

Retratos de Vino

Anna Espelt

 [publicacions]
urv

DO Empordà

Anna Espelt

TEXTO: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFÍAS: MAOZ ELIAKIM



Tarragona, 2016

*Marcada por la tierra donde he nacido,
Abierta como es ella, quiero ser clara.
No pretendo poseer otra virtud.
Todo lo que tengo me basta. Antes y ahora
Sueño abrir caminos comprensibles,
Que todo el mundo pueda seguir algún día.
Retengo en la mirada la fuerza de los colores,
Respiro de la tierra la alegría,
[...]
Quiero sentirme vibrante y receptiva.*

Montserrat Vayreda Trullol, *Els Pobles de l'Empordà*

*Marcada per la terra on he nascut,
Oberta com és ella, vull ser clara.
No pretenc posseir altra virtut.
Tot el que tinc m'és prou. Adés i ara
somnia obrir camins entenedors,
els que tothom podrà seguir algun dia.
Retinc als ulls la força dels colors,
respiro de la terra l'alegria,
[...]
Vull sentir-me vibrant i receptiva.*

Montserrat Vayreda Trullol, *Els Pobles de l'Empordà*

CON LOS PIES EN REMOJO a la orilla del mar, en el Empordà. Con mamá. Saboreando erizos y un Terres Negres en copa. Este vino forma parte de la trilogía de Celler Espelt más ligada al terroir. Elaborado con uva de viñas plantadas el siglo pasado, entre 1934 y 1954. Aún tenían que pasar 22 años para ver nacer a Anna Espelt, un sábado, el día de san Ferréolo, en 1976, en plena campaña de la vendimia. Anna nos lo cuenta todo y añade: «Papá [Damià] tenía que ir a vendimiar y no se presentó. A mi abuelo [Lluís] no le hizo ninguna gracia... Hasta que supo el motivo».

La imagen inicial es un deseo, probablemente ya cumplido, pero también y especialmente una declaración de intenciones de una bióloga y enóloga que se manifiesta inquieta, expresiva y gesticulante. Es de conversación amena y profunda, de mar de fondo, de ironía fina. Una mujer de 38 años reflexiva que ha sabido encontrar la calma en el caos que es la vida —la vida en femenino, principalmente—, pero que nunca deja de echar la vista atrás ni de pensar en el mañana. Acaba de cerrar el árbol genealógico de la familia y se la ve tan interesada en recuperar pedazos del pasado como en abordar ilusiones de futuro. La viña quiere paciencia y debe aplicarse el ritmo que marca la vid: «Tengo tendencia a tener muchos frentes abiertos y ahora mismo tengo dos ideas en mente, pero sé que tengo que consolidar otras primero».

Es la tercera generación de una familia de viticultores del Empordà, amante de los viajes. En Tokio, en el bar de vinos que lleva el nombre de Espelt, dejó escrito hace algunos años: «Empordà a cada copa / Arrels que arriben molt lluny / Lligams que no ens esperàvem / I que ara són profunds» [‘Empordà en cada copa / Raíces que llegan muy lejos / Vínculos que no nos esperábamos / Y que ahora son profundos’]. No pudo estar en la inauguración del establecimiento porque estaba embarazada de una de sus hijas (tiene tres: Lola, Martina y Clara).

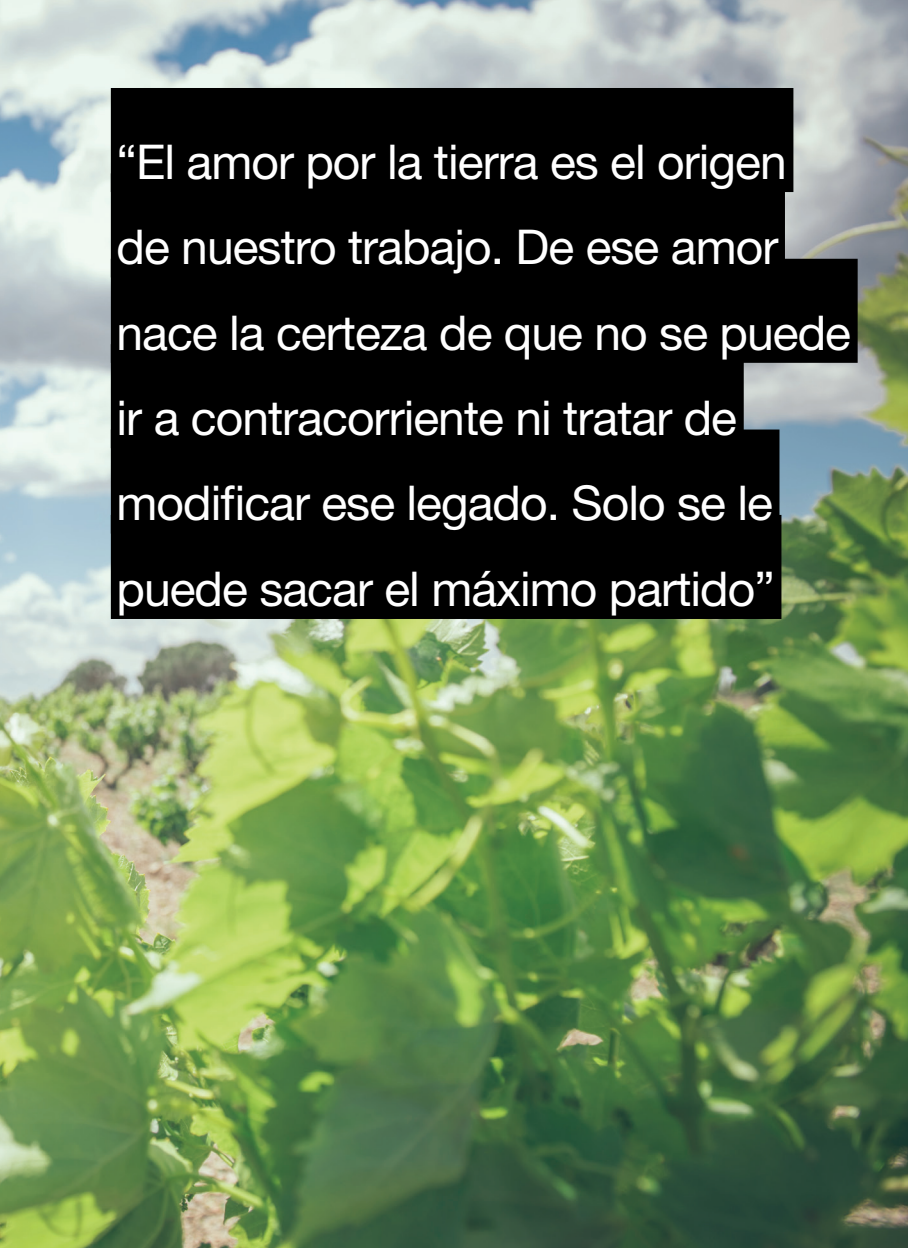
Anna llegó a la dirección vitivinícola y enológica de Celler Espelt en el año 2000, no sin cierto pesar por no haber visto mundo primero. Encara no sé com sóc [‘Aún no sé cómo soy’], una de las obras más emblemáticas de la escritora ampurdanesa Maria Àngels Vayreda, le ha acompañado en buena parte del trayecto, pero ahora toma prestado el título para afirmar, con rotundidad, que los vinos del Empordà ya han encontrado su camino. Preparando la cata que dirigió en Monvínic, por encargo, hace pocos meses, descubrió en primera persona el potencial de las bodegas ampurdaneses que tiene cerca: «El Empordà es donde mueren los Pirineos, cerca del mar. Es una zona rica, principalmente el cabo de Creus, con pendientes y terresprimes, terrenos arenosos con suelos geológicamente complejos de familias graníticas y pizarrosas». Tienen diversidad y contraste, pero también un acento particular, no solo marcado por el viento caprichoso de tramontana.



Con estudios de Biología y Enología, Anna tiene a Espelt en la cabeza y los viñedos de Mas Marés en el corazón. Las cepas plantadas en el cabo de Creus, retando a la belleza azul del golfo de Roses, embelesan. Se necesitan 30 segundos de silencio y respiración profunda para comprender la magnitud del espacio. Es el lugar donde el tomillo inunda con sutileza los sentidos y perfuma las manos de un bálsamo perenne. El carácter es más salvaje que en cualquier otro paraje ampurdanés.

Pero Anna es más de acción que de verso: «Lo más importante de Steve Jobs es lo que hizo y no lo que dijo. Aprende a disfrutar con lo que haces, hay que ser más práctico y más real». Se lo aplica a diario en todas las horas de dedicación que necesita (que son muchas) para empujar el proyecto de un abuelo visionario. El tiempo se escurre veloz, pero ella sabe aprovecharlo como si no hubiera más. Es cercana y apasionada, especialmente allí donde siente más felicidad y riesgo. Entre viñas viejas de garnacha gris o cerquita del mar. «Rauxa, terra i art» [‘Arrebato, tierra y arte’]: la esencia ampurdanesa que quiere transferir a sus vinos, la que nutre la obra de Dalí o la cocina de Ferran Adrià: «No es casualidad que a tan pocos metros de distancia hayan nacido dos genios universales», sentencia.





“El amor por la tierra es el origen de nuestro trabajo. De ese amor nace la certeza de que no se puede ir a contracorriente ni tratar de modificar ese legado. Solo se le puede sacar el máximo partido”

Cabo de Creus, Alt Empordà





Mamá, ¿es obligatorio que trabaje en la bodega?

