

¿QUÉ VINO CON ESTE PATO?

*Una aproximación
a la esencia de los maridajes*

FERRAN CENTELLES



FERRAN CENTELLES

**¿QUÉ VINO
CON ESTE PATO?**

*Una aproximación a la esencia
de los maridajes*



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal). Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Ferran Centelles, 2016

© de la fotografía de pág. 32, Jordi Bernadó;

© de los gráficos de las págs. 54, 93, 94, 98, 191, 195, 229, 243, 248, 251, 253, Ferran Centelles, 2016.

© de la fotografía del doctor Pat en la pág. 69, Alison Dunlop

© de las fotografías de Núria Bàguena y José Apeles de la pág. 69, Enrique Marco

© de la fotografía de Georges Albert Aoust de la pág. 69, Georges Albert Aoust

© de las fotografías de las págs. 71, 75, 90, 91, 121, 176, 184, 194, 198, 203, 224, archivo de elBulli, Francesc Guillaumet

© de las fotografías de las págs. 89, 182, 184, archivo de elBulli, Maribel Erenchun

© de la viñeta de la pág. 110, Álvaro Martínez

© de la fotografía de la pág. 118, restaurante Gresca, Carlos Morote

© de la fotografía de la pág. 138, maridaje de quesos, Ferran Centelles

© de los gráficos de las págs. 157 y 159, ASPI Associazione Della Sommellerie Professionale Italiana

© de la fotografía de la pág. 165, restaurante Il Vino, archivo de M. Bernardo

© del cuadro de maridajes de la pág. 217, Robert J. Harrington

© del gráfico de la pág. 221 y de la fotografía de la pág. 231 inferior, François Chartier

© de la fotografía de la pág. 231 superior, 279 y 280, archivo El Celler de Can Roca

© del gráfico de las págs. 294-295, Josep Roca

© de la fotografía de cubierta: Shutterstock

Diseño de las infografías: Carolina González Pini

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: septiembre de 2016

© Editorial Planeta, S. A., 2016

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-15955-1

Depósito Legal: B. 14.110-2016

Impresión: Egedsa

Impreso en España – *Printed in Spain*

SUMARIO

<i>Prólogo por Ferran Adrià</i>	13
Introducción	17
1. MENOS ES MÁS	29
Una aproximación semántica al maridaje y dos viajes por un planeta cada vez más uniformado	
El maridaje, corazón y pensamiento.....	34
La versatilidad del sake	38
Una competición amistosa	41
2. SATISFACTION	45
Consideraciones sobre los elementos intangibles que rodean el ritual gastronómico	
La ilusión de Ebbinghaus.....	49
Las trampas del deseo.....	50
El círculo de los mentirosos.....	55
Replanteando la fórmula de Stevens	57
3. ABIERTO HASTA EL AMANECER	63
Una tertulia imaginaria con personajes reales sobre la historia del comer y del beber	
La civilización del vino.....	67
El otro <i>perrito</i> de elBulli	70
Una visión holística	74
<i>Here comes the sun</i>	80

4. LA BODA DEL PATO APICIUS.....	85
El primer maridaje de contraste contemporáneo	
David el curioso.....	91
El efecto salchipapa.....	92
Las aves del mismo plumaje vuelan juntas.....	96
Un buscador de armonías legendario.....	99
El espejo retrovisor.....	103
Lo que el pato Apicius me contó.....	108
5. EL PENSAMIENTO CRÍTICO.....	III
El centro del tablero lo ocupa el comensal	
Era fuera de juego, o no.....	114
Un tren descarrilado.....	119
Las metáforas son mucho más que palabras.....	125
El lenguaje condiciona.....	129
Las cabezas tostadas.....	130
En busca del maridaje perfecto... en familia.....	132
6. SAPORE DI SALE, SAPORE DI MARE.....	139
La primera metodología eficaz	
El alma del vino.....	143
La geometría nos habla.....	147
La ficha de maridaje.....	153
Un nuevo concepto de <i>wine restaurant</i> : Il Vino.....	161
7. ADIVINA QUIÉN VIENE ESTA NOCHE.....	169
Los maridajes en elBulli	
Mis primeros pasos por la galaxia bulliniana.....	175
La humildad del agua.....	181
Jeannie Cho Lee y su otra mirada.....	185
La teoría de la intensidad y la complejidad.....	189
Un cierto sabor a tierra volcánica.....	192
Come lo que quieras, bebe lo que te apetezca.....	197

