”



ORIOI DURAN



Xantal Llavina

St. Just Desvern

Meritxell Falgueras i el vi. El vi i Meritxell Falgueras. Un binomi inseparable. Als vint anys, la Meritxell, la cinquena generació d'una família del barri de Sants de Barcelona molt lligada al vi a Catalunya, es va convertir en la *sommelier* més jove de l'Estat a l'Escola d'Hostaleria i Hostalatge de Barcelona. Després va continuar la seva formació en països com França, Itàlia i els Estats Units. Col·labora sovint als mitjans de comunicació per divulgar la cultura del vi. És autora dels llibres *Presumeix de vins*, *Els vins de la teva vida*. Recentment ha publicat un llibre amb un títol que sorprèn: *Què beure quan no beus*. Amb ella parlem avui al El Punt Avui TV de les seves conferències sobre tast de vins.

Diu que els maridatges, com les parelles, serveixen per sumar, mai per restar sabor. Per què?

Perquè estem obsessionats amb el món gastronòmic, pensem els ingredients del menjar, però a l'hora de triar el vi a vegades hi posem el primer que trobem. Realment el vi pot fer que un àpat sigui extraordinari o te'l pot enfonsar.

Què és el més important quan comprem un vi? Què hem de valorar?

Els vins són com les persones: el primer és que ens entren per la vista. Hi ha gent a qui, només per assimilació cromàtica, el vi blanc li recorda més les fruites blanques; el negre, les vermelles; el rosat, les maduixes o gerds. Per la vista també ja veiem que els vins blancs amb el temps volen ser negres i s'enfosqueixen, i que els negres perden intensitat. Per la vista, podem saber si un vi és jove o no. Segon pas: l'olfacte. Els mamífers tenim la pituitària, que ens avisa si alguna cosa està en mal estat. Quan un vi fa olor a raïm o a



Soc un cupatge meitat 'sommelier' i meitat periodista, i per mi comunicar el món del vi és essencial



Hi ha vins catalans a les cartes de molts restaurants de Nova York, i això vol dir que estan molt bé

coses que ens agraden, està en bon estat. Tercer: moure el vi dins la copa. S'ha de fer per desplegar les aromes.

En els tastos què és el que es valora?

En un concurs de tast la puntuació que té més pes és en l'olfacte, però per la gent sol ser el paladar. Sempre diuen que el vi s'ha de tastar.

Ve d'una família de llarga tradició en el món del vi (al Celler de Gelida) i, segons m'han dit, als cinc anys ja sabia distingir les classes de vins. És cert?

Sí. Pensa que passàvem les vacances en zones vinícoles, tots els amics dels pares eren cellerers, i entre tots em deien les diferents varietats: un ull de llebre, un merlot... He tingut una educació gastronòmica més elevada que altres persones.

I què diria que ha après del món dels vins gràcies a la seva família?

He pogut estudiar humanitats i fer el doctorat en comunicació i dedicar-me a expressar el vi perquè genèticament ho portava a dins. Des de ben petita, per exemple, ja sabia què era un Magnum perquè estava ajudant els meus pares a la botiga i tot el vocabulari ja era intrínsec. Després també el fet que tota la meua família ha estat *sommelier* és un altre punt a favor. I per acabar m'he casat amb un cellerer, o sigui, que encara que vulgui desvincular-me del vi no puc!

Quan fa conferències arreu del món, què li demana la gent?

Els agrada molt notar coses a les copes. No som creguts sensorialment. Tenim molt coneixement intrínsec, però sembla que ens faci vergonya expressar-ho davant d'una copa de vi. Hi ha moltes persones que diuen que no entenen de vins, però sí que saben quin els agrada i quin no els agrada. El que passa és que costa trobar el vocabulari per expressar el que els agrada.

Quina seria la diferència d'elaboració entre blancs i negres?