Lola tiene 13 años, es la mayor de las tres hijas de Anna Espelt y hace poco expresó en voz alta algo que le rondaba por la cabeza hacía tiempo, probablemente por los comentarios que escucha en la escuela. «No, no lo es. Trabajarás allí si tú quieres. Tú eliges». «A mí me gustaría ser export manager», asegura Lola. «Te tocará aprender muchos idiomas. Adelante», le responde Anna. El vino, indisociable de la vida, como escribiría el poeta.

«Mi padre siempre cuenta que a los 8 años elaboré mi primer vino y que el resultado fue vinagre», reconoce Anna. Fue más prematura que sus hijas, pero ambas generaciones han vivido inmersas en el mismo mundo, salvando las distancias del tiempo y de la cultura. «Mis primeros contactos con el mundo del vino fueron en casa de mi abuelo, de muy joven, y están relacionados con el cava. Iba el fin de semana a mover las botellas de la rima y también recuerdo cómo se hacía el degüelle», explica. Recuerda los días en la finca, cómo vendimiaban y cómo recogían melocotones.

Nacer el día de san Ferréolo te marca de por vida, con independencia de la fe y el santoral. Se dice que Ferréolo era un bandolero que tras robar se entretenía en la taberna con otros bebedores. Las disputas por ver quién tenía más equilibrio mientras se embriagaban terminaron cuando la religión católica lo convenció de que no hacían falta más hurtos. Cuenta la leyenda que fue enterrado bajo una barrica de vino que, desde entonces, nunca dejó de estar llena.

El origen de Celler Espelt es un regalo de boda. «Mi abuelo Lluís era masovero en Pau y, al casarse con mi abuela Quimeta, los consuegros les regalaron un trozo de viña», cuenta con añoranza Anna. Fundador y socio de la Cooperativa de Pau, su abuelo tenía «mucho entusiasmo y visión, era innovador. Solo así se explica que con 69 años decidiera iniciar su propio proyecto», relata con orgullo la nieta que le sigue los pasos. Entre ambas generaciones está el padre de Anna, Damià Espelt, ingeniero agrónomo dedicado a una empresa de productos para la agricultura y fitosanitarios. «Espelt es nuestro apellido. Todos nuestros antepasados se dedicaron a la vid y al olivo, los cultivos más agradecidos en la zona de terreno arenoso de la que venimos», comenta Anna.

«Hasta los años noventa fue mi abuelo quien marcó el camino de Espelt. Después iniciamos una nueva manera de entender la viticultura teniendo en cuenta otros factores», explica con convencimiento. Desde Mas Satlle, contemplando la amplitud del Empordà, con el Mediterráneo y los Pirineos a uno y otro lado y la tramontana soplando sin manías, Anna Espelt señala las primeras viñas que trabajó su familia y explica: «La exposición mediterránea, las terrazas... Mis abuelos ya vieron la oportunidad de extender la viña al terreno arenoso. Recientemente he estado traba-

jando para recuperar el árbol genealógico y ¿sabéis qué? Todos son de Pau, excepto alguno de Palau... Y no estamos tan mal», explica con ironía.

Un anfiteatro sobre el Mediterráneo, resguardado por los Pirineos, que se transforma con el paso de las estaciones. En invierno, raramente llega la mágica y silenciosa sorpresa de la nieve. En primavera, los verdes son tiernos y suaves. En verano, todo se tiñe de una luz dulce, como tocada de color melocotón. En septiembre, las viñas del Empordà son de un gris dorado, elegantísimo. [1]

Lluís y Quimeta ya eran conocidos viticultores cuando en el año 2000 ponen en marcha la bodega. Damià, su hijo y padre de Anna, les ayuda y, en esta etapa trascendental, toma decisiones que han dado forma a la empresa, al proyecto de vino y a la vida de la familia. Por su parte, Anna, al terminar Enología, estaba deseosa de ver mundo, pero tuvo que regresar a casa pronto: su abuelo enfermó cuando ella estaba en California haciendo prácticas de enología, y las circunstancias le obligaron a volver al Empordà tras solo seis meses. Desde entonces, se hace cargo de la bodega: primero, 8 años en la dirección de viticultura, y después, 5 años en Enología. Ahora, citando la web de la bodega, «dirige la bodega con rumbo firme»; habría que añadir que también lo hace con precisión y método. «Quizás después veréis a mi abuela Quimeta, porque la tengo que ir a recoger por la tarde», nos informa mientras seguimos en el terraplén de Mas Sallé, junto a la masía donde vive y que han adaptado para alojar a bodegueros, importadores, amigos, conocidos y aficionados que practican enoturismo. Una escultura en forma de ciprés con la luna haciéndole

compañía da la bienvenida al visitante desde el montículo. Es obra de Josep Lluís Pascual, como el retrato del abuelo que preside la entrada de Celler Espelt.



El vino se hace en la viña, entre el viento y el mar

185 hectáreas de viña y 30 más de olivo en propiedad. Es el patrimonio de Espelt que Anna y su equipo interpretan. «Tenemos muestras en casa de todo lo que ha sido la viticultura del Empordà en los últimos cien años», explica en su afán por explorar las posibilidades de cada espacio ampurdanés, por minúsculo que sea. Tras la plaga de la filoxera, las hectáreas de viñedo se redujeron sustancialmente, pasando de 30.000 a 3.000, pero Anna Espelt cree que todavía hay rincones por descubrir que centran parte de sus inquietudes de futuro y esfuerzo.

«¿Qué hacemos en Espelt? Estudiar el potencial de cada parcela y decidir seguir un camino u otro, según las posibilidades. A la viña no le puedes pedir lo que no tienes, pero cuanto más potencial, menos trabajo tienes», explica mientras conduce de la bodega a Mas Satlle. «Si no fuera porque Mas Ventós es la casa de al lado, llamaríamos así a nuestra casa», bromea al llegar, y es que la tramontana sopla que asusta, pero a Anna le parece incluso delicada. «Afecta mucho a la viña, nos ayuda a evaporar la humedad de la planta y, aunque llueva, tenemos un clima seco; por otro lado, cuando las rachas son muy fuertes, la tramontana puede romper los brotes y tienes que preparar el emparrado para que aguante», explica.

Quizá porque su hermana es filóloga y periodista, Anna Espelt ha entendido desde el principio que la comunicación



es clave para hacer llegar el corazón del proyecto al consumidor final. «Hacemos muchas cosas y con el tiempo nos damos cuenta de que no todo llega. A pesar de que fuimos pioneros en introducir cambios en la comunicación, el diseño y el marketing, ahora volvemos a revisarlo todo con un nuevo plan de comunicación», explica con sinceridad.

“ En la antigua generación veo cantidad, y en la nueva, calidad

Creamos la imagen de marca de unos vinos que seducen en la estantería primero y ofrecen innovación

y creatividad después [...]. Para Espelt se desarrolla una imagen de marca que consigue comunicar con un público que busca en el vino, además de calidad, la complicidad y sintonía que puede encontrar en otros objetos de consumo. Por eso hemos sido transgresores con la tradición gráfica del sector y hemos buscado la inspiración en el carácter arrebatado de los ampurdaneses. [2]

«La relación nace de una manera muy amigable y familiar, con una comunicación franca y sincera. Anna viene al estudio con su padre y nos cuenta que tienen muchas viñas y que el padre ha vendido durante muchos años muchos kilos de uva a Perelada, que ella ha estudiado Enología y que ha tomado la decisión de hacer vino», explica el diseñador Xavier Mariscal. «Conozco a gente de Galicia, el Bierzo, el Priorat, y veo proyectos familiares diversos y gente joven que emprende. En la antigua generación veo cantidad, y en la nueva, calidad. Es muy bonito en el caso de Espelt, porque son muy de verdad, tanto el padre como Anna», se sincera Mariscal.

«Anna me cuenta cómo decide mantener la viña vieja y cómo ve la relación con el padre, cómo le hace entender que debe tirar la mitad de la cosecha de una cepa para que la expresión de las uvas sea mejor. Él le dice que si está loca, que qué hace... Ella tiene viña ecológica y el padre ha trabajado en el sector de los fosfatos y la química... Parece la antítesis, pero es un proyecto sincero. Anna es un encanto, me tiene enamorado, e insisto en que es muy de verdad», reconoce el diseñador de Cobi. Destaca sus virtudes como persona, pero también como profesional de la enología: «Lo ha tenido muy claro desde el principio, y ha ido haciendo crecer el proyecto poco a poco. Ha estudiado, pero

el día que sale de la facultad se da cuenta de que no sabe nada y de que cada día se aprende; se ha dedicado a hacer buen vino, pero también ha atendido a la comunicación y la venta». En este sentido, Mariscal explica: «Llega al despacho diciéndome que siempre le ha gustado mucho mi trabajo y que sería un sueño trabajar juntos». Durante la conversación que tenemos, el diseñador exclama en más de una ocasión: «Es que Anna es una maravilla».

Y de Anna pasa a hablar del Empordà: «Tiene una fuerza importantísima. A mí me fascinan también los viñedos del Priorat: el paisaje es una bofetada, ves que es un paisaje hecho por el hombre, por los monjes. Me fascinan los viñedos y la dureza del Empordà, pero también el Priorat tiene este carácter, la fuerza, el viento...».

Con el artista convencido y seducido por el paisaje y el proyecto, Anna le explica desde el principio que trabajarán toda la marca Espelt, todos los vinos de la familia. Quince etiquetas que hay que probar, saborear, entender y expresar. «Mi favorito es el Quinze Roures, un vino blanco que funciona muy bien, muy mediterráneo. El nombre, la fuerza y la imagen», revela Mariscal. «Y ahora estamos dando un salto adelante: queremos dar valor a cada referencia. Antes eran niños pequeños, tenían entre 4 y 6 años; pero ahora se han hecho mayores, tienen personalidad, se han afinado mucho, y estamos introduciendo otras tipografías para que se vea». Y detrás del trazado claramente identificativo de Mariscal hay humor, análisis, estudio. «Anna es muy buena; es de aquellos clientes que llegan con las ideas claras, y eso es una maravilla. Es muy trabajadora, tiene una intuición bestial; para mí es como una hermana, y lo que hace lo hace con mucho cariño. Estamos encantados de dar identidad a un producto que, además, es de verdad».

