

Josep Puigcorbé

Ripoll, 1966



Sommelier. Formado como camarero e integrado en el servicio de comedor, su vocación se ha ido extendiendo, gradualmente, al conocimiento de los vinos. Siendo *chef de rang* de restaurantes de nivel, quiso ensanchar su formación en casas francesas e inglesas: en París y en Londres, pero también en uno de los marcos gastronómicos de referencia del último siglo: l'Oustau de Baumanière, en Baux-en-Provence, creado por el gran Raymond Thuillier y hoy capitaneado por su nieto J.-A. Charial. Allí aprendió como funciona una gran sala, como se organiza una gran casa. Mientras, su especialización se iba decantando decididamente hacia el mundo del vino. Posee conocimientos y posee capacidad para escuchar e interpretar así las preferencias de los comensales. Estas virtudes han sido decisivas para su total integración en la dinámica del Drolma, donde ejerce de sommelier desde 2003, poco después que el restaurante obtuviera su primera estrella Michelin.