



Retrats de Vi

Toni Sánchez-Ortiz

DOQ Priorat / DO Tarragona / Vi de taula

Toni Sànchez-Ortiz

TEXT: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFIES: MAOZ ELIAKIM



Tarragona, 2016

Presentació

Aquesta nova col·lecció del Servei de Publicacions de la URV, *Retrats de Vi*, és una excel·lent iniciativa que ens aporta el coneixement d'uns quants endèlegs, formats a la Universitat Rovira i Virgili, els quals, a través de la seva experiència professional i personal, ens faran entendre més en què consisteix la seva feina, els objectius que es plantegen i els reptes als quals s'enfronten, però sobretot ens ajudaran a percebre la seva estima per una professió molt arrelada a les nostres terres.

En el 25è aniversari de la Facultat d'Enologia, aquesta col·lecció constitueix també un reconeixement a la tasca duta a terme pel professorat i el personal d'administració i serveis que hi ha treballat. Un període en què s'hi han format més d'un miler de professionals en els diferents ensenyaments que s'hi imparteixen, més de la meitat en enologia. També cal destacar l'equip humà, que sempre ha interpretat els canvis que s'anaven produint i ha anat adequant la formació i la recerca als nous reptes socials i econòmics. La darrera mostra d'això és la posada en funcionament al curs 2015-16 d'un nou màster Erasmus Mundus en Vi i Turisme, el primer coordinat per la nostra universitat.

La universitat del segle XXI du a terme tres grans missions: la primera, la formació de les persones al més alt nivell en coneixements, capacitats i habilitats; la segona, la investigació d'excel·lència que se centra en la generació de coneixement i es transfereix a través de la primera missió, la formativa, i també a través de la tercera, que és la vinculació amb el desenvolupament econòmic, social i territorial, l'impuls a la societat del coneixement.

És així com la URV exerceix la seva tasca, combinant conscientment un marcat paper territorial, com a expressió principal del seu compromís amb la societat, amb un paper internacional en la seva activitat de recerca. Aquesta conne-

xió entre formació d'excel·lència, solvència investigadora i realitat social i econòmica de les comarques meridionals de Catalunya ha esdevingut l'eix mestre del desenvolupament de la Universitat. En concret, l'enologia ha estat una de les arrels que ha lligat la URV amb el territori. De ben segur que els diversos protagonistes de *Retrats de Vi* ens aporten aquesta visió de conjunt.

Josep Anton Ferré Vidal
Rector de la Universitat Rovira i Virgili

*Estenc la mà i no hi ets.
Però el misteri d'aquesta teva absència se'm revela
més dòcilment i tot del que pensava.
No tornaràs mai més, però en les coses
i en mi mateix hi hauràs deixat l'empremta
de la vida que visc, no solitari
sinó amb el món i tu per companyia,
ple de tu fins i tot quan no et recordo,
i amb la mirada clara del qui estima
sense esperar cap llei de recompensa.*

M. Martí i Pol

D'ALLÀ ON FA MÉS DE VUIT SEGLES es va escriure el primer text literari en català, li ve l'arrelament a la terra. Neix a Organyà, a l'Alt Urgell, en un entorn rural íntim i plàcid que no l'ha abandonat mai en la vida personal i que s'ha reivindicat amb força en el terreny professional, un cop finalitzats els estudis d'Enologia a la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. És el primer enòleg de la URV que ha completat la formació amb una beca Erasmus a la Universitat Victor Segalen de Bordeus i ha acumulat en pocs anys una visió molt àmplia i sòlida del món del vi, sense ser hereu de cap empresa del sector.

Dels americans ha après el *no risk no fun* i probablement aquest nervi l'ha dut a crear la primera cervesa de garnatxa catalana, a recuperar un vinyet d'una hectàrea de carinyena centenària al Molar, a vinificar sauvignon blanc a pocs quilòmetres del mar o a elaborar un vi monovarietal de merlot a Santes Creus i un de sirà a Salamanca.

Les seves elaboracions es reconeixen ràpidament per un segell inconfusible que emana de l'anàlisi profunda no només de l'amplitud sinó també de la longitud del vi, que té a veure amb la recerca del grau de maduració òptim del raïm. Manifesta una curiositat innata per la investigació vitivinícola i la formació enològica que continua posant en pràctica a la URV com a membre del Grup de Recerca en Vitivinicultura del Departament de Bioquímica i Biotecnologia de la Facultat d'Enologia i impartint classes al Curs Professional de Sommelier.

Demostra també unes ganes admirables de seguir aprenent i aprofundint en les idees ja consolidades, però plantejant-se nous interrogants sobre el canvi climàtic i l'adaptació de les varietats en funció del clima. Ho fa, però, lluny de l'en-

torn més immediat, a Austràlia i Nova Zelanda. Al Nou Món, hi ha trobat des de fa tres temporades l'equilibri emocional, que també anhela i cerca després a la planta. Cada cop que torna de les àrees més avançades tecnològicament en enologia, se sent més profundament impressionat pel Vell Món i, sobretot, pel triangle de regions catalanes on la viticultura és heroica amb el denominador comú dels sòls de llicorella. Amb projectes propis a la DOQ Priorat, Montsant i d'assessorament a la DO Tarragona, l'enòleg Toni Sànchez-Ortiz repercuteix en el vi allò que ha après en els seus orígens humils: connexió amb la natura i hores in comptables d'observació i d'interacció amb el medi. Afirmacions seves nobles i sinceres com que "la viticultura biodinàmica és una visió científica de les tradicions d'abans" vénen d'un passat molt present.

En aquest abans s'instal·la una figura determinant: l'àvia materna, que mor a principis de 2015. Ha estat la seva tutora en la vida rural al Pirineu, la que sempre l'ha aconsellat, la que l'ha acompanyat a podar les vinyes del Saurí, a qui està dedicat el poema de Miquel Martí i Pol de l'inici. És conscient que aquest referent familiar perviurà en ell per sempre més i en les formes de treballar i viure la vinya: "El màxim que pots donar de tu mateix ho transmetes a través dels vins." I aquesta premissa l'aplica com a enòleg, olivicultor, enòleg visitant (*flying winemaker*), consultor i persona sensible i mesurada que és. Un professional polivalent amb el do d'entendre, comprendre i compartir altres qualitats innates. Al grup de pensament i reflexió Ethos Priorat, del qual forma part, se'l presenta com "un alquimista que empra la ciència per confirmar la seva relació intuïtiva amb la natura".





“I’ve got through life on my wits”

El Montsant



Fill únic d'una família humil del Pirineu català, Toni Sànchez-Ortiz neix el 1978 i es va graduar en Enologia amb 23 anys a la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. Els pares, treballadors de l'empresa Taurus, no van tenir l'oportunitat d'anar a l'escola ni tampoc el van poder guiar acadèmicament, de manera que la intuïció el va conduir en els primers anys de formació.

“Tenia un món intern molt ampli, era fill únic i la vida rural em va dur a estudiar molt perquè se'm donava bé. Em submergia en els llibres de física i química, però també sentia curiositat per l'entorn. M'apassionava caçar insectes, tenia molta imaginació i sempre feia càlculs amb gestos i símbols a l'aire.” Despuntava ja de petit com a persona creativa i imaginativa, inquieta per relacionar-se amb el medi i amb ell mateix.

“Primer vaig pensar a estudiar medicina i podologia, perquè havia vist a casa com li tractaven els peus a l'àvia i perquè, d'altra banda, volia deixar de sembrar patates i blat de moro i no haver d'anar a l'oliva. Em vaig voler distanciar de la terra i entrar al laboratori.” Tanmateix, la vida rural que tant l'ha omplert i ara anhela durant les llargues absències de la vall pirinenca que el va veure créixer marcarà els seus inicis professionals.

Arriba a Barcelona amb ganes d'allunyar-se d'allò que ara més el sedueix. “Vaig viure molt acompanyat de gent gran, que han estat els meus mestres, i n'he heretat les ganes d'escoltar-los. Aprendre de la seva experiència forma part de la meva litúrgia. L'àvia materna ha estat la meva gran tutora, de qui ho he après tot. Amb ella em vaig criar i sempre m'ha ensenyat a lluitar i a tirar endavant, fins i tot en moments adversos. Per sobre de tot, m'ha transmès l'actitud d'ajudar els altres.” Els records amb l'àvia són una font que brolla inescotablement: “Li dec les infusions de saüc i menta i la melmelada de fruita que preparo tot sovint. L'hauries d'haver conegut, vam ballar per Sant Magí ara fa quatre anys a Tarragona.” Ho explica amb extrema sensibilitat i vol deixar clar que no és un comportament *hippie*: “És com la biodinàmica en viticultura, una visió científica de les tradicions d'abans. Amb l'àvia, ja posàvem rasts d'allís al costat de les oliveres que tenim plantades a 1.500 metres d'alçada al Pirineu, empràvem la cendra com el sofre perquè té una funció assecant per combatre els fongs, fèiem foc a terra...”

