

?L'ofici no va de ser el més radical ni de defensar el més nou?

Miguel Laredo clou la primera edició del cicle ?El sommelier convidat? de La Vinya del Senyor



Miguel Laredo, sommelier convidat. | Vila Viniteca.

"Quim Vila em va avisar quan encara era una idea. Li vaig dir que em feia molta il·lusió, com totes les coses que organitza, però que volia ser l'últim. I certament després tenia por al repte, perquè jo hi arribava després de l'experiència de cinc grans companys. Estic molt agraït que m'hagin escollit". **Miguel Laredo** (Taberna Laredo) ho explica encara amb l'adrenalina encesa després d'una tarda de vins i converses. La seva participació clou la primera edició d'"El sommelier convidat", organitzada per La Vinya del Senyor, a Barcelona.

"El món del vi uneix. Genera inquietud i t'obre finestres. Cadascun dels sis que hem participat ha aportat la seva personalitat en la selecció de vins. **Andrés Conde Laya** amb els naturals i més estranys, **Armando Guerra** amb el Xerès, **Maria José Huertas** amb vins directes i **Alberto Redrado** amb els vins del Mediterrani", resumeix. La selecció de Laredo també és personal i generosa, un viatge pels cellers i les persones que l'han marcat i una voluntat de beure-se'ls en bona companyia: "Vaig portar-hi un Clos Mogador que m'havien regalat fa anys per recordar els meus aprenentatges i les meves primeres veremes? Volia fer un gest als professionals que m'han ensenyat i m'han ajudat a conèixer el món del vi, com Pepe Raventós, Raül Pérez, Dani Jiménez Landi, Telmo Rodríguez", explica amb entusiasme.



Miguel Laredo, sommelier convidat. Foto: Vila Viniteca.

"Hem passat de beure vins industrials, de marca i d'autor, molt concentrats i molt cars, a vins de



joves savis i intrèpids. I en aquest viatge hem après que cal parlar més d'història i de terror", adverteix sobre els canvis que ha observat en els últims anys. "Hem de parlar de persones i de costums, del camp, del canvi climàtic, de cuidar el que tenim perquè els fills tinguin futur, això és el que més m'agrada. Hem de parlar de geografia i redescobrir regions que hi han estat sempre però que no hem observat prou, més enllà de La Rioja i del Priorat. Hem maltractat la vinya, l'hem arrancat i ara ho hem de recuperar tot", dirà Miguel Laredo en un to amigable però amb la gravetat de qui sap el que s'ha perdut. És un sommelier que parla amb franquesa i contagia optimisme. És de la vella guàrdia, però clarament obert i receptiu al que ve. Sap que "viatjar i conèixer és enriquir-se" i ho manifesta insistentment: "Vivim molt a prop de França i Itàlia, hi podem arribar en poc més de dues hores. Són països que han conservat molt bé els costums, les varietats, el marc de plantació... Els viticultors que en saben són els que han viatjat per aprendre dels qui fa 200 anys que fan vi, no per copiar, sinó per entendre. Compartir idees i fórmules per sostenir i mantenir un sector amb un futur incert, és imprescindible", dirà.

A Taberna Laredo, a Madrid, tenen devoció més que passió pel vi. És un projecte gastronòmic familiar que ha treballat per ser referent enològic "oferint productes de nous vinyataires, noves anyades i denominacions, amb especial accent a les diferents regions d'Espanya, Borgonya i Champagne", expliquen. Miguel Laredo reconeix que han de servir a un públic molt divers i això es reflecteix a la carta de "vins i alegries" que tenen a disposició del client: "Hi ha qui no entendrà què és una *caïño* de Rías Baixas, per això he de tenir vins més comercials. Però està clar que entre el públic més jove hi ha curiositat per les varietats recuperades i pels projectes més innovadors. Per exemple, els vins que es fan a les Canàries... Però al costat hi ha d'haver els més reconeguts de la Rioja o Ribera del Duero. He de servir Pétalos del Bierzo per poder oferir també La Faraona. Hem de tenir en compte però que hi ha una generació que sempre ha begut el mateix i s'ha de respectar. Hi haurà d'haver una transició que hem de fer tant el sommelier, com el bodeguer com el distribuïdor".



Miguel Laredo, sommelier convidat. Foto: Vila Viniteca.

Sobre l'ofici, Laredo diu obertament que "els sommeliers són professors d'assajar". Reconeix que es mou en un món, el del vi, que és "inquiet i té longitud" i té claríssim que el bon professional "ha de viatjar, ser humil i gens esnob. Als sommeliers que presumeixen massa, els dic que caminin



suau i que aprenguin del viatge. Que poden tenir inquietuds, sí, i defensar els vins sense sulfurós o de Xipre, però que l'ofici no va de ser el més radical ni de defensar el més nou". Quant al servei, té la lliçó ben apresada i la trasllada amb complaença: "El sommelier ha de mirar al client a la cara. Amb aquest primer contacte començarà a conèixer-lo. Sabrà si pot arriscar o no. Si ha d'anar a poc a poc. I el més important, un sommelier sempre ha de vendre un vi que conegui bé, perquè no vendrà l'etiqueta, ha de vendre la història, la persona i el paisatge que hi ha darrere, el que ha sentit quan l'ha visitat".

Per a Miquel Laredo el vi és molt més que el negoci que regenta: "És un condeute per harmonitzar la gastronomia, però és per sobre de tot investigació. Com diu **Pitu Roca**, és molt humana, ens porta a tot arreu, podem conèixer a través seu a moltes persones. A La Vinya del Senyor en vaig conèixer algunes que havien estat a Taberna Laredo i que em van reconèixer que els agradava molt la nostra carta de vins. Això és una alegria molt gran i va ser una deferència molt gran que alguns grans sommeliers s'atansessin al Born a conèixer-nos. Quan vaig arribar a Madrid vaig vacil·lar als meus germans de amb qui havia estat".



El sommelier convidat: Miguel Laredo. Foto: Vila Viniteca.

Retornant als vins que va seleccionar com a sommelier convidat a La Vinya, és sincer: "Hi vaig portar els que m'agradaven. I alguns amb etiquetes potents com Silex 2018 del Loire, Las Umbrías 2016 de Comando G de Gredos, la màgnum de Clos Mogador 2009 i el champagne



Delamotte Blanc de Blancs 2014, però també El Pecado 17 de Raül Pérez de Ribeira Sacra que és un gran descobriment, Las Enebradas 18 de Viñedos del Jorco, o Mas del Serral 2009 en format màgnum de l'amic Pepe Raventós, que va agradar molt, amb més de 100 mesos de criança". És un sommelier despert i receptiu i no perdona cap viatge per tastar noves referències: "A Màlaga, a Vigo, a València... hi ha inquietud i revolució enològica. Estiuejo a Rías Baixas i observo molts projectes interessants i petits restaurants amb cartes de vins que ja m'agradarien a Madrid. I a bon preu. S'ha de moure la roda perquè es begui més vi de qualitat, som un país viticultor, amb un arrelament enorme cap a la vinya i s'ha de mantenir", insistirà. És empàtic i enèrgic, i ja fa dies que pensa en com donar continuïtat al cicle que ha ideat Quim Vila. Té la idea de fer-ho a la inversa. Traslladar a Madrid la iniciativa i fins i tot posar a disposició la seva taberna per portar-hi "sommeliers de Catalunya, Canàries, Galícia...", enumera. Aquella idea que Quim Vila va imaginar en un tovalló i que li va traslladar quan encara era molt incipient, sembla que atrau i arrela. I qui sap si a més a més de Barcelona, tindrà continuïtat en alguna barra de Madrid.