

# [Jose Luís Aguilar]

LAIA DE BOBES

Nascut a Badalona, però alellenc des de fa 31 anys, si és que és alellenc tota persona que viu i treballa a Alella, el nostre personatge d'avui coneix el poble des del celler de Can Lleonart i a través d'una copa plena, i diu que els nostres vins estan molt bé, que milloren dia a dia, que la pansa blanca, que és un raïm autòcton d'aquí, dona uns vins fantàstics i que la varietat chardonnay ha arrelat molt bé pel tipus de clima i de terra que tenim. Fins i tot afirma que actualment aquí tenim uns dels millors vins blancs nacionals, i que la competència que actualment hi ha entre les bodegues és el millor que li podia passar a Alella.

«Però encara hem de lluitar, i molt», afegeix, «contra dos tòpics que arrosseguem des de fa temps: que aquí no hi ha producció per la (poca) quantitat de vinya que tenim, i que el poc vi que s'hi fa és massa dolç». Pel que fa a la primera creença, assegura que la gent no sap els pobles que formen la DO i que, d'altra banda, s'està plantant molt bé, que el cep d'aquí dona molt de raïm i que el cultiu es millora dia a dia perquè les bodegues tenen molta cura de la vinya i els viticultors hi posen moltes ganes. Pel que fa a la segona, explica que, efectivament, fa uns anys havia quedat com a vi més conegut d'Alella el Marfil dolç, que tenia un públic fidel de gent gran; ara els gustos han evolucionat cap a uns vins més secs, que aquí també es fan, «i en realitat hi ha uns vins secs i afruitats que alguna gent confon amb el dolç».

En José Luis, doncs, creu en els nostres vins; ja els defensava a l'escola de *sommeliers* -el coneixien com «el pesat d'Alella»- i ara ho fa des de la carta del local que porten ell i el seu germà. Segons ell, malgrat la història, ara la producció de la nostra DO torna a agafar anomenada, s'ha guanyat cert

prestigi i està molt ben situada. «Avui la gent té molta cultura del vi; qui més qui menys ha fet un curs de tast, ni que sigui d'un parell de tardes... potser els dies de cada dia beuen vi de taula, però en les ocasions especials seleccionen amb molta cura el vi que prendran», i aquí és on poden entrar en joc els vins alellencs actuals.

També opina que caldria promoure més el vi de la DO al poble. N'hi hauria d'haver, naturalment, a totes les cartes de tots els restaurants, però també se'l podria potenciar oferint-lo com a aperitiu a tota aquesta gent que en va a comprar a granel els caps de setmana, però no en pren de l'embotellat probablement perquè no l'ha tastat. A més, és clar, caldria millorar el museu, reforçar en les Festes de la Verema, etc.

Tornem al soterrani. Diu que des d'allí, ell i el seu germà, que porta la cuina, estan molt integrats al poble: «Coneixem la gent i ens hem creat un nom a la gastronomia d'Alella». Com a clients, però, més aviat tenen gent que treballa a Barcelona i té la casa aquí, mentre que la gent del poble hi va «per les festes, quan tenen alguna cosa per celebrar», diu. Sovint s'hi deixen caure, també, famosos dels voltants: esportistes -la setmana passada, tres jugadors del Barça-, presentadors de TV3... En José Luis opina que Alella és un lloc encantador, que és només a 16 quilòmetres de Barcelona, però sembla que sigués en un altre

món; a prop del mar i de la muntanya, i amb un clima fantàstic... «El problema és que costa molt que la gent et consideri d'aquí», ens comenta: «Al principi de ser-hi, vam haver de lluitar molts anys perquè deien que érem uns nouvinguts». Ells, a poc a poc han aconseguit fer-se un lloc però, potser precisament perquè coneix

del vi, des de la plantació de la vinya fins a l'embotellament, el *sommelier* és el tastador; naturalment, ha de conèixer les varietats de raïm i ha de saber com s'elabora el vi, però només per ser conscient de les conseqüències que té en el producte final. També ha de tenir una gran memòria construïda a base de molt d'entrenament:

**Alguns dels nostres lectors el deuen reconèixer per la foto com el 'maître' del 1789. Efectivament, José Luís Aguilar és qui porta la sala d'aquest restaurant, però n'és també, i sobretot, el 'sommelier'. Coneix bé els vins d'aquí -és membre del comitè de tast del Consell Regulador de la DO Alella- però també s'ha dedicat a fer tasts... d'aigua!**

l'experiència, considera que «aquesta mentalitat ha de desaparèixer de mica en mica, perquè a Alella hi ha molta gent de fora».

A la sala, el *sommelier* ha de ser una mica psicòleg i ha de ser molt honest, ens explica quan li demanem quines qualitats han de tenir els del seu ram: «Has de saber triar; la meua base és aconsellar el que m'agrada i me'n puc sentir orgullós, i no basar-me en el preu del vi», diu. I quan et trobes un client saberut que perquè ha fet un curset de tres dies es pensa que en sap més que tu, què?, li demanem; en José Luis somriu i diu que amb els clients s'hi ha de parlar, però mai discutir: ell proposa un criteri però deixa que guanyi l'altre, si és el que vol. L'arma secreta és el medalló amb l'escut -que representa un gotim de raïm- que l'identifica com a *sommelier*: quan el porta se'l prenen més seriosament, diu; de totes maneres, ell no acostuma a dur-lo: «Només me'l poso quan hi ha una taula amb molt de compromís...»

Si l'enòleg és l'especialista que té els coneixements tècnics que li permeten controlar tot el procés

olorar i tastar molt, tenir una gran retentiva del gust i de l'olfacte, i relacionar les olors d'un vi amb altres gustos que el tastador ja coneix. D'altra banda, en un restaurant ha de procurar tenir un bon magatzem per poder aconsellar als clients com maridar el que mengen amb el vi adequat... o amb l'aigua!

I és que darrerament sembla com si alguns grans restaurants volguessin posar de moda les cartes d'aigua. El seu no ha arribat a tant, però en José Luis ha participat també en tasts professionals d'aquest líquid tan present en la nostra vida quotidiana i que a taula fa parella amb el vi. Segons ell, a Catalunya tenim unes aigües fantàstiques, i la d'Alella de l'aixeta no està malament.

Dels seus fills, cap no vol dedicar-se al mateix que el pare. Ell confessa que no hi ha insistit gens: «Aquesta feina comporta molt de sacrifici, uns horaris complicats i deixar la família de banda; el meu fill gran, quan cal, ajuda», diu, «però jo prefereixo que facin el que els agrada». Encara li falten uns quants anys per jubilar-se, però els haurem d'aprofitar, doncs.

sommelier