Els costums i les tradicions són les arrels de la seva pràctica vitivinícola actual, herència d'un passat interromput durant uns anys de parèntesi i distància amb la ruralitat. Inicia la vida universitària a la Universitat de Barcelona

amb els estudis de Química, que compagina amb l'aprenentatge de l'alemany. En acabar la carrera, treballa a Frape Behr Group, a la Zona Franca de Barcelona, i després d'una trobada al bar de la Facultat de Farmàcia de la UB i de l'estada a l'Oktoberfest amb la companya Anna Molins, començarà el seu periple per Alemanya que el portarà a descobrir l'apassionant món del vi. "No era d'aquest sector, però sóc un romàntic", afirmarà en més d'una ocasió durant la conversa. Al país alemany exerceix la seva activitat professional a Henkel, i més tard, a Schwarzkopf. Probablement les nits fredes i les ganes de guanyar vida social van ser el desencadenant de tot plegat: "Mentre era a Alemanya, em vaig inscriure a un curs de vins i destil·lats i vaig pensar que potser després de començar a entendre-ho, podria treballar en un laboratori de vins." No deixa de pensar en la química de la vida; no és conscient que l'acabarà aparcant.

Va ser a la mateixa biblioteca de Henkel on descobreix els estudis d'Enologia a la Universitat Rovira i Virgili: "Mentre buscava llibres de química en alemany navegava per la web de la URV i després d'entrar-hi mil cops vaig decidir que em matriculava; encara recordo aquell ordinador amb tecles canviades d'ordre i dièresi a les vocals. Tothom em deia que no tenia opcions sense venir del món del vi, que no tindria nas per a les aromes." I, aventurer com se li pressuposa a un home de muntanya, des d'Alemanya inicia els tràmits per inscriure's a la llicenciatura de segon cicle d'Enologia. Un any i mig d'estudis que comença amb poc més de 21 anys. "No volia estar en llocs contaminants."

D'Organyà a Barcelona, de Barcelona a Düsseldorf i de Düsseldorf a Tarragona. "Finalment em decideixo a estu-

diar Enologia, que és la biologia de la vinya. Ningú fins aleshores m'havia parlat dels microorganismes de la terra, dels efectes de regar més o menys el sòl, del desfangament dels vins blancs. No rebia cap herència ni tenia cap contacte en el món del vi, només amb el camp i la vida rural." I es tanca el cercle amb l'inici dels estudis enològics, tot retornant als orígens. "El treball al camp ens permet preservar el paisatge", afirma.

És un sentimental. Però a la intuïció li ha posat esforç, dedicació, constància, polivalència i flexibilitat. Amb 36 anys ja n'acumula 22 de cotitzats a la seva vida laboral. Ho sap perquè la paperassa, que tant li molesta haver de resoldre, li ho ha recordat fa pocs dies.



Vaig entendre que la planta s'havia de mesurar en condicions extremes per poder-la comprendre

“Érem gairebé unes quaranta persones a classe. Els inicis d’Enologia van ser un *boom* a la URV.” Recorda d’un en un dels companys d’aula a qui ha anat seguint la pista amb interès, com segurament també hauran fet ells: Miquel Palau, a Abadal, Judith Llop, al Cellar Morlanda; Jaume Martí, a Sant Josep Wines, Josep Maria Gil Poblet, a Cordoníu... Dels anys d’universitat en destaca sobretot l’aposta personal per aprofundir en la viticultura: l’estudi de la vinya i del raïm, del clima, del sòl, de la varietat i de la influència de la mà de l’home. “Crec que ara s’ha perdut aquesta part en favor de la indústria agroalimentària. Falta ensenyar més com treballar la terra. Està bé aprendre el disseny dels llevats, però l’essència és el terror i cada vegada estic més convençut que es perd més, segurament, per l’economia de l’evolució.”

Aquesta reflexió el porta ràpidament a vincular formació i empresa: “No hi ha professionals disposats a treballar al tros. No volen fer les pràctiques en un celler perquè hauran de sortir hores al camp i dedicar-se al conreu de la vinya. A El Solà d’Ares tenim un estudiant de l’IES de Jardineria i Horticultura de Reus, el Marc Freixas, que s’estima la terra i hi té un vincle molt estret. Està molt interessat en el paisatgisme i en la seva derivada cultural i humana, però, en canvi, no ens arriben endlegs.” Amb cert disgust explica que l’últim endleg que ha treballat a El Solà d’Ares va marxar “per orgull en veure que havia de treballar la vinya”.

“Les pràctiques de camp amb el professor Agustí Villarroya eren els dissabtes i no m’importava anar-hi en cap de setmana per aprendre; fer-les amb persones en actiu a la professió és la millor manera de conèixer, perquè t’apropes a la realitat del moment.” Com si d’una DAFO es tractés, l’aprenentatge posa al davant de la persona un creuament d’amenaçes, fortaleces, debilitats i oportunitats. “Trepitjar finques diàriament pot semblar avorrit i repetitiu, però entendre què passa a la vinya cada dia i a cada nova collita és el que et permet entendre i assentar les bases de la viticultura per practicar-la d’una forma o d’una altra.”

A la Universitat Rovira i Virgili, el centre experimental Mas dels Frares facilita des de principis dels anys noranta aquest aprenentatge que en Toni assenyala com a vital. Des d’aleshores, disset varietats autòctones i foranes estan plantades en les cinc hectàrees que permeten als futurs enòlegs assajar la verema cada campanya i embotellar el vi amb el segell de la URV. “Mas dels Frares permet treballar la vinya i explorar pràctiques que sovint costen molt d’entendre a l’aula.”

La vida universitària omple de records feliços la memòria, però hi ha episodis que passen del fons a l’escuma, com la primera vegada que va treballar amb la professora Montse Nadal mesurant potencials hídrics de la planta. “Recordo quedar-me sol a les dues de la tarda amb una calor sufocant per fer aquestes pràctiques. Vaig entendre que la vinya s’havia d’observar en condicions extremes per poder-la comprendre i és just en aquest moment que va néixer el meu interès per la viticultura. Mentre tothom era al celler, jo descobria sota un sol infernal passions ocultes en un escenari gens favorable per mesurar l’estrès hídric de la vinya.”

El màxim que pots donar de tu mateix, ho expliques a través dels vins

“Plantejo a la professora Olga Bustos la possibilitat d’optar a un Erasmus per completar els estudis d’Enologia a Bordeus durant un any i, sense voler-ho, em converteixo en el primer estudiant de la llicenciatura de segon cicle —diplomatura aleshores— a seguir la formació a l’estranger.” Obre inconscientment la porta a noves generacions d’enòlegs que s’emmirallen en el bressol de la cultura vitivinícola del Vell Món i, més en concret, en una de les regions de vins amb més història: la dels grans *châteaux*, els *negociants* i els *crus classés*. En aquesta època consolidarà la seva obstinació pel terrer i l’anàlisi de les varietats autòctones.

“Tinc facilitat per a les llengües i crec que ha estat un avantatge per desenvolupar-me en el món del vi durant l’etapa de formació. Ara que m’hi dedico professionalment, em permet entendre culturalment i personalment els diferents mercats.” L’alemany l’aprèn en paral·lel als estudis de Química a Barcelona; el francès l’inicia a l’escola bàsica a Organyà i el perfecciona a l’Escola Oficial d’Idiomes abans de viatjar a Bordeus; l’anglès l’aprèn més tard, però el parla amb fluïdesa i sense complexos i cada cop amplia més el seu repertori. No és casualitat que també es faci entendre en portuguès, ja que Porto és una de les regions que el té més captivat.

Arriba a Bordeus sense complexos amb el seu Renault R5, comprat pel pare quan a casa mai havien tingut carnet de conduir i era, per tant, una joguina nova. Es disposa a estudiar Enologia amb una passió desbordant. “Sóc afortunat.” Se sent entusiasmat també des de l’inici per la pro-

cedència diversa dels estudiants, la qual cosa el portarà a tastar i descobrir vins d'arreu del món i també a organitzar viatges llampec de cap de setmana des de Bordeus a l'apassionant món de les Apellations d'Origine Controlée (AOC) de França, com Calvados i el Loira i la Charente, a Cognac.

“Sóc a classe amb els gurús del món del vi que lleigeixo. Ara són els meus professors. He tingut la fortuna de rebre classes de M. Gayon i de M. Glories, ara tots dos ja traspasats.” La impressió d'accedir directament al coneixement l'impacta de manera profunda a les aules de la Universitat Victor Segalen de Bordeus. “A França donen valor a l'ètica i a l'estètica. Aquí, en canvi, no sabem apreciar les coses que ens vénen de lluny, igual com no s'acostuma a escoltar la gent gran. Tenim grans distàncies culturals amb França que també ens fan estar per darrere en el món del vi.” Al país veï observa com l'enologia va guanyant terreny a la viticultura. “És una reconversió i se seguirà aquesta tendència, perquè l'enòleg vol quedar-se vuit hores al celler i li costa sortir fora. El camp es pot monitoritzar quan hi ha homogeneïtat, però en cas contrari cal ser-hi tota l'estona, permanentment.”

En acabar els estudis a Bordeus, té clar que vol tornar a Catalunya i obté una beca per treballar durant la campanya de la verema al centre experimental de Mas dels Frares, aleshores sota la direcció del professor Joan Miquel Canals. “A Constantí entres directament en contacte amb la realitat.” Aleshores comença el joc d'equilibris i perícia entre ciència, tècnica i art. “La vinya no deixa de ser vinya i respon als estímuls. És dels pocs cultius que contesta a l'acció de l'home. És el més estès al món, el més estudiat i té una important repercussió econòmica i un resultat anual diferent depenent de l'evolució de cada campanya.”

