



Retrats de vi

# Miquel Palau



DO Pla de Bages

# Miquel Palau

TEXT: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFIES: MAOZ ELIAKIM



Tarragona, 2016



*Cal vèncer aquesta boira,  
tel de ceba,  
que ens esquinça les entranyes  
i ens humiteja l'ànima.  
Cal vèncer-la per poder empeltar als fills  
amb peu mare de saviesa.*

Nati Soler Alcaide  
"Poemes de pedra seca"

“És ACTITUD, IL·LUSIÓ, HONESTEDAT. NO ÉS FORÇOSAMENT DIFÍCIL, perquè la terra i el producte impregnen. És un enòleg que respira sinceritat, actitud, compromís, molta implicació. És un actiu que valorem”. Valentí Roqueta, president del grup Roqueta Origen, es desfà en elogis cap a Miquel Palau, director enològic. Tothom li reconeix curiositat i humilitat. En destaca també la seva capacitat d’organització i les ganes d’aprendre constantment. Miquel —Micky per als companys— treballa en una empresa familiar que no és propietat seva, però se sent a casa. I hi ha alguna cosa que l’estimula per sobre de tot: “Recuperar la història vitivinícola ens aporta valor i sentit. Encara hem de trobar molta identitat a la DO Pla de Bages i això és el que em motiva.”

L’enòleg ho afirma amb rotunditat en un tast que imparteix a Monvínic sobre varietats ancestrals recuperades. No només per romanticisme elabora el vi de tina del Mas Arboret. “Gràcies per la lliçó de patrimoni històric”, escriu a Twitter Toni Massanés, director de la Fundació Alícia, després d’assistir al primer descubament d’aquest vi. Una iniciativa que va promoure en la seva primera edició, el 2013, el sommelier Josep Roca.

És habitual localitzar Miquel Palau a la Masia Roqueta, entre vinyes, tant al Bages com a la Terra Alta o a Castella-la Manxa, on el grup té cellers; només en ocasions especials participa en tastos. Assumeix la direcció enològica de Roqueta Origen amb tan sols 29 anys. “A mi no m’espanta. Sóc conscient de les meves limitacions. L’accepto amb dues condicions”, respondrà a Valentí Roqueta quan li proposa la nova responsabilitat en un sopar de Nadal de l’empresa.

És un home de ciències, apassionat per l'enologia i la música, la seva altra gran afició. "Sóc amant de qualsevol instrument i en col·lecciono de diferents des que era petit." Confessa que els toca a la seva manera, en les poques estones que té lliures. Viu al municipi d'Artés des de fa tres anys i la proximitat a la feina li ha permès tornar a fruit de la vida rural com de petit a casa els pares, al Penedès. El més important ha estat tornar a encaixar peces entre vida familiar i laboral. Té tres fills i compagina fer de pare amb una gran responsabilitat a l'empresa. Reconeix que el temps se li esmuny de les mans. Al primer embaràs de l'Eva van ser conscients que se'ls acabava per uns anys la vida de parella i, com a amants del teatre musical, van veure onze representacions d'una tirada.

Gaudeix del moment que li toca viure i sap que retornaran els caps de setmana per a dos, l'oci i l'alta gastronomia. Ara és feliç sortint a sopar amb la família a la pizzeria-restaurant Al Punt, on el sommelier argentí Damí Vila el sorprèn sempre amb vins de proximitat, varietats autòctones i elaboracions innovadores.

"No som *freakis*, el projecte del vi de tina és de laboratori, però tenim la sort de fer-lo a l'aire lliure, en el seu entorn natural, envoltat de bosc", explica amb la satisfacció de liderar una iniciativa que va molt més enllà del romanticisme. La recuperació i valorització de les tines de pedra seca de la vall del Flequer, al Bages, inclou la fermentació del raïm en cups de ceràmica, com es feia antigament, la identificació de varietats ancestrals i el naixement de la línia Paisatges 1883, vins especials d'edició limitada. "Busquem passat, present i futur per identificar el ric patrimoni vinícola que tenim. És evident

Entorn dens de vinya i bosc





que la part romàntica hi és, però com a tècnic m'interessa més aprofundir-hi amb la idea de recuperar tradicions i varietats pel seu potencial vitícola i enològic", confessa Miquel Palau.

