

DG

Viure diumenge

VIURE AMB ESTIL

Caps a cobert

Barrets i pameles es converteixen en imprescindibles per a la convidada perfecta ▶20

GASTRONOMIA

Bolets de bon temps

Encara que els bolets s'associen amb la tardor, també se'n troben a la primavera i a l'estiu ▶21



LA CONVERSA

Josep Pelegrín i Rocamora

Sommelier premiat i professor de l'Escola d'Hoteleria Joviat. Quan a l'adolescència va haver de triar estudis, va dir per a sorpresa de mestres i de la família que volia fer de cambrer. Cinc anys a la Joviat, el darrer amb una experiència vital i professional com a ajudant de sommelier a El Bulli de Ferran Adrià i Juli Soler perquè un professor li va ensumar les habilitats per obrir-se pas en el món del vi

«El millor maridatge és que demanis un plat que t'agradi amb el vi que et vingui de gust»

Salvador Redó

MANRESA



Josep Pelegrín i Rocamora va néixer a Sabadell el 16 d'abril del 1980; va estudiar a l'Escola d'Hoteleria Joviat, on li van veure les aptituds per esdevenir un reputat coneixedor del vi i va passar per El Bulli, on va reblar el clau. Ara és professor a la Joviat, ha guanyat dos campionats de Catalunya de sommelier i un d'Espanya, confrare de mèrit de la Confraria de Vins del Bages i membre de jurats de tastos de vins és també l'autor del llibre *Els vins del Pla de Bages*.

Com un adolescent, sense antecedents familiars en l'hostaleria, decideix ingressar a la professió de servir menjar i beure als altres?

La veritat és que els meus avis havien tingut un bar però jo no l'havia vist mai, van plegar abans que els meus pares es casessin; jo, del bar, no he respirat res de res. De petit, recordo que anàvem a dinar els dissabtes a casa de la iaia que havia tingut el bar i cuinava molt bé; i a casa vivíem amb l'altra iaia, per part de mare, i era la que ens cuinava. Recordo, això sí, de petit, ser dins la cuina de les iaies remenant cassoles, paelles... I quan vaig acabar l'EGB i tocava triar, vaig fer-ho per la formació professional; no m'hi veia, fent BUP, tot i que de notes anava molt bé, no m'hi veia fent una carrera. No sé ben bé com, però va anar una mica rodat. La meua tieta és de Callús i va dir: si al nano li agrada la cuina, doncs allà a Manresa hi ha una escola molt bona. Vam venir a veure-la, ens va fer la visita el senyor Graells, i vaig sortir encantat i vaig dir: això és el que vull fer. I em vaig apuntar aquí a Manresa a fer hostaleria. Ho tenia bastant clar i els meus pares no; hi havia un estigma cap a la FP.

Aquesta estigmatització de la formació professional ha fet més mal que bé.

INSEPARABLES



OBJECTE L'obridor, una llibreta i un bolígraf perquè té molt mala memòria, menys pels vins. Diu que té memòria selectiva, s'apunta les coses i al final del dia repassa què ha fet i què no.

Jo crec que sí, i és erroni. Els fills han de fer allò que volen fer perquè, si no, és un fracàs escolar assegurat. Tot té un recorregut. Jo vaig fer els cinc anys de formació i als tres ja treballava i compaginava una cosa i l'altra, i quan vaig acabar, vaig tenir feina. Abans es pensava: els llestos a la universitat, els tontets a FP; i els professors que tenia m'ho retreien; doncs jo vull fer cuina!, que és per on vaig començar.

Sempre es comença pels fogons?

És el que crida més l'atenció, d'entrada. Per què? Avui els programes de televisió hi ajuden. Abans era potser perquè en un restaurant la feina que llueix més és la del cuiner i la del cambrer queda en segon terme, però quan m'hi vaig posar, vaig veure que el servei té els seus punts forts també. A l'escola fèiem de tot durant tres anys i al quart ja triaves especialització, i en el moment de decidir-me em vaig plantejar que no em veia tota la vida tancat dins la cuina sense el contacte directe amb el client i per això em vaig decidir per la branca del servei.

