

Entrevista Rubén Pol • Experto en vinos

«La principal cualidad de un sumiller debe ser la humildad»

Este joven mallorquín es el sumiller jefe del restaurante barcelonés Disfrutar, el número 18 entre los mejores del mundo

Cogió todos sus ahorros y se marchó a Barcelona dispuesto a aprender tanto como pudiera sobre el mundo del vino. Y en poco más de cuatro años ha conseguido ser el jefe sumiller de uno de los restaurantes de más prestigio de la ciudad. Rubén Pol nos atiende para responder a unas preguntas.

¿Cómo empezó su relación con el mundo del vino?

—Por casualidad. Conseguí un trabajo como ayudante de sumiller en Cala d'Or y al descubrir que tenía el carácter y la predisposición para ser un gran anfitrión, y entender que el mundo del vino era mucho más complejo que una simple bebida, supe que quería ser sumiller.

¿Qué le impulsó dejar Mallorca para ir a Barcelona?

—El afán de mejorar y de convertirme en un buen profesional de mi sector. Me fui recién cumplidos los 25 años. El primer mes me sentía fuera de lugar, todo se hace mucho más duro cuando no tienes cerca a la familia.



«Hay algunas bodegas que hacen un gran trabajo intentando reinterpretar el terruño de Mallorca»

¿Cuáles son las cualidades imprescindibles de un buen sumiller?

—No hay una lista, aunque para mí las más importantes serían la autodisciplina y la curiosidad por un lado, y la ilusión y la pasión por otro. Pero, sin duda, la cualidad principal que todo sumiller debe tener es la humildad. Es esencial tanto a la hora de transmitir los conocimientos como para saber dialogar con los clientes.

¿Cuál es vuestra función?

—Los sumilleres cumplimos con un amplio espectro de funciones en un restaurante gastronómico. Las podríamos categorizar por: gestión, creatividad, investigación, *mise en place* y servicio.

Actualmente está sacándose el

diploma de la WSET para acceder al Master of Wine, el título más importante en el mundo del vino, ¿por qué?

—Porque el mundo del vino es tan extenso, inacabable, que cuánto más sabes, más cuentas de todo lo que te falta por aprender y sientes la necesidad de seguir aprendiendo para ir completando los conocimientos que ya tienes.

¿Saber que solo hay dos Master of Wine en toda España no le desanima?

—Solo hay 380 Masters of Wine en todo el mundo y sólo el 10 % de quienes se presentan cada año al examen consiguen la certificación, pero para nada me desanima saberlo, al contrario, me motiva a esforzarme más para conseguirlo.

Llegó al restaurante Disfrutar al principio de su apertura, hoy ocupa la posición 18 en la lista de los mejores restaurantes del mundo y es el jefe sumiller, ¿lo pudo imaginar alguna vez?

—Para nada lo hubiera podido imaginar. Si en aquel momento me hubieran dicho que en me-



En Disfrutar tienen cinco referencias de vinos de Baleares.

nos de 4 años tendríamos 2 estrellas Michelin, 3 soles Repsol y que estaríamos entre los 18 mejores restaurantes del mundo, habría pensado que el que me lo estaba diciendo estaba loco...

¿Cuántas referencias tienen de vinos baleares en la carta?

—Actualmente tenemos 350 referencias de las cuales cinco son de Baleares.

¿Qué opina de los vinos de las Islas?

—Creo que a día de hoy hay algunas bodegas que hacen un gran trabajo intentando reinterpretar el terruño de la Isla y re-

cuperando el carácter de las variedades autóctonas. Pero creo que unas pocas bodegas no pueden dar un vuelco a una zona. Deberían sumarse muchas más bodegas a esta tendencia.

Un vino clásico que nunca falla...

—Brut Imperial Gran Reserva 2013, Gramona. Un cava perfecto para tomar en cualquier ocasión.

Un vino joven que sorprende...

—Petjades 2015, Galmés i Ribot. Un vino joven, fresco y frutal elaborado con una de las variedades ancestrales de la Isla que se están recuperando.

Jaime Vidal (texto y fotos)

El balcón

Fin de semana



Por
Mateo Cladera

• Preocupa la masificación • Pensionistas venezolanos sin dinero • Estudiantes marroquíes • Ecuador

► El sector turístico, con referencia al año próximo, no lo tiene claro. Según, **Toni Moragues**, del departamento de contratación de Thomas Cook, «hay una incertidumbre sobre las reservas del año próximo, ya que la competencia es mayor que en años anteriores. Están de moda Turquía, Egipto o Túnez y otros países que podemos llamar emergentes. Sin embargo, si nosotros ofrecemos calidad, servicio y seguridad no tenemos nada que temer. También preocupa la masificación de la Isla».

► **Arturo Quintero**, presidente de la Asociación de Venezolanos residentes en Baleares, dice que los ciudadanos venezolanos jubilados y pensionistas están afectados por la suspen-



Toni Moragues.



Arturo Quintero.

sión del envío de las pensiones desde su país. El gobierno venezolano está desatendiendo un convenio bilateral expreso con España. «Además, ha desobedecido el convenio iberoamericano de Seguridad Social. Por ello muchos venezolanos se encuentran en riesgo de exclusión social y los nacionalizados tampoco tiene derechos porque el Estado español alega que reciben su pensión de Venezuela».

► La asociación marroquí Al-Magreb se encuentra preocupada por la situación de sus compatriotas más jóvenes ya que, tras un estudio social y cultural realizado por ellos sobre la actualidad de los ciudadanos marroquíes residentes en Baleares, se ha detectado que existen unos 12.000 me-



Mustafá Boulharak.



Alberto Montiel.

nos de 18 años que están en edad de escolarización y sólo unos 50 alumnos acuden a la universidad. El presidente de esta asociación, **Mustafá Boulharak**, ha afirmado que «algo está fallando en el seguimiento de estudios de los hijos de inmigrantes marroquíes».

► Tras los últimos acontecimientos en el consulado de Ecuador en Mallorca, la atención al público se está realizando de manera normal y nunca se suspendió. Según comenta el presidente de una asociación ecuatoriana, **Alberto Montiel**, «ya se está trabajando para la designación de un nuevo cónsul, y los temas laborales que se difundieron en los medios, ya están en vías de solución».