EDUARD SOLÀ, NAS D'OR 2011 DELS TASTADORS DE VI DE CATALUNYA

Paulí Martí

Eduard Solà i Peracaula (Girona, 1970) es va formar a l'Escola d'Hostaleria de Girona i enguany ha estat reconegut com a Nas d'Or al millor sumiller de Catalunya, i també ha assolit el subcampionat estatal i primer guardó al Premi Torres. Col·labora a diferents escoles d'hostaleria i és jurat a concursos nacionals i internacionals. És cofundador del Concurs Tast Giroví i membre de l'Associació Catalana de Sumillers. Des del 2002 viu a la Vila i treballa a Vins i Licors Grau com a assessor i coordinador dels cursos de cata, que li han valgut mereixements com ara pregoner a la Festa del Vi Nou de Calonge o convidat d'honor a la Fira de Vins de Catalunya, a Pals. També ha participat, entre d'altres, a l'Hora del Conte a la Biblioteca de Palafrugell, a la Diada del Vi al Mas Sorrer a Gualta, o ha estat convidat per entitats gastronòmiques de Palafrugell (la Xefla) o de Cassà de la Selva.

El sumiller, neix o es fa? Cal tenir algunes aptituds especials?

Per fer de sumiller és molt important que t'agradin el vi i la gastronomia, i tractar amb el públic. És necessari tenir coneixements i diplomàcia a l'hora de recomanar els vins, tot gaudint del que fas. Com moltes professions, un s'hi va endinsant a poc a poc, a partir de l'experiència, formació i esperit de superació. Uns dels requisits més importants són el treball i la humilitat.

Tenim un bon coneixement del món del vi a Catalunya?

Indubtablement s'ha incrementat molt la cultura del vi, ara tenim molta més informació, revistes especialitzades, guies, llibres, programes de televisió i, evidentment, internet. Hi han moltes més DO, més cellers, més vins, vinoteques, etc. Sovint quedo gratament sorprès del nivell dels clients que vénen a Vins i Licors Grau, i afegiria que si algú prové de llocs tradicionalment vinculats al vi són més amants de la cultura del vi i també de la gastronomia.

Quin perfil tenen els aficionats que fan cursos de cata a Vins i Licors Grau?

Hi ha una mica de tot: gent de Palafrugell i pobles dels voltants, també de Girona, i també de Barcelona i comarques. Principalment són catalans, amb una petita proporció d'estrangers residents a la zona, i sovint fem tastos per a estrangers a nivell de col·lectius.

El món del suro, amb tanta tradició a casa nostra, està duent a terme perseverants campanyes per tal de mantenir-se com a tapament de vins de qualitat. Què n'opines?

Estic assabentat constantment de les seves activitats. Participen a fires, fan formació, concedeixen premis, realitzen moltes activitats. Caldria sensibilitzar al públic sobre la importància ecològica del suro, implicar tots els sectors: del vi, la gastronomia, l'hosteleria... Des de Vins i Licors Grau defensem i ens sentim solidaris amb el suro com a tapament del vi.

Penses que el nou Museu del Suro s'hauria de vincular al món del vi per tal que fos més exportable i mediàtic?

Crec que seria convenient de començar per un apropament al territori: visitar cellers, el Museu del Suro i acabar amb un àpat de la gastronomia local. Un maridatge que va tot lligat i amb un mateix fil conductor, la qualitat.

Fora d'hores de feina, ets bebedor de vi? Quins vins del país recomanaries?

Amb una mesura adequada sí, vinculo sempre menjar i vi, no se'm passa pel cap un bon àpat sense el company de viatge perfecte que és un vi: sempre n'hi ha un per a cada ocasió. M'agrada de dir en veu alta que prefereixo els catalans, tenim prou assortit i qualitat per satisfer els paladars més exigents. De vins negres m'agraden de l'Empordà, del Montsant, del Priorat. Vins blancs, del Bages, el Penedès. Del cava no me n'oblido mai, per a un àpat o un aperitiu. I pel que fa als vins dolços, un garnatxa o malvasia de la zona són excel·lents per als postres tradicionals catalans!