8. LOS TIEMPOS ESTÁN CAMBIANDO	205
Descubriendo la naturaleza de los maridajes con Robert J. Harrington y François Chartier	
La jerarquía del gusto	209
Michael Jordan no jugaba solo.....	210
Lo que Harrington me contó	212
Chartier y el final de las fronteras del gusto	216
La molécula dominante	219
Algunos momentos guau	222
La sumillería molecular	226
Mójate, maestro	228
9. LA ALCACHOFA EN EL BANCO DE LOS ACUSADOS	233
Los nuevos amigos del vino	
Se abre la sesión	236
Huevos y limones.....	246
Consejos para principiantes	248
Uno más uno (a veces) son tres.....	254
10. KNOCKING ON HEAVEN'S DOOR	261
Las mejores armonías integrales del mundo	
El elegido	268
Las armonías integrales	273
Sin riesgo no hay gloria	277
La teoría de la relatividad del maridaje.....	279
EPÍLOGO	285
El Decálogo (que en realidad tiene 40 puntos)	288
<i>Bibliografía básica</i>	303
<i>Webgrafía recomendada</i>	305

Vino, liso como una espada de oro,
suave como un desordenado terciopelo.

«Oda al vino», PABLO NERUDA

Algunas personas nos aferramos a las costumbres, quizás inconscientemente. Desayunamos el habitual café con leche con tostadas y zumo de naranja sentados siempre en la silla que hay junto a la ventana, mientras ojeamos el mismo periódico —ahora digital— y anticipamos mentalmente lo que nos deparará el día. Son rutinas que, por repetidas, se convierten en hábito. Y no está mal; la vida ordenada nos tranquiliza.

Pero también nos gusta la tensión de lo imprevisto, la sorpresa, la magia del descubrimiento y el misterio de lo desconocido. Somos el *yin* y el *yang*, el fuego y el agua, la noche y día. Y está bien que así sea.

Los días *yin*, cuando salgo de elBulliLab (que es un centro de investigación sobre la restauración gastronómica que forma parte de elBullifoundation), donde investigo sobre el mundo de las bebidas, y me dirijo hacia casa —resido muy cerca— caminando tranquilamente, suelo detenerme frente a un edificio singular, en apariencia sencillo, situado al final de la calle México —o al principio, según se mire— y me siento bajo uno de los muchos árboles que lo rodean para contemplarlo. El edificio preside un espacio abierto en el

que se descubren plátanos, almeces, olmos, tipuanas y algún chopo. Si está disponible, normalmente escojo un banco, siempre el mismo, mi banco, a la sombra de un plátano.

Hay turistas cerca, contemplan la fuente de colores o suben las escaleras camino del MNAC. Por suerte para mí, el Pabellón Mies Van der Rohe, el edificio del que hablo, no suele aparecer en las guías turísticas como lugar de visita obligada. Lo entiendo y lo agradezco. El atractivo cautivador de los monumentos de Gaudí, los museos de Miró o de Picasso, incluso la visita al Camp Nou, suele resultar más emocionante.

El edificio, llamado comúnmente Pabellón Alemán, fue construido con motivo de la Exposición Internacional de 1929 y proyectado por Ludwig Mies Van der Rohe. La idea inicial con la que fue concebido era la de alojar la recepción oficial que el rey de España, Alfonso XIII, ofreció junto a las autoridades alemanas. De ahí el nombre de Pabellón Alemán, supongo. Cuentan los entendidos que significó una revolución respecto a la idea de vivienda imperante en la época porque usó materiales nuevos como el acero, además de vidrio y diferentes clases de mármol.



