vinetur

“Vinos libres”, de Jordi Luque, una guía diferente sobre las nuevas tendencias vinícolas y los vinos naturales

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

martes 6 de septiembre de 2022



Este 7 de septiembre sale a la venta *Vinos libres* un libro en el que 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 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 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.



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.

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 Vaciada, 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 vínica: 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.

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.