

Líders del canvi | | Actualitzat el 29/05/2024 a les 09:28

Llúcia Castaño: "Podem estar tastant vins brisats en un camp de tarongers..."

Des de fa tres anys, la sommelier de Deltebre dirigeix tastos clandestins a les Terres de l'Ebre que han estat premiats per la innovació i la creativitat en el desenvolupament turístic sostenible



Llúcia Castaño és la creadora dels

Coneix des de petita la cultura del vi però no és fins el 2016 que s'hi endinsa professionalment després d'estudiar el curs de sommelier professional a la Universitat Rovira i Virgili. El pare era transportista i recollia vins per allà on passava, perquè li'n donaven. De tant en tant, ella, en feia un tastet a casa. Va estudiar Interiorisme i Arquitectura Efímera a les escoles d'Art i Disseny d'Amposta i Reus, respectivament.

S'hi va dedicar però amb la crisi de la construcció, alça el vol i es reinventa. **Llúcia Castaño és una dona inquieta i aventurera**, una sommelier que de petita volia ser hostessa de vol o policia motoritzada. Una estada al Regne Unit li fa conèixer d'a prop l'univers dels Bed & Breakfast, però també l'artesanía i la sostenibilitat que han guiat el seu viratge professional. També el gest d'acollir. N'exporta el model al Delta de l'Ebre i planta la llavor del B&B inserint-la en el paisatge que coneix al mil·límetre com a bona deltebrenca.

És l'escenari on avui tenen lloc **els seus tastos clandestins**, premiats per ser una proposta innovadora i creativa que contribueix a un desenvolupament turístic sostenible. L'efecte sorpresa

és un dels ingredients inevitables de la seva manera de servir i compartir vins, de gamma alta i d'un marc geogràfic de proximitat. Ha compaginat fins fa poc el món de l'hostaleria amb el del vi, però recentment ha fet un pas endavant en aquest últim.

És l'ideòloga d'esdeveniments originals a **Mas d'en Curto**, un espai de cuina històric i privilegiat. "*Sons i sabors és com una boda però sense els nuvis. Donem de menjar i beure però amb qualitat, fem rular els vins amb coneixement*", explica Llúcia Castaño. Afronta amb entusiasme aquesta nova aventura vitivinícola i la detalla en aquesta entrevista.



Recorda'ns el teu primer vincle amb el vi.

Ve del pare, que era transportista i portava vins a casa de les zones per on passava, de Rioja, Ribera del Duero, la Manxa. Li donaven. Molts eren vins de cooperativa. Així vaig anar endinsant-me en la cultura del vi. Als 16 anys vaig començar a treballar en un restaurant a Riumar, a Deltebre, durant els caps de setmana i més tard vaig formar part d'una colla de cambrers que anàvem a servir a diferents llocs. El vi també hi era present. Tot això ho feia per pagar els estudis.

8 anys dedicada professionalment a l'interiorisme i a l'arquitectura efímera, però hi ha un dia que amb la crisi del sector de la construcció, fas un gir.