Inmerso en infinidad de proyectos, Xavier Mariscal se muestra satisfecho de haberse sumergido en el mundo de Espelt: «He podido vivir la evolución tan buena que está haciendo la bodega; lo está haciendo muy bien. Recuperar viñedos, respetar el proceso de elaboración al máximo, crear equipo... Es para ponerlo en clase y seguir su ejemplo».

El diseñador señala asimismo que no es fácil que las bodegas reconozcan la importancia de la comunicación, y reflexiona echando la vista atrás: «En los años ochenta tenías que explicar su importancia, pero llegó un momento en que no servía de nada. Si viene un cliente, debe saber que la comunicación es una inversión que le dará muy buenos resultados. Es necesaria y todo el mundo lo hace o lo intenta, pero no lo hacen muy bien. Yo a mis hijos les digo que si no hablan inglés serán como las personas que en mi época no sabían ni escribir ni leer. Hay que ser competente, incluso trabajando la tierra, porque podrás aprender de otros elaboradores, productores de otros países y de cómo avanza la ciencia».

«Además de con el Quinze Roures, estoy muy satisfecho también del trabajo que hemos hecho para una caja de regalo que incluye la ironía y un grabado en oro. Siempre sale un campesino en las etiquetas, al sol, y en diferentes manifestaciones que son propias del trabajo en el Empordà. El trazado quiere demostrar la autenticidad del proyecto», concluye Xavier Mariscal.

La conversación no se acaba aquí e introduce a otro viticultor con quien tiene afinidad: Alfredo Arribas, del Priorat, del que nos cuenta: «Buscaba comprar un pequeño terreno y de repente descubre el vino, y todo lo que sabe de arqui-



tectura y diseño lo aplica a este mundo. Cree mucho en la comunicación y, como Anna, se cuelga la mochila y lleva el vino a Alemania, a China... Por eso siempre tienen visitantes de todo el mundo en la bodega. En una exposición en China, en el Pabellón Español, pensé que para expresar que somos un país de vinos solo había que poner un mapa con fotografías de vinos y paisajes, y así se explica qué país somos y cuál es el patrimonio vitivinícola que tenemos. En la región de los Alforins, en Valencia, estamos trabajando en eso; la reinención de la región pasa por el vino».



Sol i Vent tiene fuerza, pero es suave y delicado; una declaración de principios, es el vino con el que más identificada me siento

«Tómate el vino con alguien que te caiga bien», le dijeron una vez. Nos lo cuenta mientras probamos los que la definen, en la sala de cata de la bodega Espelt, bajo la atenta mirada de los hermanos Roca y Carme Ruscalleda, que presiden la sala, en reproducciones a pequeño tamaño, y añade: «Y si le quieres, ya es la bomba». En el llamado the wine five del sector, intervienen el vino, la decantación, la copa, la temperatura y, por supuesto, la gente.

El repertorio de Espelt es extenso, y Anna entiende cada referencia para momentos y personas muy razonados. Así lo expresa en la nueva web que orienta al cliente hacia un perfil sensitivo y aromático.

Mediterráneo / Vinos de terruño / Empordà surrealista / Empordà de buen beber / Celebrar Espelt / Dulces sueños

Anna Espelt tiene palabras amables y sentidas para cada vino. El Quinze Roures es the way to go, un vino con complejidad y autenticidad, lleno de frescura. «Creo mucho en los momentos. Hay momentos para cada vino, me fijo mucho también en lo que como, y es importante que la elección tenga sentido», explica la enóloga.

Vi blanc ben empordanès. Lledoner blanc i Lledoner roig. Vinyes velles de pissarra. Perfecte per a un mar i muntanya.

Hecho donde el arrebato es posible. Garnacha blanca y Garnacha roja. 5 lunas en barrica de roble.

Complexity and drinkability. The good life. Grenache Blanc and Grenache Gris.

«El Sauló, por ejemplo, es muy versátil. ¡Aguanta el vaso de plástico! Cuando voy de calçotada siempre lo llevo, es espectacular. Ha sido galardonado en los Vinari (premios que convoca Vadevi.cat) y es un vino con muchas capas, fruta, sotobosque... Cuesta de hacer», asegura.

Tenían esa energía desbordante que solo es patrimonio de la juventud. La inocencia de quien no ha vivido mucho, pero sí intensamente. Una alegría que solo acompaña a los que viven el presente sin preocuparse por el futuro. Brindaban cada día por el amor, la paz y las fiestas con un vino joven, de carácter persistente y comunicativo como ellos mismos.

«El Sol i Vent es un vino de viñas ecológicas, muy especial, porque es el vino de mi proyecto de final de carrera y lo he hecho como me ha dado la gana», reconoce entre risas. Explica que es un vino de equipo que ella empezó de cero: «Tiene el carácter que a mí me gusta, con la supervisión de mi abuelo Lluís. Es una declaración de principios, tiene fuerza pero es suave y delicado al mismo tiempo, elaborado con garnacha negra, syrah y monastrell; es un vino

con autenticidad y carácter. Probablemente es con el que me siento más identificada».

Se detuvo y acarició los terrosos arenosos de aquellas viñas mientras se dejaba abrazar por el sol y la tramontana. Se sabía responsable de aquel magnífico legado y cuidando la tierra lo quería hacer perdurar. Había mamado aquel mundo desde muy pequeña y, a golpe de juventud, se había apasionado. No había marcha atrás.

«El Comabruna nace de una única parcela, en los viñedos de montaña de Rabós, en suelos de pizarra. Es el camino que buscamos, mientras que el Terres Negres es un ensamblaje de ocho parcelas seleccionadas», una de las cuales la visitamos con Anna, que se emocionó con las cepas de garnacha, que tanto sudor le han costado y que ahora le están dando tantas recompensas. La otra parte del coupage es cariñena, que según la normativa debería llamarse samsón, pero la enóloga ampurdanesa insiste en mantener el lenguaje: «Las palabras son importantes y debemos reivindicar el uso de nuestros padres y abuelos», matiza.

Buscábamos viñas viejas y tuvimos suerte. Nos encontramos una muy vieja y muy sabia. Una que escondía cariñenas que apenas levantaban unos palmos del suelo. Una que se entendía bien con la tramontana...

Haikus en català, espanyol i anglès acompanyen el vi d'Espelt a les contraetiquetes. L'essència descrita per l'enòloga amb l'assessorament de la Maria, la seva germana filòloga i periodista. "Es fa com es pot, tan bé com sabem", resumeix Anna Espelt.

Con el vino pasa como con los hijos: es imposible poner una referencia por encima de otra. Anna se sincera al respecto: «Hay vinos de los que me siento más orgullosa, sí, pero depende de la coherencia interna del vino conmigo misma y de las expectativas puestas en ellos desde el inicio». Ahora que crece el consumo de vino blanco y rosado, le pregunto si este último es, como algunos enólogos aseguran, más difícil de elaborar: «Todo depende del trabajo que haces en la viña, en busca de una buena maduración para obtener después una acidez alta —explica Anna—. El vino rosado se consume, pero los que lo toman no lo dicen. Hace cinco años, sin embargo, que se está consumiendo más, aunque en Estados Unidos, Francia y Holanda ya hace tiempo que se valora. Hay que desacomplejarse; son vinos más versátiles de lo que pensamos y que sea fácil de beber o más económico no significa que sea menos bueno o que su calidad esté en entredicho».

Huyendo de modas y apelando al sentido y a la razón, Anna Espelt reconoce que le gusta tener cada vez vinos más frescos: «Me ayudan en muchas cosas, y para ello debe haber intuición y experiencia, para tomar la decisión técnica de iniciar la vendimia en el momento acertado».

Panorámica del golfo de Roses, Empordà







“En California me abrieron los ojos a las variedades locales, pero hasta que no volví al Empordà no lo entendí

Poc podía pensar quan duia a les espatlles en Berruga amb l'Poco podía ella pensar cuando llevaba sobre los hombros al cabezudo Berruga, del grupo de Gegants de Figueras, que el trabajo en equipo le daría tablas para el futuro. Tampoco cuando era monitora ni cuando asumió la dirección de los campamentos de adolescentes de 15 a 20 años. Tampoco imaginaba entonces que la gesticulación de su madre, maestra de educación infantil, le acompañaría de por vida. El liderazgo expresivo se manifiesta desde muy pequeña, pero pasada la treintena es cuando uno es consciente de ello: «Estoy superorgullosa de lo que hemos conseguido y pienso que es un tema de madurez el haber comenzado a disfrutar más de lo que tenemos en cada momento. Soy de las que se paran más a pensar en lo que falta por hacer, en lo que está inacabado, en las cosas nuevas, pero vivo con la tranquilidad de encarar nuevos retos, los que me marco yo misma y los que me pone la vida. Para los míos, reconozco que soy más impaciente».

Anna Espelt estudia Biología en la Universidad de Barcelona y, por lo escrupulosa que es con la comida, se acuerda de cuando desayunaba huevos en Liverpool, cuando estuvo de Erasmus. Al finalizar la licenciatura, a pesar de estar becada para hacer el doctorado, cambia de opinión y aparca la biología para adentrarse en un mundo que había descubierto de pequeña.

