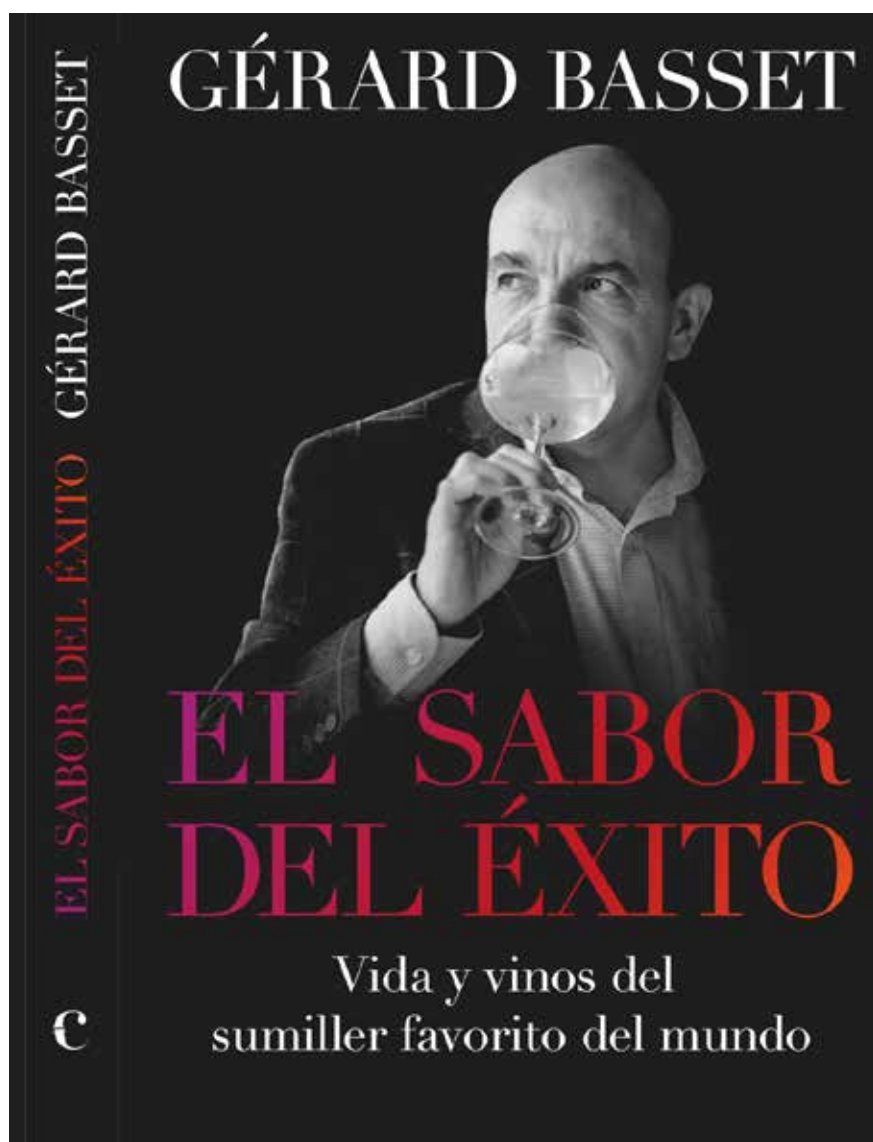


EL SABOR DEL ÉXITO

GÉRARD BASSET



CULTURA
LÍQUIDA
EDITORIAL

PRÓLOGOS DE FERRAN CENTELLES Y
NINA BASSET



EL LIBRO

Gérard Basset fue uno de los sumilleres más influyentes y respetables que han existido. *El sabor del éxito* son sus memorias, publicadas después de su fallecimiento, la historia inspiradora de su vida en el mundo del vino.

El sabor del éxito, narra en primera persona la carrera astronómica de Basset. Nos cuenta en detalle cómo consiguió un número de logros sin precedentes. Fue uno de los primeros en obtener el difícil título de Master of Wine mientras de forma simultánea, consiguió el Master Sommelier y el Wine MBA. Pero este libro gira en torno a la incesante búsqueda del título más importante a nivel mundial y a cómo logró **Gérard Basset** ser coronado Mejor Sumiller del Mundo.

Estas memorias, publicadas después de su fallecimiento por enfermedad en 2019 a la edad de 61 años, describen no sólo cómo se forjó un campeón, sino el triunfo ante las circunstancias más complejas. Después de su diagnóstico, Gérard respondió con la tenacidad que le caracterizó y decidió escribir *El sabor del éxito*, que terminó poco antes de morir. En él relató sus dificultades en la escuela y su falta de educación formal. Nunca atribuyó su éxito al talento natural, sino a la determinación y el compromiso.

EL AUTOR

Gérard Basset (1957-2019) fue el sumiller más galardonado del mundo. Hasta el momento, es la única persona poseedora de los títulos Master of Wine, Master Sommelier, Wine Bordeaux KEDGE Wine MBA, OIV MSc Wine Management y Mejor Sumiller del Mundo ASI (Asociación de Sumilleres Internacional). Entre sus muchas distinciones recibió el OBE (Orden del Imperio Británico) y fue nombrado Hombre del Año por la revista *Decanter*. Paralelamente a su aclamada carrera desarrolló varios negocios relacionados con el vino. Fue cofundador de la exitosa e innovadora cadena Hotel du Vin y después abrió, junto con su mujer Nina, el hotel *boutique* TerraVina.

