

En librerías desde el 7 de septiembre 2022



La guía alternativa sobre las nuevas tendencias vinícolas y la producción independiente de vinos naturales

Diez historias y cincuenta vinos no industriales que nos hablan de personas que aman el vino y de asuntos que suceden alrededor del vino.

Este es un libro sobre vinos libres, sin etiquetas. Aquí encontrarás vinos elaborados por artesanos y artesanos. Vinos radicalmente naturales, otros que llevan un mínimo de conservante, producto de distintos tipos de agricultura, de lugares distantes entre sí, algunos hechos con variedades minoritarias y otros con uvas muy conocidas. Su riqueza es la diversidad y el error de la industria es tratar de clasificarlos.

En *Vinos libres*, Jordi Luque se centra en lo que él llama **vinos raros y a veces difíciles**, pues representan un lugar, a una persona y también una forma de ver la vida, impregnada de romanticismo, que confronta al sistema, al pensamiento único y a la mismísima esencia del capitalismo.

Son **vinos radicales**, filosóficamente hablando, y en muchas ocasiones también lo son cuando se beben. Son, en definitiva, **vinos sin etiquetas, vinos artesanos, vinos únicos**.

Este es un libro lleno de historias, sobre vinos y sobre las personas que hacen esos vinos. En modo casi periodístico, Jordi Luque nos lleva en un viaje original de más de 7.000 kilómetros entre viñedos por territorios muy diferentes, para conocer vinos diferentes, a veces inclasificables, y a muchas mujeres y hombres que han hecho del vino su pasión y una forma de vida.

«El libro que tienes en tus manos es un viaje en toda regla, un road book amplificado con propuestas de vinos que debes conocer y conversaciones con personajes imprescindibles. Jordi Luque, ya rodado en esto de la comunicación del vino y la gastronomía, te invita a compartir sus vivencias, sensaciones, anécdotas y experiencias vitales a través del vino, con un lenguaje y una comunicación ágil, entretenida y empática muy made in Jordi y unas imágenes de Xavier Torres-Bacchetta que miran el detalle y detallan la mirada.

Ponte cómodo sírvete una copa de vino (el que tengas por casa servirá, aunque seguramente al acabar de leer este libro decidirás ir a buscar un vino libre), y ¡déjate llevar!, o «cómo viajar sin levantarte del sofá.»

Clara Isamat. Sumiller y comunicadora



En este libro encontrarás diez historias y cincuenta vinos. Las historias hablan de asuntos que suceden alrededor del vino, pero no necesariamente del líquido. Por ejemplo, nos cuenta cómo **la actividad vitícola de Laura**, que vive y trabaja en la España Vacía, contribuye a regenerar el tejido social. También nos explicará **el compromiso de Esmeralda**, que trabaja cepas de Verdejo bicentenarias para conservar un patrimonio que las grandes bodegas han prostituido. Y todo empieza con una familia que trabaja las mismas tierras desde el siglo XIV a quien las denominaciones y la Administración prohíben poner el nombre de su pueblo en las etiquetas de sus vinos.

Entre una historia y otra, hay nueve apartados de **una imaginaria carta de vinos**. Jordi Luque nos habla, por ejemplo, de tintos musculosos o de burbujas divertidas, términos que se entienden perfectamente aunque no se tenga formación vítica: bajo epígrafes como estos reúne botellas que comparten las sensaciones que despiertan los vinos que contienen, más allá de sus lugares de origen o las variedades con que están hechas. **Un lenguaje muy sencillo**, que se complementa con un glosario final para las palabras más técnicas.

Este es **un libro que evita ser excluyente**: el vino más caro que aparece en estas páginas no llega a los setenta euros -es un vino dulce que no se puede hacer todos los años, elaborado de una manera muy poco rentable-, el resto están bastante por debajo de ese precio.

EXTRACTO DEL PRÓLOGO. Jordi Luque

«¿Existen los vinos esclavos? Si tienes este libro en las manos es probable que te hagas esta pregunta o una parecida. Bueno, pues mi respuesta es un sí rotundo: la mayor parte de los vinos que bebemos son esclavos.

