

## ?Jo sóc un afortunat i ell és un crack?

*Àlex Peris i Joan Munné són els guanyadors del 12è concurs de tast per parelles de Vila Viniteca celebrat aquest passat diumenge a Madrid. Participaven per primera vegada junts i en aquesta entrevista reconeixen les habilitats de l'altre, es demostren respecte i admiració mútua. Tenen clar que aquest és un concurs en què guanya la parella que menys falla.*



Guanyadors del 12è concurs de tast per parelles de Vila Viniteca. | Cedida.

Fins el dia abans de la inscripció no decideixen presentar-se com a parella a la 12a edició del concurs de tast de Vila Viniteca, el més ben dotat de l'Estat espanyol amb 40.000 euros. Són amics des de petits, de Sant Pere de Riudebitlles, però no coneixen molt a fons les habilitats de l'altre en el tast de vi. Les identificaran setmanes abans de viatjar a Madrid. De compartir poble, aficions gastronòmiques i d'elaborar plegats "l'aigua de Sant Pere" per la festa major del poble, un cop inscrits al concurs, passen a comprometre's a entrenar en el gust de tast que lideren **Toni Carbó** i **Ramon Jané**, al Penedès. **Joan Munné Parera**, enòleg de *Raventós i Blanc*, no se'n perd cap. **Àlex Peris López**, propietari d'*Olives Blai Peris*, només hi podrà anar tres cops, per qüestions professionals, però a partir d'ara té clar que hi serà amb molta més freqüència. "Guanyar un premi també es feina" dirà durant l'entrevista. "Has d'assimilar l'experiència, donar les gràcies i gestionar moltes emocions", afegirà.



"Vam inscriure'ns al tast per parelles de Vila amb la intenció de divertir-nos i passar-nos-ho bé", comenta Munné. I potser per això, sense la pressió autoimposada d'haver de guanyar i essent el primer cop que anaven plegats, van arribar amb relativa tranquil·litat al primer lloc del pòdium en un certamen que posa tots els focus en els tastadors. Això, al marge de les capacitats individuals per identificar vins, gustos i aromes que cultiven als respectius llocs de treball, però que la humilitat els fa passar per alt a l'entrevista. La cara de sorpresa i felicitat que mostren a les imatges oficials un cop conegut el veredict, ho diu tot. Tant com la fotografia que circula i que ells mateixos viralitzen a les xarxes on se'ls veu abatuts (de cansament) i sense cap mostra de nerviosisme, com si la cosa no anés amb ells, minuts abans de conèixer el resultat de la gran final.

Els entrevistem per telèfon i per separat i les respostes demostren, una vegada més, que fan un bon equip. Tenen pendent fer una celebració gran i demostrar l'agraïment infinit envers el grup de tast del Penedès que els ha acollit en els últims mesos. De moment només han pogut brindar, per separat, i amb cervesa.

### **Com us vau preparar?**

(Joan): Bàsicament al grup de tast de Toni Carbó i Ramon Jané. L'Àlex va venir a tres tastos i jo vaig anar als 10 que es van programar de gener a març.

### **Una parella, sempre suma. En el vostre cas, qui posa què?**

(Joan): L'Àlex sap tastar, però es dedica a un altre sector. Jo sóc enòleg i sommelier. De la primera ronda, vam encertar els dos últims vins, però de la resta, res.

(Àlex): De petit, amb 13 anys vaig llegir *El Perfum* i vaig descobrir el món de les olors, em van agradar abans que el vi. I és el sentit que més em fascina, el més misteriós. La vista i l'oïda necessiten un filtre, però l'olor va directa al cervell. Quan arribo a casa sempre oloro el pa i després el toco...

### **Com us vau compenetrar durant el concurs?**

(Joan): Em va sorprendre el nivell de tast i la sensibilitat per les aromes i el sabors de l'Àlex. Dominava i "tocava". El dia abans del concurs vam estudiar plegats. A la primera ronda ens vam divertir molt. Quan tenia dubtes, li demanava opinió i aportava detalls importants de precisió que ens permetien acabar de decidir zona, celler, vi...

(Àlex): Ja havíem quedat amb el Parera - que és com li diu col·loquialment - que ell tenia el coneixement i jo el certificava. Tinc un avantatge que no tornaré a tenir mai més que és la ignorància. No tenia tants registres de varietats ni estils i no pressuposava tant. De fet, un cop coneguts els vins, es va escoltar molt el "ya te lo dije"... Es canvia de referència pels prejudicis i pels registres que es tenen, però jo no en tenia cap.