De França importa també el valor de reivindicar les anyades, que molts elaboradors anhelien introduir de forma urgent al vi català. Al cap i a la fi, els vins són l'expressió del temps que els ha tocat viure i també la síntesi d'una manera de ser, la de l'enòleg: "Elaborem diferents vins perquè volem mostrar les diferents parcel·les, maduracions i varietats. El màxim que pots donar de tu mateix, ho expliques a través dels vins."

De l'etapa de l'aprenentatge reglat, el marcarà per sempre la figura de l'enòleg M. Claude Gros, consultor del Château La Négly, que elabora el vi La Porte du Ciel. "És un professional amb especial sensibilitat, que em va descobrir la importància de preveure el punt òptim de maduració. En això rau la clau de tot, si saps quin és i quin vi vols fer." Gros és un enòleg visitant (*flying winemaker*) assessor que "sap molt de tot i també ha estudiat química. És dels qui explica les coses de dins cap a fora".

En aquest punt Sánchez-Ortiz es mostra com és sovint, didàctic, i reproduïx en paper l'evolució d'aromes i tanins del raïm. A l'inici de la campanya, les aromes són de fruita fresca. Alguns viticultors cullen en aquest punt òptim, d'altres inicien la campanya tot seguit, per imitació, i cometen l'error de veremar quan la corba disminueix. El Solà d'Ares, amb més risc, espera més temps a collir, quan es produeix el segon pic de maduració, la fenòlica, que dóna notes de fruita madura, amb un 20% de la producció pansificada al cep. "La corba dels punts de maduració la vaig aprendre en un vol a Austràlia: hi ha tantes hores mortes de viatge —a vegades fins a 35— que llegint arribes a descobrir coses que no sabies però que donaves per sabudes; aquesta reflexió és el que ens ajuda a entendre i assimilar el que passa."

LES MANS

“Envejo els ocells
perquè tenen ales
–però no tenen mans.
Envejo els arbres / perquè tenen branques
–però no tenen mans, ni ungles...
He envejat els ocells,
però les mans
són fortes,
estimen,
donen i accepten
Vull mans
i no vull ales!”

Montserrat Abelló

Què et diuen les teves mans?

Vivències – Vida – Sacrifici

I les d'un altre enòleg?

Tanins – Tocar i sentir el vi

I les d'un sommelier?

Moviment – Show – Joc de mans

I les d'un professor?

Solitud – Coneixement interioritzat – Guix, sequedat

I les d'un crític de vins?

Tinta – Escriptura – Reflexió

300L

200L

100L

#1



NY 85044
MXP 974W
S 088E
24/12/14

VI | PROJETE DE VIDA

Aplico pràctiques culturals d'abans a la terra, sense ser esotèric

2 de gener de 2015. Ens citem al Molar, davant de la pedra que dona la benvinguda al municipi prioratí, terra de moles d'esmolar. Temperatures gèlides de bon matí, però el dia es presenta radiant. Els carrers buits, un R4 verd amb vidres enteranyinats pel gebre, el primer tractor que surt del garatge, les cases fumejant després dels dies intensos de plaer i intensitat a la cuina. L'enamorament amb la vida rural és instantani.

“Els dotze primers dies de l'any anuncien la meteorologia dels dotze mesos següents. Avui fa sol, això vol dir que el febrer serà assolellat”, afirma amb convicció Toni Sánchez. L'observació i la predicció meteorològica no li passen per alt, com tampoc el calendari de la lluna.

És dia Terra. La lluna nova afavoreix les tasques de camp, les que tenen a veure amb les arrels, el sòl i la fusta: plantar, combatre males herbes, adobar, podar petits arbres. Ja ha planificat els dies que dedicaran a podar amb Benaissa Bouschik i Marc Freixas, d'acord amb el calendari lunar. Avui toca treball de camp a les finques Les Sorts i Els Figuerals del Molar; la setmana següent, a Torroja, a la finca d'Els Bessons.

El seu ritme és frenètic però el contacte amb la vinya no el perd mai. Hi és una, dues o cinc hores, les que calguin per entendre més profundament el cicle vital de la planta, gairebé com si s'explorés a ell mateix. “Intento entendre què passa a la planta igual com passa al cos humà.”

La primera verema al Priorat com a endleg és a Gratallops, amb Sílvia Puig. “Venia del Pirineu i aquesta terra, la

muntanya mediterrània, m'era desconeguda." Aviat va tenir clar que el camí l'havia de començar sol i el 2007 crea El Solà d'Ares. "Buscava vinya vella perquè no volia marxar del Priorat i aquesta finca d'una hectàrea estava abandonada. Recupero Les Sorts el 2007. Té un marc de plantació més estret que ens fa treballar manualment, tot i que també ho haguérem fet així si l'hagués tingut més ample. L'hem convertit en finca ecològica, amb coberta vegetal sobre sòls argilosos, que són els típics d'aquesta zona de la DO Montsant i una carinyena centenària sorprenent."

Se'l veu corprès pel tros de terra que es disposa a podar mentre arranca amb les tisoires grans els ceps morts i m'ensenyava a empeltar sobre un peu americà la *Vitis vinifera*, lligant amb ràfia les dues fustes que es fusionaran en una de sola i donaran el seu fruit, pacientment. Demuestra destresa i habilitat a la vinya, audàcia i entusiasme en cada acció i gest.

"La finca era d'un veí del Molar considerat un *rara avis* al poble, saurí de professió, però jo m'hi vaig entendre de seguida." Se'm fa avinent la imatge de l'àvia i aquesta comprensió per tothom que li ha llegat. Com si li haguessin regalat, explica: "Aquesta finca mai m'ha donat problemes de sequera, ni he patit estadis de pansificació. Em conformo amb el que dóna per a una sola bóta."

Sense més pretensions que les justes. És conscient de les limitacions. Es fa bona la dita de menys és més. Una hectàrea de vinya vella per a una sola bóta, per embotellar el Saurí Vinyes Velles. Mentre explica l'amplitud del projecte, no s'està de comentar amb envejable vocació didàctica cada detall amb què es troben les mans i els ulls: "La carinyena té els borrons basals menys fèrtils i cal podar-la més amunt, a diferència de la garnatxa. Al Saurí practiquem una poda

de rejuveniment. Aplico pràctiques culturals d'abans a la terra, però sense ser esotèric.”

Les Sorts és una finca de carinyena vella, però sorprenentment les rengleres del sud són de carinyena grisa i su-moll, i també ha heretat algun cep de garnatxa. “Són tres fileres i quan tingui prou sarments en faré un vi. M'agraden molt els vins de Banyuls amb carinyena i garnatxa grisa, i si algunes d'aquestes varietats estan plantades aquí és que s'hi pot fer alguna cosa.”

Res és fruit de l'atzar. És romanticisme, és respecte, és deure's a la naturalesa de la finca i és expressar-la de la manera més fidel possible.

El Solà d'Ares: Vinyes, oliveres i personalitat

“Vull definir les varietats per elles mateixes, sense límits geogràfics ni administratius

El Solà d'Ares ha esdevingut el seu projecte personal. Vi, olivera i cereal són els tres cultius de l'arc mediterrani que escolta per començar a treballar. En el món del vi s'incia amb l'adquisició de la finca de carinyena vella del Molar. Tres anys després de la recuperació, surt al mercat la primera ampolla dins de la DO Montsant. “Els vins excel·lents són resultat d'un coneixement profund de la terra”, afirma amb seguretat.

El Solà d'Ares aplega diferents referències d'oli i vi de qualitat: Saurí Vi de Muntanya Mediterrània, Saurí Vinyes Velles, Bessons (DOQ Priorat), Dolç Assolellat Solà d'Ares (Organyà), la cervesa de garnatxa Sol de Priorat i l'oli d'oliva arbequina L'Auliva Verge Extra. Capaç d'abraçar

aquests projectes propis i d'altres en l'assessorament com si fossin també seus, Toni Sànchez és un tot terreny. És, però, poc conscient encara de la seva capacitat il·limitada de crear una gamma de productes amb un fil argumental tan clar en territoris tan diversos i alhora tan propers geogràficament. També és sincer i capaç de reunir històries amb poques paraules. Com la nomenclatura dels vins Saurí, que vol dir *endeví* en àrab.

“A l'edat mitjana era una professió, ara és una pseudo-ciència, la de buscar l'aigua amb pèndols.” La seva curiositat l'ha dut a relacionar-se amb els saurins de Catalunya, que lidera l'antropòloga Rosa M. Canela:

Un té el do de curar, l'altre d'escriure, l'altre de cantar, i així tots. I nosaltres tenim el do de l'aigua, el do de trobar el que no es veu. Ens diuen saurins. Som buscadors d'aigua, de l'aigua amagada.



Les tècniques de radioestèsia, consistents a buscar corrents d'aigua, les empren arquitectes i geòlegs, uns professionals que formen part de l'associació de saurins catalans que es reuneixen anualment per compartir experiències. Hi ha un vessant espiritual d'aquestes pràctiques que Toni Sánchez-Ortiz també ha trobat en el vi, i aquest nexa d'unió l'ha portat a compartir nomenclatura.

