

36 sommelierrek parte hartu dute Bilbon Urrezko Sudurra lehiaketako kanporaketan. Sommelier izateko, prestakuntza, memoria eta kontzentrazioa nabarmendu dituzte.

Sudur finenen mintzoak

Aintzina Monasterio Maguregi Bilbo

Ardozalea baino gehiago da sommelierra. Dastatze hutsetik haratago, usaimenarekin soilik ardoaren ezaugarriak zehaztea ez baita edonola-ko zeregina. Atzo lan horretan aritu ziren Bilbon 36 sommelier. 22. Urrezko Sudurra lehiaketaren kanporaketan, Euskal Herriko, Errioxako, Kantabriako, Burgosko eta Zaragozako (Espainia) adituak elkartu dira, nor baino nor. Horietatik gehienak, 29, Euskal Herriko jatetxeetakoak izan dira.

Jon Lodeiro Barakaldoko (Bizkaia) Sikera jatetxeko sommelierra da, eta 2009az geroztik urtero parte hartu du lehiaketan. «Lehenengo urtean finalerako sailkatu nintzen», esan du. Sukaldaria da, baina bost urte daramatza sommelier moduan. Artxandako Ostalaritza Eskolan egin zituen sommelier ikasketak, eta zenbait ikastaro ere egin ditu. Sommelier izateko nahitaez ikasketak eta praktika izan behar direla dio. Bestalde, Lodeiok uste du Urrezko Sudurra lehiaketarako garrantzitsua dela memo-

ria izateaz gain intuizioa izatea: «Intuizioak dioenari kasu egitea gomendatzen dut».

Romain Mesplet frantziarra Errenterriako Mugaritz jatetxeko sommelierra da duela bi urtetik. Gazterik hasi zen, 19 urterekin, dioenez, eta zortzi urte daramatza lanean. Bordelen (Frantzia) ikasi zuen, eta Australian, Suitzan, Londresen eta Bartzelonan ere ibili da. Lehiaketara aurkeztu den bigarren aldia da. Prestakuntza galanta badu ere, horrelako topaketetan «gauza berriak» ikasten direla azpimarratu du. Mespletentzat, usaimena ez ezik irizpide egokiak eta kontzentrazioa ere izatea ezinbestekoak dira haien lanbidean.

Lehiaketako kanporaketetan bi azterketa egiten dituzte. Lehendabizi, denen artean ardo dastatzea egiten dute; epaimahaikoek ezaugarriak azalduz. Ondoren, kopa beltzetan ardoak dastatu, eta zein ardo den eta haren ezaugarriak adierazi behar dituzte. Horren ostean, bigarren azterketa egiten dute: galdetegia.

Hortaz, memoria guztiz beharrezkoa zaie. Erika Vasquez Kantabriako sommelierrek dioenez, «urrezko sudurra iza-

teaz gain, urrezko memoria izan behar duzu». Vasquez La Casona del Valle jatetxeko sommelierra da; bi urte daramatza han. Lanbide honetan dihardu duela lau urtetik, eta lehiaketa honetan hirugarren urtea du. Harekin batera, beste hamar emakume egon dira aurten Bilboko kanporaketan.

Ardo onenak

Sommelierrek beste zeregin garrantzitsu bat ere izan dute. Hain zuzen ere, final handirako ardo onenak aukeratu dituzte. Horretarako, banan-banan, mota guztiak probatu dituzte, kolorea, usaina eta zaporea aztertuz. Hamabi ardo sailkatu dira.

Horrez gain, hitzaldiak eta mahai inguruak egin dituzte. Gainera, profesionalak ez direnentzat ardo dastatzea nola egiten den ikasteko tailerra egon da.

Sommelier onenaren saria Nerea Cuencok lortu du. Barakaldoko Sikera jatetxekoa da, Lodeioren lankidea. Halaber, beste bederatzi sailkatu dira finalerako. Sailkatutakoek, baina, datorren urtera arte itxaron beharko dute, finala udaberrian jokatuko baitute, Madrilan.



Sommelierrak, lehiaketako une batean ardoak dastatzen. JON HERNAEZ / ARGAZKI PRESS