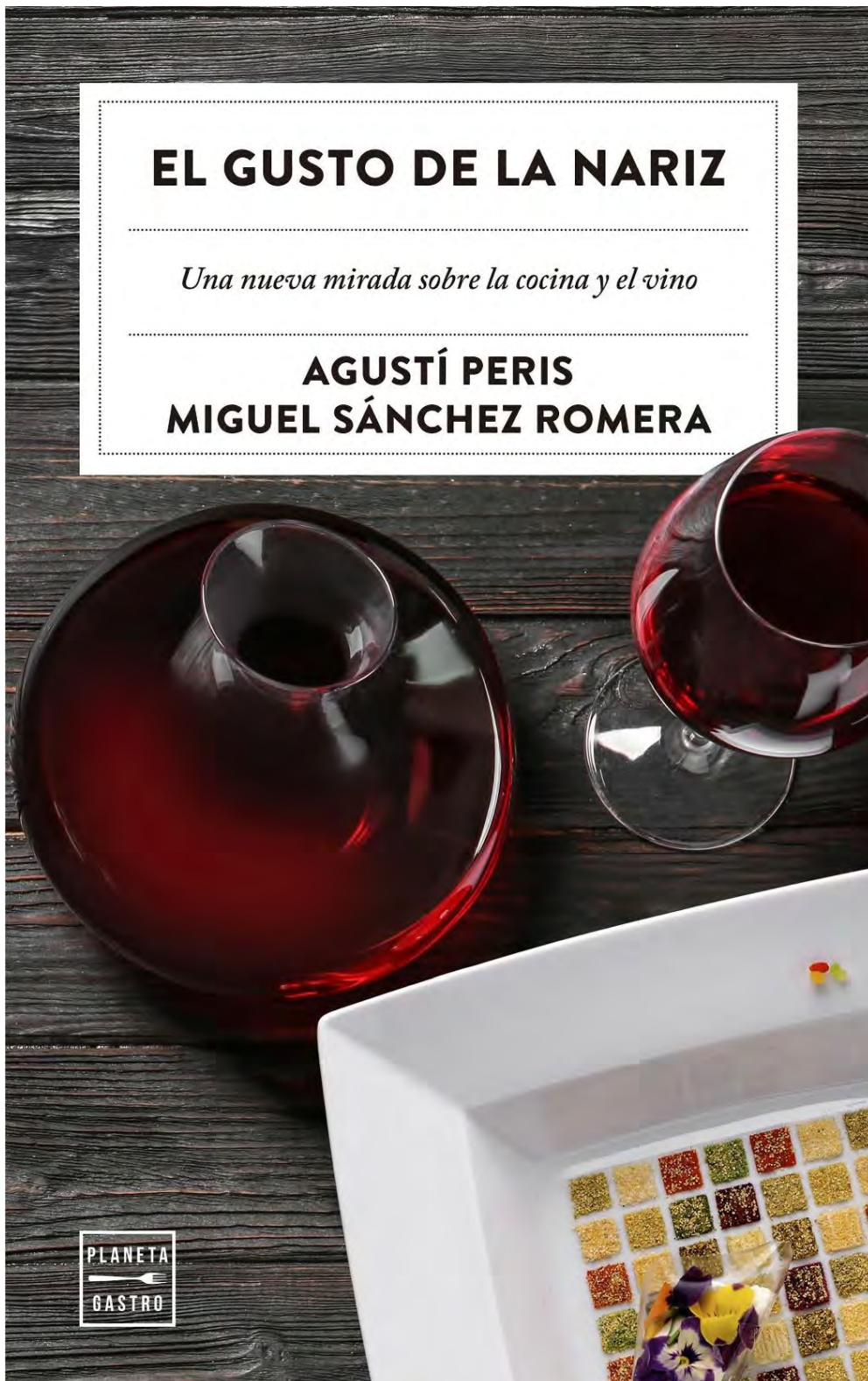




EL GUSTO DE LA NARIZ

Una nueva mirada sobre la cocina y el vino

**AGUSTÍ PERIS
MIGUEL SÁNCHEZ ROMERA**



A la venta el 4 de junio de 2019



El gusto de la nariz

Agustí Peris | Miguel Sánchez Romera

Con la colaboración de Jordi Cantavella

Un diálogo entre dos grandes expertos para descubrir la verdadera relación entre la cocina y el vino.

