



MERITXELL FALGUERAS LA CARRIE DELS VINS

ELLA ÉS UNA VINYA JOVE · PODADA AMB ESTUDIS DE SOMMELIERIA I D'HUMANITATS · DES QUE ERA PETITA EL SEU PARE LI POSAVA LA COPA AL NAS · FA QUE EL TAST DE VINS SIGUI INTERESSANT, SEXI I DIVERTIT.

TEXT **DIANA LLANAS**

Té 30 anys i porta el gust pel vi a la sang. Els seus pares regenten un celler i s'ha passat la infància recorrent vinyes d'arreu del món. Formada en Sommelieria a Barcelona, amb màster d'Enologia i cursos de tast a Bordeus i Califòrnia, també va estudiar Humanitats, Composició de text, Museologia, Crítica literària i es va doctorar en Comunicació del vi. Va obtenir el premi Jove Nas d'Or i la revista *Esquire* l'ha nomenat "Sommelier de l'any 2010". Com la protagonista de *Sexo en Nueva York*, és escriptora, calça *Manolos* i uneix lletres, moda i vi al bloc *Wines and the city*. Ha publicat el seu primer llibre, *Presumeix de vins en 7 dies* (Ed. Columna), on dóna consells com quin vi s'ha de portar a casa els sogres, o per què s'ha marginat el rosat durant tants anys. "El vi no és tan complicat, només l'has de gaudir", afirma. Quan la Meritxell revela que és sommelier, la gent se sorprèn: "Al principi pensen que sóc excèntrica, que ho sóc, però després els interessa molt". Considera que ara és més normal el gust pel vi i anar de tastos, un món on cada cop hi ha més dones: "És un honor formar-les". El millor de la seva feina és "la gastronomia, les bones vibracions i els viatges", però costa controlar el menjar, "per això faig molt d'esport!". Practica natació, bici i l'estiu passat va descobrir el kitesurf. Revela un secret: "per acabar articles, de vegades estic tastant sola en pijama a les 7 del matí, però ho escupo!". Sobre el vi i el cava catalans, exclama: "Tenim una qualitat-preu boníssima! Només cal que ens ho creiem". **✕**

consells d'experta

La Meritxell recomana un vi blanc de garnatxa blanca, un vi negre suau d'ull de llebre o pinot noir i un cava rosat per a tots els brindis. **Anima a trencar motlles i no triar sempre vi negre per a carn i blanc per a peix:** "busca un negre jove per a un peix al forn o un blanc de zones de terra de pissarra o raïms fermentats en bóta com el chardonnay per a carns blanques".