"Les construccions de pedra seca són un reflex del que havia estat la lluita de l'home per a l'aprofitament absolut dels recursos que la natura proveeix. Són una mostra visible del treball esforçat d'un poble, que va saber conjuminar la força i la saviesa en benefici de fer més productives les terres, així com un xic més rendible i més còmode el treball a la intempèrie." El text forma part del llibre *Poemes de pedra seca*, de Nati Soler i Josep Vallès. A la DO Pla de Bages es comptabilitzen més de 4.000 barraques, molt ben conservades, com la del Mas Arboset, l'única amb vinya al voltant.

"Aquest és un planter experimental, algunes varietats no sabem què són encara", sospira l'endèleg. Resoldre els interrogants i fer de la recerca l'ADN de l'empresa són reptes que s'imposa cada dia i que sap compaginar amb les vinificacions més ordinàries però no per això de menys qualitat. La seva passió per l'aprenentatge no té aturador: "No tinc celler i em sento del territori, que és patrimoni de tots. A més, tinc una motivació molt alta per conèixer-lo a fons", afirma. Ordre, mètode i ciència.

He passat la infància  
tombant amb bici entre  
trossos de vinya i ametllers...

He podat a l'hivern  
i he ajudat al camp  
perquè el pare era masover





Les construccions de pedra seca,  
patrimoni arquitectònic tradicional al Bages



“A casa tinc una mica de tot, guitarres, piano, banjo, bandúrria, saxo, clarinet, violí, violoncel, acordió... Els intento tocar a la meva manera, tot i que mai he fet una classe de solfeig”, explica. Descobreixo aquesta afició per la música dies després de la trobada que vam mantenir al Celler Abadal. “L’altre dia, a la conversa, no va arribar a sortir, però si no hagués estat enòleg, la meva altra passió, després de la vinya i el vi, és la música”, afirma. Quant a gèneres musicals, reconeix que és molt divers. El sedueix des de la música clàssica, fins a la tradicional, els cantautors, passant pel pop rock i sense deixar de banda peces emblemàtiques del teatre musical.

És molt més entregat al vi i la música que a la lectura. I quan ho fa es decanta per llibres que el nodreixin “de coneixements tècnics o històrics lligats amb la vida rural”, confessa. És nascut a l’Hospitalet de Llobregat, però ha fet vida a Barcelona. Benjamí Palau, el seu pare, era de Sant Jaume dels Domenys, al Baix Penedès, i és allà on guarda els bons records d’infantesa. “Des de Sant Joan fins a l’Onze de Setembre érem al poble i sempre he estat al costat de les vinyes. He passat la infància tombant amb bici entre trossos de vinya, ametllers... He veremat des de petit i he ajudat al camp perquè el pare havia estat masover i hi havia treballat”, recorda amb orgull. “Tenia clar que volia dedicar-me a la vinya i quan vaig acabar els estudis de primària i secundària, vaig cursar a Barcelona Enginyeria Agrícola i després a Tarragona, els dos anys d’Enologia a la Universitat Rovira i Virgili.”

“La meva primera feina va ser al celler Jané Ventura el 2003. Benjamí Jané coneixia el meu pare perquè tots dos havien coincidit al barri de la Carronya de Sant Jaume. Vaig estar-hi dues campanyes i treballava molt, moltíssim. Amb el Gerard, el seu fill, recordo d’anar a les vinyes a buscar mostres de raïm just abans de la verema i arribar a les sis de la tarda al celler i haver de fer totes les analítiques. Ens aturàvem a cada vinya”, explica. Després va ser al Departament d’Agricultura avaluant plagues en 2.000 hectàrees del Penedès. I durant un any i mig va canviar l’analítica per les aules, ja que va fer de professor a l’Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech, a Espiells. “En paral·lel, vaig dedicar-me a impartir cursos de tast en centres cívics. Era l’any 2005 i hi havia moltes ganes d’aprendre. Gairebé tenia sessions programades cada dia i hi havia re-

cursos econòmics per pagar-les bé. Eren una font important d'ingressos.”

Aleshores, com a autònom, va començar a treballar assessorant diferents cellers. Durant tres campanyes va col·laborar amb les vinyes de Can Calopa de l'Ajuntament de Barcelona, que en aquell moment gestionava el biòleg Josep Lluís Pérez, propietari de Mas Martinet Viticultors, amb l'enòloga Anna Gallisà al capdavant. Aquest projecte manté avui el seu sistema d'emparrat en lira.

