

?El sommelier ha de fer feliç al client i donar guanys a l'empresa?

Conversa amb Mohamed Benabdallah, sommelier en cap d'Asador Etxebarri, el tercer dels convidats a la iniciativa de La Vinya del Senyor



Mohamed Benabdallah. | Vila Viniteca.

Se n'aprèn molt començant des de baix. "Repasava copes i les portava al menjador. Servia pa. Les recollia i les anava netejant i organitzant quan acabava el servei". Així recorda els seus inicis al món de l'hostaleria **Mohamed Benabdallah** (Argèlia, 1984), ara sommelier en cap d'**Asador Etxebarri**. "A poc a poc, els sommeliers et deixen organitzar el celler i amb el temps assumeixes més responsabilitats", dirà. Va començar amb 17 anys treballant a Suïssa i ara en té 37 i ho fa a l'emblemàtic asador d'Axpe (Bizkaia). En 20 anys ha tingut temps de formar-se i especialment de treballar amb "gent interessant i professionals que han elaborat bones cartes de vi", matisarà. És el tercer dels sommeliers convidats de **La Vinya del Senyor** de Barcelona, en un cicle innovador que vol posar de relleu l'ofici. Dirà sense embuts que li agraden els restaurants on no hi ha fronteres entre el menjar i el beure, que l'han influït decididament el Mugaritz i el Quique Dacosta: espais gastronòmics singulars amb cartes de vins "amb caràcter i presència". Explica que ha tingut la sort d'aprendre del sommelier **Jose Antonio Navarrete** "que és dels millors d'Espanya, amb una filosofia de treball molt francesa; és un sommelier d'aquí, però obert al món", puntualitzarà. Un home savi i honest que es descriu a Twitter com a "ambaixador de la gent que fa vins". Benabdallah reconeix que li deu part del seu coneixement i jo pressuposo que també de la seva humilitat.



"Si tens una carta molt extensa, l'has d'enviar al client un dia abans perquè la pugui revisar", dirà amb un punt de sornegueria. Confessa que qui seu a dinar a Etxebarri vol "explicar-se la vida, gaudir del lloc, de la felicitat, de la bellesa del món? I no està disposat a passar una hora revisant una carta de vins molt extensa". Per això creu en les cartes de vins "curtes i precises, amb referències escollides a mà, una a una, amb vins accessibles per a tothom". Mohamed Benabdallah tampoc és partidari dels maridatges interminables de plats i vins: "En una taula de quatre és millor provar dues o tres ampolles de vi interessants, perquè el més important no és el que estàs bevent o menjant, sinó la gent i la companyia".



Mohamed Benabdallah a La Vinya del Senyor. Foto: Vila Viniteca.

El seu és un discurs poc dogmàtic. Parla d'incloure "temptacions" a la carta de vins. La seva, en té. I això significa que haurà seleccionat ampelles que no es troben fàcilment. "I també que tinguin preus atractius", puntualitzarà. Però la seva mirada està sempre fixada en el consumidor i va més



enllà del professional del món del vi: "M'agrada donar a tastar ampolles singulars a persones que no són d'aquest món. Els has de descobrir ampolles temptadores, m'agrada que el vi sigui democràtic. Hi ha molta gent que en sap i quan venen al restaurant escullen ells mateixos el vi que volen beure. El meu treball no és recomanar-nos una altra cosa, sinó que és centrar-me en aquells que han estat esperant durant tot un any per venir a Etxebarri i han estalviat. Per a alguns clients gastar-se 100 euros no és res, però per a d'altres és un esforç molt gran i quan marxen a casa recorden que has estat generós de compartir ampolles molt singulars amb ells". És un sommelier sincer, honest i generós. De conversa àgil i de posar els punts sobre les i: "Hi ha sommeliers que pequen de copiar el model del cuiner famós. Crec que ens hem d'allunyar d'això. El sommelier és una persona normal. Segurament si li serveixes 20 vins a cegues, en fallarà bastants. Hi ha gent al nostre voltant que en sap molt més".



Mohamed Benabdallah a La Vinya del Senyor. Foto: Vila Viniteca.

