

“

Un sumiller debe mantener la pasión y la ilusión por lo que hace y, sobre todo, ser humilde

”

58

Rubén

Pol,

sumiller de Disfrutar

Rubén Pol tiene la mezcla perfecta entre juventud, con su descaro y atrevimiento, y profesionalidad, con talento y aptitudes. Es el sumiller de uno de los restaurantes que más recuerdan al famoso elBulli, Disfrutar, en el moderno distrito barcelonés de l'Eixample. Pero lejos de empequeñecerse por la responsabilidad... Pol se crece con cada nuevo reto y demuestra por qué Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch apostaron por él.

Nina Jareño

Es uno de los sumilleres más jóvenes del panorama nacional, algo que encaja con el estilo moderno de Disfrutar. ¿Cómo definiría su estilo a la hora de trabajar?

Lo definiría como fresco, dinámico, natural, cercano, profesional, técnico, humilde y siempre denotando una gran pasión por el trabajo.

Y cuando su papel es el de cliente, ¿le gusta dejarse aconsejar?

Como regla general me gusta que me sorprendan con referencias nuevas, pero también es verdad que a veces la situación hace que elija alguna referencia que sé que no va a fallar.



Como profesional joven pertenece a una nueva generación que entiende el sector de una forma distinta. ¿Cree que existen oportunidades profesionales y de calidad en nuestro país para esta nueva generación?

Sin duda. Ya sea a nivel de restauración o en otros sectores se está viviendo una situación fantástica donde hay un crecimiento muy marcado y donde se demandan buenos profesionales.

¿Qué consejos o recomendaciones le daría a todos aquellos que se plantean la sumillería como profesión?

Los sumilleres desempeñamos una importantísima tarea como embajadores de un universo líquido que es muy extenso y que contiene un incontable número de referencias donde todas denotan diferencias entre sí. Para poder transmitir toda esta información,

personalidad y carácter necesitamos tres características, a mi modo de ver indispensables, las cuales siempre intento inculcar a mi equipo. Las dos primeras serían mantener la pasión y la ilusión por lo que se hace para seguir creciendo a nivel de conocimientos y para que, a la hora de transmitir la información a un tercero, éste sienta y reciba todos los inputs que nosotros transmitimos. Y la tercera, que a mi modo de ver es la más importante de todas, sería la humildad, tanto a la hora de transmitir los conocimientos como también en el momento de escuchar a los comensales.

Centrándonos en Disfrutar, el restaurante destaca por su notable carácter mediterráneo. ¿Eso también se palpa en sus vinos?

Es verdad que el restaurante destaca por su carácter mediterráneo, ofreciendo una cocina creativa y de vanguardia, con influencia de

**COLD
STAB
IS
OVER**

ZENITH®

#stabrevolution

Creemos que el futuro de la enología será la elaboración de mejores vinos, bodegas más competitivas y procesos más sostenibles.

Zenith es la clave de este futuro ofreciendo una gama de productos de **vanguardia**, que asegura la **reducción de costes**, totalmente **respetuosa con el medio ambiente**, y que permitirá apagar los sistemas de estabilización por frío.

www.enartis-zenith.com

enartis



Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch son los maestros cocineros de Disfrutar.

región del mundo, con la finalidad es hacer disfrutar y sorprender. Así que también adoptamos esta filosofía en la parte líquida del restaurante optando por una propuesta atrevida, de elaboradores poco conocidos, donde la mayoría de ellos son pequeños productores. A su vez completamos esta propuesta con pinceladas de todas las regiones vinícolas del mundo, intentando salirnos de los supuestamente ortodoxo. Eso sí, en la carta de vinos de Disfrutar, un 50% de vino es español y un 50% de vino es internacional, y dentro de ese 50% español, el 50% es vino catalán.

¿Se están haciendo buenas propuestas vinícolas en España o nos llevan mucha ventaja otros países?