L'any 2007, just quan va decidir instal·lar-se a viure a Masquefa amb la seva companya, Eva Español, li arriba l'oferta de feina d'Abadal. Les anades i vingudes van durar cinc anys i ara ja en fa tres que viu a Artés amb la família. Està content de recuperar la vida rural de què havia gaudit de petit a Sant Jaume dels Domenys i sobretot de la possibilitat de compartir amb els fills —la Maín, el Biel i el Pol— la seva feina. Amb sis, quatre i dos anys, les criatures el reclamen i vivint a Artés és molt més fàcil compaginar vida personal i professional, per bé que l'Eva, veterinària de professió, és qui se'n fa més càrrec. “A l'escola d'Artés, per la verema, els meus fills hi duen el most. Als dos petits els agraden les màquines, venir al celler és com ser a Port Aventura. Al gran el motiva especialment la meva feina i en treu pit a l'aula, ens comenta la professora.” Així viuen la cultura del vi a casa, plenament, amb normalitat.

És obvi que portar la direcció enològica d'un grup com Roqueta Origen li permet tocar moltes tecles. Vuit milions d'ampolles anuals donen per molt, des de la gestió de la compra de materials fins a la planificació de la verema, passant per les vinificacions i tota la part experimental, que és la que el commou realment. L'enoturisme també té un lloc important a la seva vida perquè li agrada endinsar-se en el





paisatge que abraça les vinyes. És, però, responsabilitat de la seva col·lega, Anna Castillo, que promou des d'Abadal la descoberta del ric patrimoni cultural de la vall del Flequer:

*Recorregut a la propietat pel conjunt de barraques de vinya, patrimoni cultural de la comarca del Bages.*

En el transcurs de la ruta, el visitant s'aproxima a la història de la viticultura al Bages i pot gaudir d'un paisatge de vinya i bosc en un entorn únic. En finalitzar la passejada, es culmina la visita amb un esmorzar i amb una degustació de vi al celler. El recorregut és d'aproximadament 3 km i té una durada de 90 minuts (ruta, esmorzar i degustació inclosos). Es recomana dur calçat còmode. Horari: el segon dissabte de cada mes a les 10.00 del matí. Sempre amb reserva prèvia <<http://cat.abadal.net/enoturisme/>>



La part científica no em deixa que les coses estiguin a l'aire i tot està procedimentat

“Sóc conscient que sóc una peça més dins de l'estructura de Roqueta, però tinc clar que la família és la base”, remarca d'inici. Conscient del paper que té a l'empresa, recupera de la memòria el moment que entra a formar part del grup quan va marxar l'endèleg Joan Soler a LaFou Celler, al projecte familiar de Batea, a la DO Terra Alta. Abans, a la direcció enològica hi havia hagut Carlos Guzmán. Palau explica que, més enllà de la tècnica i la qualitat dels vins,

Joan Soler va fer un altre gran treball, que és comunicar i divulgar. Justament allò que ell prefereix delegar. És defensor de la història, aplaudeix el compromís del celler amb el Bages i la voluntat de recuperar les varietats ancestrals sense menystenir i apreciand també les que es van plantar fa trenta anys, considerades foranes. “Valentí (Roqueta) va recuperar l’activitat vitícola al Bages amb la plantació del primer cabernet sauvignon. Penseu que aquí n’hi ha hagut moltes: gamay, malbec, xarel·lo, parellada, pinot noir, cabernet franc, cabernet sauvignon, sirà, *marselan*, *roussanne*...”, enumera. “Hi ha varietats que es van deixar de plantar, i més enllà de la varietat és clar que el camí és la concentració i la identitat en els vins.”

Recorda amb precisió que va ser al gener del 2009 quan Joan Soler va deixar Abadal i dos mesos després va néixer el seu primer fill. Vida familiar i laboral es revolucionen en paral·lel. En aquell moment, la propietat i ell mateix van considerar pertinent ampliar l’equip amb la incorporació de l’endòleg Laurent Corrió (Alemany i Corrió). Miquel Palau comenta que hi va treballar “molt bé” i hi té una relació excel·lent. “Ens complementàvem molt i l’última decisió era meva, però ell és una persona inquieta que sempre expressava també el seu parer. Era juliol i érem a les portes de la verema quan va dir que marxava, després d’un temps de col·laborar.” I una vegada més, Miquel Palau, es va fer càrrec de la situació. El mètode li ha funcionat sempre. “Sóc un teòric, fixo processos de treball i marco pautes. La part científica no em deixa que les coses quedin a l’aire i tot està procedimentat, des de la reducció de consums d’aigua o els canvis dels vins fins als cupatges i el procés de clarificació...” I és necessari perquè ha de controlar 50 hectàrees de propietat i gestionar-ne 55 més. “M’agrada fer la verema i

fins i tot escapar-me a podar per bé que no és la meva tasca principal ni és pel que em paguen. Sé que hi ha gent que poda perquè és l'única feina que té, però en conec que volen fer-ho perquè els agrada aquest contacte directe amb la planta i això és realment admirable”, rebla.

