

# Perseverança, mètode i rigor per endur-se 40.000 euros a cegues

*Vila Viniteca celebra a Madrid la 15a edició del tast de vins per parelles, el més ben dotat de l'Estat espanyol*



Presentació 15è Premi Vila Viniteca de Tast per Parelles. | Vila Viniteca.

Aspira a convertir-se en el concurs de tast de vins a cegues referent a nivell europeu i en el premi Planeta del món del vi. El certamen anual que convoca **Vila Viniteca** arriba a la quinzena edició amb forces renovades i l'entusiasme del primer dia. És el concurs millor dotat de l'Estat espanyol, amb 40.000 euros de premi: 30.000 se'ls emporta la parella guanyadora, 7.000 la segona classificada i 3.000, la tercera. "Els vins del concurs són referències que a mi m'agraden. Les 7 referències de la fase eliminatòria i les 7 de la final les acabo decidint el mateix dia, segons l'expressió que mostra cadascun dels vins seleccionats", revela **Quim Vila**, copropietari de l'establiment gourmet, amb epicentre al Born, a Barcelona. La quinzena edició del concurs tindrà lloc al Casino de Madrid el diumenge 12 de març i el cartell que l'anuncia és obra de la dissenyadora catalana **Clara Mercader**, coneguda artísticament com **MariaDiamantes**: "Hi ha un ús de la tipografia amb dualitat, un joc de parelles. He utilitzat una imatge sintetitzada, conceptual. Dono importància a les formes i als colors, a composicions molt netes. És un cartell d'estil calidoscòpic, perquè quan tastem vins observem colors, aromes i textures diferents i he volgut dissecionar i transmetre aquesta diversitat de percepcions". Un cartell disruptiu per a una edició que novament ha batut tots els records de participació: 120 inscrits en menys de 4 minuts. La presència de tastadors estrangers augmenta, però tímidament. En aquesta edició, hi ha 10 parelles

procedents de França, Bèlgica, Dinamarca, Regne Unit, Luxemburg i Finlàndia. La conquesta del públic internacional és encara una assignatura que Vila Viniteca es planteja resoldre de cara a properes edicions.



Clara Mercader, coneguda com a MariaDiamantes. Foto: Vila Viniteca.

"Per participar al concurs, n'has de saber, de vins. I les nocions s'agafen estudiant i practicant. Visitant cellers, fent el curs de sommelier o el diploma WSET i comprant vins, no només tastant aquelles referències a les quals et conviden", afirma Quim Vila. Està clar que qui vol jugar fort, s'ha de gastar diners i entrenar-se a consciència. L'enòleg de Raventós i Blanc, Joan Munné, va guanyar amb Àlex Peris la dotzena edició del concurs de tast per parelles, celebrada també a Madrid. Aquest 2023 repeteixen experiència i explica que s'entrenen de forma intensiva amb un grup d'amics que han arribat a la final en diferents edicions: "Per triar els vins del tast, pensem en aquelles referències que poden sortir. El procediment no té res a veure amb el dia del concurs, però ens ajuda a aprendre i a memoritzar. Tastem a cegues de forma individual, compartim opinions amb la parella, comentem amb la resta d'assistents, descobrim els vins i retastem. A títol personal, anoto els comentaris en un Excel per recordar les característiques bàsiques que diferencien cadascun dels vins". Els enòlegs **Ricard Rofes** (Cellers ScalaDei) i **Roc Gramona** (L'Enclòs de Peralba) es presenten de nou junts i és la primera vegada que competiran a Madrid. "Ens entrenem però no ens obliguem a res. Hi anem tranquils i sense pressió. No estem obsessionats però estar clar que guanyar ens faria més contents", resumeix Gramona. Les agendes no els permeten tastar plegats en aquest esprint final abans del concurs, però quan es troben, aprofiten l'avinentsa: "Ens preparem de manera separada. Sobre negres, mana el criteri del Ricard. Sobre escumosos, el meu. I sobre blancs, tots dos. Quan dinem o sopem junts, tastem a cegues. Les primeres impressions sempre són les més importants i som fidels al que percebem. Molt difícilment canviem la resposta. Tastem per separat i després ho posem en comú. Ens dona bon resultat". A banda de les trobades esporàdiques que manté amb la seva parella de tast, Roc Gramona s'entrena amb un grup d'amics íntims, la majoria productors, de Sant Sadurní d'Anoia i també els dijous a l'Aula del Vi. Un cop al més també es reuneix per tastar a cegues amb elaboradors, restauradors i distribuïdors de les comarques de Tarragona, de manera que el seu entrenament és constant.

