

Paz Levinson: ¿M'agrada servir diversitat i connectar amb records de vi?

La prestigiosa sommelier argentina, resident a París, ha estat la tercera participant del cicle internacional Sommelier convidat que organitza La Vinya del Senyor a Barcelona



Paz Levinson a La Vinya del Senyor. | Vila Viniteca.

Té la mirada clara i el gest tranquil. És nascuda a Bariloche, a la Patagònia argentina, però des de fa anys resideix a París. S'ha llevat molt d'hora per ser a Barcelona en el seu dia festiu i vol aprofitar-ne tots els segons. "La informació és avui inabastable i visitar productors és part de la meua feina. M'interessa tenir una visió actualitzada del món del vi, que és molt extens i divers. Tinc un deute amb Catalunya i encara més perquè és un territori que em queda relativament a prop", reconeix. El matí el dedica a visitar Recaredo: "Crec que Corpinnat és una agrupació poderosa. Tastar vins que s'elaboren amb serietat és molt especial. No són uns escumosos qualssevol". El que motiva el seu viatge a Catalunya és la invitació que li ha fet La Vinya del Senyor per participar al cicle *Sommelier convidat*. **Paz Levinson** serà tavernera per unes hores, dialogant amb i a través dels vins que l'apassionen i que la traslladen al lloc on neixen. Ha estat millor sommelier argentina els anys 2010 i 2014, millor sommelier de les Amèriques el 2015 i obté la quarta posició al concurs mundial el 2016. Formada acadèmicament en el món de les lletres, arriba al vi a través



de la restauració. Els concursos són espais de creixement per autoavaluar-se i aprendre i cada taula que serveix és per a ella una competició. Actualment és sommelier executiva global del Groupe PIC que lidera la xef **Anne-Sophie Pic**, amb restaurants a França, Suïssa i el Regne Unit. De Levinson diuen que és de les sommeliers més cobdiciades del món i la crítica especialitzada n'enalteix la seva autoritat poètica. Els vincles amb l'Argentina, encara que no hi visqui, són estrets. Argentina reloaded n'és un exemple. Diu que l'entén més i s'hi sent més a prop, així que en pren distància. I entre les moltes facetes professionals que té entre mans, la satisfà especialment la de ser ambaixadora dels vins del seu país que estan elaborats "amb passió", remarca.



Paz Levinson, tavernera per unes hores a La Vinya del Senyor. Foto: Vila Viniteca.

"El client necessita amor, que l'entenguin i que el compreguin. El sommelier ha de desenvolupar molta psicologia a la sala. Per a mi, cada taula és un concurs. El servei ha de ser perfecte, amb



independència de qui hi hagi assegut. Hi pot haver un gran tastador o no, però has de buscar sempre la perfecció. Cal ser exigent i no oblidar la humilitat", adverteix d'entrada. Li atreu la idea de participar al cicle innovador de La Vinya del Senyor i arriba amb un somriure i una generositat infinita al bar de vins del Born. Per conversar, abans de la seva funció, tria una copa de Calligramme 2013, de Domaine de Bellivière, una chenin que la trasllada al Loire perquè es un vi identitari. "No importa on siguis si en un restaurant d'alta gamma o un bistro, sempre t'has de sentir còmode i aquesta és la missió del sommelier. Pot ser un lloc senzill, però sempre hi ha d'haver confort. Cuidar i servir són part del plaer", recalca. "Per a mi el vi és una beguda màgica, que pot representar tantes coses que succeeixen al mateix temps i capturar molts coneixements. Quan parlem de vi parlem de terra, de cultiu, de física, de biologia... I no necessitem ni escalfar-lo ni processar-lo, és molt expressiu i a més a més és un aliment. És el que em permet ser avui aquí. Jo no em vaig imaginar mai com una persona viatgera, no era l'objectiu, però gràcies al vi he conegut a moltíssima gent i no hi ha límits per als viatges i per a l'estudi. M'agrada aprendre de biologia, història, cultura", sintetiza.



