

Copa en directo  
EditorialEl tiempo en: Toledo  
Ofrecido por:ABC.es  
EDICIÓN  
TOLEDOFotos: [Hombres con CVAR](#)

NACIONAL DEPORTES CULTURA VIAJAR GENTE&amp;ESTILO TV VIDEO SALUD BLOGS HEMEROTECA SERVICIOS TECNOLOGÍA COPE

TOLEDO Actualidad Toledo ciudad Talavera Pueblos Deporte local Gente&amp;Estilo Disfruta Toledo Vídeos y galerías Quijote 2015

[Huellas de bien en la ciudad](#)

&lt; &gt; ÚLTIMA HORA Nobel de Química a Tomas Lindahl, Paul Modrich y Aziz Sancar por trabajos en la reparación del ADN

HISTORIA ABC

CIUDAD / GASTRONOMÍA

## Una toledana en el mundial de vinos

JUAN ANTONIO PÉREZ / TOLEDO  
Día 03/05/2014 - 15.16h

Luz Divina Merchán participa como jurado desde este lunes en el Decanter World Wine Awards de Londres, la competición más importante del planeta. En cuatro días probará más de 300 caldos



ABC

**Luz Divina, con una copa de vino en su mano**

Luz Divina Merchán (1975) es toledana de cepa. De Talavera y Fuensalida, en ambos sitios se crió, aunque ahora viva en Madrid por trabajo. Es de esas personas que han hecho de sus pasiones (el vino y la gastronomía) su trabajo. Con una sólida formación (es ingeniera agrónoma, tiene un máster en Enología y un curso de sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid), es cofundadora de dos webs: «quelujo.es», un medio de comunicación del vino y la gastronomía, y «ocalab.es», que asesora en marketing digital a empresas del sector. Por otro lado (o además), participa en concursos de catas. De ahí que, desde ayer y durante toda la semana, es parte del jurado del Decanter World Wine Awards, algo así como el mundial del vino, que se celebra cada año en Londres. En él concurren **más de 14.000 caldos** y Luz Divina será la encargada de probar los españoles. En total, **más de 300, unos 80 al día**.

**—Haciendo un juego de palabras, ¿es un lujo su trabajo?**

—Considero que sí. Me considero afortunada de disfrutar trabajando. Soy una apasionada del vino, de la gastronomía. Y tener la posibilidad de participar en concursos y de conocer a compañeros, algunos de los cuales incluso eran ídolos cuando estudiaba. Sentarme por ejemplo con **Custodio López Zamarra**, que era un profesor mío, sumiller. O encontrarme en un concurso con **Andre Domine**, que ha escrito la gran biblia del vino (el libro se llama «El Vino»). Para mí eso es un lujo. Y luego por otra parte, trabajar en Ocalab, con marcas de las que luego disfruto en casa. Evidentemente luego se trabaja mejor.

**—¿Cómo se hace una catadora de vinos?**

—Algo puede haber de genética. Igual que el que tiene oído para la música, pues toca un instrumento o baila mejor. Desde luego tiene que haber una aptitud. Pero luego es trabajar mucho, por ejemplo, la memoria. La memoria olfativa es fundamental. ¿Y cómo se trabaja? Pues oliendo todo. A mí **desde pequeña me han llamado «naricilla»**. Siempre me ha gustado oler todo y me sigue gustando. Y luego probar vinos. Tener esa inquietud de leer y estudiar no solamente los vinos de mi país. Y tener la oportunidad de viajar: en vez de irme a pasar un fin de semana a la nieve, pues me voy a una bodega. O este año las vacaciones las elijo en función de zonas vitivinícolas.

**—¿Qué se valora en un vino?**

—En Decanter quieren valorar la tipicidad. Sobre todo **que el vino sea el reflejo del país** donde procede. Buscan eso. En cuanto a la parte técnica de una cata se empieza con la fase visual, aunque en un concurso es lo que menos importa. Porque la variedad o la forma de elaborar puede implicar una tonalidad u

otra, y eso no significa que sea de peor calidad el vino. Luego pasamos a la fase olfativa, en la que valoramos desde la intensidad aromática, la limpieza del vino, si hay algún defecto o no. Y después se lleva a la boca y lo que buscamos es si es goloso, si hay acidez, el grado alcohólico, los recuerdos que nos pueden venir por la vía retronasal. En realidad volvemos a oler. Es decir, si lo que percibíamos en la nariz es lo mismo. Y si hay un equilibrio en el conjunto.

—**El ser humano no podría vivir sin agua, ¿y usted sin vino?**

—He tenido situaciones en las que he tenido que estar sin tomarlo y lo he pasado mal. No me he muerto, porque el organismo lo que necesita es agua, pero para mí el vino es como lo que se dice normalmente de las embarazadas: **¡ay que no puedes comer jamón!** Para comer no porque luego hay que trabajar pero cenar siempre con una copa y el fin de semana igual.

—**¿Cuál es el vino más caro que ha probado?**

—Tendría que hacer memoria. Estoy pensando en un vino de Oporto. Probé uno que era del sesenta y algo. Estoy entre ese y uno de Marqués de Riscal que tuvieron que hacer el degüello. ¿Cuánto podría valer la botella? Pues no lo sé, porque era muy antigua y de las que tienen ellos reservadas para la familia. No se vende. Para un coleccionista no sabría cuantificarlo.

—**¿Se venden buenos caldos en los supermercados?**

—Sí, sí, claro. Yo he encontrado vinos de una calidad razonable para disfrutar en una comida. La calidad no está reñida con el precio. Pero hay que saber buscar. Tenemos vinos muy interesantes que van de un extremo a otro. Por ejemplo, ayer (por el jueves) estuve celebrando la noticia con unos amigos y **les encantó un vino de Calatayud** (provincia de Zaragoza) que les llevé. Y era un garnacha de 4,95 euros.

—**Tengo la sensación de que hay mucho entendido, ¿lo comparte usted que es profesional?**

—La verdad es que vivo tanto la profesión y la cultura del vino que mis grupos de amigos están muy relacionados. Tengo varios entornos. Uno que es más profesional y con ellos el lenguaje puede ser más técnico, pero luego tengo un grupo de amigos normal, de a pie de calle, que les encanta comer y disfrutar con el vino. Y tengo que decir que muchas veces he sido sorprendida. Yo no he tenido esa sensación.

—**¿Cómo estamos en la región?**

—Tenemos un buen nivel. Castilla-La Mancha ha evolucionado favorablemente. Tenemos grandes Denominaciones de Origen y tenemos vinos muy, muy buenos. Que tienen una calidad increíble y que están gustando no solamente al profesional, sino al consumidor, y eso es lo importante. Al fin y al cabo, el vino está para beberlo y disfrutarlo.

---

Consulta toda la [programación de TV](#)

**cineña TV**

Comentarios:

**ABC**

Copyright © ABC Periódico Electrónico S.L.U.