Vila Viniteca té un catàleg de 10.500 referències entre vins i destil·lats i representa més de 350 cellers nacionals i internacionals. Totes elles poden estar seleccionades el dia del concurs. Hi ha vins tranquils, escumosos, dolços i rancis, del nou i del vell món. No està a les bases, però hi acostuma a haver un vi català a la tria. Hi ha parelles que es dediquen a analitzar a fons el catàleg de Vila Viniteca durant mesos i que assisteixen a la competició no només per passar-ho bé i tastar grans vins, sinó també amb la determinació de guanyar el certamen. L'import del premi és una motivació important.





*Un plat del menú ideat per Rafa Zafra del restaurant Amar de Barcelona. Foto: Vila Viniteca.*

En qualsevol cas, al concurs hi participen professionals i aficionats que han d'encertar el país (1 punt), la zona d'origen (1 punt), la denominació d'origen (2 punts), les varietats (3 punts), l'anyada (3 punts), l'elaborador (3 punts) i la marca (2 punts) dels 7 vins seleccionats. En cas d'empat es

tenen en compte les notes de tast redactades. El concurs que promouen Quim Vila i el seu soci **Siscu Martí** porta posant en valor la cultura de vi durant els últims 15 anys i és una possibilitat de resseguir i tastar les referències singulars que comercialitza l'establiment gourmet. La presentació de la 15a edició s'ha celebrat al restaurant Amar de Barcelona amb un menú ideat pel xef **Rafa Zafra**. Els vins que l'han acompanyat, emulant el tast a cegues del concurs, han estat un viatge sorprenent per diferents regions del món, començant pel Lustau Fino La Ina. Després s'han servit Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2014, Bründlmayer Grüner Veltliner Ried Käferberg 1ötw 2020, Pazo Señorans Selección 2013, Newton Johnson Family Vineyards Chardonnay 2020, Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2019 i Mas Estela Dolç Solera 1990.



*Els vins del Tast de presentació. Foto: Vila Viniteca.*

Un any més, **Riedel** serà partner del concurs de Vila Viniteca. Es faran servir 2.700 copes al llarg de tota la jornada, de les quals 2.100 es destinaran al concurs. S'utilitzaran com a testimoni una Riedel Pinot Noir i una Cabernet Sauvignon, ambdues de gamma alta. "La forma de la copa determina el contingut de l'ampolla de vi", adverteix **Jordi Segura**, director d'Euroselecció, l'empresa que les comercialitza. Malgrat que l'estètica de les copes és poderosa, Segura posa l'accent sempre en la seva utilitat i en com cada estil i model fa més expressiu el vi. Les copes Riedel s'empraran també al *showroom* paral·lel de vins i formatges que Vila Viniteca posa a disposició del públic assistent, que es calcula en un miler de persones. L'entrada es pot adquirir al web i és una manera de seguir en directe el concurs, entre bons vins i molta adrenalina. Encertar no és fàcil. Acostuma a ser sempre una cura d'humilitat. Els qui porten anys presentant-s'hi asseguren que el saber molt, a vegades, els juga males passades. L'any passat els 30.000 euros del primer premi se'ls van endur a Barcelona la parella formada per Boris Olivas i Alberto Ruffoni, tots dos de Madrid, el primer tastador de la Guia Peñín i el segon, sommelier a La



---

Caníbal. L'any anterior, el triomf a Barcelona va ser per a dos catalans, el sommelier Rubèn Pol, aleshores al restaurant Disfrutar, i l'advocada Lucía Viz.