



Carlos Puñet, l'aprenent incansable que prefereix tastar els vins a cegues

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

Hem quedat amb Carlos Puñet (Barcelona, 1982) al restaurant d'Alella Vinícola. “Ei, Carlitos!”, el saluden mentre puja enèrgicament les escales i s'acosta on som. “És que els amics em deien Carlitos i m'ha quedat així”, diu com si li calgués justificar-se. Sem-

bla tímid, però al segon que apareix la paraula *vi* a la conversa es deixa anar i es mostra obert, emocionat. “Has fet vacances?”, li pregunto per trencar el gel. “Just acabo d'aterrar d'Itàlia, però hi he anat a fer verema.” Poca broma: ve de l'Azienda Agrícola Cascina degli Ulivi de Stefano Bellotti. “La pena –diu– és que

l'Steffano va morir l'any passat i no hi he pogut coincidir, però l'experiència ha estat energèticament genial.”

En Carlos és una d'aquelles persones que utilitzaries per definir un apassionat del vi. Potser se'n va enamorar a poc a poc, però va ser d'aquells enamoraments que calen fons i que fan que cada

dia en vulguis més. El cas és que va entrar a treballar a sala als setze anys, amb vint-i-tres ja era maitre d'un restaurant del Masnou (la Trattoria Cosí, ara ja desapareguda) i sempre que podia s'escapava per visitar fires de vins. Tastava, aprenia i compartia l'aprenentatge amb els clients. Tot i així, confessa: “Quan em

vaig adonar que alguns dels comensals en sabien més que jo, vaig decidir fer l'especialització en sommelier."

Puñet va cursar els estudis de sommelier a l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (Eshob), la promoció 2007-2009, i quan va acabar va entrar a treballar a Ca la Nuri. "Era una època en què hi havia molt de moviment als restaurants d'estrella Michelin de Barcelona i hauria pogut continuar fent sala, però em va sortir l'oportunitat d'entrar al departament comercial de Cuvée 3000 i vaig fer un pensament", recorda. "Feia quinze anys que treballava en l'hostaleria, amb horaris complicats, caps de setmana, així que vaig decidir provar-ho." D'aquella decisió han passat sis anys, però tal com parla sembla que el canvi el va fer ahir mateix. "Què té Cuvée que no et podia oferir un restaurant o un altre projecte?", li pregunto encuriosida. La resposta li surt directa del cor: "Crec en la filosofia del projecte, tenen un catàleg molt ampli amb unes 2.500 referències, i molts dels productes amb què treballen són de petits productors, i això m'agrada. Com a sommelier i amant del vi, és difícil avorir-s'hi."

El seu dia a dia el porta a visitar restaurants i botigues especialitzades, ensenyar catàleg i donar a conèixer la varietat d'elaboracions que tenen en carter. "La gent coneix Cuvée sobretot per la gamma de vins lliures –diu referint-se als vins de poca intervenció–, però també treballem uns altres tipus de productes." I els vins lliures,

diu, costen massa sovint d'entendre, però no és el principal problema que veu en el sector del vi. Li preocupa que cada cop baixi més el consum per persona, que el vi hagi deixat de ser un producte de consum diari i que sort en tenim, d'aquells que n'obren una ampolla els caps de setmana. A més, afegeix, "La gent gasta poc quan compra vi i massa sovint prefereix la cervesa".

"La gent gasta poc quan compra vi i massa sovint prefereix la cervesa"

"Recordo quan de petit anava a fer poda en verd a les vinyes del pare d'un amic"

"I què hauríem de fer per canviar aquesta tendència?", ens preguntem gairebé a la vegada. "La veritat és que no ho sé", respon. Silenci i fos a negre.

Sobre el Nas d'Or i els tasts a cegues

Carlos Puñet confessa que li encanta tastar a cegues, diu que ho troba divertit, i ara que s'hi ha acostumat ho prefereix perquè li permet apreciar els vins d'una altra manera: "Puc treure conclusions sobre un vi només acostant-me'l al nas, m'hi concentro més i hi trobo

més matisos que fent-ho a etiqueta descoberta", explica. I potser per això s'ha atrevit en quatre ocasions a competir pel Nas d'Or, concurs que un any el va veure fins i tot arribar a la gran final. Va ser el 2011 i finalment va guanyar la sommelier Montse Velasco: "Hi havia gent que s'hi obsessionava, però per mi era més una diversió, un repte i una bona manera de posar-me a prova."

A cegues o no, fa vint anys que tasta. I, mentre ho diu, el meu cervell fa càlculs i s'adona que encara no ha fet els quaranta, per tant ha passat més de la meitat de la vida en contacte amb els vins. Ell també se n'adona, de la dada, i sembla com si parlés per si mateix, però en veu alta: "És un privilegi poder dedicar-se a coses que t'apassionen, oi? La veritat és que em sento afortunat de treballar en el món del vi, que m'encanta."

Qui ho diria, d'una persona que té dies de festa i se'n va a fer veremes pel món. O que compta els caps de setmana que queden de verema per distribuir-se i donar un cop de mà a amics i coneguts del sector. Un bon amic –o germà, com en diu ell– és l'Oriol Artigas, a qui l'uneix una molt bona relació. "No ens coneixem de sempre, amb l'Oriol, potser fa uns vuit anys que vam coincidir en tasts i des de llavors sempre ens hem entès bé. L'ajudo sempre que puc, i també coincidim en un grup de tast (el "Màster") que ens trobem quinzenalment des de fa set anys. Jo hi he participat des de la segona edició."

En Carlitos –espero que em permeti la familiaritat– és

un bon ambaixador dels vins en general, però brilla quan parla del seu Maresme natal: "He viscut al Masnou, a Alella, just al costat d'on som en aquests moments –Alella Vinícola–, i ara m'he instal·lat a Arenys.". Coneix bé el territori i en guarda bons records, com el que ara li ve al cap i que li arrenca un mig somriure nostàlgic: "Recordo quan de petit anava a fer poda en verd a les vinyes que el pare d'un amic tenia al costat de la fàbrica Dogi."

Quan pensa en Alella i els seus vins, té clar que "s'estan fent coses interessants, que cada cop els cellers s'estan posicionant millor internacionalment". Lamenta que tot i ser la DO més propera a Barcelona, no sigui una zona prou posicionada i reconeguda pel mercat interior, a la mateixa capital catalana: "He sentit a dir més d'una vegada que a Alella no hi ha vi, que el portem del Penedès. I la gent no sap que aquí històricament se n'han fet molts, de litres!" Celebra que s'hagi ampliat el territori amb DO Alella, "que tot i que sembli que pot fer perdre una mica d'identitat, a la llarga permetrà protegir-lo millor".

Què li queda a Carlos Puñet per fer al món del vi, amb més de la meitat de la vida al davant? "Fer un vi a Alella –algun any se'n sortirà, perquè sembla que ja ho ha intentat en alguna campanya–, amb la varietat sumoll i, sobretot, poder viure'n." Petits grans somnis que amb l'empenta i energia que acumula, sembla difícil que no es facin realitat més aviat que tard. ●



celler jordana
Rbla. Angel Guimera n° 60
ALELLA · 08328
cellerjordana@hotmail.com
Tel. 931806678

VENDA I DEGUSTACIÓ D'EMBOTITS, FORMATGES, VINS I CAVES

Obert de 9:00 a 14:00 de Dilluns a Divendres
de 9:00 a 15:00 Dissabte i Diumenge
De 17:00 a 20:30 de Dilluns a Dissabte
Dimarts tancat