A día de hoy hay grandes propuestas por todas las regiones vinícolas del mundo, pero si hay algo seguro es que en España se hacen grandes vinos que no tienen nada que envidiar al resto de las regiones del globo.

¿Cómo se escogen los vinos que forman parte de la carta en cada temporada?

En el momento en que ponemos en marcha la nueva carta y le hemos dado el suficiente rodaje, empezamos el trabajo de investigación de nuevas referencias, siempre bajo un estricto criterio y muchos meses de cata, intentando buscar lo más novedoso, peculiar y extraordinario.

El comensal de Disfrutar, ¿qué suele demandar?

La gran suerte que tenemos en Disfrutar es que disponemos de un amplio espectro de clientes: amantes de la gastronomía de cualquier parte del mundo, empresarios haciendo reunión de trabajo, familias, etc. Por lo tanto, la demanda de vinos es muy variable. Pero lo que sí es verdad es que el gran porcentaje de gente o bien elige la opción del maridaje o se deja sorprender con alguna referencia que encaje en sus gustos y respete los platos que servimos y, finalmente, un porcentaje bastante bajo prefiere elegir una referencia por sí mismo.

Ser sumiller significa aplicar todos los sentidos físicos en su trabajo, pero la psicología también juega su papel. ¿Cómo se selecciona el vino adecuado para cada ocasión?

Nunca es fácil escoger un vino para un comensal porque, aunque



Rubén Pol es el autor de los grandes maridajes que se producen a diario en Disfrutar.

la gente nos expone cómo es su vino ideal, no hay un vocabulario descriptivo estandarizado entre todos los comensales, a no ser que estos sean 'Wine Conoisseurs' y sepan describirte claramente el vino que quieren... Pero al final, tanto con unos como con otros, después de una serie de preguntas siempre sienta fantásticamente ver como se ilumina la cara de una persona que, aunque quizá no diga que le gusta, se le nota automáticamente.

Y la alta gastronomía, ¿qué opinión le merece?

Me gusta comparar la alta gastronomía a semejanza de una obra de teatro o un concierto de música clásica porque realmente, más que un acto de alimentarse, es una experiencia donde tanto cocina como sala compone una sinfonía para que el comensal viva y recree una experiencia que le enaltezca los sentidos. Y sí, la verdad, creo que la alta gastronomía está a día de hoy en un punto álgido.

Para terminar, ¿podría recomendar un vino tinto, otro blanco y un rosado?

El blanco será Frontonio Microcosmico 2015, Bodegas Frontonio. Valdejalón es, probablemente, la región vitivinícola más descono-

cida de Aragón, ubicada cerca del río Jalón. Este pequeño proyecto encabezado por Fernando Mora, recientemente nombrado Master of Wine, va encaminado a recuperar las viejas parcelas de esta zona. De una de éstas, situada en el entorno de Épila, proviene este blend de macabeo, garnacha blanca y viognier que nos brinda concentración, complejidad y frescura.

En rosado escojo La huella de Aitana 2015. Es de Gonzalo Celayeta, un enólogo de Navarra con gran proyección internacional y éste es su rosado peculiar, que ha reposado en barrica durante cuatro meses y cuya primera añada coincide con el nacimiento de su hija. Debido a esto decide dedicárselo a ella y se convierte en su vino mimado el cual conjuga volumen, intensidad y complejidad aromática.

Y en vino tinto, Pícaro del Aguila 2015, Dominio del Aguila. Un Ribera del Duero como los de antes, que rompe el patrón actual de esta zona, proveniente de una parcela con viñas de altura muy viejas donde se mezclan entre sí Tempranillo, con algunas cepas de Albillo, Bobal y Garnacha, un vino vibrante, concentrado y con un gran equilibrio entre la fruta y la madera.●



Frontonio Microcosmico 2015, Pícaro del Aguila 2015 y La huella de Aitana 2015 son la elección de Rubén Pol.