

Agustí Ensesa. Sommelier

“Vaig néixer entremig de botes i bocois”

EMPORDÀ · “La Denominació d’Origen Empordà ara ja pot competir amb els millors, amb puntuacions altíssimes” **GIROVI** · Ahir es va celebrar el Girovi, on es presenten vins i caves de totes les DO catalanes**Imma Bosch**
GIRONA

Agustí Ensesa és un gran expert en vins. De fet, com ell explica, va néixer entremig de botes i bocois perquè el seu pare tenia un magatzem de vins a granel. Ahir va celebrar a Girona una nova edició del concurs de vins i caves de Catalunya, el Girovi, on van participar uns dos-cents tastadors i més de dos-cents vins de diverses categories. És un concurs que té com a objectiu promocionar els vins catalans i molt atípic, com diu Ensesa, perquè “s’hi presenten vins i caves de totes les denominacions d’origen de Catalunya” però també perquè el jurat el formen experts del sector però també aficionats i “aquesta barreja d’opinió dels professionals i dels consumidors és especialment valorada”.

Com va anar el concurs?

Molt bé. És un concurs que té un gran prestigi i hi participen vins i caves de totes les denominacions d’origen de Catalunya. El vam idear el sommelier i amic Eduard Solà i jo amb l’objectiu de promocionar els vins catalans. En aquesta edició hi han participat uns dos-cents tastadors, presidits per Josep Roca, d’El Celler de Can Roca, i autoritats gironines que van triar a cegues entre els més de dos-cents vins i caves de totes les denominacions catalanes que participaven en diverses categories: negres, joves, negres amb criança, caves, blancs i dolços, entre d’altres.

I què té d’especial el Girovi?

El Girovi és un concurs atípic. D’una banda, perquè hi concurren vins i caves de totes les denominacions d’origen catalanes quan el més habitual és que cada una d’aquestes regions orga-

nitzi el seu certamen i només per a vins de la seva zona i perquè el jurat el formen experts del sector vitivinícola però també aficionats i persones que no es dediquen professionalment al món del vi i aquesta barreja d’opinió entre professionals i consumidors és especialment valorada pels cellers que presenten els seus vins a concurs. En aquest concurs també premiem els millors vins de la Denominació d’Origen Empordà.

Com és que es va dedicar al món del vi?

Vaig néixer entremig de botes i bocois. El pare, que també es deia Agustí, tenia un magatzem de vins a granel al carrer Santa Eugènia de Girona i nosaltres ens passejàvem amb bicicleta pel mig de les botes. Recordo que quan no ens veia ningú agafàvem un petit got i, d’una aixeta, tastàvem un vi que ens agradava molt. Després vaig saber que allò era moscatell. Quan vaig fer catorze anys, la família va decidir que em quedaria a treballar a casa i a mi em va semblar molt bé. Tot i que el magatzem va viure diferents transformacions sempre va estar al mateix lloc i vaig estar-hi fins que van plegar.

Però vostè sempre ha estat vinculat al món del vi.

Sí. Hi va haver un moment que tenia el negoci de vins, dues xarcuteries i un restaurant. En aquella època també vaig ser el primer president de la federació d’hoquei sobre patins, però ho vaig haver de deixar perquè entre els negocis, i haver de criar vuit fills, la meua dona i jo no paràvem.

Però hi havia les classes, de les quals no s’ha desvinculat mai.

És cert. Quan els vins van passar de granel a embotellats vaig

decidir assistir a uns cursos que feia l’Incavi. Allà vaig començar com a alumne i hi vaig acabar com a professor d’anàlisi sensorial. També he fet col·laboracions en revistes i diaris i vaig crear l’Escola de Tastavins, que encara funciona i que hem impartit molts cursos d’iniciació al tast de vins per a sommeliers. No som enòlegs, som sommeliers.

Recordi’m la diferència.

Jo sempre dic que l’enòleg és el ginecòleg del vi i el sommelier és el pediatre. L’enòleg cuida les botes i el procés del vi fins que està embotellat i en canvi el sommelier és el que l’ha de recomanar i analitzar sensorialment; fem maridatges per saber amb quin plat pot funcionar millor. Tot i que és molt subjectiu, la gent agraeix que l’orientis una mica.

A quanta gent ha arribat a impartir classes?

A milers de persones de totes les comarques de Girona [somi-riu]. Ara ja no tinc l’activitat comercial però continuo impartint alguna classe a l’Escola d’Hostaleria de Girona però no als alumnes sinó en el curs de sommeliers que s’organitza conjuntament l’Escola d’Hostaleria i la UdG. També faig alguna col·laboració en algun mitjà i en algun restaurant que a vegades em demana assessorament sobre algun vi o tast de vins.

El consumidor valora més els vins ara que anys enrere?

Molt més. Entendre-hi de vins ara està de moda. El problema és que hi ha molta gent que es pensa que hi entén però no és així. Sort que ara puja jovent que ha après a beure vi i que en beu poc i bo. És jovent que no pren vi només pel fet que sigui d’una denominació d’ori-

**Professor**

Sempre que pot passa per l’Escola d’Hostaleria de Girona, on ha impartit classes molts anys. En la imatge, al bar de l’Escola d’Hostaleria. ■ QUIM PUIG

gen que té anomenada, sinó que vol saber quina casa hi ha al darrere, quin enòleg, quin terreny i quin clima ha tingut aquell vi.