El vi blanc es recull abans que el vi negre. Per a aquest busquem més grau, més insolació. Després hi ha l'elaboració en si. Sempre s'intenta que el vi blanc tingui més acidesa, més frescor. En canvi, en el negre s'intenta potenciar la part més tànnica. Els famosos tanins són el que dona aquesta sensació d'amargor. I molts cops, tot i que ara hi ha molts vins blancs més versàtils es posa més criança als negres.

Creu que hi ha prou cultura del vi a Catalunya?

No tanta com als EUA, on és espectacular, però n'hi ha. A mi de la cultura del vi m'interessa molt el llenguatge. La meua tesina doctoral és sobre la metàfora al llenguatge del vi i m'interessa molt com definim les coses, com les sentim. Hem d'aconseguir fer metàfores que siguin més atractives, més divertides i més sexes perquè la gent perdi la por al vi.

Quins són els seus referents 'sommeliers'?

M'agrada molt l'emoció que posa al vi en Pitu Roca. Ara estic fascinantada també amb en Ferran Centelles, sommelier del Bulli Lab, perquè té unes idees molt bores, molt creatives que trobo que estan molt ben pensades i alhora desdramatitzen el món del vi.

Moltes vegades les etiquetes dels vins diuen que té "records de fusta antiga", "constància de fruits vermells", "tocs de regalèssia", "notes de minerals"... Realment hi ha tot això en una ampolla de vi?

Les etiquetes, al final, les fan a màrqueting! El que sí que és important és que el vi fa olor de vi. Però això seria una tautologia i tots els vins farien la mateixa olor. Al final el que és important és definir les seves aromes, que, realment, són molt extenses, a través de les aromes primà-





ries, secundàries i terciàries. Estar davant d'una copa és com anar al psicòleg: "estic trist", "què et passa?", fins que no expliques el sentiment no el pots ordenar. Amb les sensacions ens passa el mateix. És molt important posar-hi paraules. Dins l'ambigüitat del llenguatge hem d'intentar definir què és per a nosaltres el vi per poder-li trobar encara més gust.

És seguidora de les llistes que puntuen els vins? La Parker, la Penin...

Sí, m'agrada molt Jancis Robinson, que és una gran crítica anglosaxona del vi. M'estic traient un diploma que és molt prestigiós a Londres, el Wine and Spirits Education Trust, i seguim més aquesta escola anglesa, que és molt metòdica. Les llistes són una mica com els premis Oscar del món del vi i perquè les puntuacions no deixen de ser una metàfora. Uns 100 punts Parker ens estan englobant moltes coses que potser no s'entendrien d'una altra manera. En canvi un 98 sobre 100 sí que l'entén. Per tant les puntuacions serveixen per arribar a la gent. Ho segueixo per veure com va la crítica, però tinc un problema com a crítica de vins perquè no critico mai. Intento parlar només dels vins que m'agraden.

Hi ha vins de molts preus. Al mercat tant se'n pot trobar un de decent per sis euros, o un altre de mil. Quines serien les diferències principals entre tots dos?

El de mil euros podríem dir que seria com una obra d'art. Hi ha gent que està disposada a pagar-los perquè pensen que beure un vi és beure art. Hi ha col·leccionistes que es tornen bojos per un vi de 6.000 euros. Entre un de sis i un de seixanta euros sí que et podria dir coses que es poden palpar: una verema manual, una preselecció abans d'arribar al celler, tècniques, fusta nova, temps de criança... Tot això sí que fa que un vi pugui valer trenta euros en comptes de tres. Però és veritat que quan estem parlant de

vins de més de 120 euros estem parlant d'exclusivitat.

Com valora les diferents DO catalanes. Tenim bons vins a casa nostra?

Les cartes de vins al final són com aparadors. Per exemple hi ha vins catalans a les cartes de molts restaurants de Nova York. Si allà, on hi ha tants vins, hi són, vol dir que està molt bé. DO com Penedès, Montsant, Priorat, Costers del Segre... fan coses molt interessants. A Alella hi ha uns blancs encantadors. El cava també és molt competitiu... Ara a la botiga la gent demana vins catalans. Abans era "dona'm un bon vi", un Rioja o un Ribera. I ara no. Per fi ens ho hem cregut i ja no tenim cap complex.

