



Retrats de vi

# Sergi Colet



DO Penedès-Clàssic Penedès

# Sergi Colet

TEXT: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFIES: MAOZ ELIAKIM



*Volem la força  
dins l'ordre perfectíssim  
de la mesura.*

*En equilibri,  
molt lentament ens alçen  
castells de somnis.*

*Seny, no podríem  
acollir-nos per sempre  
al teu refugi?*

*Dreçats captaires,  
sense plors ni temença  
venim a prínceps.*

*Homes, la mida  
del món, rompem silencis,  
trionfs, abismes*

Salvador Espriu  
"Nosaltres tots, castellers"

“A LA FINCA ROMANÍ HI HA UN PASSEIG IMPRESSIONANT D’OLIVERES, dues rengleres de la varietat menya, 47 arbres en total. Per les Olimpíades de Barcelona, l’any 92, ens les volien comprar a un milió i mig de pessetes cada una... Fa 200 anys que són a Sant Martí Sarroca... I amb el pare ens vam preguntar: tu creus que tenim poder per moure-les de lloc? Els humans no tenim dret a modificar la natura.”

Sincer, humil, clar, directe, respectuós amb els arbres com ho és amb el vi. Sergi Colet és enòleg però li agrada reivindicar la feina de pagès. Des del 1783 a la família s’han dedicat a la viticultura al cor del Penedès i ell lidera una nova generació formada a la universitat, hereva d’experiències de l’avi i el pare i amb ganes de llegar-les a les generacions futures. Té dos fills de 6 i 10 anys amb qui juga a descobrir les aromes del vi: “Anit bevia un Xavier Clua negre (DO Terra Alta) i els preguntava si hi trobaven fruita o flor i si la fruita era meló o figa.” De petit ell també tastava vi amb l’avi i recorda que els diumenges a la finca Romaní destapaven ampolles de cava i Vichy a parts iguals, amb pares i tiets.

“Amb 73 anys, el pare encara llaura la vinya i continua comprant vins a l’avançada per al celler particular. Ha viatjat pel món amb la mare i sempre els va agradar la idea de tenir un petit *chateaux* a Catalunya”, explica. Colet Vins representa un model poc usual al Penedès perquè és responsable de tot el procés d’elaboració de l’escumós, de la vinya (en propietat) a l’ampolla. “La personalitat que tenen els caves de Colet sorgeix de la lluita que tens des del primer moment a la vinya, en funció de si plou, de com podes, de quan veremes... La vinya és un sentiment i l’has de transmetre al vi”, afirma el propietari del celler.

“El món és boig. Agost i collint xarel·lo. L’escalfament ja és una realitat”, comenta a Facebook tot just començar la verema de 2015, la més primerenca de la seva història. És un viticultor compromès amb el medi i la sostenibilitat, preocupat per com la vinya s’adaptarà a l’augment de la temperatura del planeta. Està més que convençut que, si iniciés altres projectes en el món del vi, s’atreviria clarament amb la viticultura d’alta muntanya, al Pirineu.

És un gastrònom analista i apassionat, amb una llista infinita de restaurants per compartir plat i conversa. I vi, és clar. L’emocionen les gestes dels Castellers de Vilafranca i no és gens estrany que cuidi especialment la relació amb el seu equip.

“Sóc més exigent que estressat; sóc de treballar dur i amb seriositat.” Afronta amb passió la feina diària però inunda de bon rotllo l’ambient del celler. A Colet Vins són set treballadors i demostra una complicitat envejable amb la seva mà dreta, la Irene Mestre.

Va ser capaç de compaginar dues feines fins que va arribar l’hora de dedicar-se en exclusiva a elaborar escumosos Colet, després d’haver finalitzat els estudis i ampliat coneixements a la regió francesa de la Champagne. “Hauria signat per ser on sóc ara, no puc amagar que vivim un moment dolç”, revela. Però això no ho podia saber al principi, quan presentava “les bombolles naturals del Penedès” als espais de vi més *cool* de Barcelona i la resposta no era l’esperada. Una acció comercial a Suïssa els va obrir inesperadament i de bat a bat les portes a l’exportació, que representa, avui en dia i gairebé des dels inicis, el 70% de la producció. “És un

mercat madur i molt honest”, remarca. Sergi Colet creu que a Catalunya “cal vendre vinya i el factor anyada”.

“El cava es justifica a l’aperitiu, per a un dinar també, però seria sobrevalorar-se”, reconeix. Sense pretensions, amb un producte fresc i elegant al mercat, 100% mètode tradicional (*champenoise*, és a dir, segona fermentació a l’ampolla), DO Penedès, amb una manera de fer senzilla i transparent, Colet reconeix obertament que té somnis molt terrenals: “El que pretenc és viure de la meva finca i que els meus fills, si volen, també ho puguin fer”. Se sent còmode dins la nova





denominació Clàssic Penedès: el 2004 va abandonar la DO Cava perquè no s'hi veia representat per preu i qualitat. Teixeix complicitats amb el territori i les persones que l'habiten. De camí cap a les finques, atura el vehicle i saluda un vell conegut. Li demana si amb les darreres pluges d'octubre ja ha pogut collir els primers bolets de la temporada. De moment, sembla que escassegen. Fins i tot per la Llacuna. Qui de petit era un entusiasta de Félix Rodríguez de la Fuente i aspirava a salvar animals fent de veterinari ha trobat en la terra que habita el seu espai vital i professional.





“Fer vi i defensar-lo en vida”



ROMANI



## Pacs del Penedès





A Colet Vins som pagesos des de l'any 1783. Aleshores va començar una història que dura fins als nostres dies. Guardem documents escrits que ho testimonien", explica Sergi Colet fent un cafè de benvinguda a la recepció del celler. Un espai diàfan, sense luxes, pràctic. És atent, pacient, tranquil, interessat per l'objecte final de l'entrevista i la publicació. Destria amb la Irene Mestre entre assumptes urgents i importants. Atén els que toca. Rep la trucada d'un importador alemany. Hi conversa amigablement en un anglès molt correcte. És 23 de setembre, Santa Tecla, i a Colet Vins ja han acabat pràcticament la verema. No trigaran gaire a engegar la màquina de veremar —una Braud-NH— a la finca de merlot. Els gotims van camí ja del punt òptim de maduració, amenaçats per la voracitat dels senglars que habiten el bosc. Aquesta ha estat la campanya de verema més prematura: ha començat el 6 d'agost, cinc dies abans de la data que fins ara s'havia collit més aviat en tota la història del celler.

“La finca del Romaní, a Sant Martí Sarroca, és l’origen. Érem masovers de la casa pairal. No hem estat mai propietaris i el canvi tecnològic dels anys setanta condiciona la vida de l’avi. Abans el vi s’elaborava amb bótes i a granel, però a partir dels setanta tot això canvia al Penedès. L’avi no es va atrevir a fer la immersió tecnològica —ho entenc perfectament— i va decidir continuar venent el raïm a les cooperatives i als compradors, les grans marques elaboradores: Freixenet, Torres i Codorníu.” Amb transparència i convenciment, Sergi Colet revela que, d’una finca de 12,4 hectàrees, “no era viable viure’n”.

El seu pare, Josep Colet, va treballar quinze anys a Vilafranca del Penedès venent tractors i eines per als pagesos de la zona, però en paral·lel mantenia el treball a la vinya, llegat per l’avi. Des de sempre la família Colet s’havia dedicat a l’agricultura, però específicament a la vinya a partir dels anys setanta. El 1992 comença l’elaboració de vins escumosos a Pacs del Penedès. “Tinc la sort que els pares han viatjat molt, i molt per França també, i la idea de tenir un *chateaux*, de fer vi a casa, de forma humil, sempre els havia rondat pel cap.” Comenta que l’handicap era aleshores no disposar de la propietat de la finca Romaní: “Finalment vam poder comprar-la. Havia estat de la Fundació Amàlia Soler, gestionada per l’Ajuntament. Va venir bé perquè la nova generació, o sigui jo, vaig arribar amb els estudis.”

## El nostre projecte està basat en la vinya i la terra

“Els inicis del celler els recordo amb el tarannà nostre, humil, tant a nivell polític com de butxaca. Érem molt moderns i sí, ens vam haver d’endeutar, però vam rebre ajudes del programa FEOGA de la UE, que ens van anar molt bé, i ens van permetre comprar una nova finca i el celleret que tenim a Pacs del Penedès”, explica.