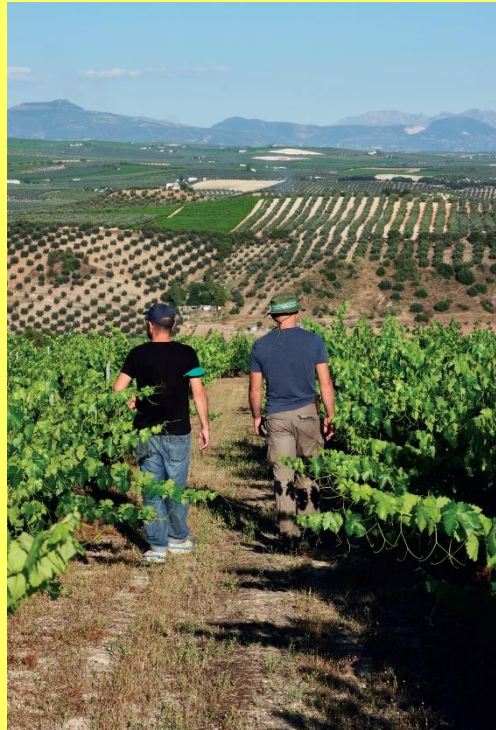
Son esclavos del mercado y de lo que gusta a ese ente polimorfo llamado consumidor, están sometidos por la denominación de origen de turno y castrados por procesos industriales que homogeneizan todo lo que tocan, son siervos de vetustos dogmas enológicos y de maneras impuestas de entender el vino... Hay infinidad de formas de esclavizar un vino.

Este es un libro sobre vinos libres, sin etiquetas, aquí encontrarás vinos elaborados por artesanas y artesanos. Vinos radicalmente naturales, otros que llevan un mínimo de conservante, producto de distintos tipos de agricultura, de lugares distantes entre sí, algunos elaborados con variedades minoritarias y otros con uvas muy conocidas.

La verdad es que yo quería hacer un libro sobre vinos naturales, pero me ha salido un libro de vinos que solo tienen en común lo que no son: no son vinos industriales.

A medida que avanzaba en la investigación y hablaba con las personas que hacen las maravillosas botellas que encontrarás si sigues leyendo, me di cuenta de que su riqueza es la diversidad y que el error era tratar de clasificarlos. ¡Eso es justo lo que hace la industria! Por eso, también, los llamo vinos libres.

¿Por qué me he centrado en vinos raros y, a veces, difíciles? Porque representan un lugar, a una persona y también una forma de ver la vida, impregnada de romanticismo, que confronta al sistema, al pensamiento único y a la mismísima esencia del capitalismo. Son vinos radicales, filosóficamente hablando, y, en muchas ocasiones también, lo son cuando los bebes. En fin, que transmiten cosas, como aquel Coulée de Serrant que me trastornó. »



EL AUTOR: JORDI LUQUE

Jordi Luque se ha formado como publicista, cocinero, gestor del patrimonio turístico y gastronómico y bartender. Actualmente está cursando el tercer nivel del Wine & Spirit Education Trust (Wset). Su vida laboral combina la dirección creativa y de contenidos con el periodismo freelance. Colabora con la Guía Repsol, El Comidista, Beber Magazine y el programa Un restaurant caníbal a Berlín de Catalunya Ràdio.