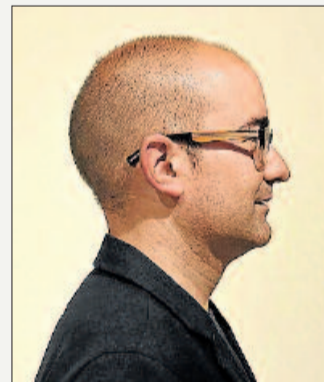
I a més a més tria una subespecialitat que és la d'aconsejar quins vins, caves o licors prendre durant l'àpat.

I també per casualitat. Dins les cursos de cambrer hi havia unes classes dedicades al vi que feia el Josep Maria Milla, una eminència, i primer no li feia gaire cas. Era una assignatura difícilíssima, ens feia una exàmens que no aprovava ningú i feia una mica de gansoneria. No sé ben bé per què, ell també va apostar per mi, i un dia em va agafar i em va dir que en això dels vins tenia cap, memòria i bones capacitats olfactivas i em va preguntar si no m'agradaria aprofundir-hi; ja estava en l'últim any i em va proposar d'anar a treballar a un lloc per fer pràctiques només d'ajudant de sommelier i que ja decidiria jo si volia anar per aquest camí o no; i el lloc va ser El Bulli, però jo no ho sabia. Aquí podien haver passat dues coses: que m'espantés i digués que no, o tirar endavant, i vaig decidir anar-hi. Vaig fer contacte amb el sommelier d'aleshores a El Bulli, que era l'Eloy Sánchez, també exalumne de la Joviat; recordo que em vaig oblidar de demanar-li on havia d'anar, li torno a trucar i ell diu: a El Bulli! I em va venir una suor freda. Això era el 1999, El Bulli, millor restaurant del món amb tres estrelles Michelin, era a dalt de tot, a la cresta de l'onada. M'hi vaig presentar un 13 o 14 de juny i hi vaig fer tota la temporada d'estiu fins a final de setembre i em va enganxar.

Com era aquell Bulli de Ferran Adrià i de Juli Soler?

Era dur i exigent però vaig aprendre el que no està escrit i vaig gaudir el doble. Era dur i exigent perquè vaig enganxar l'últim any que feia servei al migdia i servei a la nit i l'últim any en què si cabien noranta persones, si n'hi podien posar vuitanta-nou, no n'hi posaven vuitanta-cinc; l'any següent ja només van obrir un servei i van limitar més la capacitat. Era dur també físicament, eren moltes hores. Ens hi posàvem a les nou del

ELS 4 CANTONS



Tothom té el que es mereix?

Crec que a la llarga tothom obté allò que es mereix.

Millor qualitat, pitjor defecte?

Sóc tossut, i pot ser una qualitat i també un defecte.

Quina part del seu cos li agrada menys?

No m'ho he plantejat mai.

Quant és un bon sou?

El que et permeti pagar les factures i que et doni marge per poder gaudir amb la família.

Quin llibre li hauria agradat escriure?

¿Què vino com este pato?

Una obra d'art?

Algun vi de la Borgonya.

En què és expert?

No m'agrada la paraula expert.

Deu existeix?

No estic d'acord amb el camí triat per fer-nos-el arribar.

Què s'hauria d'inventar? Alguna cosa que ens permetés poder viure en pau.

Quin personatge històric o de ficció convidaria un dia a sopar?

El Juli Soler, d'El Bulli. Va prestigiar la feina de cambrer.

Un mite eròtic?

L'Angelina Jolie.

Acabi la frase: la vida és...

La vida no és una estació d'arribada sinó una manera de viatjar.

La gent, de natural, és bona, dolenta o regular?

Tendeixo a pensar que és bona.

Ingredients d'un paradís?

La família, un bon vi i bon menjar.

Un lema per a la seva vida?

«L'èxit no és definitiu, el fracàs no és mortal: el que compta és el coratge de perseverar». Ho va dir Winston Churchill.

LA CONVERSA

matí, fèiem la *mise en place*, la preparació, a quarts d'una ja arribaven els primers clients estrangers, els de fora van sempre més d'hora, i a les tres, els d'aquí; i és clar, fent de sommelier ets dels darrers que acabes, perquè el cafè, la copa i el puro també era responsabilitat nostra i havíem de quedar-nos a netejar les copes del migdia i preparar per al vespre; entre les set i quarts de vuit sopàvem i abans de quarts de nou ja arribaven els primers clients i fins a les dues o tres de la matinada, sense parar. I exigent? Doncs perquè estaves en el millor restaurant del món. Hi havia gent que no ho aguantava. Jo hi vaig estar contractat, no en règim de pràctiques, tenia una responsabilitat afegida; cobrava cada mes i bé. Algun company amb qui compartíem pis va durar una setmana.