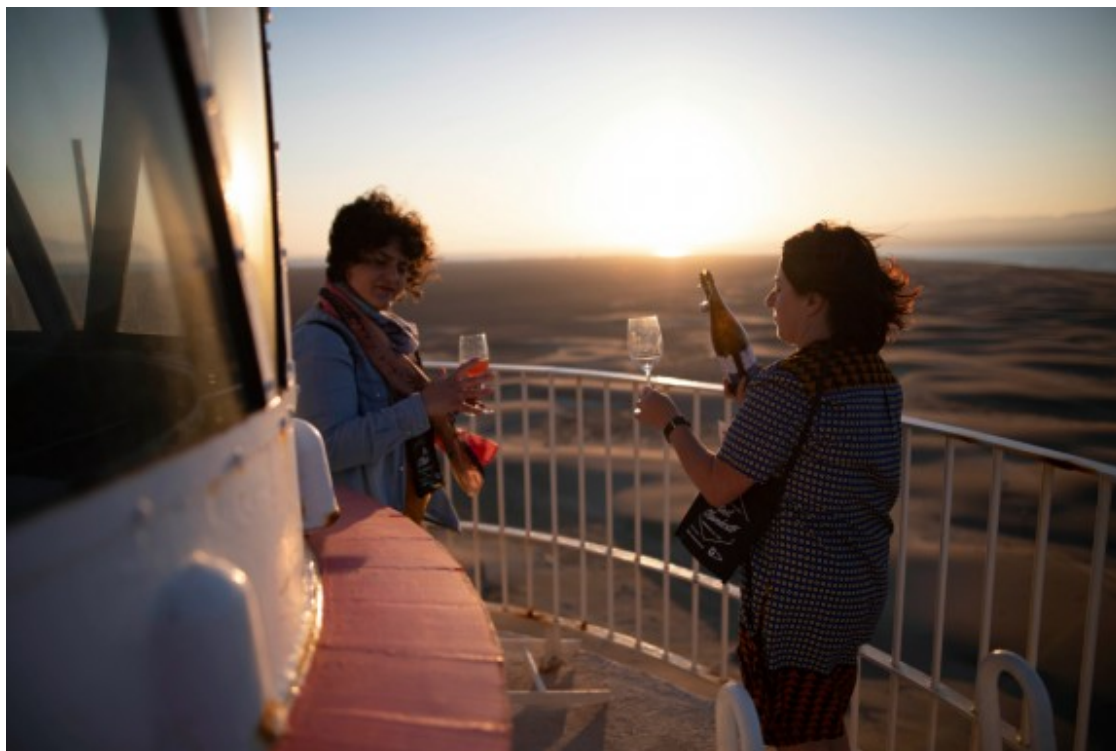
Sí, vaig veure les mancances turístiques que hi havia a Deltebre i vaig fer una estada d'un any i mig a Anglaterra. En tornar, vam fer un estudi de mercat i vam veure que faltaven llits. Vaig crear el primer Bed&Breakfast a la zona. A Anglaterra hi havia molta cultura i m'agradava la idea d'acollir, d'explicar què podies veure, d'ensenyar la cultura del poble, els sentiments, els valors... Tenia un contracte per 10 anys que ara havia de renovar però finalment no ha estat possible.

Al vi, com t'hi endinses professionalment?

Estudio a la URV, però fèiem les classes a l'Escola d'Enoturisme de Vilafranca. Vaig reservar-me els dilluns per estudiar. Jo venia de l'hostaleria i al curs vaig coincidir amb enòlegs com Pilar Salillas o els comercials de Caves Nadal i Álvaro Palacios que t'ajudaven a entendre-ho tot molt millor. Llavors vam començar a quedar els dimecres amb les amigues per tastar vins, però amb el Covid vam veure'ns obligades a aturar les trobades. Vaig seguir-ho fent a casa i els ho compartia a elles, i el fet de fer-ho, em va donar idees.

Quines?

La primera que els locals no coneixem suficientment el Delta de l'Ebre. I vaig pensar a fusionar l'arquitectura efímera amb el vi. Fer un muntatge de poca durada en un escenari concret amb les vistes i la cultura del Delta, amb vins de proximitat. Transmetre allò que coneixia i posar el vi al centre però d'una altra manera. Miro d'enllaçar espais i vins. Podem estar tastant vins brisats en un camp de tarongers, per exemple. Així és com creo els tastos clandestins. Es tasten tres referències diferents, fem un activitat de descoberta del paisatge, la gent es coneix i es genera un bon *feeling*.



Definitivament, l'ambient suggestiona i incideix en el tast.

Cal crear harmonia i bon rotllo, el descobrir un lloc ajuda a conèixer-se. Això dona peu a tastar els vins amb tranquil·litat i calma, a atendre les explicacions i a què aflorin les emocions. No he repetit en tres anys cap dels escenari, podem ser en una barraca, en una musclera... Sempre hi ha espais i ambients al Delta. Ara he entrat a formar part de la Reserva de la Biosfera de les Terres de l'Ebre i ho estendrem més enllà del Delta, amb vins de Terra Alta, Ribera d'Ebre i també de Tarragona. En fem dos al mes i aprofitem primavera, estiu i tardor, perquè s'allarga el dia i podem incloure la posta de sol al tast clandestí.