Gérard Basset viajó a Liverpool para ver un partido de fútbol en 1977 y ya no se quiso marchar. Nacido y criado en Francia, Gérard se formó originalmente como chef, pero se embarcó en una carrera como sumiller cuando se mudó al Reino Unido. Trabajó en numerosas cocinas del país y pronto descubrió su pasión por la sala. Así comenzó su inmersión en el aprendizaje sobre vinos y en los restaurantes con estrella Michelin.



«Una auténtica leyenda del vino que dio tanto a tantos, a nivel personal y profesional», *Decanter*

EXTRACTO DE LA INTRODUCCIÓN

Castillo de Windsor, 2011.

Nos habían informado de lo que debíamos hacer, pero no quería cometer ningún error. Observé lo que hacía la persona que tenía delante y, finalmente, avancé y me puse frente a Su Alteza Real, la princesa Anne. Me incliné, como me habían dicho, y entonces la princesa Anne me habló en un francés excelente. Me felicitó por mi carrera e incluso se refirió a algunos eventos específicos en los que había estado involucrado. Me sorprendió y me llenó de admiración que pudiera recordar

tanto, ya que no era el único que recibía un premio ese día.

Me puso la medalla de la Orden del Imperio Británico en la chaqueta y un minuto después me guiaron, sin decir una palabra, por unos pasillos donde permanecería sentado y en silencio en el fondo de la sala para ver el resto de la ceremonia. Mi familia estaba en las primeras filas y podía unirme a ellos cuando terminase la ceremonia.



Gérard Basset fue el
sumiller más galardonado
del mundo.

CONTENIDO

PRÓLOGOS DE FERRAN CENTELLES Y
NINA BASSET A LA EDICIÓN ESPAÑOLA.

VEINTICUATRO CAPÍTULOS

1. Orígenes humildes
2. Se acercan tiempos de cambio
3. Por amor al fútbol
4. Rumbo a Inglaterra y a por nuevas aventuras
5. Placeres gastronómicos y oportunidades
6. New Forest, nueva vida
7. Los concursos despiertan mi interés
8. Chewton Glen, un punto de inflexión
9. Experiencias increíbles
10. Hacia adelante y hacia arriba
11. Una propuesta emocionante
12. Hotel du Vin
13. Adaptarse al mundo hotelero
14. Retos emocionantes
15. Expansión empresarial y desarrollo personal
16. El placer de enseñar
17. Otra oportunidad para conseguir el título
18. Siguiendo reto
19. Nuevos comienzos
20. Otra oportunidad
21. Nubes negras en el horizonte
22. Una época desastrosa, pero de la que aprender y crecer
23. Pensamiento creativo y un nuevo rumbo
24. Mover montañas es imposible, pero a veces se pueden escalar



EXTRACTO DE LOS PRÓLOGOS

“Lo reconozco, el día antes de que Basset atravesara la puerta de elBulli dormí a medias, emocionado como un niño en la noche en que sabes que los Reyes Magos irrumpirán con sus regalos. Lo recuerdo de manera clara y brillante, como un vino cristalino: Gérard enfilando el pasillo de entrada junto a Nina, su mujer. (...)”

Leed, subrayad, degustad las siguientes páginas, porque están llenas de consejos, enseñanzas y reflexiones. Gracias Gérard por dejarnos este tesoro literario, gracias por seguir inspirándonos y por hacernos querer ser mejores sumilleres. Sé que no te gustaban los halagos, pero has sido y serás el más admirado y querido de todos.

Ferran Centelles



«Un mentor e inspiración para tantos, un brillante ejemplo de cortesía, humildad y profesionalidad al que todos deberíamos aspirar», Court of Master Sommeliers.

Gérard escribió este libro cuando se enteró sobre el diagnóstico de cáncer. Tenía miedo de no saber qué hacer durante los largos meses de tratamiento, que habían provocado que los viajes que tanto le gustaba realizar se redujesen y también el aprendizaje que adquiriría sobre vinos en esas aventuras. Así fue escribiendo algunas páginas cada día y, finalmente, contó con sus propias palabras y con el estilo amable y cercano que lo caracterizaba, su viaje por la vida y su amor por el vino y la sumillería. Está claro que no puedo ser imparcial, pero creo que es una historia brillante y que, con suerte, puede inspirar a otras personas a seguir sus sueños y a darse cuenta de que, cuando trabajas mucho, consigues una recompensa, solo tienes que creer en ti y seguir esforzándote y aprendiendo.

Nina Basset

EL SABOR DEL ÉXITO



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

AUTOR: Gérard Basset

TRADUCTORES: Raquel Senra

FORMATO: 150 x 225

ENCUADERNACIÓN: Rústica

EXTENSIÓN: 304 páginas

PVP: 24,95€

ISBN: 978-84-18272-04-2

EDICIÓN: noviembre 2022

SOBRE CULTURA LÍQUIDA

Editorial Cultura Líquida es un sello especializado e independiente que nació en el año 2020 con el deseo de recuperar, crear y perpetuar el legado de las palabras difundiendo la cultura del vino. El nombre de nuestra editorial es una declaración de principios. El vino está ligado a la historia de la humanidad, conecta geografías, personas y culturas. Nuestra voluntad es editar libros que reflejen la Cultura Líquida que divulgamos. Libros que cuenten historias del vino y de la tierra, del patrimonio vitícola, la viticultura, la sumillería o la gastronomía.

Títulos publicados: *Viñedos y vinos del noroeste de España* de Alain Huetz de Lemps y *Manual de poda de la vid. Cordón permanente* de Marco Simonit.



CONTACTO: ESTHER PORTABELLA
MÓVIL 608 112 987
editorial@editorialculturaliquida.com
www.editorialculturaliquida.com