Una conversación entre dos sabios de la gastronomía, dos profesionales que discuten en un delicioso diálogo para ilustrarnos sobre lo qué es la alta cocina y cuáles son los entresijos de los grandes vinos. Un libro en el que se habla de sentimientos, de emociones, de belleza, de placer, se rompen moldes y se destruyen y desmitifican algunos tópicos. Porque la gastronomía no únicamente se bebe y se come; para poder disfrutarla y apreciarla en todo su esplendor, con toda su intensidad aromática, también es necesario leerla.

«Para evolucionar no hay que seguir el gusto de las tendencias. Más bien hay que interpretarlas. Esta ha sido nuestra intención.»

«Durante todo el proceso de escritura hemos intentado poner de manifiesto, no cómo debe ser la apreciación de un vino o una comida en el sentido estricto de la palabra. Tampoco se trata de una crítica o de intentar sentar las bases de lo que debería, o no, ser el sector del vino o de la cocina. Simplemente, contextualizamos y damos nuestro punto de vista sobre el ahora del consumo del vino y de la comida.»

«Queremos describir la importancia, no del vino o de la comida en sí mismos, sino más bien de viticultores, enólogos o sumilleros del vino. Al mismo tiempo deseamos destacar la aportación de los campesinos, pescadores, ganaderos y productores de alimentos en general, en el caso de la cocina.»

«Hemos preferido destacar sobre todo los aciertos, porque son la única forma de crecer y evolucionar tal cual lo hace la vida en la biología humana y animal, en la naturaleza y el medio ambiente en el que convivimos.»

DEL PREFACIO

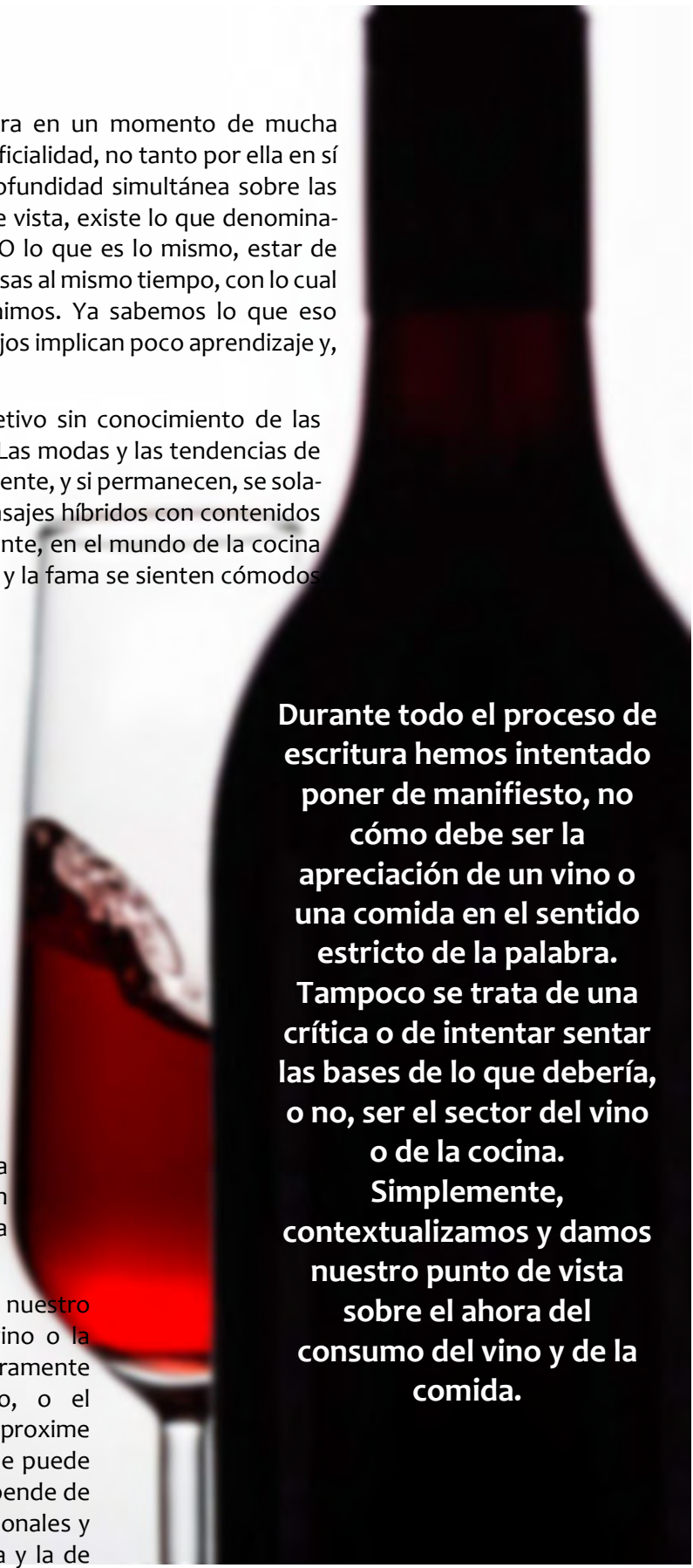
«La sociedad actual se encuentra en un momento de mucha volatilidad. Se trata de una superficialidad, no tanto por ella en sí misma, sino por una falta de profundidad simultánea sobre las cosas. Y, desde nuestro punto de vista, existe lo que denominamos una «hipercinesia mental». O lo que es lo mismo, estar de manera muy rápida en muchas cosas al mismo tiempo, con lo cual los niveles de atención son mínimos. Ya sabemos lo que eso comporta: niveles de atención bajos implican poco aprendizaje y, por ende, menor conocimiento.

