

?Les taules de dones beuen de cine?

La sommelier Maria José Huertas participa a l'experiència El sommelier convidat a La Vinya del Senyor i comparteix les seves reflexions sobre l'ofici



Maria José Huertas. | Vila Viniteca.

"És complet, elegant, intens i disciplinat". Ben bé podria ser la definició d'un vi, però és la de l'esport que practica. **Maria José Huertas** és enginyera tècnica agrícola per la Universitat Politècnica de Madrid (UPM) però des de fa 20 anys és la sommelier en cap del restaurant La Terraza del Casino de Madrid. "A Itàlia, l'esgrima és com aquí el futbol. És un esport amb molt de respecte per l'àrbitre i pel contrincant", detallarà. Quan fa esgrima, no pensa en res més. És la seva meditació particular entre jornades laborals intenses, les que li són pròpies als professionals del sector de l'hostaleria. "Tinc reducció de jornada per fer-me càrrec de la meua filla i treballa en un restaurant que em fa sentir molt còmoda. La Terraza té dos estrelles Michelin i tinc tota l'autonomia per decidir sobre la carta de vins. Clar que m'he plantejat canviar de feina en algun moment, però mai m'ha valgut la pena", confessarà. Sempre l'havia apassionat el món de les fermentacions, però de més jove volia ser veterinària. Quan casualment li va arribar l'oportunitat de fer de sommelier, no s'ho va pensar dues vegades, tot i que havia entrat al Casino a treballar de recepcionista.



Maria José Huertas a La Vinya del Senyor. Foto: Vila Viniteca.

Maria José Huertas és la quarta participant del cicle *El sommelier convidat* que organitza La Vinya del Senyor. Aprofita les hores prèvies a l'esdeveniment per trobar-se amb amigues com l'enòloga **Irene Alemany** (Alemany i Corrió) que diu d'ella: "És una sommelier molt íntegra, perquè



sempre s'ha mantingut fidel als seus principis i idees". Lluny de negar-ho, Huertas assenteix: "Sí, es veritat que sóc molt fidel als meus amics, als amics de sempre". Reconeix que el tast a cegues li imposa molt de respecte i per això s'hi ha bolcat en els últims mesos. De fet, després d'haver superat el nivell 3 del WSET, s'ha preparat a fons per al *Certified Sommelier del Court of Master Sommelier*. Ha brodat els dos teòrics i ara pensa si tornar a presentar-se al pràctic, que se li ha resistit.

"Fa un temps que he aconseguit la carta de vins que sempre he volgut, amb les seves virtuts i defectes, però és la meva", dirà amb un punt d'orgull. Respon amb senzillesa i claredat, és elegant en el gest i càlida quan la conversa avança. La Terraza suma 900 referències de vins nacionals i internacionals: "Els tinc ordenats per zones fredes i càlides, pel vell i el nou món... Per països i regions de vins. Hi he posat mapes per situar i aclarir els orígens. És una carta de vins visual i divulgativa. I sí, de Catalunya, hi ha moltes referències perquè és una regió amb molta diversitat de sòls, varietats i vins. De fet, algun client m'ha arribat a preguntar si sóc catalana... Però no, sóc de Zamora". Abans de la pandèmia, un 80% dels comensals del Casino eren estrangers. Ara s'està recuperant el percentatge d'internacionals, tot i que molts clients locals s'hi han apropiat per primera vegada en aquest temps incert. "No suportó els maridatges, ni tampoc en demanaria. Per a mi la fórmula ideal és escollir un vi per acompanyar l'àpat i, puntualment, per a un plat que ho necessiti, una copa determinada", explica amb franquesa. "I tampoc és rentable per a l'empresa", conclourà.



Maria José Huertas parlant i compartint amb altres dones a taula. Foto: Vila Viniteca.

Maria José Huertas abraça les noves tendències enològiques: "No és que me'ls demanin, és que si estan ben fets, jo els serveixo, els vins naturals. La tradició dels brisats ve de lluny, però ara, els anomenats *orange*, estan més nets. I com que a mi m'agraden, els recomano". Com a



