

---

Líders del canvi | | Actualitzat el 28/06/2024 a les 09:07

## ?El Priorat és un paisatge on hi ha molta artesania i vins sense manipular, els fa la natura?

*Entrevista a Cesar Espinoza, cap de sommeliers de Vinum, el restaurant del Gran Hotel Mas d'en Bruno*



Gran Hotel Mas d'en Bruno

L'estima pel vi li ve de la mare. Li agradava especialment el merlot de Xile. La recorda de petit amb una cigarreta i una copa de vi. Ell és nascut al Perú però fa gairebé 20 anys va viatjar a Madrid per estudiar Econòmiques. Aparca la llicenciatura quan comença a estrènyer el seu vincle professional amb el món del vi després d'uns anys dedicat a l'hostaleria. Cesar Espinoza Galarza és sommelier per la Cambra de Comerç de Madrid i la Universitat de San Martín, a Lima.

Avui és el cap de sommeliers del restaurant Vinum al nou cinc estrelles del Priorat: el Gran Hotel Mas d'en Bruno a Torroja del Priorat. "No hi havia posat mai abans els peus, tenia poc coneixement de la seva geografia però és evident que coneixia la regió i els vins fins que s'hi elaboren. Vaig servir diverses anyades de l'Ermita d'Álvaro Palacios quan treballava a Eivissa", comenta. És un home de valors que fa més de mig any va arribar a aquesta terra aspra i tel·lúrica i avui també eixuta que és el Priorat. Mira de conèixer-la, mirant-la però sobretot escoltant. "Sempre hi ha un idil·li entre la zona de producció i el sommelier. El Priorat és una comarca que enamora, et sorprèn, hi ha una atmosfera única, costers de vinyes velles que són patrimoni i que t'ajuden a comprendre la força de la natura, any rere any, fins i tot quan no hi ha aigua", ressalta.



"A Vinum tenim un perfil de clients molt bonic, són persones a qui els agrada el vi, i amb les nostres recomanacions mirem que intentin descobrir la màgia i la profunditat que té el Priorat". Ell s'hi està submergint quan la feina li ho permet. Ha començat per visitar els cellers de Poboleda que és on viu. Hi veu creativitat i talent. Un camí fecund també per als blans. I té set de visitar-ne molts més.

### **Com neix el teu vincle amb el vi?**

A casa sempre s'ha begut vi, sobretot els dies de celebració, i recordo també la meua mare gaudint-lo, amb una copa de vi mentre fumava una cigarreta.

## **D'aquí al teu ofici, com ha estat el viatge?**

Vaig venir molt jove a Madrid perquè hi tenia amics. Em van posar condicions a casa que després em vaig saltar. Volien que acabés els estudis d'Economia per després poder-me dedicar al que volgués. Però vaig començar a treballar de cambrer mentre m'homologaven títols i crèdits i així vaig connectar amb el món del vi. Vaig començar a la cadena VIPS, vaig treballar amb Sergi Arola després i més endavant vaig tornar un temps a Perú perquè la gastronomia allà s'enlairava amb una geografia vitivinícola salvatge, natural i poc coneguda i pensava que podia aportar coneixements. Em vaig acabar de formar allà i vaig treballar al celler Viña Tacama, a Ica, fent activitats pedagògiques sobre el vi a la que va ser la primera vinya de Perú. M'agrada ensenyar a beure. Perquè quan comences a entendre millor el vi, les emocions són diferents. També en vaig aprendre de ventes, tant de vi com de pisco.

## **Però hi ha un dia que decideixes tornar i t'instal·les a les Balears.**

Sí, primer a Mallorca, vaig treballar a Vinae, i després a Eivissa, al restaurant Jul's on vaig servir vins extraordinaris. Hi havia molta energia positiva però just quan s'acabava la temporada em va arribar la proposta de venir a Priorat.