Inicia el segundo ciclo de Enología en la Universitat Rovira i Virgili, implicándose de lleno en la vida universitaria tarraconense: primero en un colegio mayor y después en un piso de alquiler en la Rambla Nova. No ha vuelto mucho por Tarragona, pero guarda grandes recuerdos, sobre todo de las amistades. «Compartíamos piso con Cristina Nieto, que ahora trabaja de enóloga en la Mancha, y con Pep Aguilar y Patri Morillo, enólogos de la bodega Comúnica i Assessors. De la vida doméstica recuerda las competiciones para aprender primero y hacer buena comida después, y de la académica, que compaginaba el trabajo en el laboratorio de genética vegetal, por las mañanas, y las clases, por la tarde. Patri Morillo, con quien mantiene aún una estrecha amistad después de los años de vida universitaria conjunta, la radiografía así: «Perdía el culo por volver al Empordà cuando estudiábamos en Tarragona. Era de aquellas personas que en los estudios son eficaces. Tenía facilidad para estudiar y aprender sin necesidad de hincar los codos. Cuando estudiaba no tenía claro el futuro, aunque en casa tenían viñas y su abuelo preparaba la nueva bodega. Entró en ella poco a poco, haciéndose cargo de la viticultura primero; y creo que es un acierto el camino que ha recorrido hasta llegar a la gerencia, que implica una gran responsabilidad. Siempre la he visto capaz y cautelosa. Y creo que lo mejor de Anna está por llegar, la expresión de la garnacha va a más, el vínculo con la tierra... Su habitación del piso de estudiantes era un caos, pero la cabeza la tenía muy bien amueblada».

Durante dos años se forma en la antigua Facultad de Enología de la URV, emplazada en la calle Ramón y Cajal de Tarragona. Recuerda con nostalgia la arquitectura del espacio y especialmente la del claustro, y considera funda-

mental la creación de la finca experimental Mas dels Frares: «La finca es brutal. Para el aprendizaje es muy necesario entender lo que estás aprendiendo, así como que los profesores sean profesionales del sector y en activo, que lo eran». Anna Espelt recuerda haber visitado La Rioja en los tiempos de universidad y cuando le pregunto qué la sorprendió más, dice con naturalidad: «¡Laurell!».

Recuerda el aprendizaje con el profesor Josep Maria Pujol Busquets en la Universitat Rovira i Virgili. «Me ayudó mucho», reconoce, aunque un día les espetó en el aula: «No sé qué hacéis tantas mujeres aquí; acabaréis en el laboratorio o bien haciendo de funcionarias». Y ahora ve que tenía razón. Hace cálculos y confirma que, de su promoción, son solo dos las enólogas en activo, que trabajan en bodega y viña. «Hace quince años no era fácil abrirse camino en el mundo del vino. Siempre digo que trabajar en la empresa familiar me dio la oportunidad que otras compañeras no han tenido», se sincera.

«La primera de mi promoción fue una mujer, Lourdes Jané», explica Pujol, propietario de Alta Alella y, durante diez años, profesor asociado en la URV. «Por fin se ha normalizado absolutamente el papel de la mujer en la enología y ocupa cargos que le corresponden; antes el destino habitual era el laboratorio...», comenta. «Trabajan en la bodega, salen a vender, gestionan... Con toda normalidad, y cada vez más empresas son dirigidas por mujeres. Cuando era profesor siempre explicaba que, de los diez primeros más brillantes, siete u ocho eran mujeres. Si dejabas pasar diez años, me dolía ver que no había enólogas en primera línea; una lástima no poder seguir la carrera con la misma potencia que un hombre —relata, orgulloso del cambio que vive en su empresa y en su familia, también—. La capacidad de

responsabilidad de la mujer es superior a la del hombre, y la implicación, mucho mayor. No sé si es efecto rebote por la necesidad de demostrar que yo no pido, pero en Alta Alella lo vemos. Tenemos mujeres que lideran los departamentos de exportación, enoturismo, logística, comunicación... Y estamos más tranquilos, ciertamente. La mujer tiene un nivel de implicación y de responsabilidad brutal», sentencia.

Cuando le pregunto por Anna Espelt, tiene palabras más que amables para alguien que fue alumna suya y que ahora trata de tú a tú. «Ahora somos compañeros de trabajo y tenemos una buena relación. Tuve la suerte de impartir clases en el último curso de Enología cuando los estudiantes ya van a por trabajo, no solo a pasar asignaturas, sino que saben que al día siguiente comienza el espectáculo», afirma Josep Maria. Y añade: «Anna era y es una persona muy madura, que te escucha mucho, y apreciaba que el profesor fuera un profesional en activo. Era un contacto que una vez terminada la carrera costaba más tener. La veía muy despierta, pendiente, y me hizo caso cuando le dije que se marchara a Estados Unidos y aprendiera a hablar inglés perfectamente, que no se encerrara en casa, porque le vendría una oleada de responsabilidad terrible».

Pujol Busquets cree que el cosmopolitismo es importante en el trabajo actual de Anna; le ha dado fuerza y lo ha sabido gestionar porque «es una persona de mente abierta, pendiente de lo que pasa, escucha y pregunta. Cuando estudiaba ya era así. Da la sensación de ser una persona que aprovecha el tiempo —resume—. Es capaz de venir a Barcelona desde el Empordà para probar un vino y si tienes esa capacidad de moverte, esta inquietud... Tiene una responsabilidad brutal, un proyecto de envergadura, pero



está muy preparada para hacerlo. Destaco sobre todo su actitud». Además, Pujol se deshace en elogios personales: «Su carácter es encantador; es dulce, divertida, lista, moderna...».

Al preguntarle a Anna si es machista el mundo del vino, exclama: «¡Como todo el mundo!». Con 23 años entra a dirigir la sección de viticultura de la bodega después de que su abuelo Lluís enfermara. Reconoce que no fue fácil: «Seis meses después de terminar la universidad tuve que entenderme con señores de 50 años. Les costó aceptar mi papel, pero pienso que hay que demostrar lo que se vale trabajando y hay que saber pedir disculpas cuando toca». Para Anna, es la manera de hacerse valer.

Fue en la biblioteca de la URV donde escribió un correo electrónico en inglés (supervisado por una estudiante nativa) para ir a hacer prácticas de enología a Sonoma (California). Recuerda que estaba en un probador cuando la llamó el profesor y enólogo Raül Bobet para sugerirle cómo tenía que dar los pasos para presentar la propuesta a la bodega. Los primeros días en Belvedere Winery los pasó con dos becarias revisando la prensa, pero pronto le encargaron la gestión de barricas con otros profesionales mexicanos que estaban en la empresa. Allí amplió horizontes «durante una vendimia larga, de 4-5 meses», concreta Anna. Conoció a dos personas clave con las que ha mantenido la relación profesional y la amistad: Andrew Marks y Arthur O'Connor, quien le abrió los ojos a las variedades locales. «Fue clave para entender su importancia. Ya me lo decía en 2004 Andrew, y yo lo he entendido ahora, diez años más tarde», reconoce Anna. Y en medio de esa conversación, Anna recupera el nombre de Agustí Vilarroya: «Es la persona que ha transformado el país a nivel vitícola, desde un punto de vista realista». Profesor en la URV, Anna destaca su valor humano y cree que Cataluña tiene una asignatura pendiente con él en el terreno profesional: «Se merece un reconocimiento a nivel de país», asegura convencida.

Anna no ha dejado nunca de formarse. El ejercicio de la profesión la ha puesto en contacto con muchos otros profesionales del mundo del vino, pero, además, la enóloga de Espelt ha tenido que liderar un equipo, y en este ámbito ha querido adquirir más tablas. Tras estudiar un MBA, recuerda el programa «Jo, Directiva», promovido por la Generalitat de Cataluña: «Un curso de mentoría destinado al liderazgo en femenino que nos dio muchas herramientas para comunicar, para emprender y para ser referentes en

el mundo rural». No es casual que recuerde todavía cómo fueron sus inicios en la bodega: «Mi padre me contrató en la mesa, al terminar de comer, y me dijo que el gran reto serían las personas que me rodeasen, porque me harían crecer».

Celler Espelt es una empresa en la que trabajan muchas mujeres. Están ahí por competencia profesional, pero Anna no esconde que esa desigualdad le gusta. Igual que le gusta que los estudiantes en prácticas de marketing de la Universitat de Girona tengan el encargo de analizar las debilidades comunicativas de la bodega y convertirlas en oportunidades que luego se estudian y se implementan. «Doy confianza a las personas, no soy exigente, la confianza me ayuda, no pierdo energía, y no solo busco aptitudes en los compañeros de trabajo, sino también feeling personal».

Casi en el momento de la despedida, como de puntillas, Anna menciona que fue galardonada con el prestigioso premio Jaume Ciurana que convoca anualmente la Universitat Rovira i Virgili, tras presentar un proyecto de fin de carrera que ahora es una realidad: el Sol i Vent, de Espelt. El jurado selecciona a los ganadores por el expediente académico, el currículum y un informe confidencial elaborado por la Comisión de la Facultad de Enología, pero el trabajo final —en este caso un proyecto enológico— tiene también un porcentaje reservado. La distinción la lleva discretamente y se intuye que ya tuvo suficiente con la reputación entre estudiantes de promoción y el círculo universitario más inmediato cuando se lo concedieron. Jaume Ciurana, enólogo, fue el primer responsable del Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), además de una figura muy destacada en la difusión y el conocimiento de los vinos elaborados en el país. Este 2015 los premios han cumplido su 15.ª edición.

