

A adega na casa

O viño críase sempre na sombra. Resulta axeitado un lugar cerrado, sombrío, relativamente húmido (de 70 a 75 %) e fresco (11 a 15°C), pois se a bodega é moi calurosa, os viños embellecerán demasiado rápido.

En canto a situación dos viños nos botelleiros da adega, os brancos deben estar preto do chan; os tintos, nos casilleiros superiores; os viños reseva ó fondo dos mesmos e os de consumo máis inmediato, adiante, de fácil acceso, para non ter que andar a mover as botellas con frecuencia, pois altera o seu proceso de envellecemento.

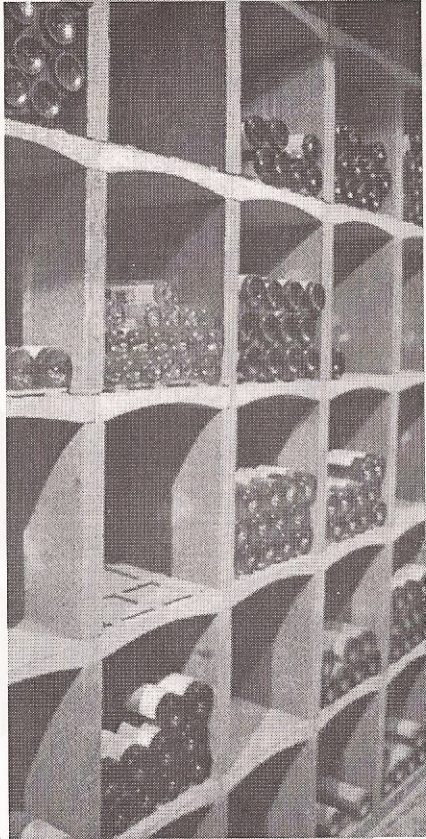
O tempo de garda.

Este será o período onde o viño embellecerá, dependerá das condicións da adega. Non deben consumirse ningún viño inmediatamente despois de embotellado, cómpre esperar como mínimo tres ou catro semanas a que repousen. Entre os viños brancos, deben verse en primeiro lugar os xovenes e os criados en barrica. En segundo lugar, os fermentados en barrica e por último os licorosos.

Respecto dos tintos son máis axeitados para a crianza en botella na adega e deben consumirse no seu momento de apoxeo, non máis tarde dos dez anos.

A selección dos viños:

Aínda que a elección corre sempre a gusto do enófilo ou aficionado,



sempre se deben ter en conta as seguintes prioridades:

Orixen xeográfico:

Importa a diversidade e saber ordenar a bodega por zonas vinícolas:

- Dedicar de unha a dúas cuartas partes do espacio a viños da rexión. (Tinta Femia, por exemplo)

- Unha pequena parte pode destinarse a viños europeos ou americanos.

- O resto debe centrarse nos *excelentes* viños españois, das principais zonas ou denominacións: Rioja, Ribera del Duero, Penedés, Priorat, Rias Baixas, Somontano, Xerez, entre as máis significativas.

Por Tipoloxía:

A clasificación por tipos dentro duna bodega pode ser:

- Entre 60 e 70 % de tintos de garda (crianzas e reservas)

- O resto según preferencias. Viños xovenes, doces, espumosos...

A proporción axeitada será: un 50% de tintos, un 35% de brancos e un 15% de rosados.

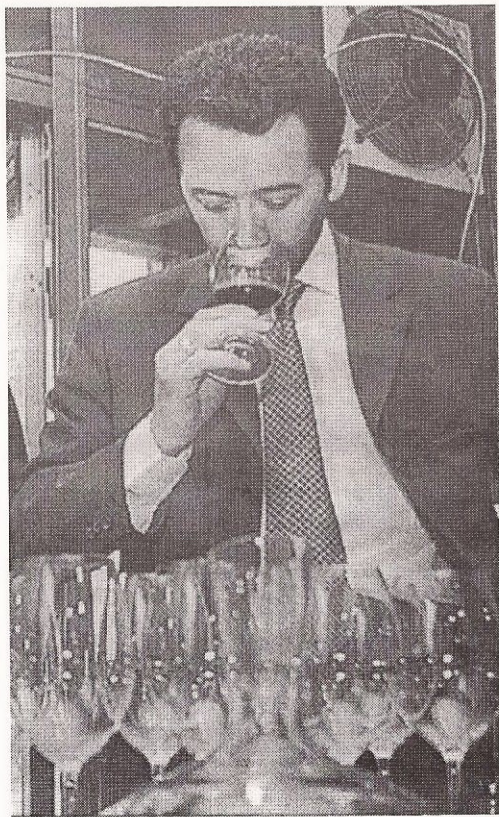
Non moi lonxe de aquí nun destes tradicionais e afamados restaurantes, sito nunha fermosa paraxe, un camareiro ben traxeado axuda a unha parella, con moita amabilidade, na difícil elección dos viños que van acompañar o menú pedido. Con moita facilidade e moi embelesadas palabras transmítelle ós comensáis, as súas inqedanzas e consellos sobor duns viños e a súa óptima combinación.