SUMARIO

PROLÓGO - página 8 ¿EXISTEN LOS VINOS ESCLAVOS? - página 16	Capítulo 9 - página 182 UN BANCO PARA TODOS
Capítulo 1 - página 22 SER (O NO SER) DE UN LUGAR	Capítulo 10 - página 186 CASI TINTOS, ROJOS Y CLARETES
Capítulo 2 - página 44 BURBUJITAS DIVERTIDAS	Capítulo 11 - página 189 ¿Y UNA BIRRA, QUÉ PINTA AQUÍ?
Capítulo 3 - página 50 YA NO SE HACEN VINOS COMO LOS DE ANTES	Capítulo 12 - página 189 TINTOS DE FRESQUEO
Capítulo 4 - página 70 BLANCOS Y DELGADOS	Capítulo 13 - página 188 NO ES ECOLOGIA, ES ACOMPAÑAMIENTO
Capítulo 5 - página 76 EL MISTERIO DE LOS RITMOS CÓSMICOS	Capítulo 14 - página 208 TINTOS CACHAS
Capítulo 6 - página 100 BLANCOS CON CHICHA	Capítulo 15 - página 214 VINOS TRAFICADOS
Capítulo 7 - página 106 TODO EL VERDEJO ME SABE IGUAL	Capítulo 16 - página 232 DULCES, OXIDADOS Y BIOLÓGICOS
Capítulo 8 - página 126 NI BLANCO NI TINTO: NARANJA	Capítulo 17 - página 238 ESTE VINO SUENA A FUNKY
	Capítulo 18 - página 258 TROYANOS Y SUPERFREAKS
	Capítulo 19 - página 268 VINOS EN CÓDIGO ABIERTO
	GLOSARIO - página 296
	AGRADECIMIENTOS - página 302



VINOS LIBRES

Jordi Luque

Editorial: Planeta Gastro

Formato: 20 cm x 25 cm

296 páginas / Tapa dura s/cub

PVP c/IVA: 32,95€

A la venta el 7 de septiembre de 2022

Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 619 212 722 // lescudero@planeta.es

EL LIBRO POR DENTRO



256

—¿Conoces personalmente a todos los productores que tienes en la carta?
—A todos, no. Pero prefiero conocerlos. Me cuesta mucho vender vinos de gente que no conozco.
—O sea, vendes proyectos, tienes un vínculo emocional.



—Pero es que si vendes copagos te vas a perder una buena relación con la persona que te vende el vino. Pues yo lo mismo. Tú puedes probar un vino diez mil veces, pero lo mejor que puedes hacer es tenerlo con alguien que lo conozca a la perfección, que te sepa ganar sin darte lo que tienes que sentir. Si te lo dice, realmente pienso que lo que prima la persona que te lo da a probar, es cómo hacer un gozador de tu propia experiencia. El fin es que dar herramientas para entender ese vino, y quien mejor puede hacerlo es la persona que hay detrás del vino — dice Abreu mientras nos servimos copas del Xarel·lo de Noya.

Después de la cata, Toni y yo aceptamos la invitación a comer de Abreu. La comida es brutal, como diría Gipey Chek, pero hay buenos variados sobre todo, a beber y hay un detalle muy especial en la mesa. Comenzamos con un vino de René Pujol, Le temps fait tout en su versión blanca, una mezcla de chardonnay y ugni blanc.

Abreu sabe que me gusta mucho ese vino. Se lo dije hace dos años, antes de la pandemia. La última vez que comí en La Zorra. Entonces, como ahora, él me lo sirvió sin que yo lo hubiera pedido. Cuando fue la botella nos acordamos de once el me cuenta un detalle que yo no conocía.

—René Pujol hace sus vinos al lado del pueblo donde vive su familia francesa.
Es el mismo pueblo del Languedoc donde, cuando tenía seis años, se le cayó la cabeza dentro de la copa y eso significa mucho, entonces es un homenaje.

257

46

PÈT-NAT DE L'ENCLÒS DE PERALBA **LUEVA BOBAL ANAGRAL**

Luis y Roc Girona son la sexta generación de una saga de elaboradores de espumosos occidentales. Lo que pasa es que la saga tiene su sede, Girona, y ellos han encontrado un espacio de libertad en otro, El Tenebrío de Peralba, lo que es elaboren unos cuantos vinos de quitarle el sombrero.

Estos burbujas son de maduración de Stages, variedad muy aromática que está siendo muy revalorizada de unos años para acá. Tradicionalmente, la maduración se recogía muy madura y se utilizaba para hacer vinos dulces. Esto está cambiando y ya hay muchos vinos secos elaborados con ella, pero no hay tantos espumosos.¹ En este caso la uva se cosechó en gran medida, lo que ayuda a que los fagocitos aeremos varietales no empalaguen. Para mí, este vino es el aperitivo perfecto.