## **Com fas la immersió en una comarca remota amb un pòsit històric tan gran?**

Arribar aquí ha estat un repte important. Som a la Catalunya profunda però han confiat en mi. L'adaptació no es fàcil però tinc experiència de viatjar i les ganes de descobrir. M'agrada conèixer i mirar i, abans de proposar, escoltar. És important saber com es pensa al Priorat, quines són les tradicions de la zona, per poder recomanar i suggerir i també implantar una metodologia de

servei de vins. De la meua mare he après que als llocs nous, hi has d'anar amb la veritat i amb humilitat, sense pretensions. No et serviran tant els coneixements sinó conèixer primer a les persones i crear una relació d'empatia.

## **Quan arribes la carta de Vinum ja està definida. Quina ha estat la teua aportació?**

La carta estava molt ben elaborada. Ara n'hem fet una revisió que aviat veurà la llum. He buscat cellers de costers i vinyes velles. Hem sumat cellers tradicionals i d'altres de nous i penso que el Priorat està a l'avantguarda en viticultura biodinàmica i també ho mostrarem. També els blancs d'alta qualitat. He vist que aquest és un paisatge on hi ha molta artesania i vins sense manipular, els fa la natura. Hi ha un terroir particular i molts microclimes que fan que els vins siguin molt diferents i tinguin molt matisos per finques i per pobles.

## **Com t'apropes al comensal per recomanar els vins?**

Demano saber quin és el feeling per aquell moment. No m'agrada preguntar directament sinó entendre el clima de la trobada, del dinar, del sopar... I aleshores en funció de molts elements, també del temps si és un dia càlid o fred i dels gustos, els recomano. M'agrada preguntar l'estil de vins que els agrada i sempre hi ha una prioritat en el servei per aquells que són del Priorat.

## **Cuina i vins dialoguen a Vinum?**

He coincidit amb molts xefs i de moltes edats i crec que allò que és fonamental i amb el nostre cuiner Josep Queralt ho sabem, és que el servei estigui a l'alçada de la seva cuina. I dins del servei hi ha la carta de vins que està adaptada a la zona. Entre cuina i sala hi ha un diàleg natural i és obvi que el comensal pugui ressaltar els plats quan ve a dinar o sopar, perquè ve a gaudir d'una experiència gastronòmica, però la proposta líquida ha de ser coherent i estar a l'alçada. M'agrada sentir l'expressió uau quan obrim una ampolla.



## **Hi ha clients entesos però també aficionats, amb quin llenguatge comuniqués el vi?**

El vi t'ha d'emocionar, és important que coneguis la família que el fa, les tradicions que tenen i com més informació puguis aportar crearàs una pel·lícula a la ment del comensal que li permetrà sentir millor el que beu. És cert que els sommeliers som captivadors, però també és cert que no hi ha cap altra beguda com el vi que et pugui fer sentir de manera tan profunda. Això no ho aconseguirà mai ni una cervesa ni un whisky per molt bo que siguin. I confio que el vi perduri en el temps.

L'entrevista té lloc a la sala de tastos, dissenyada per fer-hi activitats però també perquè els clients més especials puguin guardar els seus vins en un cementiri que s'està acabant de construir. Els dos patrons de Mas d'en Bruno, Perinet i Clos de l'Obac, tenen el privilegi de veure-hi les seves col·leccions de vins exposades. Un espai diàfan que acull converses i copes de vi per amanir-les. En el cas de la nostra, un Miserere de Clos de l'Obac de 2013 que explica com els vins del Priorat necessiten temps per mostrar la seva plenitud.

## **Què ha de passar en aquest espai?**

No només oferim una llista de vins al restaurant, també volem educar en el món del vi i per això tenim aquest espai privat on hi programarem tastos.

## **És evident que la carta respira Priorat, però què més s'hi pot trobar?**

De les 150 referències que tenim, hi ha uns 90 cellers de Priorat, més d'un 80% dels vins són d'aquesta regió. No hi poden ser tots, hi ha el més representatiu i els que considerem millors.

Qualitat i proximitat. També hi ha vins del Montsant, i després d'imprescindibles de Rioja i Ribera, d'Argentina, França, Itàlia i Alemanya.