LAS MANOS

«Con las dos manos / levantadas a la luna, /
abrimos una ventana / en este cielo cerrado»

«Vindicaremos la noche / y la palabra mujer. /
Entonces crecerá el árbol / de la liberación»

Maria Mercè Marçal

¿Qué te dicen tus manos?

Siempre he pensado que tengo dedos de niña pequeña. Pero más allá de eso, representan el hacer, el contacto con la viña.

¿Y las de otro enólogo?

En la vendimia cambian de color.

¿Y las de un sommelier?

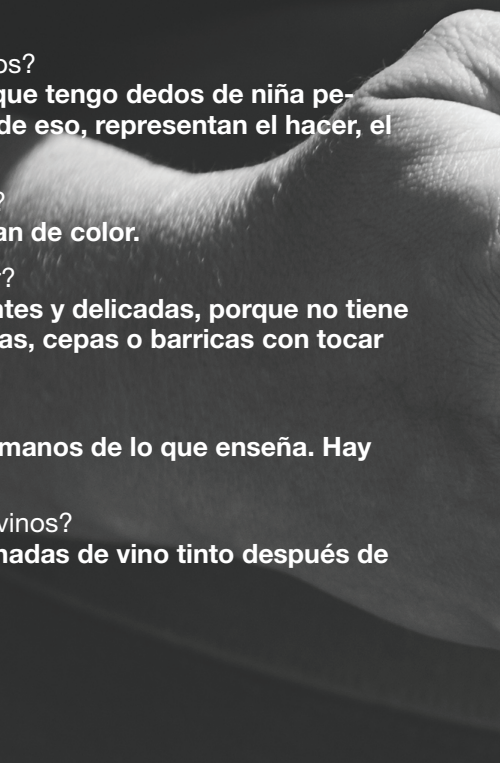
En general son elegantes y delicadas, porque no tiene nada que ver tocar uvas, cepas o barricas con tocar copas.

¿Y las de un profesor?

Espero que tenga las manos de lo que enseña. Hay que ser coherente.


¿Y las de un crítico de vinos?

Me las imagino manchadas de vino tinto después de una cata larga.





VINO Y PROYECTO DE VIDA



Queremos hacer cosas auténticas, pero que se entiendan

Espelt es un proyecto de vida para mí. Es la forma que tengo de conectar con las raíces, de vivir los ciclos, de cuidar una parte de mi tierra. Es fantástico tener un oficio que dé placer a la gente, un oficio que me permita llevar un poquito del Empordà por el mundo, trabajar para hacer vinos cada vez más auténticos, con carácter, que permitan saber de dónde son, mediterráneos sin perder frescor, vinos de los que siempre nos apetezca una segunda copa. [3]

«No tengo una jornada laboral estándar, pero siempre empiezo pronto». El día que nos citamos en Vilajuïga llega a la bodega a las 6.15 h para adelantar trabajo, previendo que estaremos toda la mañana entre viñedos. Habitualmente llega a las 8.00 h. «Reparto las horas en la viña, probando sola o con Xavi Martínez, el enólogo, y después ya me dedico a la gestión y a la comercialización», nos cuenta. «En viticultura intervengo bastante, pero es Ester Pérez quien controla la viña, y en enología marco los estilos», comenta con el orgullo de estar consolidando un equipo de trabajo que rema en la misma dirección.

«Queremos hacer cosas auténticas, pero que se entiendan. Es como un buen vestido, que debe estar bien cortado para que te quede bien» —explica para dejar claros los objetivos—. Elaboramos vinos más auténticos, pero bebibles, lo que en inglés llamo *complexity and drinkability*. ¿Que el miércoles por la noche te apetece tomarte un vinito con tu pareja? Pues te abres una botella. No es necesario que sea un día especial», nos dice convencida. Anna recuerda que

en el año 2000, cuando estaba en California haciendo prácticas, exclamó más de una vez: «¡No me gusta este vino!». Muchos de ellos eran enmaderados y dejaban ver poco o nada la expresión del terruño.

«En Espelt trabajamos sobre tres pilares: buscamos suelos interesantes, con microclimas particulares y de montaña, en las viñas viejas y en espacios naturales especiales como Mas Marés; recuperamos las variedades locales, y exploramos la viticultura ecológica. Actualmente tenemos 80 hectáreas, y cada año tenemos previsto incorporar más». Son los cimientos de Espelt, y como mejor se entienden es paseando por los viñedos. Las cepas mezcladas de garracha gris y cariñena donde nace el Terres Negres se vinifican parcela a parcela. Hay un total de 26, de las cuales solo 9 son escogidas para elaborar finalmente el vino, una práctica que iniciaron hace cinco años. Minuciosa, lenta, pero después, sorprendente en boca. «Hacer un vino fácil de entender no es malo. Tenemos que empezar a dejar de mirarnos el ombligo —sentencia Anna en esta su batalla contra el elitismo del vino. No hay que perder las raíces, el valor de los antepasados nos da muchas pistas. Yo he aprendido muchísimo del señor Josep, propietario de esta viña —donde se mezclan las cepas de 85 años—, por su mirada siempre vital y positiva», explica. Y recuerda cómo le supo transmitir que no todas las viñas viejas son buenas: «Hay viñas viejas y sabias, y viñas solo viejas, al igual que hay personas viejas y sabias, y personas viejas. Josep era viejo y sabio. La importancia de la planta no está solo en la edad, sino en el suelo, la orientación, la variedad plantada...». El mapa de la viña de Espelt está perfectamente dibujado en el nuevo espacio web»:

RABÓS. «Viñas viejas, muy viejas, de entre 30 y 114 años. Cariñenas que esconden en su interior pequeñas cantidades de lledoner (garnacha) rojo o parches de lledoner blanco. Viñas viejas y sabias, plantadas siempre sobre pizarras. Rendimientos muy bajos que nos dan complejidad y potencia. Buscábamos viñedos que nos enseñaran quiénes somos y quiénes éramos y encontramos estas joyas.»

MAS MARÉS. «Viñas junto al mar y dentro del Parque Natural del Cap de Creus. Viñas ecológicas en un proyecto que va más allá de la viticultura, donde procuramos formar un mosaico donde las viñas se mezclen con los alcornoques, los pastos y las estepas. Donde el conjunto sea un ecosistema más maduro y un incremento de la biodiversidad. Granitos, tramontana y viento del mar forman la suma ideal hacer vinos muy mediterráneos: complejos, intensos y delicados.»

MUNTANYA. «Alrededor de la bodega tenemos, en un enclave granítico, las viñas de montaña. Se plantaron entre 1998 y 2002 y la mayoría de ellas fueron el proyecto de fin de carrera de Anna. Empezamos a subirnos otra vez a la montaña para reencontrar los terruños auténticos del Empordà. Son 25 ha completamente ecológicas, de variedades tintas, donde predominan las mediterráneas: garnacha, syrah, monastrell y cariñena. Fue también nuestra primera experiencia de reconstrucción de terrazas, tan importantes para evitar la erosión del suelo en nuestro clima de lluvias torrenciales.»

PLA. «Son los viñedos situados delante de la bodega. Allí encontramos lledoner blanc y negre (garnacha blanca y tinta), macabeos (viura) y otras uvas que utilizamos para los vinos más jóvenes. Son el origen de la bodega, donde empezamos y desde donde hemos ido aprendiendo lo que sabemos»

Probablemente la recuperación y la divulgación de la garnacha gris ha sido una de sus empresas más importantes en los últimos tiempos. Empuja con fuerza esta tarea y reconoce que no ha sido fácil: «Me ha costado mucho entender la planta. Aquí en el Empordà la garnacha gris se empleaba para la garnacha dulce, tradicionalmente, pero nosotros nos empeñamos en hacer un vino blanco primero, el Quinze Roures... Es una variedad ampurdanesa con mucha historia, pero con mucha personalidad. La belleza no es evidente en la cepa, pero tienen mucho rollo y mucho trabajo», asegura.

«Lledoner roig, garnacha rosada, garnacha gris. Diferentes palabras para nombrar los mismos tipos de uva. Unas uvas exóticas porque no son ni blancas ni negras, sino rosadas. Es difícil encontrar una viña entera, y muchas veces están mezcladas con otras variedades. Es más vigorosa que la cariñena, a la que muchas veces acompaña; muy resistente a la tramontana y a la sequía», explica Anna, que continúa: «da los mejores frutos —más rosados que grises— cuando madura bien. Esto sucede cuando se encuentra en terrenos pobres. También hace falta que sean cepas típicas del Empordà, no las que llegaron de Francia», concluye.

Cuando le pregunto si el camino para expresar el terruño son los monovarietales, como apuntan algunos enólogos, contesta convencida: «Hacemos monovarietal si sabemos que irá bien, pero no es imprescindible. No es una obsesión hacer monovarietales. Estamos muy contentos de los coupages y nos dan buenos resultados».

Es clara, como también lo es para responder si el vino habla de sexos. «La personalidad de un vino la da el enólogo. Está claro que la feminidad se refleja, pero no es determinante». El factor humano, la variedad, el clima... Y

se sincera con el trabajo del suelo: «Me gusta el concepto Borgoña: trabajar la tierra por parcelas... Me interesan profundamente las raíces, también las personales, familiares y sociales de la gente que trabaja con nosotros».

«En Celler Espelt avanzamos mucho al profesionalizarnos; al avanzar el relato, incorporamos incluso un director, Xavier Cepero. Teníamos claro que comunicar era esencial», relata Anna. Y esta visión o el hecho de prever el futuro no solo lo aplicaron al terreno de la comunicación, sino también a la exportación. Los resultados se recogen años después. «Mi padre tenía una gran visión y sabía que teníamos que vender al mundo. Antes que secretaria tuvimos export manager, en la bodega, en 2003. Vimos que en Madrid no venderíamos demasiado y apostamos por el exterior. Al principio nuestro mercado era local, pero ahora ya vendemos a una veintena de países de todo el mundo, de entre los cuales los principales son Estados Unidos, Japón, Canadá... Entramos también en el mercado chino, pero todavía se puede hacer mejor», reconoce.