Todo esto crea un mundo subjetivo sin conocimiento de las diversas realidades que existen. Las modas y las tendencias de estilo de vida se devoran rápidamente, y si permanecen, se solapan entre ellas produciendo mensajes híbridos con contenidos virtuales inútiles. Desgraciadamente, en el mundo de la cocina que busca el éxito, la notoriedad y la fama se sienten cómodos en este contexto. (...)

Por esa razón conviene en algún momento reflexionar y teorizar para crear una especie de observatorio sobre todo lo que sucede. Si en la ciencia, en la cultura, en la sociedad, en la naturaleza o en el medio ambiente no se teoriza sobre cualquier movimiento, tendencia o estilo, se corre el riesgo de que se beneficie a una minoría y se perjudique a una mayoría. La razón reside en que puede terminar desapareciendo algo que tal vez hubiera valido la pena preservar.

Esa falta de reflexión concienzuda se echa de menos en la cocina, en menor medida en el vino, y es una asignatura pendiente. (...)

Esperamos haber conseguido nuestro objetivo: que el lector vea el vino o la comida fuera del ámbito puramente técnico, o del éxito obtenido, o el recuerdo de sus cualidades, y lo aproxime más a la reflexión de que todo se puede mejorar... o empeorar. Todo depende de los ojos y de las ambiciones personales y profesionales sobre nuestra vida y la de los demás.»



Durante todo el proceso de escritura hemos intentado poner de manifiesto, no cómo debe ser la apreciación de un vino o una comida en el sentido estricto de la palabra. Tampoco se trata de una crítica o de intentar sentar las bases de lo que debería, o no, ser el sector del vino o de la cocina. Simplemente, contextualizamos y damos nuestro punto de vista sobre el ahora del consumo del vino y de la comida.

CATAS DE UNA CONVERSACIÓN

La emocionalidad en la comida

MSR: En el mundo de la cocina, en el plato, lo que menos interesa es lo que no interesa. Me explico, tú acabas de comentar que en un vino se percibe un «algo» que puede no estar. Si no tienes interés especial en un plato es porque ese algo realmente no está ahí. Si no hay algo que no reconoces y que te está enviando un mensaje, no te interesará. A ver, centrémonos en ese «algo». Todo aquello que produce algún tipo de emocionalidad, de alguna manera está produciendo una atracción. Cuando hablamos de emocionalidad en la gastronomía, igual que en el vino, es que hay un sabor que te ha atrapado. Un olor, un sabor, una textura, un clímax que se ha producido... Hay cosas del placer culinario que van más allá de los sentidos.

