

ESTIU PREMIUM



El celler dels magatzems Pyrénées d'Andorra ofereix als compradors més de 700 referències de vins de tot el món, a banda de l'assessorament personalitzat d'un sommelier professional.

Andorra, l'inesperat país dels amants del bon vi

COMPRAR VI A ANDORRA SUPOSA FINS A UN 30% D'ESTALVI I DÓNA ACCÉS A MARQUES I REFERÈNCIES MOLT DIFÍCILS DE TROBAR A ESPANYA. ELS SUPERMERCATS PYRÉNÉES, A MÉS, INCORPOREN EL SERVEI D'ATENCIÓ PERSONALITZADA AMB UN SOMMELIER

BARCELONA

Núria Martí

Diu que són coses del canvi climàtic, que amb l'augment de les temperatures a l'alta muntanya cada cop hi trobem les condicions més idònies per plantar vinya i fer-ne un bon vi. I així és com, els darrers anys, el vi s'ha anat fent un lloc a les valls d'Andorra. Ja són quatre els cellers que s'hi han instal·lat, i amb ells ha arribat, també, la cultura del vi, que s'ha anat fent un forat a les muntanyes, als carrers, a les taules dels restaurants... i a les prestatgeries dels supermercats.

PUJAR A COMPRAR VI

Queden lluny aquells anys en què paquets de sucre i mantega omplien els maleters dels cotxes dels visitants. Tabac, alcohol, perfums, alta tecnolo-

gia i productes de luxe han anat canviant el perfil dels compradors. Per a molts, el vi també ha esdevingut motiu de culte, i pujar a comprar vins d'alta gamma a Andorra s'ha convertit en un costum cada vegada més avantatjós. Més enllà dels des-

comptes que impliquen els impostos reduïts del país, a Andorra també és més fàcil trobar referències premium, "vins que a Espanya només trobaries a un o dos restaurants en tot el país, aquí -pel fet de ser un territori tan petit- els pots trobar sense

haver de voltar gaire", ens explica Pablo Emiliano Pérez, que, des de fa uns mesos, gestiona una extensa vinoteca als magatzems Pyrénées d'Andorra la Vella. A grans trets, comprar vi a Andorra pot suposar un estalvi de fins a 30% respecte al

preu que se'n pagaria a Espanya. "Com més car és el vi, més gran és la diferència entre banda i banda de la frontera", admet el sommelier. Uns paràmetres que també són aplicables a les grans marques de whisky o altres espiritoosos.

LA DADA CURIOSA: ÉS EL SEGON PAÍS CONSUMIDOR DE VI DEL MÓN

El vi és la beguda preferida a Andorra i desbanca altres productes populars, com la cervesa, segons la llista de consum de vi per càpita que publica l'Institut del Vi de Califòrnia.

El motiu és que es tracta d'una societat cosmopolita, amb visitants internacionals que aprofiten per consumir vi de qualitat, tant als restaurants com als hotels del Principat. Així, a més de comprar bons vins, es pot aprofitar per degustar-los en establiments de categoria. Prova d'això és el celler que el baró Philippe Sereys de Rothschild té a l'Sport Hotel Hermitage & Spa de Soldeu, una selecció de vins exclusiva i única.





PABLO EMILIANO PÉREZ SOMMELIER DE PYRÉNÉES

“M’IMAGINO DAVANT LA LLAR DE FOC, AMB UN BON PRIORAT, DESPRÉS D’UNA DURA JORNADA D’ESQUÍ”

Pablo Emiliano Pérez és argentí, però fa més de dotze anys que viu i treballa a Andorra. Hi va arribar com un jove de vint-i-tants que aspirava a quedar-s’hi a fer una temporada a pistes per continuar voltant per Europa amb la motxilla a l’esquena. Però les muntanyes el van atrapar i el món del vi li va marcar el camí. El 2013, va ser el representant d’Andorra a l’Europeu de Sommeliers organitzat per l’ASI (Associació de la Sommellerie Internationale). Des del mes de març, assessora tots els ‘wine lovers’ que es deixen caure per Pyrénées, i ja està treballant en un restaurant propi.

Què és el que més li agrada d’Andorra?

La seguretat i la tranquil·litat. Per a mi, que vinc de Buenos Aires, on anar tranquil pel carrer és una quimera, Andorra, i amb els temps que corren encara més, és un paradís. Per no parlar del paisatge, que és espectacular, sobretot a l’hivern, que és quan m’agrada més.

I si hagués de dir el que menys li agrada?