“La primera collita que entrem és l’any 92 i des d’aleshores cada any hem anat incrementant la quantitat de raïm”. Rememora que mai hi ha hagut diferència en la manera de treballar les finques: “Si alguna cosa som és pagesos, tot i que és cert que amb el pare iniciem una nova forma de treballar, diferent de la de l’avi.” La cura que tenien en la viticultura la demostra el fet que el primer vi de gel de Gramona era un varietal de gewürztraminer 100% de la vinya de Colet.

“El nostre projecte està basat en la vinya i la terra”, afirma amb tota rotunditat. “Gaudim quan comprem una petita parcel·la de vinya o un tractor que val més que un cotxe de luxe”, afegeix. “Aquí, al celler, som pragmàtics i funcionals, cada euro està posat en béns tangibles”, explica. Queda prou clar que tot comença a la vinya i el fet que aquesta sigui una de les poques empreses i de les més petites que controla tot el procés de producció i elaboració dona un caràcter diferent a l’escumós. De fet, totes les referències de Colet són extra brut, amb només 1,5 grams de sucre residual.

“La lluita que tens des del primer moment a la vinya, amb la pluja, la poda, la verema... acaba sent la personali-

tat que imprimeixes al vi, allò que li transmetes; la vinya és un sentiment”, afirma Colet quan se li pregunta pels cellers que compren el vi base per fer-ne cava o escumós.

“Enguany hem començat a veremar el 6 d’agost, molt aviat. És el canvi climàtic: collim amb analítiques de 10,5 graus perquè el factor acidesa en l’escumós és determinant”, revela. “Som un equip reduït de set persones i des de l’any 2013 totes les vinyes són ecològiques. Per dues raons: l’una, pel clima que tenim a l’Alt Penedès (a la Champagne no poden fer-ho tan fàcilment); per tant, ho hem de fer aquí i vendre-ho al món. I l’altra, perquè amb l’ecològic determines l’estil de l’empresa. Tenim un alt nombre





d'agrupacions de defensa vegetal (ADV) que ho fan possible també", comenta. Les ADV's controlen fins a 1.150 hectàrees i són de les més grans de Catalunya.

La verema es fa amb màquina. Es cullen progressivament les set varietats que té el celler: pinot noir, gewürztraminer, muscat, macabeu, chardonnay, riesling, parellada, xarel·lo i merlot. Sergi Colet reconeix que la màquina no va bé per a la maceració dels vins negres, però sí per a l'estil de vins que té al mercat, els escumosos: "Collim i ràpid entrem al celler, fem premsats suaus, obtenim rendiments del 50%... Aquesta és la base." La verema és nocturna per evitar oxigenacions i també per contribuir a l'estalvi energètic. "Tant a la vinya com al celler el sistema de producció és el tradicional, però aprofitem totes les tècniques de cultiu i vinificació més modernes i respectuoses", matisa. Al celler, disset dipòsits d'entre 1.000 i 15.000 litres esperen per iniciar la fermentació. "Fem veremes personalitzades per varietat, cada una té particularitats bones i dolentes, justament per això sóc partidari dels cupatges, però el que m'interessa principalment és que el consumidor hi reconegui l'elegància, un vi sense arestes, delicat, la bombolla totalment integrada", diu.

Som pioners en l'aposta pels vins escumosos de mètode tradicional amb DO Penedès i així vinculem els nostres productes a un terror singular.

No comprem ni raïm ni vi base d'altres llocs per elaborar els vins. Collita d'alta qualitat amb raïm 100% Colet. [[www.colet.cat](http://www.colet.cat)]

Després de la verema té temps per viatjar i donar suport als clients organitzant tastos i sopars que es programa expressament quan és a Alemanya i a Bèlgica, les dues pro-

peres destinacions. Més endavant té previst viatjar al Japó. Quan repassa l'agenda de viatges, menciona l'avi: "Estaria molt orgullós de saber que part de les seves vinyes les beuen a Tòquio."

Mentrestant, a Catalunya també defensa els vins a les fires professionals. "Sempre anem a Alimentària i després de dos o tres dies intensos a Barcelona necessito el tractor per desconnectar. A la vinya et relaxes, no hi ha telèfons, ni sorolls, et purifiques de l'estrès acumulat. Faig un esforç per ser-hi, a les fires, però després sempre busco la pau, treballar al meu entorn més natural", explica convincent.

El celler, situat a Pacs del Penedès, destaca per la seva arquitectura funcional i el logotip girat que dóna la benvinguda. "És un tema de disseny", comenta. "Volíem claror a les oficines però també protegir-nos del sol. Per això està torçat, per l'estètica i la modernitat. L'any 92 la gent pensava que era la teulada i que encara no estava instal·lada." L'arquitectura és obra del seu cunyat, Josep Vendrell, marit de la seva germana, Olga Colet, a qui reconeix un nas i paladar privilegiats i per això la fa participar sempre en el comitè de tast per perfilar cada anyada. "No hi ha cap luxe, és un espai funcional, de treball. Tenim l'elaboració sota terra per mantenir la temperatura constant, també la del producte envasat", remarca.

Les finques de Colet Vins gaudeixen d'un microclima marcat per la Serralada Prelitoral amb un caràcter diferent del que predomina a la plana del Penedès i orientació de parcel·les a nord i nord-est. El propietari destaca que les vinyes "estan plantades en un privilegiat entorn al·luvial de l'Alt Penedès". El rendiment de la vinya no és alt com a la plana. "Són terrenys fèrtils però de pedra trencada, amb la qual cosa obtenim estrès hídric i estabilitat per al cep." I



comença a descabdellar el fil de la viticultura, amb precisió: “Si l’arrel del cep és profunda, la climatologia de la superfície no hi intervé tant, per això la vinya vella et dóna estabilitat, s’autoregula...”. També la posta de sol sobre les vinyes de Colet és més primerenca que a la plana i de nit la temperatura baixa amb una diferència de 3-4 graus. “Aquest factor climàtic és molt bo per mantenir l’acidesa, un paràmetre que ens permetrà obtenir més aroma que consistència. Amb la criança ja donarem estructura al vi, però d’entrada no la volem”, adverteix Sergi Colet.

“Els manuals de viticultura francesos no van bé aquí”, afirma. Estem orientats al nord, terreny amb poca capacitat hídrica. Llaurem per poder beneficiar-nos més de l’aigua, però en ocasions hem deixat coberta vegetal per equilibrar la producció. Anem fent segons com respon l’entorn. Si alguna cosa sóc, és pagès. Odio els laboratoris, em trobaràs al tractor, a la màquina de collir. Amb la corbata poques vegades...”[1]



## La universitat era com estar a casa

El mític naturalista Félix Rodríguez de la Fuente havia estat el seu ídol i probablement per això i per l'estima als animals de petit volia dedicar-se a la veterinària. Però anys més tard el va temptar el tractor, el contacte permanent i directe amb la terra... El pare li va suggerir l'especialitat dels estudis universitaris i ell ho va acceptar de bon grat. Acabat el COU a l'institut, a Vilafranca, Sergi Colet es desplaça a Lleida per estudiar Enginyeria Agrària amb la idea de cursar després un màster d'Enologia. Durant el període universitari, s'assabenta dels nous estudis enològics a Tarragona, als quals accedirà després d'un examen i d'una entrevista oral. Just abans d'entrar-hi, dedica quatre mesos d'estiu a estudiar anglès a l'estranger, al Regne Unit. En tornar se submergeix durant tres anys a Enologia, amb viatges amunt i avall cap al Penedès, perquè ajudava a casa i no va quedar-se a viure a Tarragona.

"Finalitzo l'any 92 els estudis d'Enologia a la Universitat Rovira i Virgili que havia iniciat el 89. Sóc de la segona promoció", explica. Té l'orla emmarcada al celler i ens hi acostem per reconèixer els professors que el van formar: Montse Nadal, Josep Lluís Pérez, Lluís Arola, Jaume Gramona, Agustí Villaroya... i els companys d'aula, alguns vinguts d'altres punts de l'Estat, perquè Tarragona era una referència, i d'altres del territori, com Anna Casabona, enòloga i sommelier. La imatge recorda que l'Escola d'Enologia de Tarragona pertanyia encara a la Universitat de Barcelona.