"M'ha encantat el concepte de La Vinya del Senyor. Reconec que hi havia molts amics i també molta gent normal que bevia vi. Interactuar amb el client final és molt bonic. Jo crec que el sommelier és l'únic servei d'atenció pública a qui la gent no explica els seus problemes. Perquè



la il·lusió està posada a beure vi i a assaborir un plat?", explicarà. A Barcelona ha vingut amb la idea de representar la zona de vins que habita, d'on és ambaixador i d'on treballa, però també per tot allò que li agrada acostar-se al paladar, des d'Izar-Leku d'Artadi (Getariako Txakolina), però també tantes altres referències del Jura, el Loire, la Borgonya, l'Emilia Romagna, Sud-Àfrica, el Valle de Itate (Xile) o un 2011 de Domaine de Trévallon, de la Provença. "És bonic que hi hagi un productor que ens faci d'enllaç i jo també he portat com ho va fer **Andrés Conde Laya**, un Abel Mendoza. En aquest cas he triat un graciano de 2015. Em sembla interessant que aquesta iniciativa de La Vinya el Senyor sigui com quan obres un llibre, on hi ha diferents capítols escrits que es van enllaçant? I després també he seleccionat un Oremus Petracks 2017, un tokaj, per mostrar com un celler d'aquí pot anar molt més enllà del seu país i elaborar un blanc que, a cegues, pots confondre amb un gran vi de la Borgonya".



Mohamed Benabdallah a La Vinya del Senyor. Foto: Vila Viniteca.

Una selecció eclèctica i qualitativament deliciosa segons els assistents que dibuixa els interessos enològics de Benabdallah. "Volíem que les persones que vinguessin a La Vinya del Senyor tastessin coses diferents, mesclant els clàssics amb vins naturals", dirà. Fa pocs dies va servir a



Quim Vila a Asador Etxebarri i a propòsit de la coincidència, dirà: "El més difícil a la vida és trobar a persones interessants. I Quim Vila, n'és una. La bogeria, la seva bogeria, és necessària per al nostre ofici. El vi és cultura, és comerç, és obrir-se, es descobrir països..", reblarà. Mohamed Benabdallah creu que a Catalunya passa com al País Basc, que ho té tot per aconseguir moltes coses però a vegades encara no se sap valorar suficientment: "Barcelona és, des de sempre, la ciutat del Mediterrani més oberta al món. Al Penedès s'elaboren caves espectaculars que als estrangers els flipen. Però el problema no és la qualitat sinó la comunicació de les diferents sensibilitats i en aquest sentit ens hauríem de fixar més amb la Borgonya". Reconeix, per altra banda, que li agraden molt els vins del Priorat i a Etxebarri en tenen de diferents cellers: els d'Álvaro Palacios, Ferrer Bobet, Mas Doix i L'Espectacle de René Barbier. "Cada dues o tres setmanes canvio la carta. És curta però té rotació i sempre n'hi ha d'especials. Jugo molt amb aquests canvis".



Mohamed Benabdallah a La Vinya del Senyor. Foto: Vila Viniteca.

Compromès amb l'ofici, Benabdallah reconeix que la missió d'un sommelier és "aconsellar la beguda al restaurant" però també "aconseguir que el negoci tingui més facturació". De tota manera, insisteix en què el guany no ha de venir tant del vi: "Els preus de les ampolles han de



ser més normals i raonables, tret de les ampolles especials, està clar". "La nostra missió és fer feliç al client i donar guanys a l'empresa. Que el comensal vulgui tornar i crear confiança amb ell", resumirà amb convenciment. Li agrada generar confiança amb les persones que té a la sala i beure com gaudeixen de la beguda. I insistirà: "El sommelier s'ha de treure la part intel·lectual, no ha d'atabalar amb molta informació. L'*storytelling* està bé quan no hi ha històries, però millor donar pinzellades i no saturar ni tallar al client. L'hem d'acompanyar i prou". Quan és a Barcelona, fa parada obligada a Alkimia per dinar: "Hi ha confiança. I hi ha un gran sommelier com **Bernat Voraviu** que fa que el món del vi sigui màgic. No saps ben bé on ets quan estàs a la seva sala i això forma part de les coses bones de Barcelona, que és cosmopolita i universal".