

## "El vi és una forma d'expressar-se"

*Andrés Conde Laya (La Cigaleña) estrena el cicle "El sommelier convidat" a La Vinya del Senyor i Gastrotalkers l'entrevista hores abans de la funció.*



Andrés Conde Laya. | Vila Viniteca.

La pandèmia ens ha fet revisar comportaments i conductes, amb qui i com compartim el temps. I també beure vi amb més consciència. "Hem tingut dies per pensar i per donar valor al temps. A **Bodega La Cigaleña** hem constatat un increment important en el consum del vi. Hem fidelitzat clients i hi ha més convenciment de voler venir i beure bé", explica el seu propietari, Andrés Conde Laya. Ell és el primer sommelier convidat al cicle de tardor-hivern que ha estrenat **La Vinya del Senyor**, l'emblemàtic bar de vins i platillos del Born de Barcelona. Conde és un economista encisat pels vins naturals que els explica i analitza des del rigor i el mètode. S'arrisca a dir que necessiten "més cura i seguiment que els vins de superetiqueta", que "la volàtil alta és el cor que fa bategar la sang i rega el cos" i que "en una ampolla de vi natural, hi ha sis o set copes diferents". Humil i conversador, reflexiu i serè, dirà que el sommelier del segle XXI ha de ser una persona que tingui ganes d'aprendre, que treballi molt i tingui passió i que es pregunti el per què de les coses i especialment per què canvia el vi. Fa anys va predir que algun dia es peregrinaria al Jura per conèixer el viticultor **Pierre Overnoy**. "No pensaven a la Borgonya que els vins d'aquesta regió francesa, els farien ombra", sentenciarà.



Andrés Conde compartint conversa. Foto: Vila Viniteca.

Quedem a poques hores que comenci la funció que el portarà a compartir conversa i vins amb clients de La Vinya del Senyor en horari de tarda-nit. Enceta un format nou i atrevit que compara el sommelier amb el DJ que actua als millors clubs del món o el cuiner que ho fa en fogons d'un restaurant estranger. El repertori que ha seleccionat Conde Laya es mou entre el Jura - inevitablement- i Alsàcia, el Penedès, la Rioja, Àustria, Sicília, el País Basc, Sèrbia i el Beaujolais. Vins de productors que coneix i de qui reconeix haver après molt. "Sóc partidari de reivindicar els petits, dels qui volen fer coses diferents i defensar-se davant de les grans marques i etiquetes que també en el seu dia van ser petits", considerarà. "M'agrada aprendre dels altres i fins i tot dels que no pensen com jo... Quan he estat altres vegades a Barcelona, he anat tastar a Monvínic amb el sommelier Cèsar Cánovas que és un fanàtic dels vins del nou món", dirà a tall d'exemple. "A cada persona li has de comunicar el vi d'una manera, i la percepció aromàtica varia dependent de molts condicionants, des de la temperatura de servei a l'aire que t'arriba", advertirà. És un sommelier que no només coneix a la perfecció els vins, sinó que també té la voluntat i la determinació de fer-ho amb les persones: "Miro què tasten, què és el que busquen? Hem de tenir present que demanen vi per beure i el més important és explicar-los els matisos i les textures que trobaran a la boca, més que al nas".

A La Vinya del Senyor reproduirà la manera de servir de La Cigaleña, el negoci familiar que regenta havent rebut el llegat de dues generacions, avi i pare, que van ser pioners i van buscar sempre diferenciar-se. "Als clients els pregunto sempre *què acostumes a beure?* Si volen tastar coses noves o no. Però el que està clar és que qui ve a casa, és perquè comparteix la filosofia i la manera de pensar que tenim. Perquè el vi, al cap i a la fi, és una forma d'expressar-se". De la mateixa manera que han canviat els cànons de bellesa al llarg de la història, també ho han fet els paràmetres i els convencionalismes del món del vi. Per aquest motiu defensa a ultrança una manera



nova de beure: "Ha augmentat molt el consum de vi natural, no és que hi hagi una radicalització però sí que s'ha fet el salt durant la pandèmia. El nostre establiment acabarà sent un espai de vins 100% naturals. Volem tenir temps per explicar bé les coses i la capacitat per servir el vi en el moment que estigui bo. Hem de ser capaços de guardar-lo, quan cal, i saber si envellirà igual o millor". En relació a la longevitat dels naturals, Andrés Conde Laya creu que ja han demostrat suficientment com aguanten, però no escatimarà en ironia: "Si tot aguanta eternament, mai no es compraran vins, no?". Demana dues copes de Rien que des Bulles 2009 de Gérard Schueller que a La Vinya del Senyor serveixen en format màgnum. "Algú podria dir que està reduït i que és tèrbol", però ell respecta i emfatitza el paper de l'elaborador, que coneix i admira: "Bruno Schueller va al seu ritme i el vi, també". El sommelier de La Cigaleña és partidari d'instaurar una manera nova de llegir el vi: "Val més un vi amb defecte, però que tingui ànima. I que s'elabori amb convenciment i sense la dictadura del mercat". I ho argumentarà: "El vi no pot ser perfecte, perquè quan surt al mercat, està en formació. Hem de partir d'un paradigma nou per tastar els naturals, requereix una visió més oberta i àmplia, una anàlisi més rigorosa, perquè en una ampolla hi ha fins a 6 o 7 vins diferents. I això és una aventura; és l'autèntica màgia del vi". I afegirà: "Els vins tenen fases, poden estar reductius en un moment determinat, perquè estan adormits. Però de la fase oxidativa se'n surt. Hi ha ritme i moviment. Un gran vi és aquell que aguanta totes les temperatures. Ens ha de sorprendre a la boca i hem d'entendre que la seva verticalitat no ve de l'acidesa de la varietat sinó de com s'ha treballat (de bé) la terra", raonarà.



*Andrés Conde (La Cigaleña). Foto: Vila Viniteca.*

"És un plaer ser aquí, a Barcelona. Tinc una relació molt estreta amb **Quim Vila**. Sé que hi ha un altre tipus de públic però intentaré explicar-me com a La Cigaleña. La Vinya del Senyor és un lloc obert que ha acceptat el meu repertori de vins tot i que també n'hem inclòs de seus". Parla de



---

les referències que ha triat però per davant de l'etiqueta sempre sobresurt la menció al productor: Ton Mata i el seu Bufadors Vinya del Rascarà Brut Nature 2015 "de micro-vinya de selecció masal del Turó d'en Mota i fermentació amb most", i l'Unicorn Orange 01 2020 d'Abel Mendoza, a qui ha empès personalment arriscar. Explica que "és una maceració llarga de més d'un mes amb garnatxa, malvasia i macabeu. S'embotella amb les mares i el vi balla, es mou...". Pronostica que el futur passarà per "una aposta total pels vins de pells, més salvatges, i per les elaboracions ancestrals, també en l'elaboració d'escumosos". Es desfà en elogis envers el sommelier Josep Roca i en ressalta la seva capacitat de transmetre sempre serenitat. És el pas previ a parlar del que observa a Catalunya: "Aquí hi ha la Champions del vi. Hi ha la gent més preparada". I els professionals d'aquí, com l'enòleg **Paulo Huidobro** el celebra a ell, després d'haver passat per La Vinya del Senyor: "És una iniciativa excel·lent. S'hauria de fer més sovint. Conde Laya té un coneixement molt ampli de vins naturals i m'ha radiografiat els sòls del Johannes Zillinger Numen de 2018 que he pres, un riesling d'Àustria. És l'estil de sommeliers que fan falta, el que sap guiar-te en el camí d'aprendre coses i obrir-te a nous vins".