"Érem 40 a classe, ens ho passàvem molt bé. Hi havia molta interacció. Recordo especialment Josep Lluís Pérez, era pràctic i passional i amb les seves explicacions ens feia dubtar de tot. També Montse Nadal, Villaroya, que era tèc-

nicament molt estricta i tenia un ampli coneixement de la vinya”, diu. El dia a dia a la universitat tarragonina el recorda amb molta placidesa: “Era com ser a casa!” exclama. I afegeix: “La mida, l’espai, les instal·lacions, els laboratoris... Tot era nou. També la diversitat de procedència de l’alumnat”, explica en relació al fet que els estudis d’Enologia de Tarragona ja eren referència.

Quan va acabar, l’any 92, els millors estudiants de classe tenien la possibilitat de fer pràctiques en cellers importants i Sergi Colet va treballar una campanya a Gramona com a premi a la millor nota. “La majoria de companys, però, es dedicaven al vessant comercial. Altres ja apuntaven maneres al laboratori; la viticultura, en canvi, ja es notava que no els anava gaire”, comenta mentre repassa on treballen ara. Els costa reunir-se, però en fan intents cada quatre o cinc anys per compartir experiències.



## De jove hauria volgut tornar pel món, però amb tantes arrels fas falta a casa

“Posteriorment vaig viure dues campanyes a la Champagne, a Reims, desenvolupant el projecte final de carrera a l’Institut de Ciències Escumants dels Vins. El *mosalux* és un aparell que mesura l’escuma, que objectivament pot detectar com serà el tractament de l’escuma del vi. Ara ja en tenen a tot arreu, també a la URV, però aleshores només donava servei als grans cellers”, explica Sergi Colet.

Le Champagne, contrairement aux vins dits tranquilles, possède l’étonnante particularité de mous-



ser. Le premier plaisir que le consommateur perçoit en versant une flûte de ce vin prestigieux est le spectacle de la mousse qui se forme dans le verre : le Champagne se boit d'abord avec les yeux. Une mousse de qualité est caractérisée par:

- La finesse des bulles,
- Une effervescence persistante,
- La présence d'un cordon plus ou moins large au contact du verre" [2]

Recorda que va ser gràcies a Jaume Gramona que va accedir a fer el projecte a Reims i després va treballar un any en una cooperativa de tres viticultors elaborant vi base (cada elaborador feia després el seu *champagne*) i un altre mes al celler de Paul Roger, un projecte basat en l'estil i l'excel·lència, la mateixa que després la frase de Winston Churchill a la capçalera del web: "My tastes are simple, I am easily satisfied with the best."

"Ser a la Champagne em va permetre aprofundir en la regió i conèixer molts elaboradors, fer una immersió en una referència mundial de la viticultura, i fer-ho 25 anys enrere", explica amb cert orgull. "És l'únic lloc al món on s'elabora un escumós de qualitat: tenen clar que el territori és la base, el clima i la vinya; després et pot agradar més o menys el sistema de proveïdors i el glamur que envolta la regió". Sergi Colet és clar i s'agraeix: "Aquí sempre hi ha hagut un predomini del celler per sobre del territori. L'accent en la viticultura no ha estat destacat." En aquest context se sent una *rara avis*. "Ser pagès em recorda l'arrelament i el valor de la terra, el concepte de *chateaux* petit és el que hem volgut traspasar aquí". Això es veu reforçat

pel fet que ara el paisatge de la vinya de la Champagne ha passat a formar part de la llista mundial de patrimoni de la humanitat de la UNESCO.

Vinyes, cases i cellers de la Xampanya. La finca té indrets on es va desenvolupar el mètode per elaborar vins escumosos basant-se en el principi de la fermentació secundària en ampolla des de principis del segle XVII fins a les beceroles de la industrialització del segle XIX. Està formada per tres conjunts ben diferenciats: les vinyes històriques de Hautvilliers, Aÿ i Mareuil-sur-Aÿ, el vessant de Saint-Nicaise a Reims, i l'Avenue de Champagne i Fort Chabrol a Épernay. Aquests tres components, que són la conca formada pels vessants històrics, els llocs de producció (que tenen els cellers soterrats) i els centres de venda i distribució (les cases de la Xampanya), il·lustren tot el procés de la producció del xampany. Aquesta finca és un testimoni clar del desenvolupament d'una activitat artesana especialitzada que s'ha convertit en una empresa agroindustrial. [3]


En tornar de França va començar a cercar feina i va fitxar com a comercial de vehicles en un concessionari per dos anys. Durant la setmana, el motor; el cap de setmana, la vinya. "Em van anar molt bé les coses, podia compaginar-les i a més a més necessitàvem diners, perquè al celler, per exemple, ens calia un tractor. L'any 96 vaig deixar el sector de l'automòbil i vaig començar la feina íntegrament al celler, però confesso que fins a l'any 2000 no vaig cobrar un duro de Colet Vins."

Sinceritat i honestedat impregnen els orígens d'un projecte que descriu volgudament de forma minuciosa i sem-



pre des de la positivitat: “És cert que durant dos anys de treball a l'automoció vaig poder arreplegar diners, però també que des de l'inici de Colet qualsevol benefici anava reinvertit en necessitats del celler. El primer any vam fer 12.000 ampolles, el segon 17.000 i així hem anat creixent, molt progressivament”, reconeix. “La mare ha tingut una bona feina en una companyia asseguradora i a casa hem estat oberts a entendre que la dona podia tenir un paper principal en l'economia familiar”, explica l'empresari i endèg, que reconeix que això els ha donat possibilitats per viatjar. I ja se sap que veure món és la universitat de la vida: “Extrapoles i adaptes la informació que t'interessa.”





## LES MANS

“Si el que hi ha al món  
no és sinó vent a les mans...”

Omar Khayyam

Què et diuen les teves mans?

**Les meves mans són amples i gruixudes  
per treballar la terra.**

I les d'un altre enòleg?

**Penso en les seves mans en el moment que  
arriba el raïm al celler i l'agafa per observar-  
lo.**

I les d'un sommelier?

**Mans fines, delicades, com les dels poetes.**

I les d'un professor?

**Una mà que agafa la meva.**

I les d'un crític de vins?

**Unes mans que escriuen números.**



VI | PROJECTE DE VIDA

## Hem de vendre vinya i el factor anyada

“Un contacte amb Suïssa ens va obrir les portes de l’exportació. Va ser en un tast a cegues. No era fàcil perquè hi havia les marques consolidades del Penedès que també hi participaven, però per la relació qualitat-preu vam superar-los. Al principi el 50% de la producció se n’anava a Suïssa. Amb els anys s’ha anat matisant aquest percentatge, que ara representa un 7%.” Així explica Sergi Colet la seva aposta decidida per l’exportació, un mercat madur que els valora molt i on s’hi troben còmodes des dels inicis.

“Sempre anava a vendre per Catalunya i em deien que no. Tant a la restauració com a les botigues especialitzades em donaven l’argument que la seva idea era treure referències en lloc d’incorporar-ne de noves. En aquest sentit, he de reconèixer que Quim Vila, de Vila Viniteca, va ser el primer a apostar per nosaltres, perquè era un professional de ment oberta.”

La peregrinació per Barcelona va donar fruits quan topava amb ànimes disposades a gaudir del cava amb noves derivades que són les que representa Colet. “Un dia va decidir agafar la maleta, un avió i el meu petit anglès per fer món”, explica. I comença un periple en cotxe per Bèlgica, Holanda, Alemanya, Àustria i França amb mostres de cava. Més de 4.000 quilòmetres dormint en hotels de carretera de la cadena Campanille i confiant que els veïns d’Europa reconeguessin el producte. I així va acabar sent perquè, en pocs anys, el volum total de l’exportació ha arribat al 70% i es manté.

“L’exportació és un mercat molt honest i madur; la marca ha de ser bona i Europa en aquest sentit és coherent. Sap



reconèixer quan la feina és correcta i quan és la mateixa d'altres campanyes amb independència del factor climatològic, sabent que això pot condicionar el producte final cada anyada. Els agrada també si és diferent", precisa Colet. A propòsit d'aquesta qüestió, comenta el paper que tenen les guies de vins i les puntuacions. Parla clar, una altra vegada: "M'interessa que hi hagi sempre un equilibri, tant si és un 89 com un 93 sobre 100, el que reconec és la coherència en tota la gamma d'escumosos que elaborem i que així ho entengui el panell de tastadors; penso que el consumidor i el prescriptor europeu, més que l'americà, també ho saben veure."