P Una pregunta que no s'ha fet mai: es viu en moment dolç en el món del vi?

R Penso que sí, però el vi encara es veu com un producte difícil, complicat, només per a entesos, un punt elitista... si aconseguim trencar aquests falsos mites...

P I que és percebut com un producte per a butxaques amb possibilitats.

R Però tant o més que això, sembla que si no hi entens, que si no saps remenar la copa, tastar i dir quatre coses del vi, val més que demanis una cervesa per no fer el ridícul; la gent té por de demanar vins i això és el que hem de trencar perquè, el vi què és al cap i a la fi?

P Doncs miri, això mateix, què és el vi?

R Doncs una beguda que s'ha servit sempre en celebracions; el vi és un producte per compartir, per gaudir en companyia, amb els amics, amb la família. El vi és un producte que fa punt d'unió; és un producte social i és un producte tradicional, de casa nostra i fins i tot cultural... Quan parles d'un producte que intervé en la socialització, estem parlant també de cultura. No pot ser que la gent vagi a una botiga de vins o a un restaurant i et digui que de vi no hi entén; és que no s'ha d'entendre de vi! Has de saber si t'agrada i qui hi ha d'entendre som els que ens hi dediquem per poder-te aconsellar. Per saber si t'agrada un vi, tant et fa que hagi fermentat en fusta, en acer inoxidable o en fang.

P Però quan anem a un restaurant, de la mateixa manera que no ens fa res demanar a qui serveix per un plat o altre, a l'hora de triar el vi, ens sembla que si demanem caiem en el més espantós dels ridículs.

R Això és el que s'ha de trencar perquè, oi que no som especialistes en arrossos? Però com que tots n'hem menjat i sabem com ens agrada, doncs el vi és exactament el mateix.

P Jo sé si m'agrada en boca i també si se'm posarà bé quan passi per la boca de l'estómac.

R Has de dir: aquest vi m'agrada



Josep Pelegrín al celler de l'Escola Joviat amb una ampolla del vi elaborat com a exercici pràctic. SALVADOR REDÓ

« [El Bulli] Era dur i exigent però vaig aprendre el que no està escrit i vaig gaudir el doble »

o no m'agrada tant com un altre que he pres; i si vols saber-ne més, aleshores comences en el món del tast, del coneixement, per intentar entendre per què t'agrada o no. Per què m'agrada més un arròs sec que no pas un arròs més caldós?

P I a mi que m'agraden tots dos?

R Com em passa a mi, que m'agraden tots els vins i això és fantàstic perquè tastaràs un vi o un altre en funció del moment. Hi ha gent que és més de blancs; no passa res; no en saps menys perquè t'agradi més un vi blanc fresquet, lleuger que aquell a qui li agrada un negre més complicat, més potent.

P Perquè pot dependre del dia, del meu estat d'ànim que em vingui més de gust una amanida i un vi blanc i un altre dia una taula d'embotits i un vi negre.

R Exactament! És tan senzill com vestir-se; entre setmana anem d'una manera i els festius potser d'una altra; per a una ocasió ens vestim amb americana i per a una altra amb roba esportiva. Doncs amb el vi, igual; has de prendre allò que et vingui de gust en aquell moment. Les normes estrictes, la

« M'agraden tots els vins i això és fantàstic perquè tastaràs un vi o un altre en funció del moment »

vestimenta, les paraules rares... tot això allunya el vi de la gent. Per què la cervesa ha guanyat tant terreny al vi? Quin missatge et dona la cervesa? Mediterràniament: platja, festa, amics i llestos; complicacions? Zero! La demano, me la duen i no he de pensar. Un vi? Ostres, que ara em demanaran si el vull blanc o negre, afruitat o amb cos; ho hem de fer molt més fàcil. El millor maridatge és que demanis el plat que t'agradi amb el vi que et vingui de gust

P Vostè diu que, a banda de les qüestions tècniques o químiques, allò que li interessa d'un vi és la seva història, que el vi li digui coses sobre l'indret i sobre les persones que han intervingut en la seva elaboració.