Mariano Taberner es un viticultor de Utiel-Requena. Su bodega en La Portera, un pueblo del interior de Valencia, es un edificio del siglo XVIII, donde la forma de hacer vinos se ha mantenido casi inalterada a lo largo de los años.

Con este espumoso Mariano defiende la bodega, una variedad muy extendida en su zona que suele protagonizar tintos muy copiosos. No es el caso. Porque este espumoso, proveniente de uvas de cultivo ecológico y de cepas centenarias, es fresco, afrutado y con buena acidez.

Es decir, es una expresión nada convencional de esta uva porque la traducción de la palabra al entretenimiento divertido. Funciona muy bien durante el aperitivo.

¹ Que L'Enclòs, bodega que produce este espumoso de Peralba y espumosos, hace por lo menos cinco años espumosos con esta uva, también en muy buena forma.



47



Capítulo 5

EL MISTERIO DE LOS

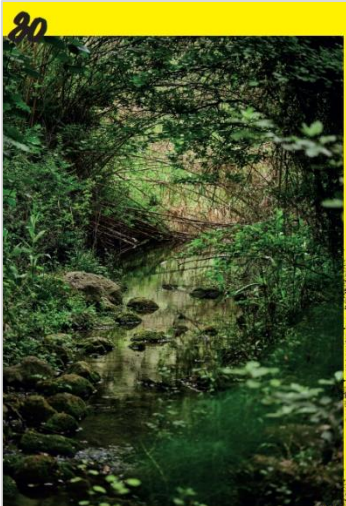
RITMOS LOS MILLOS

O de cómo la agricultura biodinámica ha dejado de ser cosa de hippies

Un año después, el panorama ha cambiado por completo. Marta conduce por la misma carretera y Xavi y yo vemos unas copas verdes, erguidas y hermosas.



17



20

Un año después, el panorama ha cambiado por completo. Marta conduce por la misma carretera y Xavi y yo vemos unas copas verdes, erguidas y hermosas. —Está sirviendo un año muy seco. Estaría bien que coparan veinte litros ahora y sintiera más satisfecho de la vendimia. Aunque lo dudo por lo bien o lo fresco que está ahora —dice. Y cambiando de tema, añade—. Se están deshaciendo unas almocedras planetarias muy potentes y eso traerá cambios muy profundos, tanto a nivel personal como universal.

EL ABUELO ERA BIODINÁMICO



La carretera se ha transformado en una pista de tierra roja rodeada de pinos y encinas. Marta detiene el coche para revisar una uvidera que impide el paso. Estamos en una finca, su finca, que va de la Batavia hasta lo más alto del Penedès. Cuando dejamos atrás la ciudad, empezamos a subir.

—En el abuelo es la Viña de la Vall. La compra el abuelo que, sin saber qué era la biodinámica, era más biodinámico que nosotros —dice Marta señalando por la ventanilla—. No le podías hablar de biodiversidad, pero lo sabía todo sobre la naturaleza. Siempre se opuso a usar productos sintéticos.

Encantado al fondo de la ladera de enfrente hay una decena de hectáreas de copas rodadas de tiempo. Esta vendimia del Penedès tiene poco que ver con los enormes monocultivos que rodean la autopista. Esta es la viña de un agenciador, aquellos son viñedos filiales.

21



174

—¿Catamos solo bodas? —pregunta Mireia mientras prepara copas y saca botellas de las reservas. —Tú mandas, Mireia —le digo. Siempre pienso que he catado todo o casi todo lo que elaboran los Pajol-Bosquets Guillén y siempre me equivocan, no para de sacar novedades. —¿Quieres probar una cherrita? —ante mi cara de sorpresa, achata—. Sí, es que estamos haciendo un proyecto en Sudáfrica, como mi hermana está ahí... —De acuerdo... —Problemas con raras, tenemos un parón blanco con rosas... —Nada... —¿Quieres probar un Brutat macerado? —¿Lo que te digas!



175