Actualment l'escumós de Colet viatja a Alemanya, Holanda, Bèlgica, Suïssa i la compra és sovint a l'avançada, abans que surtin al mercat les referències. "Parker ens ha puntuat bé i això ha fet arribar comandes del Japó, i també d'Abu Dhabi, on hi ha un restaurant català del grup de Mar-

tín Berasategui”, explica amb orgull. Tot seguit afegeix que ja de petit va aprendre que cal repartir els ous en diferents cistells. “Ho deia l’avi! Com que aquí, al Penedès, les pedregades són molt localitzades va voler diversificar el risc i en lloc de comprar les dues finques a Sant Martí Sarroca, una va ser en aquest municipi i l’altra, a Pacs del Penedès. Ara les tenim totes assegurades, però aleshores una tempesta podia arruïnar-te la collita i en dos pobles diferents diversificaves el risc. El moment que viu Colet és realment bo; per això no dubta a dir que “la gastronomia és una aliada. Si som a l’exportació en part és gràcies a la dimensió internacional de la nostra cuina, el Bulli, El Cellar de Can Roca...”. Luis Gutiérrez, el tastador de Parker per a l’Estat espanyol, escrivia fa uns anys al digital *Elmundovino*:

Ahora que ser pequeño, o joven, o artesanal no es necesariamente bueno, ni indicativo de calidad. La calidad está en la filosofía de elaboración y, finalmente, en la botella.

Les darreres dades oficials de la DO Cava són igualment optimistes, per bé que representen un espai de producció molt més ampli que el Penedès. En els últims 25 anys s’ha triplicat el nombre d’ampolles que viatgen a l’estranger, de manera que s’ha arribat als 155 milions el 2014 davant dels 47 milions del 1990. Ara es busquen noves destinacions més enllà de l’Europa comunitària, que ha estat el principal mercat en aquest quart de segle que repassa l’estadística. Tanmateix, durant el primer trimestre del 2015 s’ha detectat un increment del 12% en el consum en països com França, mentre que als Estats Units l’augment ha arribat al 15%, dada que l’ha convertit en el quart mercat mundial de cava. Al Canadà, la pujada ha estat del 16%.



## Cal que el client sigui infidel però que begui vi

“Donar-nos a conèixer al mercat nacional ha estat diferent. Hem apostat per una via diferent de la majoria de cellers. En lloc d’aparèixer a la premsa, hem fet una inversió en les persones, en els sommeliers. M’agrada parlar amb ells i descobrir-los el nostre repertori de vins. Els obrim el celler i la resposta ha estat molt positiva”, comenta Sergi Colet. Content de rebre a casa qui ha de comunicar el vi al client, s’ha dedicat en els últims temps a fer trobades amb prescriptors de restaurants de gamma mitjana i alta perquè entenguin què hi ha darrere de cada ampolla. N’està satisfet. Igual com els qui han compartit amb ell passeig i degustació a Colet Vins.

“El cava es justifica a l’aperitiu, per a un dinar també, però seria sobrevalorar-se.” Les seves paraules demostren saviesa i contenció. Aposta per cava per als entrants i a la nit en lloc de la cervesa, però per al plat més consistent es decanta pel negre i vins més corpulents. “L’escumós és un bon aliat per al cuiner, també ho són la cervesa i el *fino*. Tots tres són competidors. El carbònic i l’acidesa desperten la gana”, confessa. Feta aquesta declaració, explica que cada cop es ven més a la restauració del mercat nacional: “Anem pel bon camí, perquè els restaurants bons serveixen d’entrada una copa d’escumós. I cada vegada més als establiments de referència hi ha persones especialitzades en vi. El que ens cal és que el client ens conegui, ens valori i que sigui infidel, és clar, però que ho sigui amb el vi, amb les diferents tipologies de vi.”

Des dels inicis hi ha la intenció d’elaborar un producte molt singular. “Escumós net i fresc, amb carbònic integrat”,



resumeix l'endèg. "Volem que sigui molt bevable, amb accent propi, perquè molts caves tenen només el matís del licor d'expedició i és el que reconeix el consumidor. Això, a Colet, no ho volem. Hem de vendre vinya i el factor anyada. El resultat és l'escumós de qualitat de la DO Penedès, el Clàssic Penedès, amb un mínim de dotze mesos de criança (tres més que a la DO Cava) i la pràctica de viticultura ecològica, a més d'altres condicions de valor.

Clàssic Penedès és com a partir d'ara s'anomenen els escumosos elaborats al Penedès que pretenen reivindicar un producte i una forma de fer que sovint han estat banalitzats i menystinguts.

Un producte que pretén transmetre l'orgull d'un territori, i la destresa d'una gent que posa tota la passió i tots els coneixements adquirits en el temps al servei d'una qualitat poques vegades vista.



D'una banda, es nodreix del respecte als mètodes tradicionals tant de cultiu com de verema, passant per tot el procés de manipulació de la matèria primera i el temps de repòs a les caves.

I d'una altra, de les tècniques més modernes i ecològiques, tenint sempre com a prioritat la conservació de totes les propietats organolèptiques d'aquest fruit que forma part de la cultura del Penedès des de l'inici dels temps i que té la capacitat de recollir en el seu gust l'essència de la terra on creix.

I neix sent Clàssic, tota una declaració d'intencions. Clàssic per l'amor que cada dia li dediquen les petites bodegues on s'elabora. Clàssic perquè es fa a mà i a poc a poc, com abans. Clàssic per l'equilibri entre la simplicitat i l'excel·lència.

Vídeo [4]

Normativa [5]

“Mas Comtal va ser el primer celler del Penedès a sortir de la DO Cava i nosaltres ho vam fer després, el 2004, perquè teníem riesling plantat i des del Consell Regulador no l'acceptaven com a varietat que nosaltres volíem investigar”, explica Sergi Colet, sense cap recança a dia d'avui. “Ara sí que ens sentim còmodes a Clàssic Penedès. Som més de quinze cellers i és una marca que ens representa i explica allò que som. Hem d'explicar més el territori! Amb el Marcelo Desvals, propietari del Celler Viladellops, mirem de fer-ho, ens hem ajudat sempre, creem sinergies. No hi ha cap estudi seriós d'aquesta zona vitivinícola. Tecnològicament hem de ser capdavanters, tenim coneixements, estudis i això ens pot fer obtenir un bon vi arreu on creixi



la vinya, però hi ha una essència que és només nostra, i és que hem de fer veure el terror i partir-ne." Convençut que aquest és el camí, no deixa passar per alt que el cost de ser dins de la DO Penedès és el doble que a la DO Cava, però això no li representa cap problema. "Sortirà algú dels grans de la DO Cava en breu, hi ha algun moviment important al caure... Ja ho veurem. Però el que importa és començar bé i veure l'evolució. I continuo dient que els millors caves, els millors escumosos són dins de la DO Cava, però el problema és que també hi ha el pitjor."

Colet Vins és un celler que no viu d'herències, ni vincles ni compromisos passats i aquesta llibertat l'ha fet seguir un camí diferent. "No vam néixer amb el cava com altres empreses. Ens hem anat forjant el nostre tarannà i no estem obligats a pertànyer a un organisme que no ens representa", sentència. Ell, que viu a cavall de la finca Romaní



i Vilafranca, es mostra especialment satisfet d'haver pres decisions que, en el seu moment, de ben segur que no van ser fàcils.

“El Penedès va entrar fa temps en una fase decadent perquè el consumidor era principalment el turista i a la restauració no hi havia vins catalans. Quan s’ha tocat fons és el moment d’aixecar-se. La reacció és lenta, però hi és”, explica sense cap mena d’embut. I amb la mateixa sinceritat respon quan es presenta el debat de varietats a considerar, si internacionals o autòctones: “Jean Leon va plantar cabernet i chardonnay. Al Penedès hem estat moderns i inquietos des de fa anys. Als que són radicals en aquest sentit els faria veure que no poden dir que els vins de Jean Leon no són interessants perquè porten varietats foranes...”. Demuestra interès per totes i s’interessa especialment pel seu comportament a les vinyes.