A Catalunya hi ha molt bons vins. Què pensa dels de la Denominació d’Origen Empordà? Han passat de ser vins de qualitat mitjana a ser de gran quali-



Jo sempre dic que l'enòleg és el ginecòleg del vi i el sommelier, en canvi, és el pediatre

de pujar i que millora qualitats i obre cellers nous. Hi ha altres denominacions d'origen que havien arribat a dalt de tot però que ara han fet una mica de davallada no tant en qualitat sinó en prestigi i acceptació en el mercat i que ara lluiten per no perdre el primer lloc. En canvi la Denominació d'Origen Empordà encara està pujant. Ara ja podem competir amb els millors amb puntuacions altíssimes.

A les comarques gironines no tot són vins de la Denominació d'Origen Empordà.

És cert. Hi ha altres zones com ara Sant Martí vell, per exemple, on hi ha el celler Eccoci Wine, que és un vi amb cara i ulls del Gironès, o el celler Ses Vernes de Blanes, que fa cava amb raïms de Blanes. A la demarcació han aterrat enòlegs que han passat per la Facultat d'Enologia de Tarragona que són els que donen empenta a fer vins ben fets, millorant la qualitat i l'empenta comercial.

Considera que el mercat del vi està saturat?

Surten vins contínuament i és lògic que així sigui perquè les cases ho han de fer per tenir arguments de venda. Si no fos que totes les cases exporten molt no hi hauria tants cellers i algun hauria de plegar.

A la demarcació hi ha cellers grans i amb molts reconeixements però també n'hi ha de molt petits.

Sí. Els grans ho tenen més fàcil a l'hora d'introduir els vins en el mercat i per descomptat exportar. En canvi els que són petits, per desgràcia, tenen el problema que l'enòleg ha de fer moltes gestions que no li tocava fer, com ara encarregar-se de la distribució, perquè les vendes que solen fer són de proximitat, i fins i tot cobrar-lo.

I els restaurants tenen en compte els vins catalans?

L'objectiu dels cellers és figurar a la carta dels restaurants. El problema és que molts restaurants només volen novetats. I jo hi estic en contra perquè quan fan neteja de cartes treuen vins boníssims i de tota la vida i hi posen únicament vins que ells descobreixen. I això és molt maco però té un perill, perquè si un client que entra al restaurant és un aficionat al vi ja li



El consumidor ha de valorar la relació qualitat-preu del vi, perquè n'hi ha que són exageradament cars

agrada que li ofereixen novetats i s'hi arrisca, però en canvi si és una persona que no hi entén, que és la majoria, i s'ha de deixar aconsellar, quan no li encertis el gust marxarà disgustat. Soc partidari que els restaurants tinguin un cinquanta per cent de vins nous i un cinquanta per cent de clàssics per evitar, així, que el client es desorienti. Però també perquè si són bons és injust expulsar-los de la carta.

I per als que no hi entenem, com es tria un vi?

El millor vi no existeix perquè tot depèn del gust del consumidor. A partir d'aquí, el més important és saber quina denominació volem i quins plats haurà d'acompanyar. Per al marisc o el peix a la planxa el millor és un vi blanc, per a peixos amb salsa és recomanable un vi emmagatzemat en fusta i per a les carns, els negres o els rosats. Evidentment convé valorar la relació qualitat-preu del producte perquè penso que hi ha vins que són exageradament cars. Si es vol quedar bé, el més fàcil és comprar vins de cellers reconeguts o anar a una botiga especialitzada i deixar-se aconsellar pel botiguer.

En la seva llarga trajectòria en el món del vi ha guanyat un munt de premis.

N'he rebut uns quants, sí i n'estic molt agraït perquè és el millor reconeixement que m'ha demostrat el sector. No hi ha res tan bonic com sentir-se estimat pel sector on et mous. He rebut guardons de la Cambra de Comerç, de l'associació de sommeliers, i de la Denominació d'Origen Empordà, que va ser l'últim que vaig rebre. Em van premiar amb el Bacus Emporità per la meua llarga trajectòria en el món del vi: cofundador de l'Associació Catalana de Sommeliers, dels Mes-tres Tastavins i Cellers de Catalunya [entitat que presideix], de la Venerable Confraria de la Bota de Sant Ferriol de l'Empordà, fundador de l'Escola de Tastavins del Gironès, professor a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona i de la Universitat de Girona i membre del comitè de tast de la Denominació d'Origen Empordà així com de diferents jurats de classificació de vins a Catalunya i França, entre molts d'altres. Va ser un premi que em va fer molt feliç perquè me'l va donar el sector. ■

tat, fins i tot a escala mundial i amb puntuacions altíssimes en concursos que es fan arreu del món. Ha estat una denominació d'origen emergent que no ha parat

DIUMENGE 2 D'ABRIL
AL PARC DEL REC MONAR
DE 9.00 A 14.00 HORES



IX FIRA
DE LA FLOR
I EL PLANTER
SALT 2017

PLANTER DE SALT I ECOLÒGIC,
FLORS, PRODUCTES DE L'HORTA
PLANTES MEDICINALS I AROMÀTIQUES,
EINES, TALLERS I MOLT MÉS

...I A LES 12.00 H NO ET PERDIS
L'ESPECTACLE FAMILIAR
AMB LA COMPANYIA
DE PARRANDA

Més informació a:
www.salt.cat



Ajuntament  de Salt

Salt es viu, viuSalt.cat