

# Tardes de vino y libros

**E**xiste en la Avenida de la Baja Navarra de Iruñea una innovadora librería regentada por una simpática mujer llamada Katixa, hecha a sí misma, y llena de una imaginación desbordante que, intuyo, atesora a partir de inigualables experiencias humanas. Hace poco he asistido a una de las actividades que lleva a cabo en su pequeño gran negocio y me ha dejado tan fascinada que ha dado pie a este artículo. Carlos Ollo, autor de *¿Quién con fuego?* nos hace pasar tardes de sábado maravillosas en la librería de Katixa a base de presentarnos tres obras de tres autores/as de un mismo país, a la vez que degustamos vinos de la tierra de los escritores que sugiere, explica, desgrana, a través de sus personajes, tramas, ambientes. Son tardes de vino y libros extraordinarias. Horas llenas de camaradería, en las que aprendemos sobre enología y disfrutamos de introducciones a jugosas e interesantes obras con una amabilidad espléndida, mérito de Ollo. Así que entre sonrisas y rosas vamos conociendo autores y escritoras de Noruega, Francia, Alemania..., y vinos de un calado excepcional. Es por gratitud que se me ha ocurrido un pequeño juego al recordar esos entrañables momentos.

Quisiera en estas líneas hacer brindis con un vino por tres autores a los que me gusta seguir por su talento: Miguel Izu, Carlos Bassas del Rey y Carlos Ollo, nuestro flamante anfitrión de la librería filoenológica.

Para brindar con el autor de *El crimen del sistema métrico decimal*, el pamplonés Miguel Izu, elegiría un D.O. Navarra con uvas Cabernet Sauvignon y Merlot, provenientes

## Brújula de verano

FÁTIMA FRUTOS



### “ENTRE SONRISAS Y ROSAS VAMOS CONOCIENDO AUTORES”

de cepas en laderas, que hunden sus raíces imbricadas, orgullosas y supervivientes en terrenos difíciles. Un caldo rojo intenso, con fruta roja madura, notas balsámicas y un toque de roble para que el final sea largo y pronunciado en boca. Y ya puestos, que el riego venga acompañado de un txerri asado en sarmiento.

En cambio, con Carlos Bassas del Rey, y teniendo de sobremesa su libro *Siempre pagan los mismos*, me iría a un vino manchego, pues me consta que sería apreciado, ya que su ascendencia materna viene de aquellos pagos. Un D. O. La Mancha, Cigüeleño de crianza, Tempranillo, de rubís intensos, con frutas silvestres expresivas, que se mantenga generoso en el gusto. Probablemente adquirido en alguna bodega de La Puebla de

Almoradiel, donde es un ídolo entre la juventud durante la celebración del festival Almoradiel Lee. No obstante, este vino, sin una tabla de queso curado de la zona y un buen jamón de Calamocha, les digo que estaría huérfano, y ya que estamos, que la tarde sea completa y nutrida.

La elección de brindis y comanda en el caso de Carlos Ollo consistiría en un txakoli, D.O. Getariako Txakolina, que ya es hora de que una barra para casa, siendo como soy guipuzcoana. Un vino con 100% de Hondarribi Zuri, amarillo joven con destellos verdosos y chispa de burbuja. Alegre, fresco, cristalino y refrescante, con aroma a cítricos y manzana verde. Ligero a su paso por paladar, pero que se convertiría en un excelente feligrés para un revuelto de perretxikos de temporada, o un marmitako, o cogollos de Tudela con anchoas, o unas pochas con almejas. Y no, no se me olvida el libro del que hablaríamos el comensal literato y servidora, porque además del ya mencionado, Ollo tiene dos obras en su *El cuaderno húngaro* ambientadas en la Hungría revolucionaria del 56, que dan para varias tertulias en las que cabrían los postres. Aunque de repostería de nuestra tierra les escribiré otro día. Mientras tanto, disfruten y buen provecho literario.

[info@fatima-frutos.com](mailto:info@fatima-frutos.com)



[ILUSTRACIÓN: FREEIMAGES.COM/PHILLIP CHEANG]