Para realizar esta fotografía del Pabellón Mies Van der Rohe, el genial Jordi Bernadó eliminó las puertas, dejando el edificio con su aspecto original.

Este pabellón, desmantelado tras la exposición en 1930 y reconstruido en la década de los ochenta, se utiliza actualmente para eventos privados. Respecto al diseño original, se han efectuado algunas modificaciones imperceptibles para los ojos profanos; por ejemplo, se ha añadido una puerta en la entrada de acceso.

En mi retina conservo el recuerdo de un día muy especial en el que fui invitado a conducir una degustación de vinos precisamente en su interior. El espacio me impresionó. A los asistentes, un reducido y selecto grupo de dieciocho personas, creo que también. Se notaba en el tono pausado de sus voces susurrantes; era como si estuviéramos en una abadía de monjes benedictinos. También se percibía el asombro de algunas miradas, atónitas ante la belleza que nos rodeaba y, sobre todo, los gestos de complicidad recordaban a los de quienes asisten al concierto de su grupo favorito y saben que lo mejor está por venir.

De entrada, nada podía salir mal. Propuse una degustación de los mejores vinos de Cataluña, seis vinos a los que siguió una cena preparada por el equipo de El Celler de Can Roca, el restaurante que más —y mejor— ha investigado sobre maridajes y que en la actualidad está a la cabeza de la innovación en este campo.

Nada podía salir mal y nada salió mal. Visto con la perspectiva que ofrece el paso del tiempo he descubierto el porqué. He disfrutado de experiencias similares en algunos santuarios gastronómicos impresionantes y he podido procesar en mi mente algunos pensamientos sobre los espacios físicos que nos acogen. Una de las reflexiones, que creo que no es baladí, tiene que ver con el hecho de que inevitablemente quedamos condicionados por los elementos que rodean el simple acto de compartir una comida. Todo influye: las expectativas nos predisponen a que todo salga bien, la compañía, el momento, etc., pero también el lugar. Un ambiente

agradable afecta de manera positiva al resultado y los objetivos se ven colmados de forma exponencial. Eso lo explica perfectamente Dan Ariely, profesor de Psicología del Consumo en el Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT), en su libro *Las trampas del deseo*.

Mies Van der Rohe acuñó una frase que se ha hecho célebre: *Less is more* («menos es más»). A menudo pienso en su significado, un alegato a favor de la belleza que encierran las cosas sencillas y que también se refiere a la capacidad de poder explicarnos con las palabras precisas, sin circunloquios ni divagaciones innecesarias (volveremos sobre este concepto en el capítulo séptimo, cuando comentemos la teoría de la complejidad).

Si se me permite, elevaré a la categoría de dogma o principio esta frase, «Menos es más», que inspira la filosofía de este libro. He rehuido voluntariamente el recetario al uso, intentaré explicar los conceptos con palabras alejadas del vocabulario técnico del sumiller, me serviré de ejemplos cotidianos, evitaré caer en debates *a priori* estériles y, sobre todo, intentaré revelar alguna de las ideas que los brillantes —y admirados— maestros de la gastronomía dan por sentadas en las entrevistas del documental que inspiró o, mejor, provocó el relato que tienes en las manos.

El maridaje, corazón y pensamiento

Tuve la fortuna de compartir parte de mi infancia y mi juventud con mis dos abuelos. Uno era manchego, el otro, valenciano. El yayo Sotero y el yayo Tino eran diferentes en sus pensamientos y en su manera de relacionarse con los demás, pero tenían en común un pasado marcado por la Guerra Civil y una larga y oscura posguerra. Ambos procedían de ambientes rurales y poseían esa sabiduría que se adquiere con la edad. Contaban el precio de las cosas en «duros» y «reales», hablaban de «quintales», «fanegas» y «gavillas»,

explicaban cuentos y leyendas milenarias que habían pasado de generación en generación y siempre, siempre, tenían en la boca un refrán, un aforismo que cerraba toda discusión. Los quería y los recuerdo. Mucho.