O sumiller realiza o seu traballo especializado dentro de todo aquel restaurante que se precie, el é o responsable da bodega, duna coidada selección dos viños, e ante todo un bo enólogo. Tamén será o conselleiro de todos aqueles clientes, axudando a mellor combinación entre o viño e a comida; debe ser o artífice dun armonioso acordo entre estes dous elementos. Con gran habilidade persuasiva, unida a notables dosis de diplomacia e paciencia será o artesán das nosas gorxas.

En días pasado, tivemos a oportunidade de poder entrevistar a un dos mellores do noso país, Alfredo Álvarez, presidente e fundador da asociación de sumilleres de Galicia, tamén fundador da asociación española; e propietario do afamado restaurante "Casa Alfredo" sito na estrada que vai de Vigo ó porriño., el nos falou un pouco do seu mundo profesional.

¿Como se iniciou no mundo dos sumilleres?

Temos unha tradición familiar no restaurante que comezou cos meus avós. Cando o colleu o meu pai empezamos a comprar viños por Cambados, O Condado, Ribeiro... e de pequeno sempre o acompañaba a catar os viños antes de compralos. Unha vez que me iniciiei no mundo da hostelería tiña bastante interese no mundo dos viños, comecei a ler e a documentarme. A primeira reunión de personas relacionadas co mundo do viño, que estabamos empezando a nivel nacional, foi no ano 1993 en Madrid. Reunímonoss unhas noventa persoas de todo España a través da revista *Vino y gastronomía* que



nos xuntou. Enton ahí faluse de crear clubes de *sumilleres* por todo España, que organizase cursos de cata e outras actividades. Eu xa asistira polo 89 a algún curso de cata, e posteriormente a algún máis, e a partir do ano noventa e tres empecei xa a meterme máis de cheo; no 1994 fundei a Asociación de Sumillers de Galicia, asistín a moitos cursos,... agora últimamente fixen un máster en etnoloxía e viticultura. Levo catando dende o noventa e tres que empecei a asistir a catas por todo España: Ribeira Sacra, Valdedoras, Ribera del Duero, Rioja ... Nós, desde o Club

de sumilleres faciamos unha cata anual en diferentes lugares: Penedés, Rioja e moitos sitios destacados. Levo xa uns dez anos metido de cheo no mundo do viño. A partir de aí imparto curso para o plan FIP de Sumillers. Levamos xa catro cursos e este ano imos facer o quinto, de 400 horas, no que se aprende a catar viños, licores, cafés, puros,... todo o que debe saber un bo sumiller dun restaurante.

¿Qué cualidades debe ter un bo *sumiller*?

Un *sumiller* debe ter dúas cualidades moi destacadas. O *sumiller* é a persoa que se encarga do coidado e do servizo do viño no restaurante. Entón debe ter un coñecemento de cata para saber en que momento están os viños, como se sirven, como se coidan... ,e logo debe ter un gran trato coa cociña e co cliente. Coa cociña para saber como son os platos e poder facer una variedade

de viños para un plato, polo tanto ten que saber como se elabora o plato, que ingredientes ten, tempos de coción. Co cliente, porque ó fin e ó cabo, é o que elixe. Debe ser un bo psicólogo, para intuir, facerlle un par de preguntíñas ó cliente e saber qué tipo de viños lle gusta para recomendarlle un viño que lle vaia ben coa comida, pero que sexa do gusto do cliente, porque a veces o viño que a el lle gusta para esta comida, o mellor ó cliente non lle gusta. Resumindo, bos coñecementos de cata, de servicio e algo de psicoloxía para saber o que quere o cliente.



¿Cre vostede que hoxe en día as escolas de hostelería forman aos *sumillers*?

De momento en Galicia non hai ningunha rama na hostelería, nin na FP ni nos centros superiores, especializados en *sumillers*. Estamos pelexando un

pouco por iso, estamos a facer algo coa Universidade de Catalunya , e nós coa asociación galega de Sumillers estamos integrados na nacional e na mundial, e creamos un tipo de homologación, digamos un diploma a nivel mundial para *sumillers*, Pero a nivel académico de universidade, non hai ningún.

¿Na Universidade da Rioja, non hai ningunha especialización?