VI | CULTURA



“Passar de pagès a elaborador  
té un impacte molt positiu  
en el territori”



Sergi Colet està convençut fins al moll de l'os que no es poden elaborar vins honestos amb bona relació qualitat-preu a 2 euros. "No ho vendríem mai, de fet ens arruïnariem l'endemà, ni tampoc a 50 o 100 euros l'ampolla... Ja hi ha qui juga a aquesta lliga", sentència.

Colet Vins té actualment en propietat 24 hectàrees. Sempre anima els pagesos de la zona a donar vida a les vinyes: "La riquesa que aportes a l'entorn és brutal, passar de pagès a elaborador té un impacte molt positiu en el territori, perquè hi ha tota una indústria complementària que se'n beneficia." Té clar que res és fàcil a l'inici però també la seva mirada optimista el porta a pregonar: "Si ets honest, te'n surts. Nosaltres tenim mercats fidels que estan des de l'inici amb nosaltres, però has de ser seriós", matisa.

Les estratègies de creixement de l'empresa tenen un sostre i són sostingudes. Algunes comandes no les poden arribar a atendre per volum i d'altres, per filosofia. A Colet no traeixen els seus principis tot entenent els del client que els sol·licita. "Has de ser coherent i analitzar qui ets i qui són i com créixer de manera conjunta però equilibrada", comenta Irene Mestre (responsable de compres, visites i exportació). Els agrada personalitzar cada projecte, com el client. Fugen de l'esnobisme. "L'exportació ha estat una sort perquè ens ha cobert les espatlles; el mercat nacional, en canvi, te'l mires amb distància, però el més important és tenir clara la teva política i ser fidel; és un luxe", afegeix. Se sent molt còmoda de participar en un projecte on hi ha "veritat".

"Vivim un moment dolç des de fa un temps, ja hauria firmat de seguida arribar a ser on som ara i des de fa temps", revela l'elaborador. "És evident que treballem dur, però ho fem amb esperit positiu i la tensió no és tan forta", assegura. L'ambient que s'ha instal·lat al celler és sa, pro-



bablement hi tenen molt a veure afirmacions com aquesta: “Els estressos que no puc controlar no els vull”, diu convençut en Sergi. I seguidament, amb el mateix convenciment, afegeix: “Tenim moltes ganes de treballar, reconec que em guanyo bé la vida i no necessito res més.”

## El que pretenc és viure de la meva finca i els meus fills, si volen, també

El nostre vi té un estil molt fresc. La nostra obsessió és la bombolla. Som proteccionistes amb el raïm i busquem una marcada acidesa.” Les explicacions de Sergi Colet durant el tast són clares. Entén el vi com el que és: un aliment que sempre ha vist al porró de casa: “El meu pare el donava a tastar al carter quan venia a repartir el correu. No passava res. És i era un fet cultural.” Com també passa amb el vi, creu que s’ha de treballar “per evitar la desconexió de la gent jove” i en aquest sentit ressalta iniciatives com el ViJazz a Vilafranca.

Els Clàssic Penedès de Colet, elaborats amb mètode tradicional, demostren excepcionalitat, subtileza i polivalència. Remarca que “a l’esperit dels vins hi ha un respecte gran per la vinya i l’entorn de bosc mediterrani i oliveres centenàries”:

**A Priori Brut.** “N’elaborem 20.000 ampolles. Hi ha molta fruita, és un cupatge de cinc varietats i menys pressió atmosfèrica pensant en el públic jove. És el vi que la cadena nord-americana Costco s’endú al mercat asiàtic aquesta campanya.” Un cop fet el tast, insisteix en la importància de l’acidesa i descobreix que li agraden els vins tallants, els riesling especialment. [6]

**A Posteriori Brut.** Varietal de merlot d’un únic vi-nyet de Sant Martí Sarroca. Unes 8.000 ampolles. “Original i singular en el món dels escumosos de qualitat.”





**Tradicional Extra Brut.** “Cupatge tradicional de xarel·lo, macabeu i parellada, és el més ortodox dels vins de Colet, però amb el nostre segell també per mirar de preservar la fruita i la frescor natural. Són la meitat de les ampolles de la producció anual, 70.000.” Revela que és el vi del celler que agrada més al sommelier Ferran Centelles i la seva dèria per la bombolla el porta a afirmar: “M’agradaria fer l’escumós on el gas no existís.”

**Vatuà! Extra Brut.** És la referència més nova del celler, primera anyada el 2008. Cupatge de moscatell (muscat), parellada i gewürztraminer. “Decididament sec, ressalta la part aromàtica de tres varietats marcades per la fragància.” El Restaurant Lasarte, de Martín Berasategui, amb 3 estrelles Michelin, és un dels escumosos que inclou com a benvinguda.



**Grand Cuvée Extra Brut.** “De tots els vins del celler és el que roman més temps en contacte amb els llevats, 24 mesos de criança. Chardonnay de la finca Romaní de Sant Martí Sarroca amb macabeu i xarel·lo. Amb cos i estructura, però fresc i integritat frutal també.”

**Assemblage Extra Brut.** Se’n fan 8.000 ampolles. “S’elabora vinificant en blanc les dues varietats de raïm gairebé sempre de forma conjunta, el pinot noir i el chardonnay. Pell i polpa dels grans de raïm de pinot noir estan en contacte just en el moment del premsat. És l’escumós amb què més

gent identifica Colet Vins per la seva singularitat i presència en establiments de prestigi." Certament és un escumós sorprenent en fons i forma, de color coure, ull de perdiu...

El tast continua a la taula del restaurant Cal Xim, amb dues referències que enllacen amb el projecte "més nou i revolucionari" de Colet, amb Equipo Navazos. Dues joies enològiques, "La bota de palo cortado" i "La bota de amontillado", que parlen del misteri de Xerès. La història d'aquest llegat la recull magistralment el documental *Jerez y el misterio del palo cortado* [<https://www.youtube.com/watch?v=y9kOivGGYyU>]

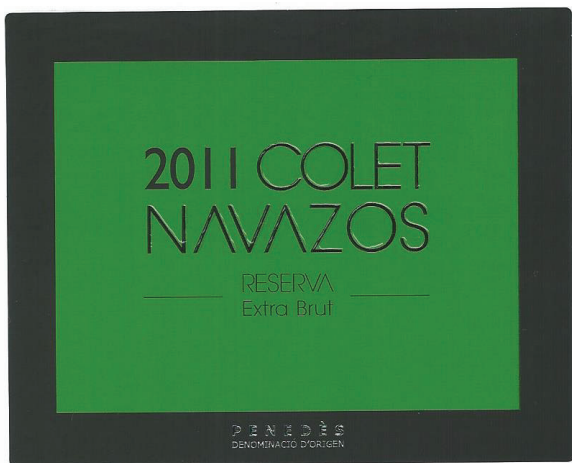
Equipo Navazos és resultat de la "passió compartida per un ampli grup de grans amants i coneixedors dels generosos d'Andalusia. Conscients dels tresors que reposen als cellers de Xerès, Sanlúcar, El Puerto de Santa María i Montilla-Moriles, ens proposem recuperar algunes d'aquestes joies amb la selecció d'algunes de les botes de vi amb atenció a la seva especial complexitat i finor i a embotellar-les en sèries molt limitades", expliquen al web Eduardo Ojeda i Jesús Barquín, els ideòlegs.

"Quan vaig treballar a la Champagne vaig veure que algun escumós passava entre quatre i cinc mesos en bóta de Xerès per envellir i obtenir una oxidació especial", diu Sergi Colet. Anys després, amb la intermediació de Quim Vila, van decidir col·laborar amb Equipo Navazos, que són recol·lectors professionals de xerès. "Amb el Jesús i l'Eduardo vam dir de fer alguna cosa junts. La primera idea, que no està descartada encara i que seguim intentant fer realitat, és elaborar un escumós amb el raïm palomino del Marco de Jerez, però és molt neutre i li fa falta la segona fermentació en ampolla. El llevat guanya protagonisme.



Ho provarem, però és difícil perquè no podem passar dels 10,5 graus. La verema de palomino de 2013 va anar molt bé, potser serà possible fer-ho”, revela. Mentre no evoluciona aquest projecte, decideixen fer una col·laboració “100% Colet amb aportació de licor d’expedició d’Equipos Navazos” i el resultat són dos vins escumosos de 26 i 41 mesos d’envelliment en ampolla amb la idea que “el joc amb el licor d’expedició pot donar lloc a vins escumosos diferents i variats, inspirats en els diferents estils de vins tradicionals andalusos”, expliquen des de l’Equipo Navazos.