## Posa el valor del seu treball per sobre del reconeixement de la seva persona

Laurent Corrió té una sòlida trajectòria d'endèleg consultor i un celler propi al Penedès, amb la seva companya, Irene Alemany. Recorda amb claredat quan Miquel Palau va aterrar a Abadal: “És un bon amic i durant la meva etapa a Roqueta vam compartir molts bons moments, encara que alguns també van ser força complicats i amb molta pressió. Seguim en contacte i intercanviem impressions sobre vins i sobre el món del vi. Miquel Palau és ordenat, és la paraula que el defineix millor. Treballa en una empresa molt gran on es toquen totes les tecles del vi i té molt clares les prioritats. Ha adquirit mètodes i intenta, en la mesura de les seves possibilitats, aplicar-los cada dia. És un professional més d'acció que de discurs, que posa al davant el valor de la seva feina abans que el reconeixement com a persona. Realment està implicat en tots els aspectes de la producció, des de la vinya (contràriament a molta gent, dedica una gran part del temps a supervisar-la) fins al control de qualitat dels taps de suro. També té una gran versatilitat: és capaç de dedicar-se a elaborar 50 litres de malvasia de Manresa (sempre intenta investigar amb els mitjans que té) i també controlar cupatges de milions de litres de vi de tau-

la o supervisar les vinificacions a LaFou de Batea. Té una gran capacitat de treball, és bastant detallista i bon gestor.” Corrió acabarà sentenciant: “Més que un enòleg, és realment un director tècnic amb capacitat de portar projectes de gran envergadura tant en l'àmbit quantitatiu com qualitatiu. Ningú no és perfecte però ell té moltes qualitats.”



## M'agrada pensar en el vi més enllà del producte i conèixer les persones que hi ha al darrere

A Roqueta Origen són viticultors des de 1199. El grup l'integren els cellers Ramon Roqueta (Manresa, 1898), Abadal (Horta d'Avinyó, 1983), Crin Rioja (Fuente-Álamo, 2003) i el més nou dels projectes, LaFou Celler (Batea, 2007). Des del segle XII, la família ha mantingut el treball a la vinya generació rere generació. L'hereu sempre ha respost al nom de Valentí o Ramon. Un model conservador en el qual ha encaixat amb normalitat Miquel Palau. "Amb projectes emblemàtics com el vi de tina, la imatge del grup i la història familiar lligada al comerç de vins ha variat notablement i per bé", assegura l'enòleg. De tots els projectes que lidera, el que viu amb més proximitat és el d'Abadal, celler fundat per Valentí Roqueta el 1983 a Santa Maria d'Horta d'Avinyó, al costat de la Masia Roqueta, amb més de nou segles d'història.

La selecció del raïm és rigorosa i la verema es realitza en funció de les variacions del terreny i dels diferents graus de maduració. Al celler es treballa per capturar tota la informació acumulada en el raïm. Els nostres ceps, l'escassa pluja i la incorporació de les últimes tècniques a la viticultura i a l'elaboració són la base d'uns magnífics negres i uns blancs singulars de marcada identitat. [[www.abadal.net](http://www.abadal.net)]

Un compromís viu de la família Roqueta amb la terra i el Bages.



“El professor Villarroya és un home de molt de món, el que més promovia el lèxic de cada zona vitivinícola.” Com alguns dels seus col·legues formats a la Universitat Rovira i Virgili, Miquel Palau comparteix un record extremadament positiu d’Agustí Villarroya. Palau va guanyar el Premi Jaume Ciurana d’enologia com a millor alumne de la promoció i els 3.000 euros els va destinar a comprar una premsa, una desrapadora i caixes de collir raïm per fer vi des del garatge de casa els pares. De la seva etapa d’estudiant i dels primers anys fent d’ènoleg en recorda les persones amb qui va mantenir contacte. “M’agrada pensar en el vi més enllà del producte i conèixer les persones que hi ha al darrere”, declara. Des d’aquest vessant humanista recorda companys com la Judith Vives, d’Espieles; l’Eduard Pié, de Sicus Terrers Mediterranis; el Gerard Jané, de Jané Ventura, i la seva infatigable capacitat de treball (d’anar de vinya en

