



LA BODEGA

**JAVIER GILA GARCÍA** | SUMILLER DE LAVINIA DE MADRID

# «EN UN VINO BUSCAMOS ARMONÍA Y EQUILIBRIO»

J. M. P.

**J**avier Gila García es un reconocido sumiller que esta semana ha estado dando un curso para profesionales, auspiciado por la Cámara de Comercio, en la Escuela de Catas de Alicante. «Se trata de una iniciativa muy positiva y, sobre todo, que se realicen en unas instalaciones modélicas que posee las condiciones idóneas para llevarlos a cabo».

Javier Gila ha sido hasta hace poco sumiller del hotel Ritz de Madrid antes de pasar a realizar su actividad en la tienda de vinos Lavinia de Madrid, una de las más grandes de Europa, con más de 4.500 referencias. En 2007 acaparó dos importantes triunfos a añadir a su currículum. Ha sido ganador del I Concurso Nacional «Premio Sumiller Rioja 2007», y posteriormente, se hizo con el II Campeonato de España Trofeo Custodio López Zamarrá, imponiéndose en una reñida final al sumiller valenciano Bruno Murciano «gran amigo mio y excelente profesional».

**¿Está valorada la figura del sumiller?**

No lo suficientemente. De hecho, hasta hace poco no existía una cualificación profesional que regulara nuestra actividad, de tal manera que habían sumilleres de primera y de tercera división. Los organismos públicos deben sentar

las bases para que un profesional de Alicante tenga la misma consideración que uno de Madrid.

Por otra parte, la hostelería se fija más en la figura del cocinero, al que se remunera mejor, que en la del profesional de sala. Pero, poco a poco, nos vamos abriendo paso.

**¿Su actividad es una ciencia o un arte?**

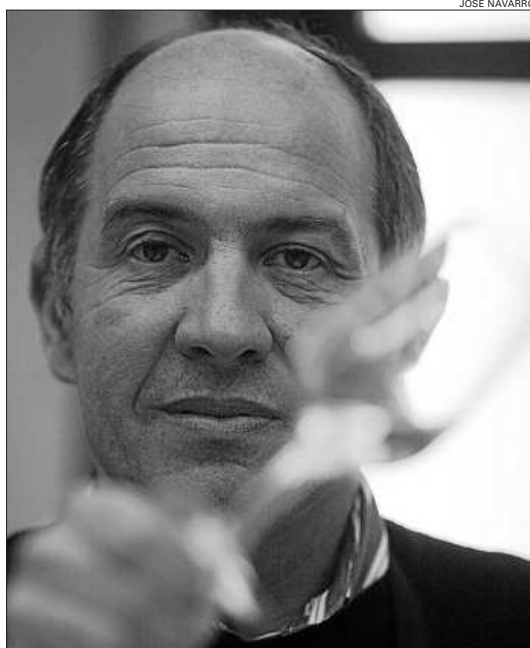
El sumiller no nace, se hace. Uno no puede nunca dejar de aprender, pues el mundo del vino está en constante evolución, es una carrera de fondo, tienes que estar continuamente viajando, cono-

**Grandes profesionales apuntan que el futuro del vino español se encuentra en la zona mediterránea**

ciendo nuevos vinos, leyendo mucho, hacer innumerables catas y acudir a charlas de grandes profesionales. Si no es así te quedas estancado.

**¿Cómo debe ser un buen sumiller?**

Debe ser humilde, tener muchos conocimientos pero saberlos transmitir. Es muy importante no querer dar clases magistrales a los clientes, ellos vienen a disfrutar.



JOSE NAVARRO

El sumiller Javier Gila en una imagen tomada esta semana en Alicante

La función del sumiller es darle a reconocer un vino, servirlo a la temperatura adecuada (algo muy importante) y en la mejor copa, que el vino armonice con el plato y que tenga un precio razonable.

**Defina un buen vino**

En el vino lo que queremos encontrar es armonía y equilibrio. No se trata de un vino que al llevarlo a la boca o a la nariz notemos mucho de todo pero sin definir, muy alcohólicos, maderizados, con mucha maduración. La cultura del vino se hace con vinos bien ensamblados, armoniosos y equilibrados. Y no olvidar nunca que detrás de una copa hay un amigo y lo que queremos es disfrutar de ese momento alrededor del vino.