Creo que los primeros maridajes los observé —sin tener consciencia de ello— de la mano de mis abuelos. Eran maridajes simples, sin reflexión, basados en la búsqueda de un placer cotidiano —ancestral, diría—, que ahora evoco con la emoción de las pequeñas cosas que dan sentido a la vida. El abuelo Tino en ocasiones bebía directamente de un porrón en el que había vertido vino con gaseosa, bien frío. Su técnica era impecable, con el brazo alzado, estirado al máximo, giraba el porrón y el líquido caía como catarata fina directamente en su boca. Me encantaba su capacidad de ir tragando a medida que el líquido golpeaba su lengua. Este porrón aparecía en la mesa para acompañar un manjar que preparaba mi abuela, un *coc amb tomàquet*, algo así como una pizza pero más rústico y, naturalmente, más sabroso. Delicioso maridaje sin pretensiones.

El abuelo Sotero por su parte era de vino tinto, frío y con gaseosa, servido en un vaso de los de caña, clásico. Recuerdo ver cómo elaboraba esta combinación, habitualmente mezclaba mitad y mitad, pero dependiendo de su estado de ánimo la variaba y, por ejemplo, si tenía que conducir, reducía a un tercio la proporción de vino. Esta mezcla servía para acompañar la cocina de cuchara de mi otra abuela, de quien no puedo dejar de mencionar sus espectaculares lentejas con tocino. Si se quiere, son maridajes inconscientes fruto de unas historias personales, de unas costumbres arcaicas que me impregnaron de momentos de felicidad siempre en torno a sabrosos platos y bebidas.

Pues bien, me voy a servir de sus sentencias para comentar, brevemente, la polémica sobre si el término *maridaje* es correcto o no. Al abuelo Tino le oí en más de una ocasión la

expresión *el nom no fa la cosa*, que quería significar que el nombre que se le da a un objeto o idea es secundario, que lo que importa es la realidad en sí misma. *Ceci n'est pas une pipe*, que diría Magritte.

Tal vez no nos guste la voz *maridaje*, pero es la que está más extendida, la que solemos usar en las sesiones de catas, encuentros y jornadas gastronómicas diversas. Tiene sus detractores, que prefieren otras palabras como *armonización*, *concordia* o *asociación*; a mí me parecen todas bien y no pretendo alinearme con nadie en esta discusión, de momento.

Armonía suena bien y tiene connotaciones musicales, presumiblemente alegres, aunque los músicos saben de la tristeza que supone armonizar en si bemol menor...

Por mi parte, usaré la palabra *maridaje* y la interpretaré como «acuerdo». Esta última palabra me gusta porque etimológicamente proviene del latín *accordare*, acusativo de *cor* o *cordis*, que significa «corazón», y en el corazón decían los antiguos que estaba la inteligencia, el pensamiento. Cuando dos personas cerraban un trato se decía que llegaban a un «acuerdo». Corazón e inteligencia, dos elementos necesarios para disfrutar de la vida, de la comida... y de un buen «maridaje».

Los sumilleres franceses que conozco usan sobre todo términos como *accord*, *mariage* o *alliance*, los ingleses se decantan por *pairing* o *matching* (este me gusta), y los italianos por *abbinamento*. En cualquier caso, y volviendo a mis abuelos, una de las frases que aprendí del abuelo Sotero era un refrán muy popular y extendido que empezaba «aunque la mona se vista de seda...» y apuntaba, en cierto sentido, en la misma dirección: no preocuparse de las cosas superfluas, sin importancia.

Respecto al término *maridaje*, si consultamos la última versión del *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española, encontraremos dos acepciones y la

sorpresa de que ninguna de ellas hace mención específica a la idea de combinar comida y bebida. Son estas:

1. m. Enlace, unión y conformidad de los casados.

2. m. Unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí; p. ej., la unión de la vid y el olmo, la buena correspondencia de dos o más colores, etc.