vinya, tastant a cada parcel·la fos o no fos seva i després analitzant al celler), o l'Anna Gallisà, de Can Calopa, quan les vinyes les gestionava Mas Martinet Viticultors. Afegeix: "No tothom pot experimentar com Josep Lluís Pérez. És un geni que va a la seva, que necessita el seu espai i la tasca de l'Anna era molt més pragmàtica." Del Mas dels Frares i després d'Espells en recorda els dies de treball a la vinya, particularment la poda: "Podia haver-hi una part deixada, però hi posàvem tot l'esforç per empeltar, per podar. Em recordo amb les mans i les sabates ben brutes."

Si hi ha algú que l'hagi influït en el món del vi és l'enòleg Raül Bobet, amb projectes al Pallars i al Priorat. Reconeix que li té una "enveja sana" i es desfà en elogis afirmant amb rotunditat que és "un gran dels grans". "És al davant d'un projecte molt potent, un professional amb molt coneixement científic, diria que és un analista científic i desperta admiració i interès", revela. L'enòleg de Roqueta Origen reflexiona sobre el perfil de Bobet. "Rarament mourà una peça sense saber si funcionarà. Va sempre més enllà de la imaginació, però com a tècnic és excepcional i impecable. Dubto molt que hi hagi algú altre al seu nivell. També admiro molt Gerard Jané, amb qui vaig coincidir als inicis, però reconec que tenim perfils diferents i treballar plegats potser no seria fàcil".

"A la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona érem quatre. Era una facultat petita i amb molt d'encant. Pujava i baixava en tren des de casa. El que n'ha quedat és una petita família." Els records de la URV de Miquel Palau són plens de nostàlgia. "Haviem fet calçotades al Mas dels Frares i recordo prendre *mojitos* amb els companys i el degà de la Facultat d'Enologia, Fernando Zamora, que des del punt de vista universitari era impecable, molt fàcil de



seguir i d'entendre, eminentment didàctic." Enumera els companys amb qui més relació va tenir: Toni Sànchez Ortiz (El Solà d'Ares), Noemí Poquet (Molí de Rue), Jaume Martí (Sant Josep Wines) i Josep Maria Morral, que ha treballat fins ara a les vinyes del grup Codorníu, al celler Abadia de Poblet. Posa especial èmfasi en el company de promoció Dani Valenzuela (Sant Josep Wines): "Una de les persones que més fa perquè seguim vinculats els de la promoció. Tots estem relacionats amb el món del vi amb projectes propis o col·laborant-hi. Mirem de trobar-nos per la Fira del Vi de Falset, al maig, ens citem i ho obrim a altres companys." Els compromisos professionals i personals, però, fan que no sempre hi hagi el quòrum desitjat.



“Aquest és un món molt endogàmic. Tothom es coneix”, reconeix enmig de la conversa sobre endèlegs en actiu. D’Eduard Pié, de Sicus Terrers Mediterranis, n’explica força històries. “Vaig fer-li de professor a Espiells”, explica. “Xavier Vidal, director i gran persona, em va cridar per una baixa de maternitat un any després que hagués lliurat el currículum per anar-hi a treballar; gairebé ni ho recordava”, confessa. “Ho vaig portar molt bé, tot i que va ser d’un dia per l’altre.” Una oportunitat que va saber aprofitar.

## He buscat sempre obtenir vins definits i marcats per la demostració de cada anyada

“A l’inici comences a treballar per inèrcia. ‘No toquis el que ja funciona’, m’havien ensenyat”, explica per il·lustrar com i quan va començar a dirigir l’enologia de Roqueta Origen. “A base d’inquietud vas observant i decidint, però sí que és cert que des de sempre he tingut una obsessió, la microfiltració.” Se’l veu tan sincer com li reconeixeran els qui l’acompanyen, el coneixen i l’admiro en l’aventura professional. Va trigar dos anys a implementar-ho: “He buscat sempre obtenir vins definits i marcats per la demostració de cada anyada, amb un coneixement minuciós de cada parcel·la i cada finca”, explica recordant els orígens. Tot seguit assegura que el repte va ser “conèixer tots els vins de l’empresa i identificar-los per dipòsit”.

