

?El Xerès clàssic és insuperable però apuntalar-lo vol dir també desenvolupar una nova realitat que sigui més comprensible?

Conversa amb el sommelier Armando Guerra, segon convidat a les funcions de La Vinya del Senyor



Armando Guerra. Foto: Vila Viniteca.

"Iniciatives com les de La Vinya del Senyor són molt interessants perquè el vi ha de comunicar més d'aquesta manera, de forma despreocupada i permeable, amb amics, una proposta senzilla i copes de vi en una terrassa". L'enòleg i sommelier **Armando Guerra**, propietari de l'emblemàtica Taberna der Guerrita i director d'alta enologia de Bodegas Barbadillo, ha estat el segon convidat al cicle del bar de vins d'El Born de Barcelona. És un ambaixador indiscutible de l'anomenat "Marco de Jerez" que beu de la humilitat de la taverna que regenta a Sanlúcar de Barrameda que va obrir el seu pare el 1978. Es defineix com a taverner i formador. Té un discurs ple de



sentit i sensibilitat envers la matèria que toca, el vi, probablement forjat en aquest lloc de trobada i d'aprenentatge que és casa seva: "Er Guerrita és un espai de barri senzill, amb una proposta gastronòmica bàsica, producte de poble. És una botiga de vins bons que ofereix la possibilitat de comprendre bé què és Sanlúcar i normalment t'hi pots trobar professionals del sector que són a la rere botiga o a la barra, tastant i conversant". El convit que li fa La Vinya del Senyor el reconcilia amb la seva militància de compartir vins i conversa desacomplexadament: "M'he sentit molt còmode, m'he divertit, he retrobat els amics del vi que tinc a Barcelona. Vam crear una tarda molt interessant", confessarà.



Armando Guerra. Foto: Vila Viniteca.

"Milito en la manera de comunicar el vi de manera propera, sense complicacions, fent-ho fàcil. M'agrada suggerir activitats atractives i divertides perquè el sector té el repte d'incorporar a més persones. El principal problema del món del vi és que hi ha pocs consumidors. Hem de sumar a

les noves generacions, fer entendre que el vi és cultura, que és un gran sector econòmic i social i que t'ho pots passar bé quan el comparteixes", dirà quan se li pregunta per com va ser l'experiència a Barcelona. Armando Guerra està convençut que s'ha d'anar més enllà de despertar la curiositat entre els joves: "Necessitem corretges de transmissió, militar en el vi com a producte amable i divertit, com a aliment que et facilita la reunió en la cultura que hem crescut i hem de recuperar també les persones d'entre 40 i 50 anys que l'han abandonat escandalitzades per l'esnobisme i la sofisticació". Adverteix que la responsabilitat està també en el consumidor més adult i sovint infidel amb altres begudes i creu que el sector del vi ha de recuperar la seva confiança. Armando Guerra és Màster en Enologia i Viticultura per la Universitat Politècnica de Madrid. Sap de què parla, perquè ho ha après a l'aula i a la taverna. A La Vinya del Senyor se'l veu desimbolt i confiat. "Hi he trobat amics que visiten sovint Er Guerrita, gent que es mou i que tasta molt. I també hi havia un percentatge petit de persones amb poca experiència però amb una curiositat enorme. Vaig seure amb ells per explicar-los què significava el "Marco de Jerez" a nivell enològic i em va fer feliç veure com tastaven mançanilla per primera vegada. Vaig moure'm entre els dos grups, el de grans aficionats amb qui vaig utilitzar el llenguatge i la complicitat de fa molt de temps i els clients que, per primera vegada, ens coneixien".



Armando Guerra. Foto: Vila Viniteca.

La selecció del sommelier convidat incloïa 25 vins, una gran part del sud, però no només: "No he volgut que tot sigui de Sanlúcar i Xerès, també he inclòs blancs i negres d'altres zones i de projectes que conec molt bé personalment. Vins icònics com El tamboril 2018 que és un blanc de Comando G, de Sierra de Gredos, o Cuesta Chica 2017 en format màgnum, un vi negre de Viñedos de Alcohuz, de Xile". No hi van faltar els vins blancs especials de Bodega Barbadillo ni les vinificacions més tradicionals. "Buscava un equilibri entre allò que conec, la meua regió, allà on



