

# EL GUSTO DE LA NARIZ

*Una nueva mirada sobre la cocina y el vino*

**AGUSTÍ PERIS**  
**MIGUEL SÁNCHEZ ROMERA**



# EL GUSTO DE LA NARIZ

**Una nueva mirada  
sobre la cocina y el vino**

---

Agustí Peris y Miguel Sánchez Romera

Con la colaboración de Jordi Cantavella



No se permite la reproducción total o parcial de este libro,  
ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión  
en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico,  
mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos,  
sin el permiso previo y por escrito del editor.

La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de  
delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos)  
si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Puede contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com)  
o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Agustí Peris y Miguel Sánchez Romera, 2019  
Dirección de arte: Planeta Arte & Diseño

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial  
con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: junio de 2019

© Editorial Planeta, S. A., 2019  
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)  
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.  
[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

ISBN: 978-84-08-20925-6  
D. L.: B. 4.913-2019

Impresor: Liberdúplex  
Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel  
ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

PREFACIO .....	9
Capítulo 1: ¿Por qué creemos en el vino y en la cocina? .....	13
Capítulo 2: ¿Existe un ritual para el vino y la comida? .....	19
Capítulo 3: Factores vitales para que un plato o un vino sean atractivos .....	25
Capítulo 4: La calidad y el estilo .....	31
Capítulo 5: ¿Cocina espectáculo o cocina espectacular? .....	37
Capítulo 6: Qué es lo que interesa de un plato o de un vino y lo que no ...	47
Capítulo 7: El olor, el aroma o el perfume en el vino o en un plato .....	53
Capítulo 8: La temperatura, cada cosa en su momento .....	59
Capítulo 9: El papel del tacto o del oído .....	65
Capítulo 10: Las claves del éxito .....	71
Capítulo 11: La metodología .....	77
Capítulo 12: ¿Un poco de azúcar? .....	83
Capítulo 13: Narrativa, fantasías, ilusiones, alucinaciones y realidades .....	89
Capítulo 14: ¿Existe el mejor plato y el mejor vino del mundo? .....	95
Capítulo 15: Relación calidad precio .....	103
Capítulo 16: ¿Podemos hablar de cocina étnica? .....	109
Capítulo 17: Concepto y concepción .....	117
Capítulo 18: Los maridajes .....	125
Capítulo 19: Qué importancia tiene la personalidad en la cocina y en el vino .....	135
Capítulo 20: Técnica y tecnología .....	141
Capítulo 21: Ciencia .....	147
Capítulo 22: Cuerpo y alma .....	155
Capítulo 23: La verdad a medias .....	169
Capítulo 24: Emociones .....	177

Capítulo 25: Los mandamientos del aroma y del sabor .....	187
Capítulo 26: Literatura o filosofía .....	193
Capítulo 27: Neococina, neoenología y/o globalización de los gustos .....	199
Capítulo 28: La toma de contacto con el cliente .....	207
Capítulo 29: El trípode del vino .....	215
Capítulo 30: Qué hay de real y demostrable en un vino y qué no .....	225
A MODO DE CONCLUSIÓN .....	235

## ¿POR QUÉ CREEMOS EN EL VINO Y EN LA COCINA?

**Agustí Peris:** ¿Por qué creo en el vino? No lo sé... No creo que sea capaz de decirlo como quisiera. Quizás me interroga, me lanza más allá de algo que no conozco. Puede que me sienta atraído por una interpretación que es infinita. Ritmo, entendido como armonía interna y endógena de cada ser, que sigue la pauta de relación única y singular con el universo, como dicen algunos sabios.

¿Por qué creo en la cocina? Una disciplina me llevó a otra. Me interesa la cocina rica, abierta, matizada..., es la vida en mayúsculas. Me encanta la atmósfera que rodea a una comida, a un vino. Hay tantas cosas... Existencia, aprendizaje, poesía. ¿Qué puedo decir? Es una relación que se convierte en transformación.