L’un és un vi varietal de xarel·lo amb licor d’expedició de palo cortado i amontillat; l’altre, un 100% chardonnay amb mançanilla passada, molt envellida. Ambdós són vins secs madurats en bótes de roure. “Són cinc anys d’experiència, 1.600 ampolles de cada vi cada anyada i un resultat molt positiu. Potser algun dia hi ha un altre projecte 100% Navazos amb aportació de Colet”, sentència.



**Colet-Navazos 2010 Extra Brut** ha tingut una criança en rima de 30 mesos. És absolutament sec, amb pràcticament zero de sucre residual i no s'hi ha afegit sulfurós en el degollament. El vi base és varietal de xarel·lo procedent de vinyes situades a les muntanyes del Penedès i l'aportació del sud hi confereix un aire característic d'envelliment oxidatiu.

**Colet-Navazos Reserva 2009 Extra Brut** ha tingut una criança molt prolongada en rima de 42 mesos. És absolutament sec, amb pràcticament zero sucre residual i no s'hi ha afegit sulfurós en el desgorjament. El vi base és de la varietat chardonnay procedent de vinyes del Penedès i l'aportació del sud hi confereix un subtil però personalíssim aire de llevats de flor. [[www.equiponavazos.com](http://www.equiponavazos.com)]

Sergi Colet reflexiona sobre el triangle que formen Xerès, Champagne i Penedès. “Tots tres són territoris molt calcaris i de sòls blancs, amb caràcter relativament neutre del most base. Tres regions amb protagonisme destacat del llevat en el procés d’elaboració. Ho és a la regió del cava, a la Champagne i al sud amb el *velo flor*.” Evidentment les tres zones l’apassionen, però els seus gustos van també més enllà. El misteri de Xerès l’ha captivat recentment i a la Champagne reconeix que hi té mig cor. L’altre és al Penedès. De la regió francesa remarca que li agrada descobrir-ne “petits viticultors amb referències a 30 euros l’ampolla, xales molt, més que quan costen 100 euros i els trobes per canals convencionals”.

El sommelier Josep Roca ha definit el vincle entre Colet i Equipo Navazos com a “mestissatge salat”:

La coincidència que aquí hi ha un terreny interessantíssim per indagar va ser immediata i al maig de 2007 es van iniciar les proves i el treball sobre el terreny. El pla principal era (i segueix sent a llarg termini) disposar dels coneixements i l’experiència d’ambdues parts per produir en el Marco de Jerez un escumós de palomino de veritable qualitat, en el qual el caràcter estigui protagonitzat lògicament no per la fruita i les aromes primàries sinó per la mineralitat calcària, els llevats de flor i les notes oxidatives. Aquesta part del projecte (Navazos-Colet) segueix endavant, si bé és probable que els vins resultants encara triguin a arribar.

Pel camí, Colet Vins i Equipo Navazos han anat experimentant altres vies, com el joc de combinar en la segona fermentació dels escumosos del Penedès

unes petites addicions de llevats de flor i de mares de criança biològica. També es fan assajos en la fase de degollament, provant amb diferents perfils de vi base i licors d'expedició amb aires de xerès, amon-tillat o de Sanlúcar: tocs de fino, mançanilla, monti-lla, palo cortado, olorós, Pero Ximénez dolç, cream... L'enfocament inicial de totes aquestes proves era projectar fins on es podia arribar amb el projecte d'escumós de Xerès, però amb el temps Colet-Navazos es van adonar que alguns d'aquests escumosos catalans amb esperit del sud eren veritablement elegants i seriosos, de manera que es va decidir posar-ne alguns al mercat. A finals de 2013 vam posar a la venda dos vins que segueixen el camí dels apa-reguts en anys anteriors: aquest Colet-Navazos 2010 Extra Brut i també Colet-Navazos Reserva 2009 Ex-tra Brut, cadascun embotellat en un sol lot, amb indi-cació de la data de degollament a la contraetiqueta: octubre de 2013.

Som davant d'escumosos de la DO Penedès elabo-rats segons el mètode tradicional (*champenoise*) de la segona fermentació a l'ampolla. Amb aquestes dues edicions fem un pas endavant i abandonem el cupatge de raïm procedent de diferents finques i varietats, de manera que en endavant tots dos vins seran varietals, amb ús exclusiu, respectivament, del xarel·lo i el chardonnay. La presència del sud intervé en la segona fermentació i sobretot en el li-cor d'expedició després del degollament. [7]

“M'agradaria fer vi al pre-Pirineu. Vaig interessar-me per les finques que ara vinifica Raül Bobet però el preu es



disparava. També el cost de producció és més alt i els vins més cars, allà s'han de protegir de les pedregades", explica amb un bon coneixement de causa. "El canvi climàtic és un fet", adverteix. És el primer enòleg que em manifesta obertament una preocupació pel clima. I continua: "El Penedès potser serà un terreny bo per elaborar vins negres, l'estil de vi fresc que a mi m'agrada. El clima l'estem fent canviar i és molt determinant la incidència sobre la vinya. Els tomàquets i melons d'aquest estiu no tenien gust de res", es lamenta. I malgrat que ara Colet Vins ja rutlla, reconeix que les inquietuds hauran d'esperar o seran per als fills o per als nebots, perquè ara no té mans per dedicar-s'hi.

El futur més immediat implica consolidar Colet i anar creixent però sostingudament, com han fet dels inicis a l'ac-



tualitat. Elaboren 150.000 ampolles l'any i viatgen a més de quinze països, però creix també la qualitat del negoci i la relació de confiança amb les botigues especialitzades i els professionals de la restauració del país. Un ritme lent que és el tarannà de l'empresa i que el propietari vol que continuï, remarca el propietari. I fer-ho dins de l'ecologia, òbviament, "perquè és la manera de tornar a la terra allò que et dóna", assegura. "Cada cop la tendència és elaborar vins més frescos. I si això és cert, estem en un mal país i més amb el clima que tenim, però cal jugar amb les armes disponibles. És molt important fer una aposta per l'ecològic, saber molt clar quin vi vols fer, a qui el vols transmetre i què dóna cada vinya", conclou.

"D'aquí a vint o trenta anys no s'entendrà que no hi hagi vins ecològics al mercat. Europa ja és molt avançada en aquest terreny, l'ecologia i la sostenibilitat del medi. A Colet Vins hem calculat la petjada de carboni amb l'empresa Cyclus. Vam rebre una subvenció per poder-la fer a cost zero i ens han donat pautes per contribuir a l'estalvi i reduir els consums d'aigua i energètics." És un enòleg compromès, conscient de la magnitud de les conseqüències del canvi climàtic per a l'agricultura tant com de la part de responsabilitat que hi tenim tots per mitigar-lo. "La nostra petjada és baixíssima, és la meitat d'altres empreses que també van ser auditades, i el resultat és correcte per l'actitud que tenim. Si hem d'estalviar-nos llaurades, ho fem; si cal coberta vegetal, també...", adverteix.

L'estudi realitzat per Cyclus el 2014 és una prova pilot que forma part del projecte europeu VINECO per calcular les emissions de CO<sub>2</sub> dels cellers, la demanda energètica i el consum de recursos hídrics. Bodegas Binifadet, Raimat, Binitord i Vignobles Dom Brial també s'han sotmès

a l'examen energètic de Cyclus Vitae Solutions SL durant el 2014. "És el primer pas per aconseguir una homologació de metodologia entre diferents denominacions espanyoles i franceses i un camí cap a la certificació després que se'n perfeccionin els resultats", explica l'empresari. Segons l'estudi, la petjada de carboni, hídrica i de demanda energètica de Colet presenta "uns bons resultats en els indicadors ambientals en l'etapa de viticultura i verema principalment". Les dades principals de l'anàlisi revelen també els punts següents:


- El celler i l'envasament produeixen el 71% de la petjada de carboni, el 76% de consum d'energia primària i el 4% del consum de l'aigua. Per tant, la del celler és l'etapa que més contribueix a les emissions de CO<sub>2</sub>.
- En viticultura l'aspecte més destacat és el consum de dièsel per als treballs de camp i durant la verema.
- En l'etapa de transport i distribució, la distribució de vi envasat en avió és l'aspecte que contribueix majoritàriament als tres impactes analitzats.