Miradas al exterior y también muy adentro, al país. Anna habla de «renacimiento en el Empordà o postadolescencia vínica» en un artículo que recoge el blog de Espelt para dar cuenta de la conferencia cata que impartió hace unos meses en Monvínic por encargo del wine bar con más proyección internacional de nuestro país. Fue una propuesta que le permitió adentrarse en bodegas de la región ampurdanesa que nunca había visitado y hacer un ejercicio de autoevaluación del statu quo al mismo tiempo.

«El Ampurdán es una gran postal envidiada por muchos y motivo de orgullo para otros», comienza el texto, y termina diciendo: «Porque tal y como dijo Dalí parafraseando a alguien, lo local nos hace universales. Y si quere-



mos calidad, este es el camino. Nos miramos en la cocina, que nos ha demostrado, muy cerca, que la excelencia es posible». Recuperando el pasado griego y romano del mundo vinícola ampurdanés, resaltando el auge de las cooperativas en el siglo xx y llegando al momento culminante, lo que llama «la reconquista del terruño ampurdanés»:

El renacimiento de la calidad del vino del Empordà tuvo origen a finales del noventa, cuando algunos viticultores empezaron a buscar maneras de mejorar los vinos elaborados con las uvas del llano, aunque este paso cualitativo se tradujo en una colonización de las variedades foráneas, plantadas no siempre en los lugares más adecuados. Con los

años, y gracias a gente como Didier, de Mas Estela, y la exportación, hemos aprendido a revalorizar las variedades locales, los buenos terroirs y la viticultura ecológica o, al menos, respetuosa con el territorio. Esta es, de hecho, la dirección que ha ido tomando la mayoría de bodegas de la zona en los últimos años, cada una en su medida y a su ritmo. Y es un cambio en el que creemos profundamente.

Una nueva hornada de enólogos está reinterpretando la historia vitivinícola del Empordà. Tienen el camino claro, la formación y la experiencia que han visto en casa, además del seny y la rauxa. Encara no sé com sóc, de Montserrat Vayreda, marca el tono de la conferencia de Anna Espelt en Monvínic, que recorre proyectos innovadores y singulares, variedades locales plantadas en diferentes tipos de suelos y elaboraciones más reductivas que oxidativas. Para quien quiera hacer el viaje en casa, la selección de la cata, realizada por Anna, es la siguiente: Celler Martín Faixó - Perafita Picapoll 2013; La Vinyeta - Carinyena blanca Microvi 2013; Cellers d'en Guilla - Vinya del Metge, rosado; Espelt - Lledoner roig 2013; Clos d'Agon 2008; Castell Perelada - Aires de Garbet 2012; Can Sais - Selecció 2011; Martí Fabra - Masia Carreras 2010; Espelt - Comabruna 2011; Vinyes d'Olivardots - Samsó Pissarra 2009; Cooperativa d'Espolla - Solera (garnacha, dulce), y Mas Estela - dulce.

Hacía tiempo que queríamos compartir. Compartir el Empordà y sus paisajes líquidos, como la tramontana, la cariñena, el lledoner, la sierra de la Albera, el cabo de Creus, los bancales, las pizarras o el sauló. Compartir todo aquello que procuramos poner en las botellas. Y también compartir el Em-

podrà que no se bebe, la cultura que somos y nos rodea, los rincones que nos ayudan a pensar y los que nos ayudan hacer que la vida sea vida.

«¿La estación del año que más me gusta? ¡Todas! Pero quizás la primavera más, porque está todo florecido y ufano, e invita a hacer excursiones. En cambio, de agosto a octubre no tengo tiempo para nada; estamos en plena vendimia», explica Anna Espelt

“ Pensava que Didier era extravagante pero lo que nos contaba ya hace años es la forma de trabajar que considero más sensata para hacer vino en el cabo de Creus

Otra persona que ha influido en Anna Espelt es Didier Soto, enólogo de Celler Mas Estela, que nos cuenta: «Conocí a su abuelo, que llevaba el vino en la sangre. Con su padre no tuvimos la misma relación, pero le preparó el terreno a Anna. ¡Es más lista que el hambre! —exclama—. Es una bióloga muy preparada que primero no tenía claro lo de la enología, pero finalmente le ha encontrado el sentido».

Didier Soto es un referente en viticultura biodinámica en Cataluña y en el extranjero, y explica: «El país no estaba preparado para entender el espíritu del vino hace 15 o 20 años. Cualquier producto que sale de la tierra está bajo el dominio de la biodinámica —afirma con convencimiento—. Hace 20 años aquí había un desierto en este tema. Hacer vino está al alcance de cualquiera, pero hacer un vino auténtico es otra cosa. Se debe respetar el lugar en que se

produce. Hay una tradición, unas normas, un territorio a comprender», relata. Anna y Didier comparten mesa casi semanalmente y pronto Didier le adivinó «la inteligencia y la sensibilidad»: «Es una persona siempre abierta a aprender nuevas prácticas culturales y a entender el espíritu del vino», asegura haciendo referencia a lo que él mismo pregonaba. Se conocen desde hace una década y sin que haya habido intención, Didier Soto reconoce que «le ha hecho ver el vino de otra manera». El enólogo de Mas Estela sabe que Anna tiene una gran responsabilidad en Espelt y que no puede frivolar con su trabajo porque a fin de mes tiene a muchos trabajadores en nómina, pero en cambio ha encontrado un espacio donde expresar libremente las nuevas inquietudes vitivinícolas: «En Roses ha comenzado a transformar la viña heredada de la familia. La trabaja en ecológico, es su campo de experimentación, pero es un campo bien real, que camina hacia la biodinámica. Poco a poco en Mas Marés veremos una evolución, como en la persona de Anna. No es ni rápido ni aislado, es un camino largo que solo lo pueden emprender personas con rebeldía».

«La biodinámica la llevas dentro; es querer que la naturaleza se exprese en armonía; los insectos, los animales, todos los agentes que acompañan e intervienen en la viña tienen que vivir en equilibrio, y la planta pasa a ser secundaria, un elemento más. Es una opinión personal, pero pienso que es imprescindible para llegar a la autenticidad de las cosas, para conseguir un producto genuino que sea la firma de una orografía determinada. El vino que llega a



través de esta filosofía no puede ser copiado», argumenta Didier Soto. La defensa de la viticultura biodinámica que practica le lleva a afirmar que «dentro de dos días, el vino será cultura o no será». Está convencido de que Anna llegará a elaborar un vino con sabor a los viñedos de Mas Marés. Insiste en que el proceso de cambio nunca es inmediato, pero advierte de que «creer en las cosas y tener convencimiento son fundamentales para llegar a la meta. [...] No hay dos años iguales, no hay dos vinos que se parezcan, cuesta de entender, lo sé, pero la realidad es la que es, hay que comprender la naturaleza y sin embargo respetarla».





espeit
every



VINO Y CULTURA

https://youtu.be/7vEZHMxoc_U

«Tenía dos opciones para hoy: o cocinaba para vosotros u os llevaba al Compartir de Cadaqués», revela Anna Espelt al volante, de camino al restaurante. Se ha decantado por la segunda opción y no le faltan razones: «Es lo que quiero ser de mayor, el modelo del Compartir, un easy going en el mundo del vino, hacer vinos de calidad excelente que puedan ser complejos y difíciles, pero con una historia para quien la quiera seguir y para quien no, que los disfrute, simplemente».

«¿Por qué Empordà mágico? Por la sencilla razón de que esta tierra tan real, palpable y atractiva parece que, por arte de magia, ha hecho suyas todas las expresiones, contrastes y maravillas de una naturaleza robusta que tan pronto se ensancha y se dilata en llanuras ubérrimas y productivas como se encara con el mar y se le arrima, o trepa por los estribos de las montañas hasta colarse por los desfiladeros y vertientes, en pequeños valles que guardan testimonios del hombre primitivo. Así los menhires y dólmenes, que se alzan en los repliegues de la Albera o se aferran a las mesetas de algunos de los cerros y colinas que rodean Rosas.» Montserrat Vayreda, *L'Empordà Màgic, l'Alt Empordà*, 1988.

El arrebató ampurdanés se manifiesta en el arte y en la cocina. Tiene sus máximos exponentes en Salvador Dalí —si hubiera contacto con el más allá Anna confiesa que le habría pedido las etiquetas para sus vinos— y Ferran Adrià. Se suman a ellos los hermanos Roca, mejor restaurante del mundo 2013 y 2015 por la revista inglesa *Restaurant Magazine*. En Espelt respetan la mirada de los cocineros de cuna ampurdanesa, pero también la de los que están en la primera línea

gastronómica mundial. En la sala de cata hay reproducciones en pequeño formato de Fermí Puig, Sergi Arola, Carme Ruscalleda, los Roca y Ferran Adrià... «Desde el pueblo, desde la base, han conseguido la excelencia; por eso están en el altar de la sala de cata. Su mirada nos hace más exigentes», desvela Anna Espelt. Todos ellos han pasado por la bodega en un ciclo de conferencias sobre gastronomía en el que el vino tiene un papel indiscutible, pues forma parte de la pirámide de la dieta mediterránea declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Celler Espelt es un dinamizador cultural en el Empordà. Capaces de reunir a los mejores cocineros, de organizar concursos de epigramas vínicos o de ser referentes en la apuesta por las artes visuales. «Hasta hace poco íbamos nosotros en busca de los artistas; ahora pasa a la inversa. Ahora, sin ir más lejos, tenemos en marcha el proyecto «Vinya Lluerna» del figuerense Jordi Mitjà, que consiste en recoger rocas y piedras del viñedo, limpiarlas y pintarlas con trazas luminosas. Una vez seca la pintura, se dibujan con colores diferentes formas y luego las rocas se colocarán con silicona sobre los postes de la viña: de día son rocas pintadas; de noche, a la luz de la luna, luciérnagas», explica Anna. En el interior de la bodega hay también trabajos de estudiantes de dibujo y a lo largo del año se van renovando las obras.

