

ACTUALIDAD

Los sumilleres catalanes reconocen la labor de Sarah Jane Evans y homenajean a Quim Vila y Juan Muñoz



Salvador Garcia-Arbós
27/6/2018 Comentarios

La **Boscana**, de Bellvis (Lleida), fue el marco de la Nit del Sommelier y acogió el concurso al mejor Sommelier de Catalunya 2018, que ganó **Ferran Vila Pujol**, exLa Banyeta y sommelier **La Fortalesa** de Sant Julià de Ramis (Girona).



El último lunes de junio fue un día intenso en Bellvis. Las instalaciones de La Boscana parecían pasillos y aulas de un instituto con alumnos de selectividad. Presión, nervios y sudor. Restaurante, gran restaurante lo fue a partir del atardecer. Por la mañana, los catorce concursantes a la llamada de la Associació Catalana de Sommeliers lucharon por un puesto en la final. Pasaron tres: **Marc Terés Riu**, de **Vi-Enology**; **Ferran Vila Pujol**, sommelier d'A Tempo Restaurant Gastronòmic en la Fortalesa de Sant Julià de Ramis (Girona), y **Anna Casabona París**, del **Celler de Capçanes**.

La seriedad del ambiente de la sala de banquetes de La Boscana, donde se celebró en evento, era extrema. Habían tantos nervios y neutralidad –me refiero a la buscada cara de póker del jurado–, que me pareció más un funeral que un tribunal. Ni el vino alegró aquellas caras. ¡Recórcholis* que es un concurso!

Me asustaron los jurados. Llegué a creer que se habían peleado. Incluso que habían perdido el trabajo. Hasta cosas peores de índole familiar. Solo que las personas que participan del jurado tienen que poner cara de mala leche o de ir bebidos de vinagre. Los observé concienzudamente y su mirada intimidaba. Les llegué a coger miedo.

Una vez terminado el concurso me relajé al ver **Nan Ferreres, Jordi Bort, Dani Martínez Felguera, Anna Vicens, Carles Aymerich, Josep Pelegrín, Pere Bonet, Audrey Doré y Jaume Gaspà** con sus rictus habituales de usuarios habituales de copas y vinos. «Tenemos que poner estas caras, para que se noten las emociones y que los participantes no se percaten si lo hacen bien o mal o si van ajustados de tiempo.» Los nervios de examen se manifestaron de diversas formas en los tres finalistas: sudores, temblores, torpezas, imprecisiones, habla titubeante, comentarios excesivos y frívolos, y algún chiste. Observé que hace falta mucha cultura gastronómica para participar en un concurso con tanta presión. Para maridar un chocolate con la pulpa del tamarindo –como la canción–, hay que conocer qué es y a qué sabe el tamarindo.

Algunas pruebas son fascinantes, como la identificación del producto –dos vinos en copa y tres con copa opaca–, o la corrección de la carta errónea, donde hay que saber si un vino está bien escrito, si las descripciones o las variedades son correctas; ésta ya me pareció *friki*, pero no tanto como adivinar un paisaje, la enfermedad de una hoja –más propio de enólogos– o quien es un señor con un sombrero. La dos últimas pruebas son las propias del sommelier: comanda y maridaje, justificándolo por complementariedad, afinidad o contraste. Los jurados adivinan de qué pie calza cada concursante, con qué vinos trabaja más. El público adivina las tendencias.

Desde que comienza hasta el final, el tribunal evalúa el saber estar, la diligencia y el control de las emociones del concursante. **Ferran Vila** obtuvo la mejor puntuación. En abril de 2019 representará a Catalunya en el concurso de Mejor Sumiller de España que se celebrará en Madrid y será miembro del jurado del concurso catalán. Toma el relevo de **Audrey Doré**, sommelier del **Celler de Can Roca**.

Al atardecer, soleado cálido, catamos vinos de la D.O. Costers del Segre y tomamos unos bocados preparados por el equipo de Joel...

Finalmente, con una hora o más de retraso, comenzó el evento. Premios, reconocimientos, presentaciones de bodegas y bla, bla, bla... A nadie le quitas 5 minutos de gloria. Se dieron seis premios. Asesor de diversas bodegas y con proyectos propios en la DO Montsant y la Terra Alta, **Toni Coca** recogió el premio al mejor enólogo. La Vinyeta, de la DO Empordà, recibió el premio a la mejor bodega.

La mejor iniciativa en el mundo del vino durante el último año recayó en **Can Calopa**, del que pronto habrá un reportaje en *7 Canibales*, por haber recuperado y puesto en valor viñas de Barcelona mediante un proyecto social, educativo y pedagógico.

Sarah Jane Evans fue reconocida como la mejor comunicadora. Esta Master of Wine estudió Ciencias Clásicas, Sociales y Políticas, en la Universidad de Cambridge, y ha mostrado un especial interés por los vinos catalanes, La Rioja y Jerez. No estuvo presente en el acto, nos saludó por vídeo y anunció nuevos trabajos sobre vinos catalanes y del sur de España.

El copropietario de Vila Viniteca, **Quim Vila**, recogió el premio a la trayectoria en el mundo del vino. El karma hizo que uno de los 26 vinos del 75 aniversario de Vila Viniteca fuera el Tomàs Cusiné 2007, de Costers del Segre. Más que probarlo, comimos el cabrito al vino tinto, de Joel Castanyé. Al café llegamos con otra joya regalada por Quim: Nieporrt Garrafeira 1977. Este Oporto fue el único vino extranjero en la rica cena ofrecida por la familia Castanyé Daniel, pues desde los aperitivos hasta los postres fue maridado por vinos de la DO Costers del Segre.

El premio al Socio de Honor fue para el mítico **Juan Muñoz**, quien no pudo estar, no por falta de ganas. Nos mandó un vídeo selfie desde el aeropuerto de Málaga, donde quedó colgado *gracias* a Vueling, la inefable compañía que, alguna vez, llega a la hora. Juan Muñoz dijo que aceptaba ser socio de honor si podía seguir dando la vara, votar y seguir como un socio ordinario. Juan Muñoz ha sido presidente fundador de la Associació Catalana de Sommeliers y de la UAES, la Unión Española de Sumilleres, de la que también es socio de honor.

Presidió el acto la consellera d'Agricultura de la Generalitat, **Teresa Jordà**.



[f Facebook](#)

[Twitter 0](#)

[Whatsapp 0](#)