Cojamos una manzana y admirémosla. ¿Qué es lo que hace que un producto, esta misma manzana, despierte tu interés? ¿Qué es lo que ofrece para que te parezca interesante? También puedes añadirle tu parte emocional a esa cuestión. ¿Dónde está la respuesta? ¿Dónde está el gusto?, ¿en la manzana en sí o en las emociones? Está claro que en las emociones. Y dichas emociones ¿cómo se crean? Pues a partir de un estado mental sereno, como dicen los chinos: «Si el gong está bien forjado, puedes golpearlo como quieras y donde quieras, porque la melodía siempre será hermosa».

Podemos hablar de cocina y de vinos, pero creo que el tema principal es cuidar nuestra vida interior. Es decir, hoy en día se da más importancia a responder un correo electrónico o mirar nuestra página de las redes sociales que a entretenerse a leer un

poema, pasear, ir al teatro, socializar —de verdad, no de manera virtual a través de una pantalla de ordenador o de un teléfono móvil—, ir a cenar con la gente que nos importa. ¡Hay tal exceso de información hoy en día!

No soy un crítico de la sociedad, al contrario. Pienso que este mundo nunca había tenido tantos medios como ahora, a principios del siglo XXI. Pero ha sido de forma tan veloz que podemos sentirnos un poco confusos ante tal magnitud de cambios, tendencias, tecnologías y acontecimientos históricos.

En la vida hay que tener personalidad, pero también hay que saber dejarse llevar un poco por referentes que admiremos, porque los necesitamos. Miguel, tú y yo también nos dejaremos llevar por la opinión de uno y del otro, porque hay un respeto mutuo, pero al final lo interesante es que nosotros crezcamos como personas para poder disfrutar más de lo que hacemos.

Hay algo que jamás debemos perder en el reino de la gastronomía, ni en el arte ni en ningún momento de nuestras vidas, la curiosidad y nuestra capacidad de sorprendernos y de emocionarnos.

**Miguel Sánchez Romera:** ¿Por qué creo en la cocina? Los alimentos que en forma de ingredientes están presentes en las recetas no solo son imprescindibles para nutrirnos y proporcionarnos la energía necesaria para la vida; están también cargados de una simbología que se expresa en su origen y cultura, en el ritual al que se les somete en las diferentes mesas, ya sea de una región, de un país, continente o en el mundo en general.

Esa simbología pasa por diferentes filtros; puede ser de orden identitario, cultural, histórica, ritual, religiosa o identificada con códigos y principios propios de un lugar. Cuando dicha simbología está en contacto con la creación culinaria, se transforma en una especie de mensaje y una expresividad sin límites, llevando el plato a una forma de exteriorizar y darle vida propia con una capacidad de transmitir algo.

Con esas herramientas, aparentemente simples y objetivas, los alimentos impulsan al cocinero a interpretarlos, darles vida propia y autonomía con capacidad para transmitir algo especial.

El cocinero debe producir en el comensal una serie de emociones que van desde la más simple a las más complejas y estimulantes, como el placer.

El placer que se consigue después de una búsqueda reflexiva llega a sublimar a la propia experiencia placentera e incluso puede hacernos olvidar que se trataba de una simple comida.

En este camino de la búsqueda de la armonía, para que el comensal perciba sensaciones fuera del ámbito de la propia creación, debe haber un cocinero con una intención de sentir esa voz oculta del cielo, que provoca un orden con los aromas, los gustos, los colores y los sabores. Si esto está así dispuesto, se condensa en una especie de esencia que es capaz de encapsular toda una experiencia puramente emocional en el comensal.

Por lo tanto, creo en la cocina no solo como un instrumento para transformar los alimentos en digeribles, más nutritivos y saludables, sino más bien como un vehículo para expresar emociones, placeres, pensamientos, felicidad, memorias de todo tipo, sociabilidad e intercambio.