A més, fora de l'empara de la DO Montsant, s'ha aventurat a emprar el concepte de *vi de muntanya mediterrània* amb un èxit sorprenent a Madrid. "Reivindico les varietats mediterrànies perquè el nostre clima al Priorat no té res a veure amb el Pirineu ni amb Alemanya. La garnatxa és la pinot noir del Mediterrani i així l'hem de comunicar." Conscient que la dieta mediterrània ha estat inclosa per la UNESCO a la llista de patrimoni mundial de la humanitat, ressaltar la litoralitat del vi pot esdevenir un revulsiu per la seva marca.

SAURÍ L-2012

Vi de Muntanya mediterrània

Les vinyes velles semblen tenir avantatge en la capacitat de fer vins de gran estructura, concentració i potència. L'extens sistema radicular permet a la Garnatxa i Samsó actuar com un Saurí explorant el sòl, captant aigua i minerals que hi són escassos, transmetent-se a l'hora de tastar aquest vi de muntanya mediterrània, ple de sensacions fruitoses

Vinya Mediterrània Centenària

SAURÍ L-2012

Hundred Year Old Vines

Nowadays, the Mediterranean mountain region reflects not only the history, landscape, flora, fauna and geology, but also the surprising black slate slopes where these weak old vines grow in our vineyard at El Molar planted in 100% Carignan at the beginning of the last century. Consequently, its landscape properly represents the inland Mediterranean world: cultivated terraces on lofty mountains, forests, sacred places testifying the creative genius, social development and the imaginative and spiritual vitality of humanity.

Té clar que si els projectes que té en marxa funcionen són perquè “expliquen la història que hi ha darrere de cada vi. “N’identifiquem la procedència, la parcel·la d’on ve, la treballem d’una manera determinada. Vull anar a definir les varietats per elles mateixes, en la seva màxima expressió possible, sense límits geogràfics ni administratius, sinó únicament amb la intenció d’expressar la variació varietal i climàtica.”

“El que em motiva sempre i en cada elaboració és buscar l’essència de la fruita: cal treure’s de sobre les capes, l’aparador o la fusta. Cada cop elaborarem més vins varietales perquè hi volem trobar l’expressió sincera. El procés enològic el pots buscar al Google, però la mà que treballa el vi no la hi trobaràs mai. És la que hi dóna el toc personal i diferent.”

És dels qui imprimeix caràcter al vi i busca justificar-ne l'elaboració des del principi. Quan se li pregunta pel vi de muntanya o alçada, on elabora el dolç d'El Solà d'Ares, ràpidament respon: "Crec que seria molt més interessant treballar amb varietats autòctones com el trepat o el rojalet per a vins tranquils, en lloc del pinot noir o el riesling." Precisament en la segona edició de les jornades Vins d'Alçada, cultius de Nivell, Carme Domingo, de la Secció de Viticultura i Producció Experimental de l'Incavi, presentava les conclusions d'un estudi en què s'identificaven fins a catorze varietats autòctones al Pirineu.

En una altra finca, Els Bessons, a Torroja del Priorat, hi té una garnatxa que l'entusiasma, fins al punt que és l'escenari de les imatges que acompanyen aquest text. "A més de la longitud del vi, cal tenir en compte l'amplitud. Saber fins on pots arribar." I em recorda que això només s'aconsegueix amb la recerca incessant i el qüestionament permanent de l'estat de les coses. Al gener de 2016 es publica una tesi resultat de quatre anys de recerca, de la qual s'han fet públiques diferents comunicacions anteriorment. Altres estudis centrats en el sòl i el clima que han vist la llum en revistes especialitzades incideixen en aquest àmbit:

La calidad de sus vinos, tanto los tradicionales como los nuevos, se basa en el microclima y el suelo de pizarra únicos. [1]

Com hem comprovat, doncs, universitat i terra no són en cap cas incompatibles: són més a prop que mai per a l'enòleg.

La finca Els Bessons de Torroja del Priorat impressiona tant vista de lluny amb el Montsant al nord il·luminant-la com sent-hi dins. És fàcil sentir-se petit envoltat de bosc i imaginant la silueta que es veu des de la carretera, des d'on

la parcel·la recorda la geografia del continent africà. Un element la fa única: un pi amb dos troncs que ha donat el nom al vi de la finca: The Pineyard. Els capvespres des d'allà són màgics. En aquest darrer projecte personal demostra com vol deixar empremta en totes les etapes del procés. També a l'etiqueta, creada per ell mateix. "És la silueta del pi dibuixada amb un text de *V de Vendetta* que parafraseja Nietzsche: «Res és segur i tot és possible»."

Bessons és una garnatxa negra que creix sobre sòls de llicorella amb deu mesos de criança en roure francès. L'últim dels projectes propis que el vincula un altre cop al Priorat després de l'experiència de set anys al Cellar Melis, d'on s'ha emportat moltes vivències però sobretot descobriments: "Un dels estudis del qual estic més orgullós és el que vam fer amb la carinyena de Porrera. Després



d'elaborar vi durant diferents anys amb el Celler Melis, amb la tesi he entès per què les carinyenes són tan valorades en algunes anyades i com és possible que una varietat tan tardana maduri tan bé en una zona també tardana de veremar.”

A la DOQ Priorat les finques expressen molt més cada vi; al Montsant, en canvi, el caràcter afruitat no el defineix tant i no entenc gaire la denominació d'origen perquè un vi afruitat no delimita una regió vitivinícola. Hi ha determinats vins dins de la DO Montsant que es fan en condicions més austeres i gairebé es defineixen més com un DOQ Priorat. Crec que s'hauria de classificar les parcel·les millor i no sóc partidari de tanta zonificació.

Amb un peu a la DOQ Priorat i un altre a la DO Montsant però amb vins fora de la denominació d'origen, Sànchez no dubta a plantejar en obert les qüestions que l'amoïnen, però és dels qui parla amb la convicció que remoure consciències té només com un objectiu clar: avançar.

Els estudis a la URV li van fer descobrir aviat la màgia del Priorat, però mai ha perdut de vista la muntanya

pirinenca, on hi té les arrels. “Al Pirineu català hi creixen unes vinyes plantades fa deu anys, una vinya petita de moscatell, pinot gris, garnatxa blanca i pedro ximénez. Deixem deshidratar el raïm sobre palla i després el presem per obtenir la dolçor desitjada. És un producte especial que creix sobre sòls de grava, basalt i marga”, que l’arrela conscientment al territori. El proper repte és un vi brisat amb un 10% de rapa madura —tanins el·làgics—, que en aquest cas veurà la llum al Priorat.

* * *

I a prop d’Organyà, de la terra que l’ha vist créixer i fer divisions a l’aire, hi ha les oliveres que són, probablement, el cultiu sobre el qual primer va tenir responsabilitats. “A casa anaven a collir olives, a Organyà hi havia tres molins d’oli. Al Pirineu l’economia d’anys enrere era de subsistència i l’olivera s’ha mantingut al pic d’Ares, en una finca que es diu Els Vinyets, cosa que ja és coincidència.” És un camp d’oliveres de la varietat arbequina comprat per l’avi matern, que ell ha recuperat per elaborar oli d’oliva verge extra ecològic a més de mil metres d’alçada. Un altre repte apassionant: l’obtenció d’oli d’arbres centenaris que expressen el terror i són símbol de la filera de muntanyes de la serra de Prada que protegeix la vall de la duresa del clima extrem. “El nostre és dels olis més alts que s’elaboren. Està al límit de cultiu de l’olivera, a 1.100 metres. Hi ha una inversió tèrmica que evita que es congelin.”

“Estic donant valor a un cultiu. No em faré ric, però per viurà un conreu natural que vam trobar a la muntanya. A casa hem fet fermentacions ancestrals, i tota aquesta pràctica cultural em recorda que, perquè les coses siguin particulars, has d’anar sempre a l’arrel de tot. En les zones més agrestes, encara més.”

Els Pirineus, el Priorat...

territoris austers i difícils que han nodrit

d'experiència la seva trajectòria vital.

“Estic convençut que he sortit guanyant, m’agrada la feina que faig i viure d’això. Sóc conscient que podria cobrar més del doble si hagués continuat amb la química, però no hauria estat feliç com aquí. En aquest entorn, observant la vinya, et sents un privilegiat, no et cal res més.”

A la vinya ha desenvolupat un treball intuïtiu com el camí que va iniciar al Pirineu amb els estudis, sense cap guiatge paternal. “Busco l’equilibri de la planta amb ella mateixa. Com més biològic, més ecològic, més orgànic, menys has de treballar després al celler. Si aportes nutrients, si dones a la vinya el que li cal, no cal que ho posis després durant l’elaboració. La planta equilibrada transpira més i té més defenses a finals d’any.” I trasllada l’equilibri al cos humà. Sempre estableix vincles; tots dos som éssers vius.

La valentia, el risc, l’ambició ben entesa l’han dut a promoure la primera cervesa de vi catalana fruit d’una interacció entre cinc elements: Priorat, garnatxa, cervesa artesana, passió i llicorella. Un nou producte ple d’entusiasme que renova nom: Sol del Priorat-Collita 2014. El most de raïm de vinyes de garnatxa, plantades en sòls de llicorella, aporta sucres i aromes i dona més complexitat a la cervesa que fa la criança en bótes de roure francès Allier. Una manera innovadora de presentar el vi, o la cervesa, segons com es miri. El projecte no quedarà aquí, perquè ja té soci per desenvolupar-lo a escala internacional. Cervesa amb les

varietats autòctones nobles de les principals regions de vins, sempre que la qualitat estigui assegurada.