La RAE tiene como misión actualizar los usos lingüísticos, pero en el caso que nos ocupa tal vez debamos esperar algunos años más antes de que se llegue a un consenso. Mientras tanto, otros diccionarios más vivos, dinámicos y con actualizaciones regulares muestran una definición más acorde a nuestro propósito. Leemos por ejemplo en la Wikipedia:

El maridaje entre el vino y la comida es el proceso de casar metafóricamente a un alimento con un vino con la intención de realzar el placer de comerlos.

Quedémonos, pues, con este concepto, con este «casar metafóricamente», y veamos si es posible el maridaje perfecto.

Una de las personas que lanzó unas primeras opiniones sobre maridajes fue Philippe Bourguignon, que en su libro *L'accord parfait* apunta que «la noción de armonía entre comida y vino nos revela la mayor subjetividad posible». En esta misma línea opinaba Alain Senderens en *Le vin et la table*: «Los maridajes entre vino y comida no son jamás definitivos». Bien, pues si son subjetivos (Bourguignon) y no definitivos (Senderens), estamos al cabo de la calle y ya podemos ir plegando velas.

Existe, por otra parte, un factor cultural muy potente que ha determinado históricamente la combinación de ciertas comidas y ciertos vinos en todas partes del mundo, y es lógico que haya sido así por cuestión de proximidad y desconocimiento de otras realidades, pero hoy en día el auge de la llamada «globalización», junto con la explosión de la creatividad culinaria de las últimas décadas y la facilidad de importar ideas, experiencias y materiales desde cualquier rincón del planeta ha ido diluyendo esta influencia de los factores culturales de forma vertiginosa. Lo podemos comprobar acercándonos cualquier día al mercado de La Boquería, en Barcelona; patatas que vienen de Israel, arroz de Tailandia, manzanas de Chile, langostinos de Ecuador o fresas de zonas subtropicales... Respecto a los vinos, existe aún más diversidad, porque llegan al puerto contenedores desde todos los lugares imaginables y en cualquier bodega especializada tenemos la oportunidad de comprar un vino de Australia, Sudáfrica o Hungría, por ejemplo.

Tema aparte es, como resulta sabido, la inevitable tendencia de los humanos a opinar sobre lo que conocemos, a menudo con cierta suficiencia. Para evitarlo conviene no pontificar y viajar, viajar todo lo que se pueda, para conocer otras realidades —la sabiduría está aliada con la curiosidad— y así, por comparación, poder extraer conclusiones y alejarnos de las imágenes preconcebidas. Voy a explicar un par de momentos vividos en los que mis conexiones neuronales quedaron sacudidas a base de bien.

La versatilidad del sake

El primero de estos momentos sucedió el año 2007 durante un viaje gastronómico a Japón. Era una primavera fría y parte del equipo de elBulli acompañábamos a Ferran Adrià y Juli Soler para compartir experiencias con los responsables de la escuela Hattori de Tokio.

Con el paso del tiempo aquellos días en Japón han quedado diluidos entre un sueño intangible e irreplicable en mi corazón y fragmentos de película de ciencia ficción en mi cabeza. Por suerte, al consultar las notas personales que tomé puedo revivir la experiencia, que narraré a continuación, con una buena cantidad de detalles concretos.

El momento mágico del viaje, lo que nos había llevado a volar hasta la tierra de los haikus, del tren bala y del humor amarillo de Takeshi Kitano, llegó cuando, con un nerviosismo por otra parte lógico, llegamos al mítico Mibu, un minúsculo pero histórico restaurante de Tokio con solo ocho exclusivas plazas y una cocina llena de pureza que consigue hacerte comprender los gustos más etéreos. Tantas y tantas veces había oído contar las excelencias del restaurante que la emoción que sentía al subir las pequeñas y enredadas escaleras que conducen a la diminuta sala del local era incontenible.

En aquel entonces, mi interés se centraba en comprender cómo la cultura asiática realizaba maridajes entre vino y comida, así que no dudé ni un momento en pedirle la carta de vinos a la entrañable señora Ishida, la propietaria del restaurante junto con el señor Ishida, con quien lo dirige con una sensibilidad inalcanzable para muchos.

