

Com preparar-se per ser el Messi dels vins i aprovar el títol de Master of Wine

Al món hi ha més astronautes que han anat a l'espai que Masters of Wine.



Alumnes estudiant pel títol de Master of Wine | Wine is Social

Només un de cada deu supera les proves per aconseguir ser Master of Wine. Sacrifici, disciplina, estudi, pràctica, lluita... **Ricardo Herrera**, aspirant al títol, ho compara amb un atleta que es prepara per a les Olimpíades. Aquest cap de setmana ha participat al Bootcamp per a **Masters of Wine** celebrat a Barcelona i organitzat per **Wine is Social**.

És el tret de sortida d'una marató dissenyada per preparar els futurs candidats al títol internacional més exigent del món del Vi. L'examen tindrà lloc el proper mes de juny a Londres. A Barcelona es van reunir 12 aspirants durant 3 dies tancats a les instal·lacions de Wine is Social al costat d'**Álvaro Ribalta MW** com a tutor per practicar, practicar i practicar la tast a cegues. Fa anys que es preparen i aquest és l'esprint final.

"En el meu cas, estudio molt i tasto gairebé cada dia a la feina, a Wine is Social, i els caps de setmana a casa. Aquesta serà la segona vegada que em presento i sé que no n'hi ha prou amb estar preparat, cal ser el millor". Només aquest cap de setmana han tastat més de 150 referències de vins de tot el món.

Chardonnays, Cabernets, Syrahs, Merlots, Semillons, Sauvignons, Garnatxes de diferents països:

França, Estats Units, Itàlia, Espanya, Austràlia, Xile i un llarg etc. "Hem fet simulacres de l'examen de tast per familiaritzar-nos amb el format i aprendre a controlar la pressió del temps. Álvaro Ribalta ens corregeix i ens guia per concentrar-nos i afrontar la duríssima prova".

El títol de Master of Wine (MW) **és considerat el màxim reconeixement internacional al món del vi**, és a dir, amb el més alt coneixement sobre varietats, regions, cultura, negoci, elaboració i tast. Des del primer examen a 1953, només 502 persones a tot el món ho han superat. A Espanya només n'hi ha 8: Pedro Ballesteros, Almudena Alberca, Andreas Kubach, Fernando Mora, Álvaro Ribalta, David Forer, Jonas Tofterup i Norrel Robertson.



Álvaro Ribalta preparant als alumnes pel títol de Master of Wine. Foto: Wine is Social

Álvaro Ribalta comenta que "l'examen dura 4 dies. Cada dia es tasten 12 vins a cegues que

poden ser de qualsevol lloc del món i les notes de tast han d'incloure coneixement, raonament i capacitat analítica" Per aconseguir el títol, cal passar un dur programa de formació, tastar vins de tot el món, aprovar exàmens exàmens i superar un selecte tast de vins a cegues, digna només per a autèntics savis del vi.

"És una experiència estimulante i intimidant. La teva vida es centra a preparar-te com un atleta s'enfronta als Jocs Olímpics: física, espiritual i psicològicament. I moltes vegades penses: tot això per què? Però és que el vi és passió i aconseguir el títol de Màster of Wine és arribar com a màxim alt, una meta, un somni. El meu, per descomptat, ho és", explica Ricardo Herrera.

Marató de tast a cegues "El més important no és endevinar quin vi és. No es tracta d'encertar la marca o l'anyada com en un concurs, sinó a demostrar el teu mestratge explicant les característiques del vi i justificar els teus raonaments basat en el coneixement de varietats, origen, tipus de elaboració, la qualitat i l'estil", apunta Alvaro Ribalta MW, que va aconseguir el títol de Master of Wine l'any 2021.

L'examen dura quatre dies consecutius, matins i tardes. Cada dia es tasten 12 vins a cegues que poden ser de qualsevol lloc del món i les notes de tast han d'incloure coneixement sobre paràmetres, raonament intel·lectual i capacitat analítica. A les tardes hi ha tres hores de exàmens teòrics amb temes sobre viticultura, enologia, control de qualitat i aspectes legals. "Gairebé em costa el meu matrimoni. Hi ha moltíssima pressió, molt diners invertits, molta renúncia... però és una cosa irracional que sents que has de fer".



Ricardo Herrera Foto: Wine is Social

Aquest esperit de superació personal, per Ricardo, desemboca sovint en ansietat, estrès i problemes personals... 'A mi, gairebé em costa el meu matrimoni perquè se'm va ajuntar la pandèmia, que estava sense feina, que va néixer la meva filla... I jo m'havia de concentrar a l'estudi i seguia gastant molts diners dels meus estalvis per a alguna cosa que no saps si aconseguiràs ni si serà recompensat". Es va presentar l'any passat i va suspendre. ?Jo vaig sentir que estava preparat, que havia estudiat com mai a la meva vida però no n'hi ha prou. Cal ser el ?Messi del vi', un veritable savi en educació enològica".

Les seves ganes i el seu afany segueixen intactes. Per sort, **Wine is Social** juntament amb el **Grup Perelada Chivite** avui li financen part de les despeses. **Només en matricules, llibres, exàmens són uns 8.000 euros anuals**, als quals cal sumar viatges, formacions i vins. Va a totes a buscar el seu somni. Un somni entorn dels 35.000 euros. Però Ricardo prefereix no pensar en els diners i concentrar-se en la glòria: accedir a l'olimp del vi i convertir-se en el proper Master of Wine de l'Estat.