## LES MANS

Què et diuen les teves mans?

**Treball, esforç, dedicació, passió.**

I les d'un altre enòleg?

**Ajuda, col·laboració, experiències compartides.**

I les d'un sommelier?

**Comunicació, difusió, il·lusió, ajuda per despertar interès en el públic.**

I les d'un professor?

**Aprenentatge, coneixement, experiència. Referents per posar ordre a idees.**

I les d'un crític de vins?

**Influència sobre les persones.**

**Objectivitat i subjectivitat. Avaluació.**

**Criteri en funció de l'estil.**



VI | PROJECTE DE VIDA

## Si tenim un objectiu, és reforçar el signe d'identitat

“És un gran moment per al vi català. El sector ho està fent bé. Tenim ceps autòctons i som a l'inici d'una etapa que durarà perquè té sentit. No havíem conreat mai aquest afecte cap allò nostre. El futur és esplèndid, amb vinyes més qualitatives i identitàries. Vivim, certament, una catarsi. Ens hem adonat de la importància d'allò local. I el vi és el gran protector de la identitat d'un territori i d'un poble. El país l'expliquem a través del paisatge, dels ceps, del vi... (Valentí Roqueta, president de l'Associació Vinícola Catalana)

Des del Pont de Vilomara enfilem camí al Mas Arboret en 4x4. Miquel Palau dirigeix i supervisa tots els projectes enològics del grup i es permet llicències com la d'avui amb la tranquil·litat de saber que hi ha dos enòlegs més al seu càrrec, Queralt Orriols i Joan Gonzàlez, que assumeixen un alt percentatge de les tasques administratives. El dia que fem la visita, Orriols ha supervisat tot el procés per a l'auditoria del segell de producció agrària integrada que hi ha programada per l'endemà.

“Malgrat que el grup és gran, l'empresa té recursos limitats”, adverteix Palau i explica que tots són molt versàtils. Sota la seva responsabilitat hi ha molts projectes, des de la recerca en viticultura fins a la compra de noves finques per plantar o fins i tot la decisió de disposar d'humidificadors per assegurar millores mediambientals. “Són moltes hores de dedicació, moltes, ho toques tot”, afirma. “Amb 29 anys em vaig fer càrrec d'un monstre”, reconeix amb la tranquil·litat que donen el temps i la feina ben feta.

“El Bages és una terra de llarga tradició vitivinícola, molt bona, però molt oblidada també. Tinc amics que la desconeixien per complet. Quan els vaig dir que hi treballava no sabien ubicar la regió de vins ni sabien que era a prop de Manresa... Crec que amb el projecte de vi de tina s’ha aconseguit revaloritzar la zona. Ara collim i fermentem a dins del cup de ceràmica amb rapa i mesclm varietats blanques i negres com es feia a l’antiga. La idea és anar recuperant les feixes fins a arribar a dalt de la carena”, explica il·lusionat.

El vi de tina és barreja de civilització, paisatge i cultura. Mas Arboset és la culminació del projecte d’Abadal. A la finca s’ha impulsat la recuperació d’una antiga vinya de més de 70 anys de les varietats sumoll, pansera, punxó fort, garnaxot i d’altres.

## En una finca més romàntica i en una de més professional, la qualitat no ha de tenir diferències

“Cal recordar que bona part de la recuperació ha estat possible perquè hi ha persones del territori de 80 i 90 anys que han mantingut la vinya familiar i les varietats autòctones... I això és un patrimoni de tots sense cap mena de dubte, sigui quina sigui la propietat”, assegura Miquel Palau. Se sent amb l’obligació de recuperar varietats que altres han preservat i donar-los un sentit. Té la confiança plena de la direcció del grup.

Preguntar-se el perquè de tot és inherent a la seva persona: “Quan observes el món aprens moltes coses de manera indirecta, com per què han sobreviscut algunes varietats



sense cap tipus de treball. No les tractem amb res i no tenen cap plaga". "Hi ha ceps que són dèbils, com l'espècie humana. La medicina avança però els medicaments ens fan menys resistents. Per això sabem que qui debilita les plantes som nosaltres mateixos, al viver. Al Mas Arboset treballem cep per cep. No és una vinya, són individus". Per ell, el projecte és "una via d'escapament total". Un luxe. Certament Roqueta Origen és gran i hi ha altres finques (55 hectàrees) on mana l'eficiència productiva, on es tenen en compte la gestió dels costos. "Però la qualitat és molt relativa; en una finca més romàntica i en una de més professional, la qualitat no ha de tenir diferències", adverteix.