Ella, con una sonrisa pícaro, me comentó que no tenían carta y que en el Mibu solamente se servía sake y, para ser más exactos, solo un tipo de sake (que no soy capaz de recordar porque, ¡agggg!, me olvidé de anotarlo). A continuación, la señora Ishida me explicó que el sake iría cambiando y adaptándose a todas las diferentes elaboraciones culinarias que se servirían durante aquella comida. Fueron palabras expresadas desde el convencimiento, contundentes, pero yo, aunque no lo comenté con mis compañeros de mesa y prudentemente me guardé esa reflexión para mí, pensé en aquel instante y en los momentos siguientes, desde mi ignorancia

o inocencia, que esa aproximación al maridaje era totalmente errónea. Y ahí quedó aparcado mi juicio de valor... hasta tres años más tarde.

Lo recuerdo como si fuera hoy: un día, mucho después de aquel viaje, Juli Soler me enseñó un libro, una novedad editorial titulada *Asian Palate. Savouring Asian Cuisine & Wine*, que estaba escrito por la crítica y periodista coreana Jeannie Cho Lee, la primera persona asiática en convertirse, en 2008, en Master of Wine, una mujer con quien posteriormente he tenido el placer de coincidir en un par de ocasiones y que siempre me ha parecido una extraordinaria conocedora del mundo del vino, sobre todo por su gran capacidad de reflexión.

Pero vayamos al libro en cuestión: se trata de un ensayo detallado de maridajes entre el vino y las diferentes culturas gastronómicas de Asia que nos lleva a rincones escondidos de lugares tan diversos como Shanghái, Taipéi, Kuala Lumpur o Bombay a través del vino y la comida. Estoy seguro de que se convertirá en un referente para quienes intenten profundizar en el mundo de los maridajes, porque constituye una aproximación personal muy interesante. El caso es que estaba yo tan feliz ojeándolo cuando descubrí un apartado que me transportó directamente al año 2007, al viaje citado anteriormente. El capítulo se llama «*Versatile wines*» («vinos versátiles»), y al leerlo con interés comprendí —¡por fin comprendí!— que la versatilidad de los vinos es un factor determinante en los maridajes de la cultura asiática. La reflexión es sencilla: en Asia, una comida típica, familiar, se compone de un bol de arroz acompañado de diferentes elaboraciones, entre seis y veinte. Por esa misma razón los vinos versátiles se adaptan mejor a los menús asiáticos.

El sake que en 2007 nos ofreció la señora Ishida es seguramente la bebida más versátil que existe: su fina textura, el equilibrio perfecto y la falta de elementos distorsionantes,

como el tanino o la acidez, hacen de esta bebida un excelente acompañante de muchos tipos de preparaciones, como explicaremos con más detalle en el capítulo séptimo.

Así pues, la señora Ishida tenía razón: la versatilidad existe, y está muy arraigada en la cultura asiática. El problema fue que yo me atreví a juzgar —aun sin tener la capacidad de comprenderla— una cultura tan diferente a la nuestra.

.....

Esta anécdota me parece importante porque viene a corroborar la idea de que el factor cultural —geográfico— condiciona, en gran medida, los maridajes, por lo que, por poner un ejemplo, no es extraño que si visitas la zona de la Alsacia, una región vinícola situada en el nordeste de Francia, en la mayoría de los restaurantes te sirvan vinos blancos, ya que algunos de los mejores Rieslings del mundo proceden de los viñedos alsacianos.

Una competición amistosa

La segunda anécdota la viví en Vaxjö, en una pequeña y encantadora ciudad situada al sur de Suecia. Es muy limpia, ordenada y está rodeada de lagos. Allí se encuentra el restaurante PM & Vänner, uno de los más prestigiosos del país.

