

'Un sommelier, més enllà dels coneixements i la passió, ha de tenir humilitat'

Lleida | 21-11-2018 | 15:00



Discret, professional i humil. Sobretot humil, tal com li va ensenyar el seu mestre i mentor Jesús Solanas en els seus inicis com a sommelier. Aquesta és la carta de presentació de Jaime Abel, sommelier del restaurant Aurum del Sallés Hotel & Spa Cala del Pi que recentment ha estat reconegut com un dels millors professionals del seu sector a Catalunya. Colombià de naixement i empordanès d'adopció, declara el seu amor pels vins tocats per la tramuntana i per la gent del territori, que l'ha acollit des de bon principi després d'una trajectòria iniciada a Saragossa. "Estic enamorat d'aquesta terra, però encara més de la seva gent. Aquí les persones són encantadores i han esdevingut un autèntic regal a la meva vida", explica.

Fa poc va ser reconegut com un dels millors sommeliers de Catalunya. Què suposa aquest reconeixement?

Jaime Abel. Va ser una experiència molt bonica. Hi havia un nivell molt alt, actualment els sommeliers, i sobretot els de Catalunya, trepitgen molt fort, sobretot els més joves. L'esdeveniment representava un compendi del que significa aquesta professió: coneixements, saber estar i molts altres factors vinculats en aquesta professió i tot el que l'envolta.

Era la seva primera aventura en un concurs d'aquest tipus?

J.A. Sí, exacte. Em vaig formar a Saragossa com a sommelier, però mai m'havia presentat en un concurs així tot i que ja feia temps que buscava pertànyer a l'Associació Catalana de Sommeliers, on finalment em van incloure entre els seus membres. L'acceptació ha estat molt bona per part de tothom, des de la presidenta Anna Vicens fins a tot l'equip que conforma l'entitat. Des de l'associació, precisament, em van proposar formar part del concurs de Millor Sommelier de Catalunya 2018, i certament l'experiència ha estat molt positiva.

Parlava de Saragossa. Com van ser els seus orígens en aquest món dels vins?

J.A. Vaig arribar de Colòmbia l'any 2003 després d'haver-me format a la universitat, on vaig fer una especialització d'aliments i begudes. I vaig arribar gràcies a un concurs impulsat pel consolat espanyol a Colòmbia, un procés de selecció que ofería un contracte de treball a Espanya al

guanyador. Hi havia 720 aspirants, en van quedar 14 finalistes i, d'entre aquesta última selecció, vaig sortir jo.

I quin va ser el seu primer destí a terres espanyoles?

J.A. Saragossa. Vaig anar a treballar en una cadena d'hotels que es diu Palafox Hoteles, la restauració de la qual la gestionava llavors el grup català Paradís. Allà vaig poder arribar a treballar al costat de Jesús Solanas, un dels millors sommeliers d'Espanya, i vaig tenir l'oportunitat de formar-me i de portar una bodega amb més de 2.500 referències de vins de tot el món. Més endavant, el 2008, la mateixa cadena va obrir un nou hotel coincidint amb l'Expo de Saragossa, on vaig treballar al costat del xef Gorka Txapartegi, un cuiner basc amb una estrella Michelin. Aquesta Expo, precisament, tractava sobre l'aigua, i això va fer que un dels convidats fos la família Renart, de Vichy Catalán, que em van fer una oferta per anar a treballar amb ells.

El seu bitllet cap a Catalunya?

J.A. Sí. Vaig arribar a Catalunya el 2010, i ho vaig fer molt motivat no només per l'experiència que m'esperava al Balneari Vichy, on vaig estar un any, sinó també per la gran riquesa que tenim de Denominacions d'Origen. Tenim microclimes diferents, terres diferents, elaboracions diferents i una gran quantitat de varietats: només en les Denominacions d'Origen catalanes hi ha 256 varietats reconegudes pel Consell Regulador.

El seu següent pas va ser aterrar al Sallés Hotel & SPA Cala del Pi?

J.A. Exacte. Fa uns set anys que hi treballo, set anys en els quals m'estic fent un forat en aquesta idiosincràsia de la qual estic plenament enamorat. Estic enamorat d'aquesta terra, però encara més de la seva gent. Aquí les persones són encantadores i han esdevingut un autèntic regal a la meua vida.

Quines qualitats ha de tenir un bon sommelier?

J.A. Jo em baso en una de les primeres coses que em va ensenyar el meu mestre i mentor Jesús Solanas: un sommelier, més enllà dels coneixements i la passió per la feina, ha de tenir humilitat, això és bàsic. També cal que sigui un cambrer, és a dir, no ha de perdre de vista que forma part d'un equip encara que sigui un cambrer especialitzat en el món dels vins. D'altra banda, un bon sommelier també ha de saber comportar-se i marcar una diferència amb el client: no entrar, per exemple, en converses de política o religió, són temes que a dins la sala no toquen. En definitiva, un professional d'aquest sector ha de reunir aquests requisits i, sobretot, cal que tingui molta paciència i que entengui el client, tenint en compte que cada client és un món.

Aquests clients que comenta quins vins es poden trobar al Restaurant Aurum?

J.A. Nosaltres quan parlem de bons vins no fem al·lusió, exclusivament, als vins més costosos. A la bodega tenim vins extraordinaris que els podem trobar per 25 o 30 euros, però que pertanyen a cellers petits i amb pocs recursos de difusió, i també tenim altres vins que tenen una marca, una trajectòria i un reconeixement i que poden anar-se'n fins als 25.000 euros l'ampolla. Tenim un ventall extens i aquesta flexibilitat és interessant i positiva.

I dins d'aquest ventall hi ha un gran protagonisme de la DO Empordà.

J.A. Per suposat. Recordo que quan m'iniciava en aquest món i la gent parlava dels vins catalans es referien sobretot a les zones del Penedès o del Priorat, per exemple, de l'Empordà no en sabia gaire cosa. Tot això va canviar arran de la meva primera visita a terres empordaneses: vaig arribar al Castell de Peralada i allò va ser espectacular, em va marcar un abans i un després.

Des d'aquella visita fins ara la DO empordanesa ha evolucionat, però.

J.A. I tant! La DO Empordà ha tingut un auge molt important no només en l'àmbit nacional, sinó també des del punt de vista internacional. Tenim una varietat molt completa: petites bodegues que fan vi artesanal, bodegues que fan vi biodinàmic, bodegues que elaboren vi natural, bodegues tecnològiques que mouen milers d'ampolles a l'any... Ens trobem en una època de creixement molt important i nosaltres, els sommeliers, tenim un rol molt important: som els ambaixadors dels nostres vins. A la carta del Restaurant Aurum, per exemple, els vins empordanesos són els primers, però no només per una qüestió territorial, sinó perquè realment hem de comprendre que el que tenim és bo, molt bo. Aquí hi ha vins, bodegues i vinyes de molta qualitat i elements únics com la tramuntana que fan que molta gent s'enamori d'aquests vins. Jo, el primer.

Autor: Redacció