A propósito del significado de la emocionalidad en la comida, recuerdo una clienta que me pidió que le preparara un cuscús, tal como se lo había hecho veintitrés años atrás, ya que tenía un precioso recuerdo de ese plato. Al volverlo a probar no lo reconoció. Yo lo había preparado exactamente igual. Sin embargo, cuando lo degustó por primera vez, aquella mujer estaba en una nube. Para ella había sido una noche maravillosa porque estaba acompañada por un hombre que le ofreció un anillo de compromiso y estaba viviendo un momento mágico. La situación no era la misma, por lo tanto el mismo plato, preparado como siempre, no tenía el mismo sabor. Supongo que su momento vital y su compañía también habían cambiado y la predisposición tampoco era la misma.

Conclusión, **el plato bien elaborado va más allá de su objetivo. Se transforma en una memoria emocional** y, cuando con esa memoria se llega a un gusto o a un sabor que te conecta con una vivencia personal determinada, el resultado es inconmensurable. Es allí donde debemos profundizar todos los profesionales de los fogones.

AP: Yo puedo ofrecer un vino a un cliente, y según la intencionalidad y la transparencia que yo tenga, el vino le sabrá mucho mejor. (...) **Con el vino ya se están dejando de hacer experimentos que no llevan a ningún lado.** Por favor, tengamos cuidado con los vinos naturales. No juguemos con nuestra salud, es muy delicado no tener en cuenta algo tan importante como la oxidación.



AP: La primera vez que probé la flor de sal, cuando esta se fundía en mi lengua, tuve una sensación de dulce.

MSR: Por eso en cocina, cuando hablamos de armonía, nos referimos a esa concordia entre gustos básicos y sabores múltiples. Alcanzar ese objetivo no es nada fácil.

El ego de los chefs

MSR: No conviene ni es justo generalizar, pero **en la alta cocina actual, en ciertos momentos, hay una tendencia al espectáculo por sí mismo.**

AP: Bueno, el espectáculo no está mal en sí. Lo malo es cuando la orquesta desafina.

MSR: Sí, a eso me refiero. **En el mundo de la cocina interesa, o debería interesar, la intención y el resultado. Un buen cocinero, que los hay, debe olvidarse de la sorpresa, porque la sorpresa no se fabrica.** La verdadera sorpresa se encuentra. Todo lo demás se transforma en artificial.

Cuando hablo de intención quiero decir que, en realidad, significa muchas cosas. Conocer el camino escogido, tener estilo propio, recursos y un largo etcétera. Tanto en la ciencia como en la cultura y en el arte, la intención es saber qué se quiere expresar. Para conseguirla, en la cocina hay que dominar las tres «t»: tiempo de cocción, temperatura y técnica.

Más que gustar el producto final, lo que el comensal tiene que ver claro ante cualquier plato es que está bien hecho, bien elaborado.

AP: Y **que esté bien hecho no significa necesariamente que vaya a gustar al consumidor.**

MSR: Si algo está bien preparado, nadie se va a quejar. Un comensal puede que odie el hígado de oca pero que intente probarlo de muchas maneras para acabar encontrando una fórmula que le sea agradable. Puede pedirlo en un restaurante porque le atraiga el aspecto y le gusten los demás ingredientes. Posiblemente, el hígado de oca seguirá sin gustarle, pero tendrá que reconocer que estaba bien elaborado.

Si, en cambio, un cocinero apuesta por la sorpresa, se arriesga mucho más a desilusionar, porque no todo el mundo entiende las sorpresas de la misma manera.

AP: ¡Ay, el ego...!

MSR: Recordemos que **la cocina real es la que subyuga, la que crea emoción, es la que te mueve, cerebralmente hablando.** El hipotálamo controla la alimentación, el registro de la temperatura corporal, las emociones con el sistema límbico y la reproducción. Cuando hay problemas de placer con la alimentación puede haberlos también en la esfera psicoemocional y de interrelación social, e incluso con el placer sexual. Hay una cierta interrelación. De hecho, el placer gastronómico es lo que nos queda cuando, con la edad, disminuye la libido.



AP: El vino no está obligado a innovarse cada día, como en la cocina actual, que hay que sacar platos nuevos a diario.

MSR: No es que haya una obligación, es más bien una obsesión. Tiempo atrás, hará cosa de veinte años, una *escudella* catalana o un cocido madrileño eran capaces de reproducir la emoción de un beso.

Matrimonios y matrimoniadas

MSR: Tú, como sumiller, ¿qué piensas de lo que sostenía Alain Senderens? Dijo que el maridaje entre el vino y la comida no está bien estructurado.