### **Què va ser determinant per passar a la final i com gestioneu la sorpresa?**

(Joan): Vam fallar menys que les altres parelles, però hi havia vins impossibles. El syrah d'Austràlia no el vam encertar. L'albariño el vam encertar i el vam situar a Rías Baixas. El chardonnay que tothom situava a la Borgonya, nosaltres el vam ubicar als EUA i ens va donar una gran alegria saber que era de Xile, del nou món. El Venus 2005 era complicat, el vam situar al Bierzo, tot i que l'Àlex va dir que era un Priorat; és un vi vell que no semblava que ho fos tant. El portuguès del 69 ens va sorprendre molt, mai havia provat un vi tan vell? I el de Ribera del Duero crec que és el que ens va donar la victòria. L'olorós el situàvem a Xerès, però sense celler ni marca. En fi, dels 7 vins, vam encertar zona i anyada i varietat de tres. De la resta, res. Per tant un 30 i tant per cent és encert, la resta...



(Àlex): L'albariño, el Ribera del Duero i el Xerès ens van donar el premi. Quan vam passar la primera fase vaig tenir un "subidón"... Jo sóc molt feliç. Ja ho havíem fet! El Parera en canvi estava més nerviós i em va dir, literalment: "Cabrón, què fàcil que és això d'anar sense pressió". Crec que l'haver fet teatre, m'ha ajudat. Quan estàs nerviós, només has de mirar al davant, perquè si gires la vista i veus tot el que tens al voltant...

### **Teniu perfils professionals diferents, què us ajuda i què us limita?**

(Joan): Sóc més enòleg que sommelier i ho vaig estudiar justament per tenir més cultura del vi. I he anat aprenent a tastar millor. Al final i sense conèixer a fons el catàleg de Vila, he après amb el grup de tast del Penedès a diferenciar zones, marques i cellers. El Toni és molt seriós, tastem a cegues, discutim, reflexionem, tornem a tastar i recordem. Gràcies al Pepe, a Raventós tinc la possibilitat d'obrir-me, viatjar i tastar vins. Ara me'n vaig a la Champagne, he fet veremes a Sud-Àfrica? També he de dir que sense el curs al CETT no sabia res del que ara sé.

(Àlex): Sincerament, ho tinc clar. Jo sóc un afortunat i ell és un crack en això del vi.

### **Què fareu amb els 30.000 euros de premi?**

(Joan): Celebrar-ho amb els amics i companys de tast i passar-ho bé. Reinvertirem en el grup de tast. També celebrar-ho amb la gent del poble i poder tastar plegats els vins del tast per parelles menys coneguts i/o esgotats.

(Àlex): Agrair-ho amb la gent que valora el vi. És un regal que et regales. En aquest tres dies han passat moltes coses i molts somnis amagats relacionats amb el vi tornen a aparèixer. En el meu cas, tenim una casa familiar a Falset i m'agradaria recuperar-la i destinar-la a espai de tast i convertir-la en un lloc de turisme rural. Hi ha una part del premi que tinc clar que la dedicaré a continuar-me formant i no sé si hi haurà més concursos com el de Vila, però aniré a entrenar.

### **Per tant, l'any vinent, no repetiu?**

(Joan): Bé, jo sempre havia tingut una altra parella de tast. Amb l'Àlex la decisió d'anar plegats ha estat puntual per aquesta edició i ens ha permès fer-la sense pressió? Però havent guanyat, potser canviem d'idea i podem anar junts de nou l'any que ve. Ho hem de valorar encara.

(Àlex): Ja li vaig dir al Parera que ara tindria un problema. Tornarà amb la parella de tast d'abans o es quedarà amb mi? Té un dilema gran. Jo, si no és amb ell, no em presentaré.

### **De totes les felicitacions rebudes, una que us hagi fet especial il·lusió?**

(Joan): Hauria de revisar-les totes, però la de l'Enric Soler, per exemple. És una persona que em pot felicitar perquè sap qui sóc, va ser professor meu al CETT i conec el seu projecte i la seva manera de fer vins i m'agrada molt. Puc dir el mateix de Joan Rubió, rebre les seves felicitacions és un orgull.