L'auditoria s'acompanya de mesures correctores que a Colet Vins no dubten a explorar i implementar progressivament per reduir la petjada de carboni. En primer lloc, al celler les propostes impliquen l'ecodisseny per disminuir el pes de l'ampolla de vidre i els codis electrònics. En segon lloc, en la distribució s'han de buscar alternatives al transport del producte acabat en avió, tot i que és un repte

difícil. En tercer, en la viticultura es recomana l'ús de maquinària agrícola amb baix consum de combustible, bon manteniment de la maquinària per evitar consums i excés de contaminació per mal funcionament i optimitzar temps i condicions de treball per estalviar el màxim de carburant.

L'informe conclou: "Es tracta d'un celler petit i amb una gran conscienciació ambiental que utilitza sistemes de cultiu ecològic amb l'aplicació de fertilitzants orgànics i molt baixes quantitats de fitosanitaris. El consum d'aigua també és molt baix, ja que es reutilitzen les aigües residuals per a reg". [8]

Rita Puig, sòcia de Cyclus Vitae Solutions SL, explica que "la petjada de carboni de Colet Vins és baixa respecte de la mitjana del sector, especialment en el terreny agrícola, ja que Colet té implantats sistemes d'agricultura més sostenibles". Puig afegeix que tenen una experiència àmplia en el sector. Han avaluat la petjada de carboni en més de 25 cellers de l'Estat espanyol i França. Colet va participar en el projecte VINECO però des de Cyclus també han promogut el projecte CO2 Vino i han fet estudis particulars a cellers per "optimitzar i millorar mediambientalment els processos d'elaboració del vi". L'empresa ha publicat un article científic a la revista *Cleaner Production* sobre la petjada de carboni del sector, i ressalta que la sostenibilitat en el món del vi ha esdevingut una prioritat com a conseqüència de l'interès creixent per les qüestions ambientals i del consumidor per l'impacte ambiental dels productes que consumeix [<http://www.sciencedirect.com/science/journal/aip/09596526>].



## Quan obres el vi a casa, es representa de nou l'obra de teatre que has sentit al celler

Des dels inicis Colet Vins s'ha obert al món i recentment ho ha fet a l'enoturisme amb una iniciativa que vincula el celler encara més a l'Alt Penedès i als agents que en formen part. "És important que vinguin aquí, hem de tenir la gent contenta i han de saber quin és l'origen del vi", comenta. A l'entrada del celler hi ha l'indicatiu "La Carretera del Vi", la primera *wine route* de l'Estat espanyol que s'inspira en les més conegudes del nou món.

La Carretera del Vi és una proposta enoturística amb un alt valor històric i cultural, que permet als amants del vi descobrir l'antic traçat que unia les vinyes del Penedès amb les platges del Garraf. La Carretera del Vi és la primera *wine road* de tot l'Estat, una iniciativa privada i conjunta dels 12 cellers del traçat, amb el suport dels 7 municipis, que s'uneixen per impulsar aquesta innovadora proposta i recuperar la històrica via comercial que ja utilitzaven els romans per fer arribar els vins del Penedès a tot el món. Com les més famoses i conegudes *wine roads* del panorama mundial, La Carretera del Vi presenta una oferta conjunta enoturística, integrada principalment per aquests 12 cellers de mides i estils diferents i altres punts d'interès turístic, entre els quals trobem des de vestigis dels íbers fins a components del modernisme, passant per castells i arquitectura popular i tradicional del

territori, tot això completat amb una àmplia proposta cultural i una variada gastronomia. [[www.lacarreteradelvi.com](http://www.lacarreteradelvi.com)] [8]

La Irene i el Sergi són els encarregats de guiar les visites, que duren entre una hora i mitja i dues hores, en funció del perfil del grup. És essencial situar-los al Penedès i els expliquen des d'una vinya de xarel·lo la feina al camp. A peu de celler es proposa als visitants que posin a prova els sentits i després de recórrer les instal·lacions es fa un tast de tres escumosos. Els festius encara no poden permetre's obrir portes a l'enoturisme, però la resta de dies estan disponibles amb reserva anticipada. Per 10 euros tot un món de sensacions i experiències al cor del Penedès.

És clar que el contacte directe amb l'elaborador, gràcies a l'enoturisme, fidelitza i crea un vincle molt fort entre el consumidor i l'enòleg. Sergi Colet és molt gràfic a l'hora d'il·lustrar-ho, però certament és així: "Quan obres el vi a casa, es representa de nou l'obra de teatre que has sentit al celler."



# ITINERARIS PERSONALS





“Tasto tot el que m’arriba, tot el que compro i el que em regalen. A vegades em pregunten si no m’agrada el meu vi”, explica Sergi Colet per il·lustrar que té un radi d’interès molt ampli. “El vi és per compartir-lo amb algú, sempre, però ara estic divorciat i bec sol. M’agrada tant compartir-lo com saber d’on ve”. D’entre els seus escumosos no demostra una predilecció per cap referència per sobre de les altres, tot i que la seva mà dreta al celler, la Irene, reconeix que si n’hagués de triar un seria l’Assemblage. Ell es mostra sempre equànim i prefereix tenir en compte “el factor anyada” com el resultat final de l’elaboració: “M’agraden aromàtics, amb carbònic integrat, frescos, amb acidesa i mineralitat. Amb fruita present, però sense ser exuberant.”

Es declara amant de la varietat riesling: “Té una diversitat bestial, és el raïm més difícil de cultivar... Però té moltes expressions, a diferència del xarel·lo, per exemple, que té notes cítriques.” Accepta la convivència de cellers petits i grans al Penedès i la troba necessària. És sincer, sempre: “Sort que tenim Torres, perquè si no, què en faríem del raïm? Som tots al mateix sac”, confirma.

Els mesos d’estiu és de rieslings. Busca la mineralitat i els Trocken, principalment. A la tardor i a l’hivern es força per estar al dia però reconeix que l’avorreixen els vins enfustats i amb fruita. “Si aquesta és la tendència, he de dir que no m’agraden, com tampoc els Borgonya, perquè són extremadament cars. Sé que no està bé dir-ho però és així.” Entre els seus nous interessos i com una excepció perquè es tracta del nou món, hi ha els vins australians. “El nou món sempre em costa més, però el tinc present i a Austràlia he trobat referències interessants que tasto per inquietud, com el riesling de The Meshach Cellar i Astralis.”





## Regions de vins

Els escumosos de Colet són frescos, elegants, de raïms aromàtics, amb carbònic integrat i acidesa mesurada. Una expressió pura com la que troba a la regió d'Alsàcia, a França. Aprofitant els viatges a Alemanya, principal mercat exportador dels escumosos de Colet, sempre que pot s'hi acosta. "Llogo un cotxe i a només 100 quilòmetres puc gaudir de pobles, vinyes i jardins", explica. I reflexiona: "M'agrada el model, l'ordre, el petit viticultor, tombo per allà i conec noves referències i com es desenvolupa el model de venda directa, l'enoturisme està tot molt pensat, hi ha cellers petits i amb poca superfície de vinya que viuen molt bé i demostren que no cal portar 200 hectàrees per tenir oportunitats, a més a més botiga i celler tenen els vins al mateix preu de venda al públic (PVP)." Alsàcia aplega més de cent petits pobles elaboradors de vins dels quals deu reuneixen un total de 26 restaurants amb estrella Michelin.

# C'est Dieu qui créa l'eau. Mais l'homme fit le vin

## Ruta gastronòmica

La seva llista de restaurants és llarga. Li agrada menjar bé i es nota. Però es retreu que sovint dissectiona massa els plats. El romesco de Cal Xim li ha agradat, però reconeix que “millor amb menys avellanes i més ametlles”. Porta a col·lació una conversa amb el sommelier Joan Ibáñez, del Lasarte. Deia que calia gaudir més del menjar. “A la facultat ens reiteraven que els endèlegs havíem de resoldre problemes, trobar defectes i arreglar-los, mentre els sommeliers havien de destacar les virtuts del vi. Actitud crítica i constructiva, sempre”, sentència.