Dels EUA pren l'esperit emprenedor i el risc, i de França, l'art de treballar les bótes de criaça del vi, a la boteria Seguin Moreau. A més de l'enologia, l'aprenentatge l'ha ampliat als oficis imprescindibles de la professió: ha après a tenir cura dels elements essencials de l'elaboració del vi, com la bóta. Seguin i Moreau són empreses fundades els anys 1870 i 1838 a la regió de Cognac (França), dedicades al *savoir-faire* tradicional i artesanal d'alt nivell. Amb destresa, agafa les eines i demostra l'art de reparar el roure per evitar que allà on hi ha impureses es pugui perdre vi. L'escenari és el Celler Melis. N'ha llogat les instal·lacions per vinificar.

* * *

El 2013 és un any de canvis. El 2014, el de la consolidació. El 2015 comença amb nou equip, però amb el mateix entusiasme. Com un puzzle tot ha anat trobant el seu encaix. "Si no m'arrisco no puc treballar, això ho vaig aprendre als EUA amb el seu *no risk no fun* i per això estic implicat en el meu celler i en altres que em donen amplitud de mires i coneixements per compartir."

"Crec que és important formar part de tots els projectes en què un participa. Els vins són creació meua i per això és important ser soci de cada iniciativa." És la fórmula desitjada, que no en tots els casos es repeteix. Sempre s'ha sentit, però, lliure i còmode des de la posició acordada. Al Priorat, dues referències i dos enamoraments, l'expressió de la carinyena i la garnatxa. "De la garnatxa és interessant veure'n la polivalència en diferents llocs. Una sola varietat té moltes expressions en pocs metres de distància i el Priorat és un escenari perfecte per veure-ho. Amb la professora

Montse Nadal hem fet un estudi que ha analitzat la maduració d'aquesta varietat en zones precoces i tardanes com Gratallops i Bellmunt, d'una banda, i Porrera i la Morera, de l'altra."

Los resultados del presente estudio nos indican que las parcelas situadas en zonas precoces y en suelos más pedregosos presentan mayor vulnerabilidad en las añadas de clima severo y sequía, mostrando, al final de maduración, un importante aumento de azúcares que no se corresponde con la consiguiente concentración de antocianos en baya. Un avance de la fecha de vendimia podría paliar en parte este desfase entre maduración de la pulpa y la piel. (*Revista Enovicultura*, 31)

Té un perfil professional que cada cop sovinteja més, però no és una figura estàndard fins ara en el món de l'eno­logia, com a mínim a Catalunya. Després d'una immersió durant més de deu anys en l'olivicultura, l'experiència de la simbiosi entre sòl, clima i home adquireix ara més força que mai. "L'objectiu principal és ensenyar i oferir les eines que permetin connectar el consumidor amb cada projecte singular, vinculat generalment a la terra i al clima que fa créixer vinyes i oliveres amb personalitat única." Enòleg visitant (*flying winemaker*), enòleg, olivicultor... "L'exquisesa de la finca familiar que des de petit he vist créixer m'ha empès a seguir cultivant la professió i un treball en equip, però sempre com a *freelance*: una filosofia i una manera de treball molt personalitzades. Vins i olis adaptats a cada necessitat. Idees multidisciplinàries amb un únic denominador comú."



En paral·lel al seu projecte personal, Toni Sánchez-Ortiz és enòleg consultor o assessor en diferents regions on expressa la seva manera d'entendre la viticultura i l'enologia en consonància amb els interessos personals i comercials de cada marca. "Totes les denominacions em semblen correctes, però enòleg i olivicultor són les que més utilitzo. La paraula *consultor* no m'agrada, però és cert que a l'estranger és la més emprada. A Catalunya, en canvi, l'ús no és ben entès perquè sembla que vulguis anar per sobre de la resta."

Vinyes del Terror/ DO Tarragona. Sobre sòls de lumaquel·la, a només dos quilòmetres del mar Mediterrani, apareix una illa de set hectàrees de vinya propietat de la família Morell. Elaboració de vins

novarietals de cabernet sauvignon —amb garnatxa negra i sense— i sauvignon blanc. Deu anys d'assessorament amb resultats esplèndids: binomi entre vinya i home, tradició i modernitat, risc i camí cap a l'agricultura ecològica.

Melis/ DOQ Priorat. Sobre sòls de llicorella, vins de guarda, cupatges de garnatxa, sirà, cabernet sauvignon i carinyena. Porrera. Set anys d'assessorament. Actualment el Celler de Melis és on es vinifiquen els vins d'El Solà d'Ares, per mitjà d'un lloguer de les instal·lacions.

Hi ha temps, però, per practicar en altres territoris i engrescar-se amb iniciatives que arriben de particulars amants del món del vi o professionals que cerquen compartir el seu talent. En són una mostra aquestes dues referències en territoris distants però amb el denominador comú de l'expressió varietal:

La Vinya del Quintet. Merlot 100 % que es diu Monestir, a Santes Creus (Alt Camp). És un projecte jove, fa poc que funciona i els resultats han estat sorprenents alhora que esperats. Els propietaris són metges de Suïssa i Houston i estan molt orgullosos dels resultats, però ha calgut molta mà dreta perquè confiessin en la viabilitat del projecte.

Escarpa Viticultores. Sirà 100 % a Salamanca. "Hem embotellat la primera collita, és un raïm que prové de zones càlida i freda".

I s'hi poden sumar altres projectes que estan en fase de gestació amb sommeliers amics, per exemple, que el feguen. Sigui com sigui, el que no abandona és divulgar i fer comprendre la base de tota expressió vinícola. En el seu blog hi ha diferents referències que hi condueixen:

Terroir. Terme francès per descriure una determinada zona geogràfica que gaudeix d'unes característiques geològiques, climàtiques, ambientals, etc. específiques que la fan diferent d'altres. El terme *terroir* és un barbarisme molt freqüent quan es parla d'agricultura i especialment de vi, i s'arriba a aplicar gairebé a escala parcel·lària (atès que la qualitat del vi depèn fortament de les condicions locals). Es poden distingir diversos *terroirs* dins d'una mateixa denominació d'origen en funció de les característiques del sòl, hores de sol, precipitacions, vent, altitud, etc. I les tècniques locals de vinificació i viticultura.

“La meva idea de futur és viure de la viticultura, del meu projecte i dels altres que assessoro, que signifiquen aprenentatge i noves aportacions.” No demana més i creu fermament que s’hauria “empobrit amb un únic projecte de vi”. El Solà d’Ares reuneix 3.000 ampolles de Saurí, vi de muntanya mediterrània, 400 ampolles de Saurí Vinyes Velles, 1.200 de Bessons i 500 del Dolç Assolellat que viatgen principalment per Tarragona i Catalunya, però també a Madrid, Àustria, Dinamarca i Alemanya. “Hi ha molts clients que són particulars, amics i coneguts d’aquest sector que compren les meves referències. L’Anna Molins, amb qui vaig anar a l’Oktoberfest i segueix vivint a Alemanya, compra el Saurí per endur-se’l a la Bayer de Ludwigshaffen, on tinc amics i els dec una visita. Elaborar microvins sempre és més complicat que fer grans volums.” Aquesta feina detallista que recorda és justament la que li toca.

* * *

L’elaboració del vi la compagina amb la formació a la Universitat Rovira i Virgili i la recerca. Estudiants del segon

curs de sommelier professional l'han tingut de professor en les assignatures de cervesa i vins del món aquest 2015. Els ha impartit geografia vitivinícola dels EUA, Austràlia, Nova Zelanda, Brasil i Alemanya. N'han quedat satisfets i sorpresos:

Molt pedagògic en les explicacions. Didàctic, receptiu i savi. (Pili Sanmartín, estudiant de 2n curs de sommelier a la URV.)

“Quan vam acabar la classe, els alumnes em van aplaudir i van dir-me que ningú no els havia explicat la geografia internacional com ho havia fet jo.” Certament, té una manera molt personal de presentar-la amb la idea de facilitar la comprensió. Ho fa per països i per latituds, entenent que Melbourne estaria a l'alçada de Bordeus i Napa, a la del Marroc. Agafar un mapamundi de paper, doblegar-lo, observar i entendre que les latituds d'hemisferi nord i sud se superposen. “El millor aprenentatge és la comparativa, sempre. Comparar un sirà de Jumilla amb un de Côte du Rohne poden semblar dues varietats totalment diferents.” La planta no entén de climes, però s'expressa diferent segons com és la meteorologia. Per això hi ha una amplitud tan gran del cabernet sauvignon a tot el món.

“Penso que sempre tindrè coneixements per transmetre, perquè sempre vas aprenent i comunicant alhora. I ho pots fer amb cada generació nova perquè sempre continues descobrint elements nous.”