Paz Levinson. Foto: Vila Viniteca.

Paz Levinson és una sommelier de conversa pausada i reflexiva, intuïtiva i melòdica. Tria les paraules conscientment i s'estén a les respostes: "Em vaig presentar als concursos de millor sommelier perquè era una manera accessible d'estudiar, d'entrenar, de perfeccionar-me quan no



tenia diners per al diploma. Aleshores ja estava formant a sommeliers i treballava en una sala, però necessitava saber quant sabia. Per això em vaig apuntar, no perquè fos competitiva. Els concursos són una competició amb tu mateix i sempre ho vaig entendre així". Després dels tres triomfs consecutius, Levinson seguirà estudiant i esdevé la primera sommelier argentina a obtenir el nivell Advanced de la Court of Masters Sommeliers. La seva curiositat eterna la porta a viure a Shanghai durant un temps per indagar i entendre la cultura del te. De tornada, s'atura a París on s'hi quedarà a treballar i a viure, encadenant responsabilitats en diferents restaurants de referència. "Cada vegada que he sortit d'Argentina, he entès que m'apropava més als seus vins. Les discussions i converses que tinc amb els enòlegs argentins es generen perquè he pres distància i he seguit un camí diferent. Des de França puc posicionar i ordenar el vi argentí al meu cap. És cert que visc en una dualitat, entre França i Argentina, però és un mateix diàleg i és una dualitat que es resol i es consolida de forma orgànica. Crec que no podria comunicar el vi de l'Argentina sense haver vingut a París, on puc entendre altres raïms, estils i possibilitats", resoldrà.



Ambient a La Vinya del Senyor. Foto: Vila Viniteca.

Per a l'esdeveniment de La Vinya del Senyor selecciona un catàleg ampli i seductor: vins argentins, francesos, portuguesos, alemanys, de Califòrnia, Sud-Àfrica, Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Ribeiro, Xerès i també dos catalans, Trepat 2021 de Josep Foraster que li recorda



al perfil subtil dels pinot noirs de la Borgonya i Reserva Particular Brut Nature 2013 de Recaredo. Alguns vins són icones, altres de tall més innovador. Anyades velles i màgnums: "Me n'adono que no he inclòs Itàlia... Però he triat vins que m'agrada compartir. No m'hagués agradat una carta únicament francesa, tot i que la selecció de vins de França és el cor. M'agrada servir diversitat i connectar amb records de vi que són instants de quan els he tastat i compartit amb algú", revelarà. Passarà la tarda-vespre al Born regalant coneixement i complicitat, abonant el clima càlid i acollidor entre copes i converses. Diu: "M'encanta ser a La Vinya i el context del tast, és una funció que és capaç de reunir gràcies al vi molts amics i professionals i persones que només conec d'Instagram. És una invitació preciosa. No obstant, també he de dir que tinc bona relació amb tots els espais on el vi és protagonista". Quan se li pregunta per com veu el sector, és clara i concisa. "Al vi li exigim molt més que a d'altres cultius i aliments... I això ens ha de fer reflexionar. Hi ha d'haver congruència i coherència en l'elaboració però també en l'exigència. No li podem demanar tot al vi, que sigui orgànic o biodinàmic i després no ser conseqüents en altres aspectes de la nostra vida, amb pràctiques contaminants. Hem de pensar i reflexionar sobre l'ecologia però no vull alçar cap bandera, tot i que és cert que els vins que he seleccionat respecten la terra, sense que hagi estat intencionat. Busco que hi hagi cura en l'elaboració i presto atenció a l'energia que desprenen", resumeix. El futur l'imagina lluminós, a dins del món del vi com fins ara i probablement amb més presència a Argentina on li neixen nous projectes professionals, però contemplant sempre totes les regions vitivinícoles del món que satisfan la seva curiositat enològica infinita.