Al darrer llibre, 'Què beure quan no beus', parla de begudes sense alcohol. Per què?

Per diverses raons: en casos d'embaràs, d'un familiar amb càncer, d'un amic amb problemes d'alcoholisme, etc. Vaig pensar que sempre estic parlant de vi, de les seves excel·lències i no penso en gent jove o amb els que per religió no en poden beure... I em va venir de gust canviar el xip i fer maridatges tant en la vida com en la gastronomia amb productes com el te, el cafè, l'aigua, el vi, cerveses o còctels sense alcohol... Són més de dues-centes begudes de tot el món! M'ho he passat molt bé i m'he format molt.

Què en pensa, dels joves que comencen a beure?

El vi és cultura però el déu del vi és Dionís, que té dues cares: té coses bones com la gastronomia, el gust, el glamur, el paisatge... però també té una cara dolenta. La gent jove ens imita i ens queixem que beuen molt però nosaltres no parem de beure en celebracions, quan sortim de la feina, etc. Si els ensenyem altres coses, potser arribaran al vi amb mesura. Ser alcohòlic no és una broma. ■

L'alcoholisme fetal com a síndrome

■ Tres hospitals fan un estudi sobre la seva prevalença a Catalunya ■ Vall d'Hebron, seu de la primera jornada estatal

Virtudes Pérez
BARCELONA

Cada any neixen al món 119.000 nens que acabaran desenvolupant el que es coneix ja com a síndrome d'alcoholisme fetal. Se sap que aquesta patologia, que determina un retard en el desenvolupament cognitiu del nen i en una tendència a la hiperactivitat, afecta 1,5 de cada 1.000 nadons nascuts vius al món. A l'Estat espanyol, però, no hi ha dades epidemiològiques sobre la seva prevalença. En vista d'aquesta realitat, l'Institut Català de l'Acolliment i l'Adopció (ICAA) i la subdirecció general de Drogodependències del Departament de Salut han dissenyat un estudi per determinar quina és la preva-

lència a Catalunya en població adoptada en països de l'est d'Europa, on la incidència és més gran. L'estudi el fan amb la implicació dels tres hospitals de referència, Vall d'Hebron, hospital de Sant Joan de Déu i hospital Clínic.

Precisament ahir i divendres, Vall d'Hebron va ser escenari de la primera jornada estatal dedicada a aquesta síndrome. El primer dia es va dedicar als professionals, per incidir en la necessitat de tenir un bon diagnòstic com més aviat millor, i ahir, a les famílies. El cap de psiquiatria de l'hospital, el doctor Josep Antoni Ramos Quiroga, insisteix en la necessitat de fer pedagogia perquè "encara una de cada 10 dones continua bevent alcohol durant l'embaràs".

Ramos Quiroga explica que "és relativament fàcil detectar un trastorn que està infradiagnosticat". Els nens, segons explica, acostumen a tenir el cap més petit, el llavi superior més prim i els ulls més allargats. Amb una prova de neuroimatge es pot veure després que presenten una reducció del cervell que afecta especialment àrees com ara l'hipocamp. "També tenen un coeficient intel·lectual més baix", indica. La síndrome no té cura, per això, subratlla, és molt important que les dones tinguin consciència que beure "té conseqüències i que una dosi petita pot ser suficient per al nen perquè està clar que l'alcohol produeix alteracions irreversibles en el fetus". ■

LA FILLE DU RÉGIMENT
DONIZETTI
Del 16 al 29 maig

Una òpera fresca, irònica i divertida recomanada per a tots els públics

Amb Javier Camarena, el triomfador de Rigoletto

21
Liceu
Opera
Barcelona

Direcció musical Giuseppe Finzi
Direcció d'escena Laurent Pelly
Orquestra Simfònica i Cor del Liceu
Dir. Cor Conxita Garcia

liceubarcelona.cat / 902 787 397