Na universidade da Rioja teñen o segundo ciclo de Enoloxía. Acaba de inaugurarse o primeiro curso de enólogos da Universidade de Cádiz, que é o primeiro que gradúa en España, pero ata agora non había nada. Algunhas universidades impartían materias de enoloxía como a de enxeñeiros agrónomos. No Centro Superior de Hostelería de Galicia dan un ano de Cata, pero dentro da súa titulación, non é unha especialización.

¿Con cantos socios conta o clube actualmente?

Agora estamos en 120 socios en toda Galicia. Temos catro delegacións, unha en cada provincia, e apartir de agora esperamos facer un crecemento moi grande porque ata agora faciamos os da directiva tódalas as xestións: busca de socios, catas, ...pero como xa colleu un volume interesante, contratamos unha persona, un abogado que xa levou a Asociación de Hosteleiro de Santiago. Traballa no Centro Superior de Hostelería de Galicia e vaíse encargar de toda a xestión, organización de catas, etc., polo que esperamos que colla máis actividade a asociación.

¿Cre que conta Galicia con bos restaurantes? ¿Qué opinión ten da cociña galega na actualidade?

Aínda que hai quen di que en Galicia estamos retrasados, cada vez que viaxo polo resto de España eu penso que estamos ó nivel de calquera outra rexión. Estamos case ó mesmo nivel que no País Vasco e Catalunya que están agora no alto. Proba disto é que o ano pasado quedamos campións de España

de cociñeiros, hai dous anos quedamos de segundos ; estamos na liña. Indudablemente aquí non se busca unha cociña tan elaborada, ou tan afrancesada. Estamos no certo de non facelo, é bo non facelo, porque non debemos fuxir das raíces nosas, non podemos prescindir do marisco, que a xente vén a Galicia polo marisco; o que si que hay é que mellorar algo máis os servicios, a elaboración, puntos de coción, pero se mellorou xa moito e creo que estamos nun nivel bastante bo, non no primeiro de España pero si arriba en todo; ademais os mellores cociñeiros do mundo están en España, a nivel mundial estamos moi alto, nos como comunidade estaremos de terceiros, competindo con Asturias. A cociña en Galicia mellorou moito e ten que haber un pouco de todo, cociña tradicional e cociña elaborada, pero sin perdida de raíces, eu son dos que opino que hay que facer cociña tradicional contemporánea, xogando cos puntos de coción, as presentacións pero que o producto sexa se primeirísima calidade e ó produto principal que non se lle toque, e decir, ti pos un rodaballo que sepa a rodaballo e pos cinco ou seis guarnicións, pero que cando comas rodaballo que non esté untado con vinte salsas que non sepa a nada.

Ademais aquí temos un concepro de cociña en Abundancia ¿non?

O plato non debe ser unha morea de palla, e decir, un montón de comida, porque hay xente que vai moito a degustar e ó mellor como dous ou tres pratos e lóxicamente ten que acabar comendos satisfeito sen estar ahíempachado e que poida traballar pola tarde, tampouco ir as racións ridículas, a racións debes ser intermedias.

¿Vostede Cree que ten cavida en Galicia esta restauración que está apostando polas novas combinacións de sabores?

Ahora está moi de moda facer as mezclas Mar e Montaña, mezcla de pescados con producto da de terra, o xogo de sabores e texturas buscando que



o prato esté armónico. Hoxe en día o que se está facendo é que ti non prato estés probando cinco ou seis sabores diferentes que ó final combina e están ben, se oconxunto está ben, excepcional porque disfrutas nuha comida de cinco pratos; ten moito traballo en cociña e indudablemente estes restaurantes punteiros que hay en Galicia oito ou dez que o están facendo isto en Galicia, no é para un público moi amplo, por desgracia é para un público moi reducido, xente que está acostubrada a comer ese tipo de cociña e que lle gusta dun prato catalogar todo: presentación, puntos de coción, testuras ... no van a encher a barriga. Eu penso que cada vez hay mais xente que demanda este tipo de productos, a tendencia vai en aumento, en detrimento da cociña menos elaborada. Hoxe en día a xente sale a comer por unha reunión, un acto social, ... e quere cousas novas que lle sorprendan, un chuletón, un solomillo... comémolo todo-los días na casa.

¿Cómo calificaría vostede ó Tinta Femia?

O tinta Femia é un viño con Color rojo frambuesa, con unha boa capa de color, limpio transparente, muy brillante En canto ó olfacto quizais estén un pouco tapados os aromas frutales, sobreaindo os aromas herbáceos, seguramente polo método de elaboración, cun sabor vivo e toques de fresa.

Entrevista realizada por: Alejandro Cobas Piñeiro.