treball i projectes externs i imprescindibles, perquè mirar-se el melic és d'una mentalitat molt pobra", sentenciarà. Xerès és un univers, una reserva enològica, una joia que encara no s'ha descobert prou ni suficient. "Hem de fer que sigui comprensible, però paral·lelament hem d'explicar la diversitat del que produïm", dirà Armando Guerra. Aquests són dos factors que segons el sommelier andalús faran que els vins que s'hi elaboren, siguin més propers. "Les coses han canviat molt en els últims 10 anys. Tenim vins que funcionen de porta d'entrada a la nostra realitat enològica i els hem de mostrar. Vins blancs amb i sense criança, molt particulars, que ofereixen una alternativa que abans no teníem. És una versió més accessible i fàcil d'entendre. Crec que hi ha una evolució molt gran, que la situació és avui molt més esperançadora i que fa despertar la curiositat pel que s'elabora al sud". Sap que els reptes són grans i que el camí demana paciència, però té clar que les bases hi són i també les voluntats d'avançar cap a un major coneixement i consum: "Tant als grans cellers com al consell regulador, hi ha debats oberts, que són lògics i sans. Discutim i analitzem el potencial de la varietat, del clima i del sòl tan característics que tenim. Sabem que el Xerès clàssic és únic, insuperable, reconegut internacionalment, però apuntalar-lo vol dir també desenvolupar una nova realitat que sigui més comprensible i que sumi nous aliats". La pedagogia i la culturització la practica des de fa anys a Er Guerrita, un espai de pelegrinatge "amagat en un barri de la part baixa de Sanlúcar", que és exponent de la riquesa i vitalitat de la regió enològica: "Tenim la sort d'haver crescut en una zona amb un atractiu especial, desenvolupar una dialèctica única en el món del vi. Venir al sud és imprescindible per conèixer els vins, però sempre dic que nosaltres no tenim mèrit, perquè és dels qui van assentar les bases fa molts anys". Armando Guerra és abans que savi, un home humil. I maneja molt bé l'art de comunicar. Prova d'això és que per als vins de Barbadillo ha encunyat la definició de "descomunals vins comuns". "Hem de descriure de manera lleugera i el menys transcendental possible. Estem venent vi, que és suc de raïm fermentat, amb certes modificacions, i ja està. No és ni física quàntica ni una nova vacuna per protegir-nos del Covid-19, de manera que ho hem de fer clar, entenedor i bàsic per a fer-ho atractiu. I també hi hem de sumar aquesta visió provocadora", reflexionarà. Admira i reconeix la veu del sommelier català Josep Roca com a narrador dels vins de Xerès: "Té un valor increïble i li hem d'estar molt agraïts. Milita des de fa molts anys amb passió, coneixement i profunditat. Sempre dic que hauria de tenir un carrer a Xerès, un al Puerto de Santa Maria i un tercer a Sanlúcar". L'atractiu que desperta el "Marco de Jerez" s'endevina clarament a les copes buides durant l'esdeveniment que organitza La Vinya del Senyor. Armando Guerra revela: "Sorprenentment, tot l'amontillat vell que vam seleccionar per a la tarda-nit, es va esgotar, però també es van beure molt bé els blancs del sud i la mançanilla més jove". Si se li demana un vi profund, sincer i honest per entendre la magnitud i l'excepcionalitat dels vins que neixen en sòls d'"albariza", parla de Pastora, la "mançanilla passada en rama" de Bodegas Barbadillo: "Va volar a la taula dels Casacas Rojas. I va causar allò que li pertoca a un vi: donar plaer i conversa", reblarà Armando Guerra.



Armando Guerra. Foto: Vila Viniteca.

La Vinya del Senyor ha donat a l'enòleg i sommelier de Sanlúcar de Barrameda l'oportunitat de retornar breument a la capital catalana, una ciutat on reconeix tenir-hi bons amics i clients i que visita sovint: "És dels llocs on més interès que hi ha pel món del vi i es palpa fàcilment. L'oferta és variada i diversa i hi ha professionals que han desenvolupat molta comprensió, amb una aposta clara també pels vins naturals. Barcelona i Catalunya són a l'avantguarda, juntament amb altres regions d'Espanya, i el paper de l'hostaleria d'alt nivell hi ha contribuït decididament, com el Celler de Can Roca i altres temples gastronòmics". En aquest sentit, Armando Guerra pronostica que la figura del sommelier serà la gran reivindicació dels propers temps: "Mereix l'atenció pel valor que té. En els últims anys no ha tingut la visibilitat que li pertocava per la rellevància del cuiner. Però el sommelier és l'acomodador, transmet al comensal el valor dels vins però també el que crea la cuina. Té un llarg recorregut i potencial de creixement. L'hem de reivindicar, perquè és indispensable i ha de ser respectat". La seva veu, ja ho és, d'admirada. I sentida. Perquè com diuen a Er Guerrita: "No som de parlar molt... que el bon taverner ha de ser callat i estar més disposat a escoltar que a parlar. Però és que a vegades succeeixen coses que hem d'explicar. I ho fem".



Armando Guerra. Foto: Vila Viniteca.