Reconeix que té molts restaurants preferits, però en destaca uns quants i n'explica el perquè:

**Cal Lluís (San Martí Sarroca).** “Una carta de vins vells i molt ben conservats on quasi ploro cada vegada que els visito. No hi ha res calent, són viandes, embotits, formatges... però hi ha una sensibilitat molt gran i una carta de vins fantàstica, amb copes Riedel. Hi vaig tastar un Jean Leon del 79 per 39 euros... El vi hi té un protagonisme molt gran.” Fins i tot es poden trobar vins i caves només del municipi. La sensibilitat envers el vi la resumeix molt bé la cita de Victor Hugo que introdueix la carta [[http://www.callluis1887.cat/cat/20\\_celler.htm](http://www.callluis1887.cat/cat/20_celler.htm)]:



**Cal Xim (Sant Pau d'Ordal).** “Cuina a la brasa, bons vins, bones copes i molt bona gent”. Hi anem el dia de l’entrevista i el propietari explica amb satisfacció al Sergi que dues brasileres —l’una advocada i l’altra música— van gaudir molt del seu Assemblage. [<http://www.calxim.com>]

**Toc de Mar (platja Aiguablava - Begur).** “És un *xiringuito* de luxe amb peix, deliciós, i una carta de vins molt acurada. Menjar el millor peix de la Costa Brava amb banyador... mmmm.” [<http://www.tocalmar.cat/ca>]

**Restaurant Sergi de Meià (Barcelona).** “Cuina tradicional catalana amb un toc cítric i molt fresc.” [<http://www.restaurantsergidemeia.cat>]

**Me (Barcelona).** “Un tailandès excepcional.”  
[<<http://restaurantmebarcelona.com>>]

**La Formatgeria (Llívia).** “Menjar calòric boníssim.”  
[<<http://www.laformatgeria.com/cat>>]

I, no cal dir-ho, **El Celler de Can Roca, a Girona.** Diu que és “com una obra de teatre, una funció de l’acte de menjar i beure”. Hi va ser fa relativament poc mostrant les noves anyades. “El Pitu Roca podria sentenciar però és molt respectuós i et fa sentir molt còmode. Can Roca és un restaurant molt terrenal, diferent del que era el Bulli. D’en Pitu em va quedar gravat que recordés una truita d’albergínia que li havia preparat la meva mare.” [<<http://cellercanroca.com/index.htm>>]

Per veure vi, prefereix quedar-se a casa, a la seva o a la d’amics, perquè “el vi és per compartir-lo amb gent que t’estimes. Dit això, el millor bar de vins del món que mai he visitat és **Monvínic, a Barcelona**”. A causa de l’alt percentatge d’exportació de Colet Vins, és clar que ha viatjat molt, però res no l’ha sorprès com aquest temple. No obstant això, recorda amb precisió propostes innovadores de l’exterior com el Copa Cava d’Anvers de dos socis que s’han inspirat en El Xampanyet de Barcelona i serveixen, entre altres referències, l’escumós de Colet.



**Colet Vins**

Camí del Salinar, s/n

08739 Pacs del Penedès (Barcelona)

[www.colet.cat](http://www.colet.cat)

*tasting table*

CLASSIC  
PENNELS



QUÈ N'OPINEN

## **Fredi Torres**, enòleg

“Vaig conèixer els escumosos de Sergi Colet abans que a ell i quan ho vaig fer, fa dos anys, em va confirmar el que podia pensar que hi havia darrere dels seus vins. Colet és sobretot finor, una personalitat única, que em costa trobar als escumosos i caves de la zona de Sant Sadurní i altres regions de l'Estat. Trobo que hi ha molta agressivitat i reconec que pocs productes m'agraden, a diferència de la Champagne. Colet, però, em recorda la regió francesa per la delicadesa, la personalitat i la sensibilitat. Són uns vins encantadors i un exemple de feina ben feta. Quan els bec no penso com a enòleg. Guardo la innocència del consumidor i en tastar Colet i Colet-Navazos vaig veure clar que al darrere hi havia una persona inquieta, sorprenent, generosa... Penso en Colet Vins per celebrar, per refrescar el cap i la boca, però també per fer un bon àpat, ja sigui dinar o sopar. Ha estat l'únic escumós que hem convidat a participar en les deu edicions de Tast amb Llops, una cita enològica de vins de vila de Gratallops que celebrem per la Fira del Vi de les DO del Priorat. Això ja demostra el valor que donem al producte del Sergi.”

## **Jesús Barquín**, cofundador d'Equipo Navazos

“La col·laboració va sorgir d'una prèvia i mútua (crec) admiració pel que fem cada part en el nostre àmbit. Pel que fa als escumosos del Penedès (caves inclosos), opinem que Colet és un dels tres o quatre grans quant a qualitat, encara que manté el caràcter de petit productor familiar. Cal destacar especialment l'afecte a la vinya i al concepte que els vins hi neixen



(evidentment!). En particular, els vins amb què col·laborem creiem que són veritablement excepcionals, tant les diferents anyades de Colet-Navazos Extra Brut (xarel·lo amb un toc de palo cortado o amontillat) com les de Colet-Navazos Reserva (chardonnay amb un toc de mançanilla passada). I quan dic excepcionals, ho dic amb totes les conseqüències. No m'estranya que l'Extra Brut estigui seleccionat com un dels grans vins del món al llibre *1001 Wines You Should Try before You Die.*”

**Joan Lluís Gómez**, sommelier del Restaurant Sant Pau (Carme Ruscalleda)

“Costa poc recomanar l'Assemblage de Colet. He tingut la sort de gaudir-ne en diferents ocasions i sempre m'ha semblat un vi complet i agradable. Quan pots conèixer de primera mà Sergi Colet, passejar amb ell pels seus dominis, que t'expliqui de manera oberta el perquè de cadascuna de les varietats de raïm que conrea. Sempre convençut de la feina que fa a la vinya i de la cura del pas de most a cava... Les paraules surten soles quan presento el seu vi. Aquí, al Sant Pau, hem treballat diferents vins seus, però el que sempre hem matingut a la carta és l'escumós. L'Assemblage és delicat, persistent i seductor, a mida de gairebé tots els paladars. Tot i que l'he maridat amb diferents plats, en recordo especialment un: la truita russa.”

[Més informació: <<http://www.triovins.com/tastos/colet-assemblage-extra-brut-2012>>]

## 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, establert converses i 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] Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=4nKvOfVkeFk>

[2] [http://www.oenotechnic.com/SITES/oenotechnic.com/IMG/pdf/Le\\_Mosalux.pdf](http://www.oenotechnic.com/SITES/oenotechnic.com/IMG/pdf/Le_Mosalux.pdf)

[3] <http://whc.unesco.org/en/list/1465/>

[4] <https://www.youtube.com/watch?v=JBD7H3DGhFc>

[5] <http://www.dopenedes.cat/sites/default/files/NORMATIVA%20VINS%20ESCUMOSOS%2019-09-2014.pdf>

[6] [https://www.youtube.com/watch?v=DLIKj\\_8dJ-s](https://www.youtube.com/watch?v=DLIKj_8dJ-s)

[7] <http://www.equiponavazos.com/cnr09.htm>

[8] Projecte Vineco: [http://www.cyclusvitae.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=363%3Ahuellas-varias-vineco-de-bodegas-colet-2014&catid=59%3Atodos-los-proyectos-juntos&Itemid=1&lang=es](http://www.cyclusvitae.com/index.php?option=com_content&view=article&id=363%3Ahuellas-varias-vineco-de-bodegas-colet-2014&catid=59%3Atodos-los-proyectos-juntos&Itemid=1&lang=es)

PUBLICACIONS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Av. Catalunya, 35 - 43002 Tarragona

Tel. 977 558 474 · [publicacions@urv.cat](mailto:publicacions@urv.cat)

[www.publicacions.urv.cat](http://www.publicacions.urv.cat)



1a edició: abril de 2017

Dipòsit legal: T 1623-2016

ISBN (paper): 978-84-8424-503-2

ISBN (PDF): 978-84-8424-569-8



DO Penedès-Clàssic Penedès

**SERGI COLET**

**Fredi Torres** [enòleg]:



Colet és sobretot finor, una personalitat única (...), em recorda la Champagne per la delicadesa, la personalitat i la sensibilitat. Són uns vins encantadors i un exemple de feina ben feta.



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI



[publicacions]  
**URV**