Quines habilitats ha de tenir el sommelier? O quines utilitzes tu?

Em trobo molt amb què tothom vol saber què menjaràs i què beuràs quan vas a un restaurant o a viure una experiència. Parlen de maridatge però és un menú, perquè tot està establert i fixat. No hi ha factor sorpresa i en els tastos clandestins és el que reivindico. Fins a dues hores abans els assistents no saben el punt on ens trobarem i què tastarem. M'agrada també que siguin grups reduïts perquè les explicacions del sommelier s'escolten, s'aprenen i es comparteixen.

Quin pes hi té la gastronomia?

Ara hem creat justament un tast *gastroespai*. Anem a un restaurant i el cuiner està per nosaltres. És un format més gastronòmic que el tast clandestí. En aquest cas ocupem espais del restaurant on habitualment el comensal no hi entra. Treballem amb xefs reconeguts de les Terres de l'Ebre i ara també estem tancant la proposta amb alguns d'ells que són Estrelles Michelin.

Quins vins serveix Lúcia Castaño als tastos?

El primer que dic és que els vins s'han de pagar sempre. No me'ls regalen, els comprem, tenen un cost, hem de valorar l'esforç del viticultor, de l'enòleg... Veníem de no prestigiar-los. No serveixo mai vins joves, dono a tastar les gammes més altes de la Terra Alta. A vegades el client no s'atreveix a gastar-se 12, 16 o 25 euros i m'agrada descobrir-los vins de qualitat i diferents. Brisats, naturals, biodinàmics, escumosos... Miro d'incloure diferents estils en un mateix tast i també colors diversos segons l'estació de l'any.

La teva relació professional amb Mas d'en Curto Events és nova. Què hi veurem?

És un restaurant amb 30 anys de trajectòria. Als actuals propietaris els queden un parell d'anys abans de jubilar-se i no volen que es perdi el projecte. Estan en un lloc privilegiat, entre oliveres, dic que és rústic i rural. És una finca amb 8 hectàrees, tenen hort propi, serveixen peix de llotja.. Els agraden els vins i volen obrir l'espai a fer esdeveniments regularment, així que en crearem de nous i el vi hi tindrà un paper destacat. Hem començat per una fira amb cellers de les DO's de Tarragona i del Matarranya, però també farem el "Sons i sabors". És com una boda però sense els nuvis i prestant una atenció especial no només a la gastronomia sinó també als vins.

Què has vist en els últims temps en l'evolució dels vins de la zona, especialment els de la Terra Alta?

Que hi ha molta professionalització. Veníem dels iaïos i dels trulls. En 20 anys s'ha fet un canvi important, amb molta gent formada. Es nota a tots els cellers. I després observes que si a la garnatxa, ja sigui blanca o negra, la tractes bé a la vinya, al celler hi has de fer poca cosa. Els vins tenen una gran qualitat i podem, per fi, tastar la garnatxa sense prostituir-la.



Crees activitats innovadores al sud, però hi ha algun territori català que t'inspiri?

En tema de propostes culturals, la DO Empordà. Han apostat molt en enoturisme i sé que hi ha iniciatives de tast originals lligades al patrimoni. Però observo moviment arreu, al Priorat que és referent enològic, amb els vins de Costers del Segre que recentment m'ha sorprès, sobretot els blancs... Catalunya està en un moment d'auge, a nivell enològic i també enoturístic. Vaig estar a Nova Zelanda i a Sud-Àfrica i em va impressionar saber que ens situaven al mapa.

El tast clandestí és la teva firma. El veurem més enllà de l'Ebre?

Ja l'hem fet a Mallorca, a Galícia, a Barcelona, en espais singulars com La Pedrera, Casa Batlló, Casa Ametller... Ara marxo al País Basc i també miraré les possibilitats d'implementar-lo. M'agrada viatjar i m'apropo a les oficines de turisme per mirar d'estrènyer vincles. A més a més sóc membre de la Junta del Club d'Ecoturisme d'Espanya i de la Carta Europea de Turisme Sostenible. Dins d'aquestes organitzacions, miro de fer-hi activitats també.