No es casualidad que, muy cerca, en Roses, hayan levantado el Wine Family Museum, una iniciativa privada para vivir y entender el vino que finaliza con una cata de los vinos de Coll de Roses. Las tres referencias de Anna Espelt «reflejan a la perfección el carácter señorial de la imponente casa que contempla las viñas desde hace siglos, así como el clima mediterráneo que las abraza», se explica en la web.

Coll de Roses ofrece a los visitantes un recorrido audiovisual que permite captar de manera amena y poética, pero a la vez con profundidad y rigor, el proceso de elaboración del vino. A través de diversas salas y con los cinco sentidos, se puede ver cómo, desde su estado más primigenio en la viña, el vino pasa por la bodega y las barricas hasta llegar a la mesa. La visita termina en el antiguo molino de aceite de la casa, en el que se expone la importancia del olivo y el aceite en la zona y, seguidamente, se pasa a hacer una cata de los vinos de Coll de Roses. [4]

Coll de Roses se alza en Mas Coll, un marco incomparable, una finca vinculada al mundo del vino desde hace siglos, hasta trece generaciones de la familia se han dedicado al cultivo de la vid, el olivo y el trigo en este entorno.

Pero si hay un lugar con magia, este es el cabo de Creus y los viñedos de Mas Marés. El futuro de Anna, que espera, a veces, con desasosiego.

La geología del cabo de Creus es especial, se ha estudiado ampliamente y está presente en los cuadros de Dalí y tantos otros artistas a los que ha inspirado. [5]

El Empordà esconde muchos rincones auténticos. Paisajes que son cuadros; que han inspirado a poetas, escritores y pintores. Y el cabo de Creus es su máximo exponente.

La viticultura ecológica, la mediterraneidad y la tramontana son nuestras características distintivas. Somos gente tozuda y entramontanada. Creemos en los suelos y los respetamos. Cultivamos viñas de montaña, donde nuestros ancestros ya habían



plantado y construido terrazas. Sabemos que la garnacha es la que mejor se adapta, como nosotros, a los vientos de Tramontana. [6]

Las fincas de Mas Marés de Espelt, las de la bodega Mas Estela y las del Mas Sa Perafita, de Martín Faixó, comparten espacio en el Parque Natural y los tres productores de vino se han unido en una asociación que quiere dar a conocer, según explica su web: «el paisaje y la biodiversidad de la tierra que nos acoge y donde cultivamos los viñedos y hacemos vino. También aprovechamos para dar a conocer los vinos que elaboramos, así como las diferentes maneras de conocer Cap de Creus, de la tierra hacia el mar, en lugar de lo habitual, del mar hacia tierra».

La entidad lleva por nombre Ceps del Cap de Creus y los tres impulsores tienen muy claro que hay que hacer saber que «el cultivo en este Parque Natural, aparte de ser ances-

tral, es una fuente de riqueza para nuestros ecosistemas y que un trabajo respetuoso, ecológico, hace que el impacto del cultivo sea favorable, tanto para la evolución de los ecosistemas y paisajes, como para ayudar en la prevención de incendios que tanto daño hacen en nuestra zona». Con el apoyo del parque natural que los reunió para promover esta iniciativa, la viticultura adquiere un carácter mucho más respetuoso y místico en este espacio verde que mira al mar y se deja bañar por la brisa. En un texto firmado por Espelt, Mas Estela y Martín Faixó se explica así:

Los vinos se elaboran a partir de viñedos de montaña —justamente los que Anna recupera para los proyectos de presente y futuro—, donde los suelos son la clave para la calidad del vino. Son suelos poco profundos de origen granítico o pizarroso, con pendientes importantes, que en muchos casos obligaron a nuestros antepasados y a nosotros mismos, en la actualidad, a hacer terrazas para poder cultivar. [...] Son vinos de montaña y de mar a la vez. El Mediterráneo da fuerza y carácter a estas viñas, acostumbradas tanto a la tramontana como al viento de mar. Esta influencia del viento y del salitre aporta un carácter más fresco y complejo a los vinos, y obliga a las cepas a ser tozudas y resistentes, como los viticultores que las cultivan. La garnacha y otras variedades mediterráneas se adaptan perfectamente a estas condiciones.

Los miembros de Ceps del Cap de Creus introdujeron de forma gradual y natural la viticultura ecológica y tener viñedos en el parque natural ha sido primordial para concienciar y considerar que el suelo que se ha heredado hay legarlo en mejores condiciones aún, si es posible, a las generaciones futuras. De hecho, Mas Estela es referente mundial en

agricultura biodinámica. Con la suma de intereses, se quiere potenciar un «enoturismo sostenible que preste atención al paisaje».

Por este motivo, se organizan visitas conjuntas a las fincas de Espelt, Mas Estela y Martín Faixó. La asociación propone diferentes modalidades de visita para que se prueben los vinos de las tres bodegas: con o sin guía, con guía pero a cargo de uno de los tres propietarios de las bodegas y con disponibilidad de alojamiento en Mas Estela o Sa Perafita, de Martín Faixó. «Las viñas forman parte del Cap de Creus desde hace siglos. Dan fe las terrazas que dibujan el paisaje. La viña mejora el ecosistema y, plantada en mosaico, en combinación con otros tipos de cultivo (alcornoques, pastos, estepa, olivos) se observa que, además, mejora de forma importante la biodiversidad. Pero para que los ecosistemas del Cap de Creus puedan mejorar, es necesario detener el principal problema de la zona: los incendios, y la viña es un método de prevención inmejorable.

* * *

«Guardo el recuerdo de cuando llegábamos al cabo de Creus con mis padres, en una barca pequeña, y nos llevaban a dos rincones aislados. Una vez dejabas el mar, tenías que caminar un rato, y estar allí, comer allí, y la sal se te quedaba en la piel...», explica Anna. Hay una parte emocional muy grande en el relato personal de este paisaje evocador que es el cabo de Creus y que ahora llena de sueños de viña. Sobre suelos de pizarra, con un microclima de Winkler 3 —en Vilajuïga es de 4—, con más complejidad que en otros espacios ampurdaneses, emprende un proyecto ecológico que para ella es el futuro: «La vid asegura la biodiversidad del parque,

lo hacemos con Mas Estela y Martín Faixó, con Didier, que hace tiempo ya hablaba de variedades locales y de ecológico; entonces lo consideraba extravagante, pero ahora es la forma de trabajar que considero más sensata para hacer el vino en este espacio». El cabo de Creus es para Anna Espelt el corazón de su proyecto. «Lo más importante es que el vino sea bueno», asegura cuando le pregunto si la biodinámica es el camino. «La biodinámica son ciclos de 28 días, entiendo que hay una coincidencia entre la viticultura y los ciclos de la luna, como también está en otros ámbitos de la vida. Me parece de sentido común, pero la calidad debe considerarse por encima de todo», reconoce. El cabo de Creus es un mosaico de paisajes que van a desembocar al mar, paisajes donde pastan las vacas sin prisa alguna. En el cabo de Creus el tomillo tiene unos aromas perennes y más contundentes que en ningún otro rincón del Empordà. Anna lo recoge, lo huele y la envuelve un aroma mediterráneo deseado. Se sienta al borde del camino, cierra los ojos y escucha el silencio; o el corazón, que le late en Mas Marés. «El tomillo aquí es más fino, más delicado, más complejo, más intenso», afirma tras unos segundos. Y todo esto se traslada a los vinos. Espelt tiene 25 hectáreas en el cabo de Creus. 25 motivos para emocionarse. Las vistas son de postal y Anna se queda extasiada ante el paisaje que tan bien conoce. «Lo sientes todo; esto... lo notas. No pretendo que sea heroico, pero siento que cuando estoy aquí, no estoy trabajando. Hay magia, serenidad, paz...», expresa con pausada exaltación.

Y aquí se entiende que para ella, a menudo, «es más importante hacer que explicar». Espelt es un proyecto que se ha de comunicar y se hace con una vitalidad aplaudida, pero lo más importante es satisfacer los paladares diversos que lo beben. Y debe quedar claro, nos dice Anna, lo siguiente: «In-



tentamos hacer lo que toca en cada lugar; cada ámbito de la bodega debe tener estrategia y ser responsable, y queremos conectar con las nuevas generaciones porque son el futuro, y de su disfrute depende el nuestro: les respetamos y queremos que desaparezcan todos los prejuicios».

“ Cuando creo un vino, intento que tenga mucho contenido, es un regalo escondido en una botella, pero si alguien no lo encuentra y lo disfruta, también es genial

Con el enoturismo lo que queremos es que «sean un poco más felices; si conseguimos que disfruten, que se lleven el paisaje en la copa, la autenticidad, ya lo tendremos todo».

Creemos en el síndrome de la «bodega visitada». «Me apasiona que las personas que nos visitan vean lo que hacemos, porque así, cuando se toman el vino, lo disfrutan más aún». «¿La estación del año que más me gusta? ¡Todas! Pero quizás la primavera más, porque está todo florecido y ufano, e invita a hacer excursiones. En cambio, de agosto a octubre no tengo tiempo para nada, estamos en plena vendimia», explica Anna Espelt.