Trobo a faltar oferta cultural. Cines, teatres, res-

taurants... La cosa es comença a moure, però en alguns aspectes encara estem molt verds.

Malament, doncs, per a un amant del vi com vostè.

Pel que fa al vi, no ens podem queixar, ja que tenim alguns establiments que, per sort, porten coses cada cop més interessants.

Alguna regió vitivinícola preferida?

Com a sommelier i com a amant del vi, no m’ha agradat mai parlar de regions o varietats preferides. Per a mi, el vi són moments. Hi ha moments que et demanen un gran Borgonya, moments que exigeixen un blanc complex, moments per obrir un vi de gel...

Doncs busquem un moment. Quin seria el millor vi per fer un après-sky?

M’imagino un dia d’aquests de boira, tempesta i mal temps, seria maquíssim arribar al bar, amb la llar de foc, i gaudir d’un bon Priorat.

I si ha fet un dia de sol radiant?

Seria el moment perfecte per obrir un bon cava o xampany.

L’enclavament perfecte entre Espanya, Catalunya i França fa que Andorra també sigui lloc de trobada entre aquestes tres cultures vitivinícoles. “És clar que Rioja i Ribera del Duero continuen estirant el carro, però aquí també tenim representades totes les DO de Catalunya, i els andorrans en consumeixen molt, de vi català. França hi és en major mesura per mitjà dels vins del Llenguadoc-Rosselló, però sense oblidar els grans crus Bordeus, Borgonya o Xampanya”, explica Pérez. A partir d’aquí, però, la llista es va ampliant cada vegada més, fins a arribar a les més de 700 referències de què disposa el celler de Pyrénées. “Al final, els que ens dediquem al món del vi som gent curiosa i fem tot el possible per portar bons vins d’altres llocs, com Portugal, més enllà del porto, de l’Europa de l’Est o del Nou Món”, diu el sommelier, conscient que “a més cultura del vi, més gent inquieta que arriba a la botiga buscant coses diferents, i jo intento portar sempre rareses per satisfer la seva necessitat”.

VI FET A ANDORRA

I tot això sense oblidar els vins locals, que, a poc a poc, es van fent un lloc al mercat. “Tenim l’obligació de fer país”, diu Pérez, que mostra, orgullós, la desena de referències que ostenta la indústria vitivinícola d’Andorra, i que es poden tro-

bar al celler de Pyrénées. “Tenim cinc negres, quatre blancs i, fins i tot, un escumós”, exposa. “De totes les varietats que s’han plantat a Andorra, les que crec que s’hi han adaptat més bé són la pinot negre, en negres, i la riesling, en blancs. Penso que són vins que dona-

El celler de Pyrénées disposa de més de 700 referències, i la gent cada vegada demana més rareses i vins poc convencionals

ran molt de joc en un futur”, admet. Actualment, a Andorra trobem quatre cellers que treballen unes set hectàrees de vinya i produeixen cap a 30.000 ampolles de vi. El més antic de tots és Casa Beal, que va fer la primera anyada el 2006. Després van seguir Casa Auvinyà, Borda Sabaté i Celler Mas Berenguer. L’entourisme d’alta muntanya també ha arrelat amb força i l’oferta no para de créixer. A més, des de fa quatre anys, a Sant Julià de Lòria se celebra el mes de novembre amb molt d’èxit la Trobada de Microproductors de Vi, que reuneix, a part de les quatre empreses andorranes, petits

cellers de França i Espanya. Els vins elaborats a Andorra són cars (entre 25 i 60 euros), perquè estem parlant de produccions molt petites, que, en molts casos, no superen ni les mil unitats. Tot i això, una ampolla de qualsevol d’aquests vins esdevé el millor regal i, sobretot, el millor record per als visitants del país.

BUSCANT EL MARIDATGE

La botiga de vins de Pyrénées complementa l’àmplia ofer-

Com més car és el vi, surt més a compte comprar-lo a Andorra, ja que pot suposar un estalvi de fins al 30% respecte a Espanya

ta de productes gourmet. Des de fa uns anys, disposa d’una de les caves de formatges més

importantes del món, amb més de cent referències d’arreu. La gràcia és que, a partir d’ara, amb la compra dels formatges podeu anar fins al celler i rebre l’atenció personalitzada del sommelier Pablo Emilio Pérez, que us aconsellarà quins són els millors vins per maridar amb els formatges adquirits. A més, des del celler de Pyrénées també s’organitzen, els divendres i els dissabtes, tallers de tast de vins, maridatges i degustacions.