L'enologia l'ajuda a comprendre el món extern, la formació és la posada en pràctica i la recerca el porta “a entendre el món intern de la planta”. Forma part del Grup de Recerca en Vitivinicultura del Departament de Bioquímica



i Biotecnologia de la Facultat d'Enologia, a la URV. La publicació en revistes especialitzades no té sovint la projecció que caldria i forma equip amb Montse Nadal, enòloga, que lidera el grup. Han treballat plegats sobre les innovacions tecnològiques en els darrers cent anys, amb conclusions com aquesta:

Les grans innovacions, doncs, s'esdevingueren al final de la dècada dels noranta, amb el perfecciona-

ment de la filtració del vi (osmosi inversa, resines de bescanvi catiònic). En el nou mil·lenni, amb la globalització, el sector vitivinícola es trobà amb nous reptes davant dels canvis dels consumidors de vi i del creixement de la competitivitat entre els mercats actuals, la qual cosa impulsà la diversificació i una gestió de qualitat mitjançant una producció integral i sostenible. [2]

Sobre el Priorat, un territori que ambdós han observat i treballat, comenta:


Las viñas viejas que han perdurado hasta la actualidad constituyen un patrimonio que debe conservarse en lo posible. Por lo tanto, la prosperidad y estabilidad económicas de la viña del Priorat no pueden lograrse a costa del medio ambiente. Paralelamente al gusto por los buenos vinos, ha aumentado la sensibilidad social por la protección ambiental. En particular, los paisajes del Priorat aportan valores naturales, estéticos, sociales y económicos que es preciso preservar. Una de las técnicas principales que se ha utilizado en el Priorat para aumentar la productividad de sus viñedos es la formación de terrazas para hacer posible la mecanización del cultivo, intentando evitar una transformación del paisaje y de su aspecto de forma arbitraria, dado que es ambientalmente insostenible y en zonas especialmente sensibles puede llegar a poner en riesgo la continuidad de la actividad vitivinícola. [1]

Ha treballat sobre el canvi climàtic, un dels tres grans reptes del món del vi per a aquest segle XXI, conjuntament amb la comunicació i la incorporació de nous consumidors joves.

La predicción de un intervalo de concentraciones de antocianos y taninos es de suma importancia para definir calidades y estilos de vino dada la gran variabilidad interparcelar observada en parcelas de viñas viejas de Mazuela dentro de la Denominación de Origen Calificada Priorat.

També ha fet recerca sobre el vigor de la vinya en climes mediterranis, la influència del grau de maduració del raïm en la composició fenòlica del vi elaborat mitjançant termovinificació, la caracterització de la garnatxa blanca a la DO Terra Alta i la definició dels trets típics de la varietat garnatxa blanca en funció dels condicionats del terrer i l'estil de vi amb la finalitat de millorar-ne la competitivitat en el mercat global. Una investigació que després aplicarà sàviament a la vinya.





“Cause it’s a winding road
I’ve been walking for a long time
And I still don’t know
Where it goes”

VI | CULTURA

<https://youtu.be/dTn31jn1JZ4>



El tema musical “Winding road”, de la cantant nord-americana Bonnie Somerville, l’ha escoltat milers de vegades. Li evoca Califòrnia i els camins del vi, però en especial el seu recorregut professional. “He caminat durant força temps i encara no sé cap a on vaig”, diu la lletra. Els dubtes naturals d’estar fent bé el camí triat, de saber quina serà la propera parada... “Hi ha un món per descobrir fora de les nostres fronteres”, reconeix i, per això, vola lluny quan la vinya està en certa calma a Catalunya.

A Austràlia i Nova Zelanda l’esperen amb els braços oberts des de fa tres campanyes i durant l’aventura de tres mesos a les Antípodes li tornen els gestos amables que ell els regala quan són al Priorat. Són amics, coneguts, professionals del món del vi amb qui comparteix filosofia i grans llaços d’amistat que s’encarrega de forjar.

Payton & Jones és la primera parada a Austràlia. Després Yarra Valley, a Victòria, i finalment deixarà el continent per saltar a l’illa de Nova Zelanda, a Sacred Hill de Hawke’s Bay. Tot li resulta amable a quilòmetres de distància de Catalunya. Al nou món, on triomfa la tecnologia, el sirà, el pinot noir i el sauvignon blanc, se sent també a casa. Se’l veu il·lusionat a través de les xarxes socials veremant i compartint moments on mai hi falta el vi. “Vacances enogastronòmiques, sempre.” També fa descobertes com el Kiwi Fruit Winery, un celler que fa vi de kiwi, o comparteix una estampa tan bucòlica com la d’un koala endrapant. La seva passió rural l’exalta amb força a quilòmetres de distància d’Organyà. “M’agrada explorar zones noves i contactar amb alguns importadors. Això ho faig a Melbourne, i després sí que treballo com a productor ajudant al celler de Nova Zelanda en una zona volcànica, fent remuntatges de vins negres al celler. M’interessa veure com es desenvolupa

lupen les varietats negres en un clima càlid, tot i que allà siguin més de blancs.”

Fruit d'aquest aprenentatge, comparteix anàlisis didàctiques al blog, com aquesta comparativa d'adaptació del sauvignon blanc en climes freds i càlids:

Si d'una cosa s'aprèn viatjant pel món és de vins. Al llarg de la història les varietats de vinya s'han transportat d'un lloc a l'altre de l'hemisferi, sia per raons de cultura, sia per millor comportament fisiològic de la varietat o millor resistència a unes condicions climàtiques particulars. D'aquesta manera, els vins resultants han expressat, gustativament i aromàticament, el que aquell indret els ha permès. Aquest és el cas del sauvignon blanc de Nova Zelanda, i sobretot el més conegut caràcter del sauvignon de Marlborough, al nord de l'illa sud. En aquesta experiència meva en terra desconeguda he descobert el que realment significa la influència del clima en el comportament d'una varietat. [3]

Són dies de feina però també de desconexió mental. Són les seves vacances, que només es repetiran deu dies al juliol però ja en ple estrès preverema a Catalunya, abans que comenci el verol a les vinyes del Priorat i de Tarragona. Sap que el juny és un mes de molta intensitat també i el passa íntegrament a la vinya, cada dia, fent la poda en verd. Després, durant la verema, és un anar i venir entre El Terror i El Solà d'Ares i els nous projectes que s'han anat sumant en els darrers dos anys. Varietats amb diferents ritmes de maduració que s'encavalquen per entrar al celler. Una campanya llarga que acaba a l'octubre amb la garnatxa dels Bessons, a Torroja del Priorat, i el Dolç Assolellat

del Pirineu més endavant. Però després ve l'oliva. I al cap hi ha un vi brisat.

“Els viatges a Austràlia i Nova Zelanda són llargs, però els valoro, és un *break* de coneixement i inspiració, sobretot el fet de veure les coses des de lluny. Per això som endèlegs visitants. Necessitem allunyar-nos per entendre el puzzle del món del vi i de les persones que tenim al voltant.”

“Hi ha feines, com les notes de tast, que m'emporto de viatge.” La desconexió és, doncs, parcial perquè a través dels escrits segueix sent amb el cap a Catalunya. “Fins al 15 d'abril sóc l'home més feliç del món, però a partir d'aleshores ja començo a donar ordres i encara no m'he acostumat que, amb el gir horari, no les veig rebudes i complertes fins l'endemà.” La distància és l'oblit diuen, però no per gaire temps. “Torno renovat quan surto d'allà i ara per ara tinc clar que hi aniré cada any”, afirma.

Quan torna del viatge, el primer que fa en sortir del Prat és anar camí de la finca d'El Molar, on ens citem, la de la carinyena vella, perquè “és la que dona els primers avisos si hi ha problemes”. “No tardo ni una setmana a posar-hi el peu.”

Sembla que no tingui forats a l'agenda perquè l'activitat enològica i els viatges a l'estranger li ocupen tot el temps. Però no és així. Entre una cosa i l'altra té estones sobrades per atendre diferents projectes i passions que inevitablement tenen a veure amb el vi.

“He impartit a un grup d'alemanys un curs en anglès durant tres dissabtes. L'he estructurat per aprofundir en dos àmbits: els vins varietals i la maduració. Intento ser pedagògic i ens ho passem bé. Tan bé que hem fet sessions intensives de matí i tarda amb dinar inclòs i buscant harmonies de plats per a cada referència de tast.” Creu, con-



vençut, que la clau per formar-se és, en primer lloc, testar les aromes per tenir records i precedents després al tast. També veu útil establir referències amb experiències reals perquè si no és difícil connectar amb la matèria.

“Quan faig presentacions dels meus vins miro de portar fulles de la garnatxa i de la carinyena per comparar, per apropar la vinya a qui potser no ha estat mai al camp. Intento explicar les coses que a mi em van fer obrir els ulls. Per explicar els tanins els faig fer memòria de com és el pinyol del raïm que mengen per Cap d’Any: rústic i amarg, per això molta gent no se l’empassa. Així saben que el pinyol té un paper en l’amargor. Busquem casos pràctics i quotidians per explicar el vi i per poder-lo entendre.”

La formació no curricular la considera “més lliure i adaptada a les persones”. En canvi, ser professor al curs de sommeliers de la URV, que veu com un orgull, també reco-

neix que li és més complicat de gestionar pel fet d'haver de seguir un temari. Durant la conversa, no sé ni com acabem parlant de la llicorella, el sòl característic del Priorat que atorga mineralitat als vins en boca. Em defineix la negra, la blava i també la més oxidada i ataronjada, com les teulades del seu Pirineu natal. I explica que quan la planta pateix més és quan expressa més el vi i és més aromàtic i gustatiu. "Hauríem de saber interpretar i entrar a dins de la planta per acabar de comprendre-la, saber de què parla."