Anna está convencida de que la prioridad de Espelt es abrir las puertas, hacer que todo el que visite la bodega y la tienda disfrute del vino, invitar a la cata sin plantear un tercer grado porque «es injusto hacer juicios de valor». Salvador Dalí escribía: «El verdadero pintor es aquel que es capaz de pintar escenas extraordinarias en medio de un desierto vacío. El verdadero pintor es aquel que es capaz de pintar pacientemente una pera rodeado de los tumultos de la historia». Creo que Anna es capaz de hacer grandes vinos y luchar para que el ruido del elitismo no nos haga olvidar cuál es base: el vino, el alimento, el disfrute.

* * *

«He aprendido a vivir con ciclos que duran 28 días y usarlos de forma que me ayuden en mi día a día», confiesa. Se declara lectora de Miranda Grey, de quien nos recomienda *Luna Roja*: «Las mujeres son como la Luna, cambiamos gradualmente de un día a otro. Nunca ves el ciclo completo frente a ti, solo puedes ver una de sus fases».

Gray es escritora y profesora espiritual, y sus textos han ayudado a Anna Espelt a comprender la vida en femenino y a vivir más pacientemente:


«Si logramos hacer algo en la fase del ciclo en que tenemos más habilidades para ello, no solo lo haremos mejor, sino que también lo haremos más rápido, ¡y además nos sentiremos genial! Nuestro ciclo menstrual es un instrumento impresionante para conseguir lo que nos proponemos y, además, ser felices». [7]

También sugiere lecturas de Clarissa Pinkola, psicoanalista, como *Mujeres que corren con los lobos*. Para entenderse y saber nadar, a menudo, a contracorriente. Hay que entender que «si no pides, las cosas no pasarán nunca solas»; por este motivo ella siempre ha sido decidida y proactiva. «Cuando alguien lo es, hay que cuidarle», asegura. Y lo ha aprendido ahora, pasada la treintena, tras observar pequeños grandes gestos, como uno de su hija de 9 años. Es reciente, coincidiendo con los encuentros familiares de Navidad. Invitan a comer a padres y tíos. Anna y Víctor preparan la comida y el repertorio de los vinos. Se pasan la mañana atareados en la cocina. La cuñada llama a Anna preguntando si le hace falta algo. Anna dice que no. La pequeña cree que sí. Devuelve la llamada a escondidas a su tía y le dice: «Traed un ramo de flores para presidir la mesa».



ITINERARIOS PERSONALES





El garnacha gris es asalvajado, pero con un punto de civilización, versátil, demuestra que somos tierra de paso

Está a gusto en la bodega, y en los encuentros con compañeros de viaje que han apostado por la garnacha gris, más todavía: «Es muy enriquecedor estar juntos». Anna siente una atracción fatal por esta variedad que en Espelt trabajan desde hace años, pensando que podía ser la definición de vino blanco del Empordà. Nos dice: «Vino blanco con garnacha gris. Es asalvajado, pero con un punto civilizado. Demuestra que somos tierra de paso: es un vino versátil».

Regiones de vinos

Cuando habla de regiones inspiradoras tiene claro que por la manera de entender el vino, la Borgoña (en Francia) y el Yarra Valley (en Australia) son dos zonas cruciales. En la Borgoña, «por cómo cuidan la viticultura, el detalle y la precisión en la viña», explica y, en cambio, en Australia, «porque es gente que no tiene prejuicios y que cuenta con más conocimientos de lo que pensamos aquí». Con la mirada en el norte y en el continente más distante, se cruza su pasión por los Côtes-du-Rhône. «Ahora mismo me fijo en otra región francesa, también mediterránea como la nuestra, en vinos de la zona Crozes-Hermitage, porque elaboran vinos mediterráneos y en el Empordà nos toca entenderlo y practicarlo», explica.

Viaja a menudo, pero la acción comercial le absorbe casi todo el tiempo, aunque siempre hay una escapada para conocer proyectos vitivinícolas; también cuando va con la familia, aunque con menos intensidad. En vacaciones quiere dedicar todo el tiempo a compartir cosas: «Visitar bodegas no está entre los intereses inmediatos de mis hijas», asegura. Recientemente estuvo en California y tuvo ocasión de hacer alguna visita, pero siempre más cortas de lo que hubiera deseado.

Ruta gastronómica

Guarda un recuerdo especial de El Motel, en Figueres: «Es donde aprendí a comer y sirven el mejor sorbete de flores de tomillo y menta que he tomado nunca». Es una incondicional del establecimiento, que hace las delicias de los amantes de la cocina. Con el mismo amor recomienda El Mirador de l'Almadraba, en Roses: «Es la mejor terraza y con diferencia. He aprendido a comer y, cuando queremos decidir qué vendimiar, lo hacemos allí. Después de visitar los viñedos, en lugar de encerrarnos en la bodega, en el laboratorio, tomamos algo en la Almadraba y decidimos».

«Solo hacen pescado a la plancha, pero ¡qué pescado!», exclama para recomendar Cal Campaner, en Roses. Recuerda que su meta es llegar a ser un Compartir como el de Cadaqués, pero en formato bodega, y también se entusiasma cuando piensa en El Far del cabo de Creus. «El lugar lo dice todo», apunta Anna.

Wine bars de Anna Espelt



Girona

Raspa-bar. Es la terraza del restaurante El Mirador de l'Almadraba, en Roses. Hay una selección fantástica de vinos y las vistas son inmejorables.

<https://vimeo.com/49643973>

Plaça del Vi, 7. No tienen nuestro vino, porque la carta incluye biodinámicos y naturales, pero es un lugar amable con buena gastronomía.

<https://www.facebook.com/placadelvi7?fref=ts>

Espelt Viticultors

www.espeltviticultors.com
www.facebook.com/espelt.viticultors
www.twitter.com/CellerEspelt
www.instagram.com/cellerespelt/

17493 Vilajuïga (Girona)

972 531 727

Vins de Roses i Wine Family Museum

www.vinscollderoses.com

17480 Carretera de les Arenes, s/n, Roses (Girona)

972 256 465



QUÉ OPINAN



Cèsar Canovas, *sommelier* de Monvínic

«Seleccionamos a Anna para hacer una cata del Empordà en Monvínic porque representa lo que está pasando en la región. Aparte de sus conocimientos científicos, como enóloga, es una persona que ama la tierra y las raíces, que piensa en clave de variedades locales, que investiga y respeta el territorio. Es, sin embargo, una persona sencilla, cercana... Podríamos citar también a Salvador, de Còsmic Celler, o a Jaume Serra... Con su visión y sensibilidad hacen que la cosa funcione. El otro día probé su garnacha y le encontré más verdad. Hace las cosas desde el conocimiento, deja que los vinos se expresen. Desde la experiencia prueba qué pasa cada año y analiza hacia dónde debe ir. Es el conocimiento desde la sensibilidad».

Ferran Centelles, *sommelier* y embajador de Jancis Robinson

«Es una enóloga impresionante. Combina muchos factores positivos: sabe escuchar, sabe delegar y tiene un espíritu valiente y curioso que hace que sus vinos hayan aumentado radicalmente en calidad y autenticidad en los últimos diez años. Es una persona que vive con ilusión y convicción todo lo que hace y, sin embargo, no se guarda nada para ella. Comparte inquietudes, impresiones y sensaciones con su equipo, lleno de grandes personas y profesionales. Es un ejemplo de actitud positiva y mirada optimista hacia el trabajo. Es un pilar sólido, fundamental, para el proyecto».

Josep Pitu Roca, *sommelier* del celler de Can Roca

«Anna es una ampurdanesa auténtica, que se escapa de los parámetros confortables y es capaz de dinamizar un territorio, emprender aventuras valientes y convertir sueños en realidad. No olvidaré una charla, precisamente en su bodega, en que hablaba de su abuelo: “Mi abuelo era muy querido, vino mucha gente a su entierro”, decía. Una nieta agradecida y nostálgica, un sentimiento de anhelo y recuerdo a quien quizá le inyectó el gusanillo del vino. Quizás ella hace vino por su abuelo. En todo caso, en el camino desde Vilajuïga hasta cerca de Cala Monjoi, demuestra talento, habilidad, sensibilidad y capacidad para escribir las mejores páginas de la historia del vino del Empordà».

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas a las que he consultado y planteado dudas y que han tenido tiempo y ganas de responderme. A todos con los que he compartido estudios, establecido conversaciones y cruzado mensajes relacionados con el mundo del vino, de los que indudablemente he aprendido y lo seguiré haciendo. A las dos personas que me dieron la vida y a la persona con la que tengo la suerte de compartirla cada día.

Ruth Troyano Puig

[1] www.espeltvicultors.com

[2] <http://www.mariscal.com/es/proyectos/109/espelt#sthash.Qnh1J1wN.dpuf>

[3] www.espeltvicultors.com

[4] <https://www.youtube.com/watch?v=x3eMzkUO2UQ>

[5] <http://www.cepsdecapdecreus.org/>

[6] <http://www.cepsdecapdecreus.org/ca/inici#vicultura-i-vins>

[7] <http://www.mirandagray.co.uk/>

Publicacions URV

1.^a edició: març de 2016
Depòsit legal: T 503-2016
ISBN: 978-84-8424-439-4

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 Empordà

ANNA ESPELT

Josep Pitu Roca [sommelier]:



En el camino desde Vilajuïga hasta cerca de Cala Monjoi, demuestra talento, habilidad, sensibilidad y capacidad para escribir las mejores páginas de la historia del vino del Empordà



[publicacions]
URV