## Les rareses s'ha de saber a qui es donen a tastar

A Roqueta Origen i a Abadal hi ha obertes dues línies d'investigació. Una és la recuperació, identificació, conservació i vinificació de varietats ancestrals, que ha rebut el suport de l'empresa privada a més a més de l'INCAVI per donar ritme i agilitat al procés. L'altra és el treball amb materials porosos (formigó, argila, ceràmica) com a alternativa a l'acer. “No és per romanticisme que ho fem —afirma Miquel Palau— sinó pel vessant tècnic i perquè després el model sigui reproduïble per a altres”. Ho il·lustra amb la varietat mandó: “És un raïm feble en tots els seus atributs i per mantenir la puresa i la fruita s'ha demostrat més efectiva l'àmfora que la bóta. L'ús de l'argila dóna puresa al vi, l'àmfora concentra. No és necessari en el cas de merlots i cabernets perquè la fusta arrodoneix, però si són varietats més fràgils i etèries, se n'ha de tenir en compte l'ús.” La seva dèria per la recuperació del paisatge va molt més enllà. A peu de finca revela que hi ha dos forns antics i es plantegen recuperar la fabricació d'elements de vinificació a base d'argila de la mateixa finca. En paral·lel, explica com té pendent a l'agenda visitar el terrisser empordarnès Eloi Bonadona per veure com “ha parametritzat l'ús de les àmfores, ja que el vi hi queda tancat al buit i no s'oxida”. Afegeix que l'àmfora és “rugosa i aspra i no aporta la dolçor de la bóta”. Tanmateix sap que alguns vins treballats de forma especial no tenen un públic gaire ampli: “Les rareses s'ha de saber a qui es donen a tastar, s'han de tenir els elements per interpretar-les. Em refereixo, per exemple, a un picapoll amb bóta de castanyer del Montseny. Al cap i a la fi hi

ha un treball ingenu per buscar la puresa del vi. Imagina si aconseguim que el vi reposi en tines de ceràmica amb terra d'argila del Bages.”

Els dos primers anys el vi de tina va viatjar des d'Arboset fins al celler amb sulfurós, però a la verema 2015 ja ho ha fet sense. “No és qüestió de voluntat, sinó d'inquietud”, planteja l'enòleg. “Recuperar la història ens aporta valor i sentit. Volem ajudar a saber el comportament del raïm al bosc i què impliquen les construccions de pedra seca amb vinya al costat. Volem ceràmica porosa per envellir. És clar que hem d'aplicar tècniques diferents de les convencionals —si és que existeixen— en algunes varietats recuperades com la malvasia de Manresa; la poda ha de ser més curta. “Tenim 600 ceps de dotze varietats diferents, majoritàriament sumoll, però al Mas Arboset hi ha també vinyater, malvasia de Manresa, pansa blanca... Fa setanta anys que no es vinificaven els ceps i ara els hem recuperat. I ara parlem de plantar de nou picapoll quan fa uns anys vam dir als pagesos que l'arranquessin. Els tècnics, aleshores, ho necessitàvem. Havíem de guanyar confiança”, se sincera.

“El picapoll hem sabut que millora molt a l'ampolla. I ho sabem ara. Un Nuat de l'any 2008 està de nassos. Abans era una varietat per guardar i penjar... I això, certament, és romàntic. Però ara la tècnica ens permet saber que cal podar curt per limitar-ne la producció, tot i que suposi un risc quan hi ha gelades”, explica amb convenciment. “Una altra opció és podar dues o tres vegades. O podes curtes amb coberta vegetal i tirar el raïm a terra abans de la verema. Aquest és un criteri tècnic per estressar el cep.” El domini de la tècnica no sorprèn en algú que la té ben païda i sap comunicar-la. I encara afegeix: “Canviar la densitat i la competència entre les arrels fomenta l'estrès de la planta.”