El vi li treu la son, però també dedica algunes hores a fer classes de física a particulars.


Ha liderat també el programa "Blending Wine Seminars" amb el Celler Vinyes del Terrer, que assessora. Són classes de teoria i pràctica d'aprofundiment en el món del vi, amb places limitades i per a tots els públics. La primera edició s'ha dedicat a entendre com afecta la forma i el volum de la copa al perfil organolèptic del vi. Aquesta iniciativa privada en el seu conjunt proporciona als assistents coneixements sobre cultiu de vinya, elaboració de vi, tast de vi i de productes derivats i cultura vitivinícola en general, sota el concepte de *knowledge based learning* (aprendre basant-se en el problema).

A més, també hi ha l'enoturisme. No entén com el Priorat no té més recursos per mostrar-se als turistes estrangers dels països nòrdics, de Suïssa, dels EUA o Austràlia. No li és cap problema compartir un dia de viatge per la comarca: ho considera una inversió de futur. "Crec que ara els enòlegs també es formen en enoturisme. Jo el practico al Priorat i, com que no hi ha molta gent que domini idiomes, em passen encàrrecs per atendre grups de fora." Les visites de Toni Sánchez-Ortiz són un recorregut per la història de la comarca i van de Torroja a Escaladei pel camí vell per

conèixer les tripes de la regió dels vins. “Proposo un tast de baies i de most i sempre els obsequio amb una ampolla.” Acostumen a ser turistes estrangers i l’enorgulleix descobrir-los el paisatge de muntanya mediterrània que optarà a convertir-se en patrimoni mundial de la humanitat.

Aquest vincle i coneixement profund del territori que l’ha adoptat i vist créixer professionalment l’ha portat a formar part d’Ethos Priorat —Terroir Talking, que promou Elisabeth Hecker, resident a Torroja del Priorat. Es tracta d’un fòrum dedicat a donar veu a la natura en què cada professional aporta els coneixements d’un àmbit. En el cas d’Ethos Priorat el vincle amb el vi és indestructible i hi ha prevista fins i tot l’edició d’un llibre. “La voluntat de l’auto-ra és transmetre arreu l’esperit de la comarca. És un treball voluntari perquè a l’estranger es conegui el Priorat. Jo hi apporto coneixements sobre l’àmbit químic.”

Tasques sempre més apassionants que les d’etiquetar el vi, fer paperassa o les analítiques. “Tasto molt de tines i confio en el que em diu el paladar. Algunes proves sí que s’han de fer per temes legals però n’hi ha moltes que passen sobradament amb les impressions tàctils.” Es manifesta rebel però segur de si mateix.

 Cal ser atrevit i fer coses diferents
en el món del vi. Et veuen com
un estrany, però fas el que sents

Al final acaba tenint temps per reflexionar sobre la professió que exerceix, la d’enòleg. Té clar que el més important és “no estancar-se, atendre la diversitat i sorprendre”.

“Tinc 37 anys i quan faig la vista enrere penso que ja n’he recorregut molts, però en el vi deu anys no són res.” Sap que calen eines i paciència per treballar la vinya i amb solitud, encara més: “Quan el vi el fas tot sol, al camí hi trobes més pedres.”

No té por d’empènyer sense l’ajuda d’un soci i sap que el vi ha de convèncer al final per poder ser compartit. “El vi és el que et porta a la gent i, per això, hi has de dedicar tot el temps que tens disponible.” Les hores que hi inverteix són moltes i l’estil que sovint li han reconegut, des d’indrets molt diversos, és el de l’elegància i la sensibilitat. “Em diuen que està fet per una dona, a vegades.”

El vi descriu el seu tarannà. Però quan li demano per alguna referència amb la qual se’l podria sorprendre, se’n va al món dels destil·lats. “M’allunyaria del vi si m’hagués d’impressionar, i aniria a buscar elaboracions amb potència per a l’ànima, com un destil·lat de sauvignon blanc.”

Final inesperat, o no gaire. Perquè quan busco saber la connexió amb el vi, em diu que hi és tota: “Al final, el nexa d’unió són, una vegada més, els polifenols. S’aplica el mateix joc que en el vi per extreure’ls al punt òptim de maduració, cal fer-ho a baixa temperatura.”

A vegades als endlegs costa d’entendre’ls. “A l’ampolla sempre hi veig els tres anys d’inversió que no tothom sap que hi són ni segurament la majoria té consciència, però calen per començar una aventura vitivinícola. El temps d’espera i l’arrel, la finca d’on ve el vi. Crec que ho hem de saber comunicar millor i des d’El Solà d’Ares ho intentem.” Somriu i continua: “La inversió inicial no es recupera mai, com a molt tornes a estabilitzar-te. Ara bé, ja he decidit que em jubilaré tres anys abans.”



Admira França, on va formar-se i descobrir la immensitat del vi, com també la filosofia de regions com Bordeus i Borgonya. “Valoren el que hi ha a dins de l’ampolla. La nostra societat encara aprecia massa l’exterior, l’estètica”, conclou.

“M’agrada molt el vi, en bec força, perquè els polifenols són beneficiosos per a la salut, no?” Però també hi ha altres begudes que el relaxen, l’entusiasmen i el vinculen amb la terra. Em revela que té la casa plena d’aromàtiques que intenta cuidar i mantenir per fer les infusions de sàlvia, sajolida, romaní, menta-xocolata i poniol. A l’estiu, surt a collir el saüc que creix al Pirineu. Ha cursat un màster en Nutrició i Metabolisme i això el fa estar al dia dels beneficis dels aliments per al cos i l’ànima. Per trobar l’equilibri, en definitiva.

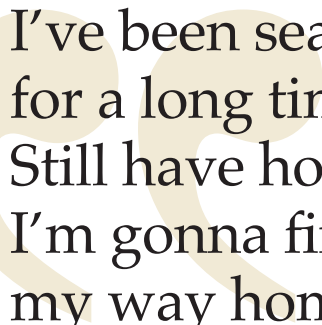
* * *

Formar part d'un grup d'enòlegs joves i preparats no és sempre garantia d'èxit. Però la seva trajectòria l'avalua i demostra que s'hi pot arribar amb tenacitat i constància. És crític amb la seva generació: "No hi ha hagut risc per la crisi i la majoria de professionals treballen com a enòlegs en la figura que hem conegut sempre, però cal una evolució. Anar més enllà i arriscar. Nosaltres crec que ho hem fet amb la cervesa de garnatxa i vindran més projectes així, per combinar mons, entendre'ls i gaudir-ne."

Crec que la solitud del pi de doble branca dels Bessons s'ha instal·lat en ell. Volgudament, viu en paral·lel a una realitat que no respira entusiasmada com el seu caràcter. "Fa temps que no percebo creativitat a Catalunya, veig el sector estancat, que sobreviu, però som pocs els que anem una mica més enllà... I després ho passem com ho passem." No li falten amics i professionals que li recorden que és massa aventurer, com la decisió de sortir de la DO Montsant i adoptar la toponímia lliure de vi de muntanya mediterrània. Però el canvi ha estat per bé i no li preocupa profundament. A través de la xarxa comparteix un article del crític de vins José Peñín on es pot llegir: "Hoy, la libertad en los vinos hay que interpretarla en el sentido más positivo. Antes este asunto estaba mal visto porque era el escudo para hacer vinos comunes a base de retales y procedencias baratas." "Es pot dir més fort però no més clar", sentència conscient que la crítica entén la necessitat d'etiquetar amb vi de taula.

"A Madrid ens van dir, 'lo pondremos con el Còsmic', projecte també molt singular de vins biodinàmics de l'enòleg Eduard Batlle a l'Empordà". Se'l veu com una raresa feta amb extrema intel·ligència i connexió total amb la terra. Agraда i s'agraда a ell mateix.

Li prenc les paraules escrites en el darrer correu electrònic abans de marxar a Austràlia en què informava dels nous articles publicats en revistes especialitzats: “Moltes gràcies a tots/es, que m’heu aguantat amb paciència (i a vegades l’estrès) perquè aquesta petita recerca vagi donant el seu fruit.”



I've been searching
for a long time
Still have hope
I'm gonna find
my way home





ITINERARIS PERSONALS

“Porto és una de les regions de vins que més m’ha captivat. Em recorda el Priorat. És el Priorat portuguès: pel riu, per les vinyes en amfiteatre que moren al final del pendent, perquè hi ha una zona interior amb sòls de pissarra, pel tipus de poda... Són dues regions similars.” La regió de vins amb denominació d’origen més antiga de la península Ibèrica, la de la Touriga Nacional, li recorda les elaboracions de vi ranci del nostre país i és un dels tres vèrtexs del triangle que l’ha seduït més en el món del vi. “Representa la rusticitat, és una zona amb encant, igual que la regió alemanya de Rheingau —que coneix des del celler Georg Breuer—, amb terrasses de sòls de llicorella orientades al sol, els murs de pedra ben conservats de camí a les finques, testimoni de la vida rural. Els murs de pedra em relacionen sempre aquestes tres regions: Porto, Priorat i Rheingau.” Té clar que allà on la vinya ho té més difícil hi ha més encant. Comparteix també la tesi que li he sentit dir més d’un cop a l’enòleg René Barbier: “Els enòlegs es reivindiquen en les anyades difícils.”