sommelier encara s'ha d'esforçar per entendre què vol i a quin preu, el comensal que reserva a La Terraza; "Quan parlen de suau i senzill ja intueixo que el preu ha de ser moderat; quan diuen complex i amb estructura, ja és una altra cosa". "Les dones decideixen cada vegada més. I les taules de dones beuen de cine; això del rosat per a dones ja ha passat a la història...", afirmarà amb coneixement de causa. És testimoni de com han canviat els costums i de com algunes afirmacions o convencionalismes han deixat de ser certs. "Em fa pena, a vegades, perdre ampolles que tinc a la carta i que he cuidat molt de temps, però els vins estan per beure-se'ls. I, a més a més, les tenim a bon preu perquè, de vins, hem de pensar que n'hi ha cada any. No m'agrada que els preus siguin impossibles", dirà. Juga a fer més democràtic el vi. Ha acabat l'any 2021 viatjant a Roma amb la seva filla. De fet, si no visqués a Madrid, assegura que ho faria a Portugal o a Itàlia. "M'agrada més beure que menjar, perquè tinc certes limitacions gastronòmiques, però m'encanta pensar en els vins que podré tastar quan viatjo", reconeix. Ser a Barcelona l'entusiasme i la proposta de La Vinya del Senyor, també: "Tinc ganes de fer de tavernera", afirma. "El lloc m'encanta... Celebro la carta de vins que tenen a La Vinya, el concepte desenfadat i divertit de l'activitat i els vins que es poden tastar en un espai tan emblemàtic", afegirà. "Seré una tavernera fina, que és el que més m'agrada. A La Terraza el servei és diferent, ha de ser sempre impecable". Quant al repertori de tast que ha seleccionat, confessa: "He triat vins que conec i que em venen de gust". Descartar no li ha resultat fàcil. Servirà rieslings, xarel·los, borgonyes i xerès, que és una de les regions de vins que més l'apassiona: "Els bec i els recomano sempre. Obrir un àpat amb els vins de Xerès és fantàstic. Si els saps vendre, el client s'enamora de la seva singularitat". De tota manera, és conscient que desperten odis i amors a parts iguals. Totes les referències que ha seleccionat per a l'activitat o s'esgoten o gairebé. Els assistents viatgen per zones emblemàtiques i vins singularíssims, com Fino Inocente de Valdespino, Manzanilla Solear en Rama de Barbadillo (saca estiu 2021 format màgnum), Terra Vermella 17 i Planetes de Nin (garnatxa natural d'àmfora) 17 de Nin Ortiz (DOQ Priorat), Radikon Slatnik 2018 de Friuli, Wittmann Westhofener Riesling 2019, López de Heredia Viña Tondonia Gran Reserva Rosat 2011, Comando G Rozas 1er 2013 de Gredos, La Calma 13 de Can Ràfols dels Caus, Cargol Treu vi 2019 d'Alemanya i Corrió o Ceretto Barolo 2016 del Piemont... "Ha estat una experiència fabulosa, amb molt d'ambient. Ho he gaudit moltíssim pel suport dels sommeliers de La Vinya del Senyor, perquè els vins seleccionats han cridat l'atenció i perquè el Born és una zona turística on s'hi troba gent molt diferent amb ganes de degustar vins", resumirà després de l'experiència.



Maria José Huertas. Foto: Vila Viniteca.

Quan se li demana què ha de tenir el sommelier del segle XXI, és franca: "El mateix que el del segle XIV... Ha d'estar format, preparat i ha de viatjar i treballar amb molta honestedat". Renega del concepte d'humilitat que sovint se li atribueix a l'ofici, com també del paper de psicòleg que se



li pressuposa al sommelier. En aquest punt de la conversa, recorda l'article que va signar al blog de Vila Viniteca l'any 2020, que va ser un dels més llegits de l'any: "Conèixer les limitacions i fortalezes de cadascú ens dona la capacitat de progressar i avançar positivament, però no fer valdre i abaixar el cap és alhora un error. Serien millors qualificatius com honest, honrat, assenyat? I adverteixo en aquest punt sobre la falsa modèstia, tan equivocada com la supèrbia del qui creu saber-ho tot". Té clar què és i com es desenvolupa el seu ofici. I el seu discurs és un exemple de rigor. El traça amb distinció i es mostra convençudíssima que un dels valors més importants del sommelier és donar confiança. I això, diu, s'aconsegueix "estudiant i sabent d'allò que parles". Com va escriure al blog de Vila, l'ofici passa per tenir "cap, paciència i bon fer".

Pel que fa als seus gustos personals, no dubta ni un minut a compartir-los: "Quan sóc a casa, m'agrada beure vins blancs i rosats, que siguin senzills. I quan miro una pel·lícula, m'agrada prendre Xerès. Són vins de nas i els tens per a tota sessió". Li agrada recollir-se, però sempre està disposada a tornar, als bars, a les tavernes, als restaurants o als temples de la gastronomia? on sempre ha gaudit i gaudeix amb moderació del vi.