(Àlex): La dels meus pares, perquè sense ells no estaria aquí. I també a totes les persones que van felicitar als meus pares com en Pere Guilera que és una referència. Els pares pensaven que anava a Madrid de copes i han vist que això és molt serio i els ha fet valorar també el que tenen a casa.

### **El Penedès s'ha reivindicat com mai o una vegada més al concurs de Vila. Què teniu que us fa grans?**

(Joan): Bé, es confirma que hi ha una revolució. Al Penedès hi ha una suma de petita i mitjana empresa. El raïm no es ven bé des de fa anys i això ha fet que hagin nascut petits projectes, amb gent que sent la terra, des de Mas Candí a Pardas, Sicus i l'Enric Soler? Hi ha molts projectes



---

que canvien el Penedès que coneixem. Gent que fa vi a casa i des de sensibilitats molt diferents, com Rubèn Parera, Enlaire Vins...

(Àlex): Érem 5 parelles del Penedès. Hi ha una cultura de vi gran i potser és perquè l'hem viscut sempre. El treball de recerca a l'institut el fèiem de la fil·loxera. Al Penedès encara trobaríem algú fent cava a casa. Tenim una realitat agroalimentària molt propera i això és determinant.

#### **Un vi del concurs per tornar a tastar?**

(Joan): Sassicaia. No perquè fos el millor o el més bo, però és el que ens va fer guanyar. És de la primera ronda i hi ha una part emocional molt gran. És el vi del concurs i és un vi que fa dos mesos no hagués dit mai que existia; la formació amb el grup de tast va ser determinant.

(Àlex). Per a mi també ho és, té història. El teníem identificat i en Parera em demanava que guardés i recordés el nom perquè sortiria al concurs. Tinc papers amb notes escrites d'aquest vi. Però el que em defineix és el Bride Valley Vineyard Blanc de Blancs 2014, Dorset. Jo li vaig dir al Parera que era un Champagne... Em va enganyar la seva delicadesa i crec que és una demostració de que es poden fer coses excepcionals fora de zones icòniques.

#### **Com van les celebracions?**

(Joan): La vida no para. Vam celebrar-ho molt a Madrid, amb tota la gent del Penedès que érem, però ens van fer fora ràpid. Vam fer una cervesa al tren i l'Àlex es va quedar a la capital a vendre olives? I jo l'endemà ja treballava. I avui encara més? Però farem una celebració gran.

(Àlex): Farem moltes celebracions. Una amb el grup de tast per suposat. Aquest divendres a Sant Pere de Riudebitlles - hem posat el nom del poble al mapa! - farem un visionat de la final i brindarem amb bombolles de la Conca del Riu Anoia. I en farem més.

Amb la incògnita de saber si es presentaran junts a la 13a edició del tast per parelles que Vila Viniteca celebrarà a Barcelona la primavera de 2020, Peris i Munné seguiran connectats per "l'aigua de Sant Pere" que elaboren des de fa 10 anys per a la Festa Major de Sant Pere de Riudebitlles, amb un ingredient secret, que no estan disposats a revelar. Qui sap si ara la podran envasar i fins i tot trobar la distribuïdora que els la comercialitzi més enllà del municipi.



*Vins de la final del 12è tast per parelles de Vila Viniteca Foto: Cedida.*

#### **Els vins de la final:**

- DO Ferreiro Albariño 2017, Rías Baixas
- Aristos Duquesa Chardonnay 2010, Cachapoal
- Venus La Universal 2005, Montsant
- Viña Pedrosa Crianza 2016, Ribera del Duero
- Viuva Gomes Colares 1969, Collares
- Torbreck the Struie 2016, Barossa Valley
- La Bota de N°63. Oloroso Muy Viejísimos Bota NO (3/8), Jerez Zona (Chiclana)

#### **Els vins de la fase classificatòria:**

- Didier Dagueneau Pouilly Fumé Silex 2015, Pouilly-Fumé
- Louro 2017, Valdeorras
- Cérvoles Blanc 2016, Costers del Segre
- Bride Valley Vineyard Blanc de Blancs 2014, Dorset (England)
- Gonet-Médeville Blanc de Noirs 1er Cru Brut, Champagne
- Quiñón de Valmira 2016, Rioja - Sassicaia 2014, Bolgheri