

## Josep Puigcorbé

Ripoll, 1966



Sommelier. Format com a cambrer, integrat en el servei de sala, la seva vocació s'ha anat estenent, gradualment, a la coneixença dels vins. Essent cap de rang de restaurants d'alt nivell, va voler eixamplar la seva formació en cases franceses i angleses: a París i a Londres, però també en un dels espais gastronòmics de referència del darrer segle: l'Oustau de Baumannière, a Baus de Provença, creació del gran Raymond Thuillier ara capitanejada pel seu nét J.-A. Charial. Hi va poder aprendre el funcionament global d'una gran sala, d'una gran casa. La seva especialització, però, s'anava decantant decididament cap al món del vi. Té coneixement i té capacitat d'escoltar per poder interpretar les preferències dels comensals. Aquestes virtuts han estat decisives a l'hora de la seva integració total en la dinàmica del Drolma, on exerceix de sommelier des del 2003, just quan el restaurant acabava de conquerir la primera estrella Michelin.