R Quan vaig a conèixer un vi per poder-lo explicar el que més m'interessa, d'allò que més parlo, és de la terra i qui el fa. Per a mi els vins que destaquen, que m'apassionen, que tenen ànima, són aquells que et permeten fer aquest viatge en el temps i en l'espai; d'on ha sortit, de quin paisatge. Jo no entenc els vins del Bages sense tenir en compte on som; és a dir, un vi negre del Bages respecte del Pe-

« Tenim moltes singularitats per fer dels nostres vins un eix vertebrador de la comarca »

nedès, què ens separen, una trentena de quilòmetres? Doncs és que són brutalment diferents; el paisatge és diferent, el tipus de terra és diferent i els vins són diferents per això; i la cultura, la tradició i la gent és diferent. El Penedès té una gran extensió de vinyes, aquí tenim el paisatge que tenim i gràcies a això les vinyes són petites, envoltades de bosc, en llocs difícils i això dona un caràcter definit i diferent dels nostres vins; ni pitjor ni millor, diferent.

P En els premis Vinari del 2016 es va premiar un vi de la DO Terra Alta, fet a la Cooperativa Sant Josep de Bot, el Clot d'Encís, un vi negre, que trobem a les pres tatgeries dels supermercats a quatre euros. Un bon vi no ha de ser forçosament un vi car.

R Aquesta és la màgia dels tastos a cegues; aquells tastos en què els tastadors no saben res del vi que tasten i que puntuen; aquí no et deixes portar per res; res t'influeix. I això fa que passin coses com aquestes, que dels vins que es van presentar el que més puntuació va tenir va ser aquest. Què és un bon vi? Potser un vi de seixanta euros, ara mateix no és el que em ve de

gust. Què ens vindria de gust mentre fem aquesta entrevista, poca estona abans de l'hora de dinar? Un vi d'aquest preu, que acostumen a ser vins negres, de cos? Potser a aquesta hora no ens vindria gaire de gust. El trobaríem bo ara? Probablement no. Potser ens vindria més de gust un vi com el que va guanyar el Vinari, més suau, un punt de fresquet fins i tot. Insisteixo, el tema de bo o dolent, depèn dels ulls que s'ho mirin, del moment.

P En una altra entrevista vostè afirma que el xampany francès, el 'champagne', i el cava només tenen en comú les bombolles i encara. Provocatiu, no?

R Si diem que l'important d'un vi és què hi ha al darrere, cava i xampany només comparteixen i parcialment el mètode d'elaboració. En un vi hi ha quatre factors que són els importants a l'hora de definir-ne el caràcter: un és el clima, el del Penedès i el de Xampanya, al nord de França, no tenen res a veure; l'altre és el terra, aquí és més argilós i allà amb molts guixos; i pel que fa a les varietats del raïm, aquí el fem amb macabeu, xarel·lo, parellada... i a la Xampanya, amb unes altres; tres de tres que no coincideixen, i la quarta és el mètode, que és el factor humà i que és el que menys importa. Els tres que influeixen directament en el raïm són: terra, clima i varietats. L'important per fer un bon vi és tenir un bon raïm. Si tens un bon producte és més difícil errar-la. Els tres factors principals no tenen res a veure, per tant, donen dos productes diferents: cadascun té punts forts i punts dèbils respecte de l'altre. Els caves d'aquí tenen un punt de frescor que els xampany no tindran mai. Els xampany tenen un punt de cremositat a la boca, de suavitat, no tenen aquesta sequedat dels caves i tenen una altra cosa, i és que ens porten uns quants anys d'avantatge en la història, en el màrqueting i en l'amor propi; els cavistes van anar allà a aprendre'n.

P Sobretot que es creuen els seus productes.

R I per contra als catalans ens costa, tot i que això ja està canviant i el 2016 s'ha invertit la corba i ara ja es demanen més vins catalans que no pas forans als restaurants de Catalunya. Aquí al Bages, des que va néixer la DO el 1995 s'ha fet molt bona feina. Avui a tots els restaurants del Bages troben que el trenta i quaranta per cent de vins de la carta són d'aquí. Des de la DO, des dels prescriptors, des dels restaurants s'ha fet molt bé la feina. Ara ha arribat el moment de donar-ho a conèixer arreu de Catalunya, d'Espanya i, perquè no, de mirar a Europa. Tenim moltes singularitats per fer dels nostres vins un eix vertebrador que beneficiï la comarca. Denominacions d'origen que tinguin el potencial per explotar com al Bages, n'hi ha molt poques.