AP: Pienso lo mismo.(...) Existen maridajes que son muy clásicos. Un ejemplo es la combinación del foie con el sauternes. Muchos se preguntan por qué. Es bien fácil, porque es el vino que se produce cerca de la zona de Francia donde más foie se consume. Sin embargo, es verdad que es una experiencia de cremosidad, de fusión. Lo mejor sería un foie de oca, no de pato, combinado con un sauternes muy viejo, venerable, que ya habrá perdido la parte sulfurosa y habrá adquirido un color ámbar. **Nunca me han convencido los maridajes. Ahora bien, entiendo que son un argumento para la venta**, a pesar de que en algunos momentos pueda tener algún sentido. Pero un vino diferente en cada plato...

MSR: **Pienso igual. Forzar cualquier tipo de asociación puede no resultar orgánico.** Es como el caso de las religiones. Si tú tienes y transportas tu vida a través de eso, lo que no podrás hacer jamás será ejercer tu religión y entender otras religiones paralelas y asumirlas. Es imposible.

AP: Bueno, fue Raimon Panikkar el que dijo aquello de «me fui a la India cristiano, me descubrí allí hindú, vuelvo budista y sin haber dejado nunca de ser cristiano».

MSR: Pienso que **los restauradores viviríamos más tranquilos si no existiera la intención de enlazar dos cosas que tienen algo de parentesco, pero que no tienen por qué estar hermanadas como siamesas.** Al contrario, un gran vino necesita un gran plato que lo acompañe, pero un gran plato no necesita un vino para tener su autonomía.

AP: Conforme.(...)

MSR: En el fondo, lo que hace esta estrategia del maridaje es poner trabas en el camino de dos conceptos que hacen su viaje de manera paralela, pero no continua. Lo que no es una contradicción, porque hay momentos en que se tocan. Eso se da cuando hay una complicidad entre ambos. Es lo mismo que en las relaciones humanas cuando hay empatía entre dos personas. No es un hecho casual, tiene que haber una causa y esa causa es la armonía. No hay que obligarlas a unirse, pero si se da el contexto adecuado, pueden asociarse, unirse o fundirse la una con la otra.

AP: **Un vino sensacional lo único que necesita y merece es una buena conversación entre dos o más personas.**



MSR: Un precio elevado en un restaurante por una comida o un menú no significa necesariamente una excelente comida. Aquí volvemos al concepto de honestidad, que en cocina debe ser muy pulcro.

AP: Quiero destacar también que a algunos productores les puede interesar comercialmente tener vinos caros porque eso les da un prestigio y les potencia la marca.

A MODO DE CONCLUSIÓN

«Hay mil formas de analizar el vino y la comida, porque tanto uno como otro son más que una emoción simple. Son sentimientos, y los sentimientos son personales, muy personales e intransferibles.



No obstante, tanto la comida como el vino tienen algo de objetivo. Si nos ceñimos a que están formados por principios ligados a sus contenidos, que son el producto y el hombre (vitivinicultor y/o cocinero) con su contexto y su origen.

Puedes encontrar muchas cosas en el vino y en la comida, pero la diferencia es que lo puedes apreciar de manera más explícita en la cocina que en el vino, porque aunque no esté puedes interpretarlo o más bien representarlo de una manera casi virtual. Sin embargo, el resultado trata de explicarse en el libro cuando respondemos al temario de preguntas en cada capítulo.

No es un libro de vino o de cocina al uso, pero no por eso deja de ser el resultado de una reflexión profunda y rigurosa, realizada desde una perspectiva humanista por encima de la técnica o el propio resultado final de un vino o una comida.

Siempre sucede que en la vida existen muchas formas de verla y vivirla, es por eso que nosotros hemos escogido aquella que es más fiel a la que cada uno de nosotros ha elegido para vivirla.

No damos consejos, contamos lo que nos parece de interés para aumentar la curiosidad de las personas próximas a la enogastronomía. Si algún lector se siente motivado o es un estímulo para querer conocer con más profundidad el tema en un futuro, ya se habrán colmado nuestras expectativas.

Este libro nace después de un largo camino de vivencias personales y profesionales de los autores, al tiempo que una corta pero maravillosa experiencia de intercambiar pasiones y aprendizajes tan profundos como entrañables.»

