

GOURMETGLAMOUR
POR SUSANA BLAZQUEZ

EL SABOR MÁS FRESCO DEL VERANO

Cuatro expertas del mundo del vino te dan las claves para acertar en tu próxima cita... ¿Tinto o rosado?

Quién probará el vino? Si cada vez que sales a cenar temes enfrentarte a la copa por miedo a hacer el ridículo, sigue los consejos de nuestras cuatro expertas. Ya se sabe que escoger el vino adecuado para cada situación no es tarea fácil. Sobre todo si tenemos en cuenta la variedad de buenos caldos que tenemos en España y los rituales tan precisos que envuelven el mundo de la enología. Pero, ¿por dónde empiezo? La sumiller y experta en vinos Meritxell Falgueras —que acaba de publicar *Presume de vinos en siete días* (Salsa Books)— recomienda que nos guíemos siempre por nuestra intuición y perdamos el miedo. “No pasa nada por no ser un experto, pero cuanto más sabemos, más y mejor podemos disfrutar de cada copa”, dice. Y aunque difícilmente se puede saber de vinos en siete días, así se puede presumir y disfrutar más!

Sonsoles Álvarez de Toledo

Directora de comunicación de Marqués de Valdepeña.

“Me encanta este vino por su frescura y su frutalidad.”

De los tres vinos que producen en su finca de Mérida, el Etiqueta Roja es el preferido de Sonsoles y de todas las mujeres de la familia Álvarez de Toledo.

* **Por qué.** Es muy agradable para cualquier nivel de aficionado al vino y es perfecto para el verano.

* **Maridaje.** Lo acompañaría con gazpacho de cerezas, ventresca de atún a la plancha o roast beef. Tómalo a unos 14° (marquesdevaldepeña.com).

SONSOLES
ÁLVAREZ
DE TOLEDO