Por esto y por muchas otras cosas creo en la cocina, en sus beneficios para el hombre, la sociedad, la naturaleza y el medio ambiente; en donde se expresa y le da un sentido más elevado a lo que representa una simple y llana alimentación.

En cocina tenemos la posibilidad de expresarnos de una forma orgánica, como lo puede hacer cualquier otra vivencia dentro de la naturaleza, si somos capaces de observarla, sentirla e interpretarla como una amalgama con nuestra forma de ser y de vivir.

¿Por qué creo en el vino? En la Antigüedad ya se hablaba de su poder simbólico. Al hablar de pan, carne y vino, se decía que el vino es más grande que el pan y la carne, porque conlleva una gran espiritualidad, porque su consumo produce un estado de euforia saludable, que no la embriaguez.

Hoy, con los conocimientos que tenemos sobre la salud, a esa frase solo habría que agregarle que el consumo debe ser moderado y eventual. San Clemente de Alejandría decía: «El vino es al pan lo que la contemplación y la gnosis son a la vida, a la vez activa y cotidiana».



Se le adjudican verdades a medias, como que es considerado una herramienta y un símbolo de conocimiento y de iniciación. Desde mi perspectiva esto se debe a la euforia inicial que parece aumentar los niveles de ideas múltiples y nuevas, creando la sensación de encontrarse en un estado de especial lucidez. Nada más lejos de la realidad, porque en esos momentos, la desinhibición del control de todos los sentidos disminuye, y eso nos lleva a creer que vemos, sentimos, oímos u olemos cosas o hechos sin el control real de nuestro juicio. Parecemos libres pero, en realidad, si insistimos en esa búsqueda de un estado de «no ansiedad», acabamos presos de su endiablado yugo.

Pero, como siempre, debemos dirigirnos en este libro, como en cualquier acción humana, hacia un punto de vista interesante y beneficioso, que es el poder simbólico y eufórico que tiene el vino, porque amplía el placer de la comida y, al mismo tiempo, produce la más grande de las virtudes sociales, que es la comunicación, el compartir momentos memorables y enriquecedores del cuerpo y del espíritu.

Todo cuenta, sabemos que el consumo de vino, con carácter moderado tirando a bajo y no necesariamente frecuente, más bien eventual, no es malo para la salud. El vino posee sustancias antioxidantes de gran valor, de eso no hay duda. Las dudas se centran en el alcohol. De todos modos, hay estudios muy serios que indican que, a partir de los 50 años, el vino —bajo estas premisas— tiene un efecto protector sobre el sistema cardiovascular y, por ende, cerebral.

Pero, volviendo al tema que nos toca, quiero defender el vino porque, mientras en su mundo se buscaban palabras para poder describir su contenido, ayudaba a la comida para que esta encontrara sentido más allá de la pura ingesta energética. Sí, señoras y señores, al vino los cocineros tenemos que agradecerle que empujara la cocina a una búsqueda más reflexiva y culta a la hora de entender el placer gastronómico.

¿Qué podría haber creado mejor un cocinero que lo que ha hecho el vino con un solo ingrediente? ¿Qué plato ofrece más análisis, reflexión, conocimiento y armonía con la naturaleza?

¿Qué comida ofrece todo ello y a la vez tiene la capacidad de comunicación y de poder compartirlo con todos los demás?

Los fogones siempre pierden con respecto al vino. En cocina, el árbol personal no nos permite ver el bosque de las personas cuando cocinamos. En cambio, el vino conoce a la perfección el árbol personal, porque es imprescindible para darle vida y entregar al bosque de las personas un producto que lo entienda y lo interprete más allá de culturas o países muy diferentes.

Yo creo en esa universalidad del vino, con la que la cocina no puede competir. La mayoría de las veces porque conseguir que un plato sea universal, como está demostrado, no puede ser nunca comparado con el mundo del vino.