LOS AUTORES

Neurólogo, profesor de ciencia y tecnología de los alimentos y artista en la cocina, Miguel Sánchez Romera, nacido en Córdoba (Argentina), estudió Medicina y Bellas Artes y se estableció en Barcelona, donde recibió los títulos de médico en Neurología Clínica y Neurofisiología Clínica.

En 1996 abrió su restaurante L'Esguard en Sant Andreu de Llavaneres, que fue distinguido con una estrella Michelin. En 2008 abrió también su primer restaurante en Nueva York y a lo largo de su trayectoria ha contado con diversos restaurantes en distintas ciudades del mundo (Barcelona, Nueva York, Yokohama y Caracas). Actualmente vive entre Barcelona, Nueva York y Shandong (China), donde dirige una empresa de *consulting* culinario.

Como médico, lleva más de treinta años formándose en el campo de la neurología y es especialista en el sistema neurosensorial humano, la percepción con los cinco sentidos, la interpretación cultural de la comida, las emociones, la memoria y el placer de la comida. En 2017 publicó el libro "Alimenta bien tu cerero" (Libros Cúpula) que incide en el impacto de la alimentación en el cerebro y los efectos beneficiosos o perjudiciales de los alimentos sobre este órgano vital.

Miguel Sánchez Romera



Agustí Peris



Siente el vino como un viticultor, lo analiza como un enólogo y se expresa a través de él más allá de ser un sumiller. Por esta razón su aproximación al mundo del conocimiento del vino es tan personal como independiente de cualquier tendencia.

Sus capacidades innatas y adquiridas para descifrar el vino trascienden la mera discriminación de factores o de elementos, es más bien una síntesis de sensibilidades distintas que van encaminadas a expresar el contenido de los vinos mucho más allá de

su propio tecnicismo. Su forma de vivir, sus percepciones con el vino no solo son sus sensaciones, son cómo él transcribe su manera de entender la vida con cada interlocutor diferente que pueden ser los vinos o las personas.

Su formación, enorme y extensa, queda minimizada cuando analiza los resultados que él nos regala cuando habla de vinos y de vida. El vino es vida, la vida es un vino, siempre y cuando sepamos poner cada cosa en su lugar. La vida como el vino hemos de beberla a sorbos, con pausas, en ocasiones y en especial aquellas que sirvan para ser compartidas con los demás.



El gusto de la nariz

Agustí Peris | Miguel Sánchez Romera

PLANETA GASTRO

14,5 x 23 cm.

Rústica con solapas

PVP: 16,50 €

A la venta desde el 4 de junio de 2019



SUMARIO

PREFACIO

Capítulo 1: ¿Por qué creemos en el vino y en la cocina?

Capítulo 2: ¿Existe un ritual para el vino y la comida?

Capítulo 3: Factores vitales para que un plato o un vino sean atractivos

Capítulo 4: La calidad y el estilo

Capítulo 5: ¿Cocina espectáculo o cocina espectacular?

Capítulo 6: Qué es lo que interesa de un plato o de un vino y lo que no

Capítulo 7: El olor, el aroma o el perfume en el vino o en un plato

Capítulo 8: La temperatura, cada cosa en su momento

Capítulo 9: El papel del tacto o del oído

Capítulo 10: Las claves del éxito

Capítulo 11: La metodología

Capítulo 12: ¿Un poco de azúcar?

Capítulo 13: Narrativa, fantasías, ilusiones, alucinaciones y realidades

Capítulo 14: ¿Existe el mejor plato y el mejor vino del mundo?

Capítulo 15: Relación calidad precio

Capítulo 16: ¿Podemos hablar de cocina étnica?

Capítulo 17: Concepto y concepción

Capítulo 18: Los maridajes

Capítulo 19: Qué importancia tiene la personalidad en la cocina y en el vino

Capítulo 20: Técnica y tecnología

Capítulo 21: Ciencia

Capítulo 22: Cuerpo y alma

Capítulo 23: La verdad a medias

Capítulo 24: Emociones

Capítulo 25: Los mandamientos del aroma y del sabor

Capítulo 26: Literatura o filosofía

Capítulo 27: Neococina, neoenología y/o globalización de los gustos

Capítulo 28: La toma de contacto con el cliente

Capítulo 29: El trípode del vino

Capítulo 30: Qué hay de real y demostrable en un vino y qué no

A MODO DE CONCLUSIÓN

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas con los autores:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335 - lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro - [instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)