



Vinos libres

Jordi Luque

La guía diferente sobre las nuevas tendencias vinícolas y la producción independiente de vinos naturales

La guía diferente sobre las nuevas tendencias vinícolas y la producción independiente de vinos naturales

Este es un libro sobre vinos libres, sin etiquetas. Aquí encontrarás vinos elaborados por artesanas y artesanos. Vinos radicalmente naturales, otros que llevan un mínimo de conservante, producto de distintos tipos de agricultura, de lugares distantes entre sí, algunos hechos con variedades minoritarias y otros con uvas muy conocidas. Su riqueza es la diversidad, y el error de la industria es tratar de clasificarlos. En *Vinos libres*, Jordi Luque se centra en lo que él llama vinos raros y a veces difíciles, pues representan un lugar, a una persona y también una forma de ver la vida, impregnada de romanticismo, que confronta al sistema, al pensamiento único y a la mismísima esencia del capitalismo. Son vinos radicales, filosóficamente hablando, y en muchas ocasiones también lo son cuando se beben. Son, en definitiva, vinos sin etiquetas, vinos artesanos, vinos únicos.

Fecha de publicación:
07/09/2022

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Jordi Luque

Jordi Luque es un reconocido periodista y divulgador gastronómico. Ha colaborado en medios de referencia como El País, El Comidista, La Vanguardia y Guía Repsol. Actualmente compagina su labor divulgativa con la docencia, impartiendo la asignatura de Historia de la Cocina en el Madrid Culinary Campus y en la Escuela Hofmann. Jordi, además, es editor de Beber Magazine y FEAST. Tras el éxito de su primer libro, *Vinos Libres*, se consolida como una voz esencial para entender la gastronomía contemporánea.