**¿Que opinión le merece los vinos de Alicante?**

Hace unos años participé como jurado de vino español en el más prestigioso concurso mundial del Reino Unido, y hablando con los grandes gurús ingleses del vino

me dijeron que el futuro del vino español está en el Mediterráneo, desde Valencia hasta Murcia.

Aquí tenemos el patrimonio de una uva maravillosa que es la Monastrell que está dando sus pautas. También tenemos una variedad que se puede aclimatar muy bien a esta zona que es la syrah. Creo que estas uvas bien trabajadas pueden dar unos grandes vinos y que Alicante, Valencia o Jumilla sean reconocidas como grandes zonas. En Alicante la familia Mendoza ha sido pionera en investigar estas variedades y producir grandes vinos. Otras familias como los Castaños, los Miras o Agapito Rico han hecho un trabajo excelente. Y qué decir del Fondillón de la zona de Monóvar, es uno de los grandes vinos.

**¿Por qué está en la hostelería?**

Por tres motivos esenciales: por vocación, por diversión y por pasión. Si no se experimentan esto mejor dedicarse a otra cosa.



SABERES Y SABORES

## Al mal tiempo...

ANTONIO LLORENS



**S**ervidor lleva ya bastantes folios rotos con la sana intención de glosar las bondades y los aciertos de lo acontecido gastronómicamente durante 2007, y siempre se le queda la sensación a uno que no va a poder expresar alegrías y esperanzas sino que, más bien, penas y desasosiegos.

Por corazón inquieto, soy optimista aunque palpando y viviendo la realidad de muchos establecimientos hosteleros de nuestra provincia, noto de una manera muy amarga, la cruda realidad. Mi buena voluntad me lleva a varias reflexiones, está claro que enero y febrero son meses bastante malos para la hostelería y la restauración. Hay establecimientos que cierran por vacaciones, otros que aprovechan para dárseles a sus empleados, otros que se renuevan o acortan sus jornadas y algunos, desgraciadamente, arrojan la toalla.

Es la época de las vacas flacas en las que el jefe mira «raro» al empleado que se cansa de no atender clientes. Y es cuando a todos nos embargan la sensación de que el mundo de la hostelería y la restauración es una de las actividades empresariales más difíciles y arriesgadas. Bueno, como servidor es siempre positivo, «nunca negativos», al mal tiempo buena cara. En los tiempos de crisis es cuando se debe de agudizar el ingenio, cuando las ideas brillantes, ya olvidadas, vuelvan a nuestra mente y las pongamos en prácticas. Es el momento de dedicar el tiempo para la formación y el reciclaje, en esos impases podemos mejorar las ofertas de nuestros platos o nuestros vinos, mimar y cuidar al cliente y esperar tiempos mejores.

El oficio de hostelero, restaurador, camarero o freganchín, con trabajo firme y buena voluntad, debe durar todo el año. Si los tiempos de crisis valen para algo, nos servirán, al menos, para seleccionar y que solo queden aquellos establecimientos y profesionales que hayan hecho bien sus deberes durante todo el año. Reflexionemos. □



PICAETAS

## EL BARRIO DE SAN BLAS AMPLÍA SU OFERTA CON «NOU NEREA»

**✓** En el alicantino barrio de San Blas acaba de abrir sus puertas la cervcería-restaurant Nou Nerea, en el número 2 de la calle Adolfo Muñoz Alonso. Regentada por Miguel Blázquez, ofrece tanto la posibilidad de comer en alguna de sus doce mesas como de picar algo en una amplia barra. Entre sus especialidades figuran los arroces, secos o melosos, gazpachos pinoseros o los

«secretos caramelizados al Oporto», además de todo tipo de carnes y pescados. Si la opción es tapear, la oferta es amplia y variada, con salazones, ibéricos, ensaladillas, mariscos... Entre las más demandadas los «choricitos al cava» y las «patatas ibéricas». Cuenta con un menú a mediodía. Abre a las ocho de la mañana hasta después de comer, y los viernes y sábados para cenar. Cierra los lunes.



RAFA ARJONES

Un momento del día de la inauguración de Nou Nerea

**ELCHE SE TRASPASA SALÓN DE BANQUETES para 450 comensales con jardines. 637 787 012**