

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL



BCN, parada y copa

El bar de vinos Monvínic del Eixample ha sido elegido por una de las principales revistas del sector entre los 5 mejores del mundo ≡ Las enotecas están de moda en la ciudad

PATRICIA CASTÁN
BARCELONA

Brindis doble en Barcelona. Por una parte, cada vez son más los espacios dedicados al vino en la ciudad, convertidos tanto en punto de compra y aprendizaje como en lugar de encuentro y degustación. Y como colofón, uno de ellos, Monvínic, se ha convertido en visita internacional obligatoria para los aficionados y sibaritas. La prestigiosa revista especializada *Food&Wine* lo ha aupado entre los cinco mejores del mundo, por el buen matrimonio que vinos y gastronomía forman desde hace año y medio en el Eixample (Diputació, 249).

El honor lo comparte con el Oeno Winer Bar de Dubái, el Terroirs de Londres, L'Avant Comptoir de París y el Ash St.Cellar de Sídney. Pero el ambiente que se respira en el local es el de siempre, modestia e hiperactividad. César Cánovas (dos veces mejor sumiller de España) e Isabelle Brunet lideran a un equi-

po de expertos en caldos de los cinco continentes que dan alas al proyecto impulsado por el mecenas Sergi Ferrer-Salat. Cánovas dice que el reconocimiento les empuja aún más a «**estar a la altura**» e insiste en que «**Monvínic no es un negocio**», sino más bien una forma de vida.

Por eso, extrañamente, abren solo de lunes a viernes (todo el día). «**No buscamos ganar dinero los sábados, sino que los profesionales del sector que libran los lunes puedan acudir a nuestro espacio**», argumenta. Sea para disfrutar o para participar en catas o aulas. Los Amigos de Monvínic (asociados) pueden navegar también en su biblioteca y arsenal de catálogos.

En este templo de sabores, la columna vertebral es obviamente la bodega, con la friolera de 4.000 referencias que se pueden consultar por carta digital. Recorrerla en vivo es entrar en otra dimensión. Clasificadas sin orden, solo por coordenadas de números y letras según se van



► Al timón ► César Cánovas, Sergi de Meià e Isabelle Brunet.

liberando espacios, se atrincheran perlas para el paladar de infinitas denominaciones y añadas, seleccionadas en 22 países «**Tenemos vinos de 6 a 6.000 euros**», resume el sumiller, entre botellas en penumbra que deslumbrarían al mismísimo dios Dioniso.

Comida e interiorismo

Pero el local no solo es punto de parada y copa, sino que aglutina otros méritos, como ser finalista del premio FAD de Interiorismo el año pasado, y el galardón al mejor cocinero joven (Sergi de Meià) de la Academia Catalana de Gastronomía. Abducido por los fogones, el creador presta tanta atención a la receta como a la cesta de la compra, renunciando a intermediarios. Lo prueban las proyecciones en la zona de restaurante, donde el comensal puede ver imágenes de Enric i Ramon, proveedores de ternera rosada de Campdevàrol; de Ramon, rey de las *mongetes del ganxet* de Castellar del Vallès; de Maria, que aporta el queso de cabra de Muntanyola, o de Xavier, que proporciona huevos de Calaf, entre un sinfín. De Meià aboga por lo «**autóctono y sostenible**».

En la zona de bar, a diario hay unas 30 botellas (novedades) para tomar por copas acompañadas por tapas y platillos. ¿Son atrevidos los barceloneses? «**Vienen con mentalidad abierta para probar y dejarse llevar**», remata Cánovas. ≡