

«Cuantos más sorbitos damos, más fácil es la conversación»

Julia Marín Expósito Enóloga, bióloga y profesora de la UEx



Responsable de la Bodega experimental de la Facultad de Ciencias, coordina el Grado en Enología donde se forman los profesionales del sector

No le parece bien que en Extremadura se pidan vinos o aceites de otros lugares, «máxime cuando hay gente de fuera que no nos conoce», pero su discurso nunca es excluyente, al contrario, defiende la necesidad de creer en lo nuestro pero sobre todo de creer en las bondades del vino. «Cada vino tiene su pequeño secreto. Y todos tienen su encanto».

–¿A qué edad probó el vino?

–Cuando tenía... ni dos años.

–¿No es un poco pronto?

–Sí, pero lo explico. Cuando nació mi hermano yo tenía muchos celos. Le llevo veintiún meses de edad y mientras mi madre amantaba a mi hermano, mi padre me sacaba a la calle, y yo pedía: «foconsá», que era vino con Casera, y ya lo probé, en aquel entonces.

–¿Y se lo daban sin problema?

–¡Sin problema ninguno, y no soy alcohólica! Simplemente, amante del vino. [Risas].

–¿Los vinos tintos son mejores que los blancos para la salud porque tienen antioxidantes?

–Acompañando al vino tinto van una serie de compuestos que aparecen en mayor cantidad en este tipo de vinos y que tienen propiedades antioxidantes, anticancerígenas... No es un mito. Es una realidad, porque esos componentes de bondad están asociados a la piel de la uva, y solo el vino tinto, en términos generales, se elabora en contacto con la piel de las uvas.

–¿Es aconsejable algún tipo de vino al mediodía, para la tarde, para la noche?

–Creo que cada tipo de vino tiene su momento. Y la amplia variedad de vinos que tenemos nos posibilita disfrutar en cada momento del día y con cada compañía, de un tipo de vino distinto.

–¿Pero qué características tendría un vino para tomar a media mañana?

–A media mañana yo me tomaría un cava extremeño, sin lugar a dudas. Es el vino con el que iniciaría



Julia Marín en la bodega experimental 'Jose Luis Mesías' de la Facultad de Ciencias de la UEx. :: PAKOPÍ

bien el mediodía o el desayuno.

–¿Y por la tarde?

–A media tarde, quizás un vino dulce que acompañase bien a unos frutos secos. Y si habéis tomado vino a mediodía, yo continuaría con un tinto y lo acompañaría con chocolate. Os recomiendo este maridaje. Un vino tinto con chocolate, ¡probadlo, no os va a defraudar!

–¿Y por la noche?

–Me decantaría por un vino tinto que haya tenido alguna crianza, algún envejecimiento. Por supuesto, lo acompañaría de una cena y de una agradabilísima compañía.

–¿Se llegará a hacer vino sin alcohol o es un imposible?

–Vino sin alcohol, por ley, no existe. La legislación admite que la graduación alcohólica natural mínima (excepto vinos especiales) tiene que ser 9 grados. Puede haber vinos parcialmente desalcoholizados o vinos con contenidos alcohólicos inferiores porque ahora está de moda tomar cosas con poco alcohol, pero aseguro que tomar una o dos copas de vino acompañando a la comida es lo más saludable que podemos encontrar.

–En el caso de tener la posibilidad, como en las bodas de Caná, ¿qué es lo que hay que tomar primero, el vino bueno o el vino malo?

–Hay que tomar primero, y siempre, el vino que a cada cual nos guste. No hay vinos buenos, vinos mejores y vinos peores. Solamente podríamos hablar en esos términos en cuestión de analítica físico-química, pero en cuestión de personas y, afortunadamente, con el vino disfrutamos, el vino bueno es el que le gusta a cada persona. Yo os reto y os recomiendo que disfrutéis, que si os queréis fidelizar a una marca concreta seáis fieles seguidores y lo consumáis siempre.

–¿Pero en qué consiste disfrutar del vino?

–En que cada sorbo que tomes, encuentres un mundo de sensaciones distinto. Soy de la opinión de que la evolución del vino en la mesa, cuando estamos compartiendo una comida y tomamos una, dos o tres copas, y el vino permanece largo tiempo conviviendo con nosotros, nos va ofreciendo, permitiéndome la comparación, casi como el disfrute de la vida de un niño: a ciertas edades se disfruta con ciertas cosas, primero hace un gesto, una caricia, luego ya te coge la mano, empieza a andar, a caminar y al final se convierte en un compañero inseparable de tu vida. Pues algo así me pasa a mí con el vino.

–¿Cuál es la primera preocupación de la Asociación de Enólogos de Extremadura?

–El reto que tenemos, no solo los de Extremadura, sino todos los de España, es conseguir crear el Colegio de Enólogos. Entendemos que enólogo tiene que ser una profesión profesionalizada, valga la redundancia, donde las competencias del enólogo –solo y exclusivas del enólogo– estén bien definidas. Ese es el reto a nivel nacional.

–¿El enólogo es un poco como un alquimista?

–El enólogo para mí es un mago, pero un mago que tiene que conocer muchas cosas para poder desarrollar la magia. No entiendo la figura del enólogo si no conoce el vi-