Més enllà d’aquest triangle agrest, es deixa seduir també per regions més amables amb paisatges igualment bucòlics:

Banyuls (Llenguadoc-Rosselló): “Perquè no ha passat el temps en termes de vi. Hi ha una vella concepció que és enamoradissa.”

Chablis (Borgonya): “Perquè és la tranquil·litat, la pau, combinada amb els colors ocres i daurats del raïm.”

La Droma (França): “Cal perdre’s per les oliveres amb aroma a espígol. És una meravella.”

Ruta gastronòmica

Per les comarques de Tarragona sovinteja el Restaurant Almosta de Tarragona i l'Antull de Reus. Al primer, anteriorment Gingko Biloba, reparteix les primeres ampolles del Saurí. I al nou negoci amb Berna Rios al capdavant, un gran defensor i promotor del menjar sense presses, hi continuen sent. El mateix passa al Restaurant Antull de Reus. Amb els socis d'aquest establiment va iniciar, de fet, les presentacions públiques del Saurí amb un tast mític en què el vi formava part d'un còctel de maduixa i se servia de nit. "Vam fer entrar el vi de nit, amb música. La gent jove s'ho va passar molt bé i va ser un èxit. Cal arriscar més."

Des de fa tres anys forma part del moviment Slow Food Tarragona i se sent plenament còmode en la filosofia del bo, sa i just que promou. "Valoro el bon menjar, vinc dels Pirineus i allà hi ha una carn molt bona, però aquí el mar també ens regala delícies gastronòmiques. M'agrada trobar llocs on el producte és bo, i si això passa, saps que hi ha sensibilitat pel vi també." Del Priorat destaca la cuina del Celler de l'Àspic i elogia els restauradors que tenen la carta de vins "amb les anyades actualitzades i el vi servit a la temperatura que li pertoca".

A diferència de la gastronomia del Pirineu i Andorra, que l'enamora, les cartes de vins diu que són "realment pèssimes" i en culpa principalment la mala distribució.

"Trio el menjar en funció del vi quan la carta presenta un ampli ventall de referències, i també segons la zona on sóc. L'altre dia era al Penedès i no vaig poder estar-me de tastar un novarietal de xarel·lo, com la calçotada que tinc d'aquí a uns dies a la conca del riu Gaià. Hi duré el merlot 100% que fem a Santes Creus, el Monestir." És un vi de 20 euros. No és dels qui pensa que per les calçotades cal anar amb vins de gamma bàsica: "És un intent de fer pedagogia allà a on vas, sempre."

Barcelona



Perquè són molt personals

Els Sortidors del Parlament: selecció de vins de tot el món amb protagonisme dels vins de la Catalunya Nord.

<http://www.elsortidors.com/>

Can Cisa / Bar Brutal: vins naturals. Queviures, bar de copes i restaurant. Lema “Born to be wine”.

<http://www.elsortidors.com/>

Monvínic: espai de referència internacional en el món del vi i la gastronomia. Acull un centre de documentació únic sobre el vi.

<http://www.monvinic.com>

Enobarberia: arreglar-se la barba i prendre un vi, un establiment innovador al Born.

www.facebook.com/AndresEnobarberia

Bordeus



En tots dos llocs hi vaig passar moltes estones quan hi estudiava

L'Intendant: botiga creada per un negociant de Bordeus amb un estoc de *grands crús* de França.

<http://www.intendant.com/>

Cousins and Compagnie: selecció i servei original i poc habitual de vins de França, Espanya, Itàlia i el nou món.

<http://www.cousin.fr/>

El Solà d'Ares

<http://www.soladares.es/>

<https://twitter.com/elsoladares>

<https://www.facebook.com/ElSoladAres>

<https://www.instagram.com/soladares/>





QUÈ N'OPINEN

Fermí Fernández, actor

L'obra de teatre *El Sommelier* els ha posat en contacte

“Conèixer un enòleg (dels de veritat) és sempre un espectacle. Són una biblioteca d'olors, sabors i textures. Capaçs de fer la dissecció d'un vi en qüestió de segons, mentre la resta de mortals, per molt amants del vi que siguem, ens quedem bocabadats preguntant-nos com han sabut veure tanta poesia on nosaltres només veiem un líquid d'un color indeterminat i del qual només sabem dir si ens agrada o no (i que no sempre coincideix amb la opinió del professional del tast). El cas de l'enòleg Toni Sánchez, és, a més, paradoxal. A un nen nascut al Penedès o al Priorat, per lògica contextual, la capacitat de saber expressar sabors o aromes d'un vi ja se li suposa, perquè ha crescut olorant els ceps de ben a prop. Però costa pensar que algú que ha nascut i viscut enmig de les muntanyes i de les vaques, hagi desenvolupat tant aquest do. Per això, el Toni —dic jo, se m'acut, crec, intueixo— té doble mèrit: haver sabut desgranar els secrets organolèptics de la natura sense que li ho hagi posat gens fàcil...”

Rosa Maria Canela Balsebre, antropòloga

El món dels saurins els ha descobert la connexió entre vi i pseudociència

“La història del vi Saurí ens condueix a un enòleg inquiet, curios, intuïtiu,... a unes vinyes velles del Montsant, a un saurí del Molar. Un vi que va tenir molt de protagonisme a la segona trobada de saurins als territoris de parla catalana, al Matarranya el 2013 <http://bruixotsdelaigua.blogspot.com.es/2013/09/v-behaviorurldefaultvmlo.html>. En aquella trobada el Toni va descobrir un món ple de sorpreses i de màgia. I, a través del seu vi, els assistents vam poder comprovar el fort lligam que el vi Saurí té amb una tradició mil·lenària: la de fer *néixer* tresors. L'enòleg Sánchez-Ortiz, amb un vi excel·lent, i el saurí, amb l'aigua que canvia la vida d'una finca, d'un poble.”

Natàlia Sanahuges, artista

Comparteixen una mirada artística i poc convencional de la vida i el vi

“Ell és ell mateix, un arbre solitari, fa créixer les seves branques per arribar a tot i a tothom, generós, bon amic i amic dels seus amics. Apassionat de la vida i de tot, i així ho fa notar amb les coses que fa, en com te les explica, en com s'emociona... És com un nen petit que encara guarda aquesta parcel·la d'innocència i això el fa especial, com els seus vins.”

AGRAÏMENTS

A totes les persones que he consultat i plantejat dubtes i han tingut temps i ganes de donar-me resposta. A tothom amb qui he compartit estudis, he establert converses i he creuat missatges relacionats amb el món del vi, dels qui indubtablement he après i ho continuaré fent. A les dues persones que em van donar la vida i a la persona amb qui tinc la sort de compartir-la cada dia.

Ruth Troyano Puig

[1] Montse Nadal i Antoni Sánchez-Ortiz, "Territoris de vino: el Priorat", *Territoires du vin*, 3, Université de Bourgogne: 2011 <<http://revuesshs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php?id=942>>.

[2] Montse Nadal i Antoni Sánchez-Ortiz, "Innovacions enològiques els darrers cent anys", *Dossiers agraris*, 16, Institució Catalana d'Estudis Agraris: 2013 <<http://www.raco.cat/index.php/DossiersAgraris/article/viewFile/286452/374576> >

[3] "Sauvignon Blanc: clima càlid o clima fresc?", *El Solà d'Ares*, 24 d'octubre de 2013, <<https://soladares.wordpress.com/2013/10/24/sauvignon-blanc-clima-calid-o-clima-fresc/>>

Publicacions URV

1a edició: març de 2016
Dipòsit legal: T 498-2016
ISBN: 978-84-8424-434-9

PUBLICACIONS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Av. Catalunya, 35 - 43002 Tarragona

Tel. 977 558 474

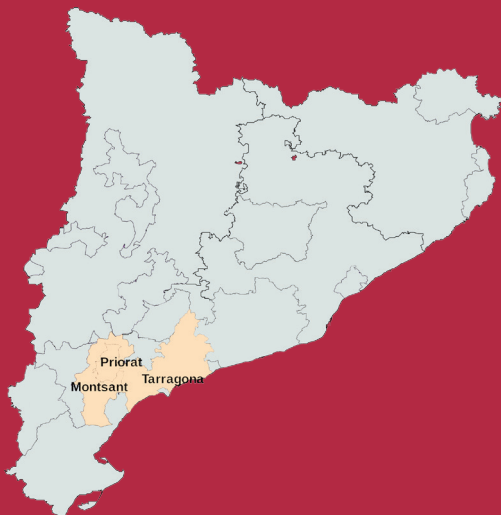
www.publicacions.urv.cat

publicacions@urv.cat

twitter.com/PublicacionsURV

facebook.com/PublicacionsURV

instagram.com/publicacionsurv



DO Tarragona / DOQ Priorat / Vi de taula

TONI SÀNCHEZ-ORTIZ

Natàlia Sanahuges [artista]:



És com un nen petit que encara
guarda aquesta parcel·la
d'innocència i això el fa especial,
com els seus vins



[publicacions]
URV