Llegué al restaurante con mi compañero Lucas Payá, con quien en aquel entonces compartía la responsabilidad de la bodega de elBulli. Era un día frío, y aunque no íbamos convenientemente abrigados, el ansia de conocer y la ilusión de compartir nos insuflaban las calorías necesarias. La ocasión era muy especial para nosotros, por lo que caminamos con paso acelerado hacia el restaurante, en silencio y con la mirada centrada en la acera enharinada de blanco que hacía presagiar cierto peligro de resbalones, casi sin apreciar la belle-

za de los edificios, aunque de refilón pudimos contemplar la curiosa fachada de la antigua catedral, a cinco calles de nuestro destino.

Nuestra visita respondía a una especie de competición amistosa en la que junto al laureado sumiller Andreas Larsson, asesor del PM & Vänner que fue elegido mejor sumiller del mundo por la ASI. (Asociación de Sumillería Internacional) el año 2007, pretendíamos definir el mejor de los maridajes para un menú de cinco platos.

Los clientes de este restaurante conocen su apuesta por los maridajes. No es de extrañar que, según sus estadísticas, el 85% de los comensales se inclinen por esta opción que combina unos vinos determinados con los diferentes platos.

En nuestro caso, la idea de la competición era muy simple: a cada plato se le asignaban dos vinos distintos, diez en total. Para cada plato se presentaba un vino de zonas centroeuropeas elegido por Andreas, y el otro de las regiones mediterráneas a propuesta nuestra. Los comensales, más de ochenta, probaban y hacían sus comentarios y valoraciones sobre los distintos maridajes.

Al final, nos fue imposible determinar cuál era la preferencia mayoritaria. Hubo disparidad de opiniones y lo dejamos en empate técnico. Unas tablas que, sin embargo, nos abrieron algunos interrogantes.

¿Qué opinión tiene Andreas Larsson de los maridajes? Lo resumo en tres frases tuyas que responden a preguntas concretas:

- ¿Cuáles son los beneficios de ofrecer maridajes entre vino y comida?

Ofreces un valor añadido al cliente y una aventura por la historia, la cultura, las emociones y las sensaciones a través de un matrimonio impecable.

- ¿Cuál es el factor más importante que te influye al decidir un maridaje?

¡Pruébalo: si es bueno, funcionará!

- ¿Qué maridaje le hace sentir especialmente orgulloso?

Tártaro de arce con emulsión de trufa y Viejísimo Solera 1922 de Toro Albalá... *Oh, là là!* ¡Hay tantas creaciones maravillosas por hacer!

Llegados a este punto, se haría necesario concluir con que parece que este «invento» de los maridajes no nos va a deparar nada nuevo, que maridar es lo que se ha hecho siempre de manera intuitiva, que la cultura, la geografía, los usos y costumbres influyen de manera determinante, que solo importa dónde y con quién compartes la experiencia, etc.

En parte estoy de acuerdo. En parte.

Porque... ¿Y si optamos por escuchar otras opiniones? ¿Qué dicen los que apuestan por realzar la liturgia gastronómica? ¿Quiénes son? ¿En qué se basan?

Responder a estas cuestiones no ha sido fácil y, como he apuntado en la Introducción, he tenido que recorrer miles de kilómetros para localizar a los (pocos) auténticos «gurús» del maridaje, los «conocedores» que han sido capaces de reflexionar y ofrecernos diversas teorías —complementarias, a menudo— desde puntos de vista singulares, como la «sumillería molecular» de François Chartier, la «relatividad» de Josep Roca o «el vino primero» de Enrico Bernardo, por citar tres.

Las iremos desgranando en las siguientes páginas, en donde haremos un recorrido por algunas de las ideas que en las últimas décadas han irrumpido, ya sin vuelta atrás, en el mundo del vino.

.....

Acabamos este primer capítulo resumiendo (eso sí, a ritmo del reggae del grupo UB40. «*Red, red wine, stay close to me / Don't let me be alone*»)¹ la esencia de esta aproximación a los maridajes con una de las frases míticas de la película española *Airbag* en boca de Pazos, interpretado por Manuel Manquña: «El concepto es el concepto».

1. «Vino tinto, quédate junto a mí / no me dejes solo.»