“Del vi de tina en fem només 500 o 600 ampolles que es venen a uns 15 euros dins de la col·lecció Paisatges 1883, que rememora l'època d'or a la regió de vins del Bages. En aquesta gamma hi ha les primeres vinificacions amb mandó i sumoll. L'ànima no és comercialitzar sinó que ho tinguin els clients de més confiança. El vi de tina el serveixen al millor restaurant del món, al Celler de Can Roca, però també a l'Aliguer de Manresa”, explica Miquel Palau i, en paral·lel, s'atura a definir-ne el procés d'elaboració. Compartim dinar amb un Sumoll 1905, que es vinifica en bóta i àmfora i se serveix en llocs seleccionats com el Grau de Girona, Monvínic i la Taverna del Clínic de Barcelona i el restaurant dels germans Roca de Girona. L'endèleg dirà que “el sumoll és de les millors varietats, com la sal a la cuina, que amb un punt reforça el dolç”. “Té fruita licorosa, caràcter afruitat i una boca extrema. És un vi de primavera i el mandó és de tardor perquè és més primitiu, més equilibrat, és terrós. Hi trobes la fullaraca estesa”. Pel seu parlar s'intueix, però després ho farà explícit: “Un vi casa amb l'experiència, la companyia i l'estat d'ànim.”

### *Sumoll*

Que és que a mi em discrimineu perquè sou blancs i jo negre? Tinc un bon gust, de bon rebre, color rosat i bon preu. Això us ho diu el Sumoll, que si sóc d'una altra raça, tinc un gust que molt fi passa a l'home, entre cap i coll. I també em puc alabar de pertànyer a aquest país i per tant és molt precís que amb mi teniu de comptar. (*Mil veus de Bacus*, Maria Estruch)

La seva voluntat de saber va més enllà del grup. Per formació professional i per fer-se un lloc en l'entorn que habita, dóna suport a projectes bucòlics i de futur com els que impulsen col·legues als municipis veïns de Navàs i Cardona. "Si tingués prou diners, seguiria treballant només en iniciatives com aquesta", revela. I comença a explicar experiències de recuperació de varietats amb Lluís Giralte per endreçar i veure què hi ha a la zona. Han identificat fins a cinc varietats diferents i ara n'analitzen la genètica. "Tenim fins a tres malvasies distintes a Navàs. Ho hem sabut per l'analítica d'ADN i a Abadal tenim plantada la de Manresa."

"M'agrada donar un cop de mà als pagesos d'aquí que fan vi a casa. Els aconsello i veuen que allò que fan millora. També és una manera d'introduir-te a la regió. A l'inici devien pensar que què hi feia un noi del Penedès al Bages", explica somrient. El Micky s'ha anat guanyant la confiança dels viticultors de la comarca i fins i tot ha hagut d'adaptar el llenguatge. "Jo en deia *esporgar* i aquí n'hi diuen *esbrollar*..." Del suport que els dóna en la vinificació domèstica en rep un intercanvi en espècies que troba just: 5 caixes de 10 quilos de raïm veremat per seguir experimentant. "Després els fas participar en els tastos i així desapareix la desconfiança. Al Penedès seria una altra cosa perquè hi ha grans famílies, però al Bages tot s'ha reconstruït de nou i Valentí Roqueta ha promogut sempre la bona entesa entre els diferents cellerers". Es refereix sovint a varietats com el punxó fort, el garnatxot i la malvasia de Manresa... "Són o poden ser un negoci a trenta anys vista, en cap cas ara", adverteix.

La curiositat que sent per l'agricultura s'estén òbviament a d'altres cultius. "Vam començar fa set anys a recuperar dues varietats d'olivera: la corbella i la verdal. El primer any només vam embotellar 350 ampolles de 50

centil·litres”, explica amb la il·lusió d’haver-ne tastat ja els resultats. Miquel Palau reconeix que és un inexpert en la matèria, però ha rebut assessorament extern. “Compartir registres de tast entre el vi i l’oli és molt interessant. Hem vist que l’oli evoluciona molt més ràpid i hem treballat amb micropressades.” Al Pla de Bages el cultiu de l’olivera és difícil per les baixes temperatures de l’hivern, però l’intent, de moment, ha donat resultats satisfactoris. Tant l’oli com la mel que elaboren a Abadal surten dins de la línia Paisatges 1883.

En un projecte de l’envergadura d’Abadal, la verema és un moment plaent però tanmateix de gran intensitat. “És pressió”, reconeix Palau. “Quan hi has posat tot l’esforç i tot el sentit, et preguntes a vegades ‘i si m’equivoco en prendre aquesta decisió?’ Però sóc dels qui creu que ha d’anar bé després d’haver-ho planificat tant.” No se li esca-



pa de l'anàlisi i d'un pla de treball ben definit, fins al punt que afirma amb total convenciment: "En acabar l'última verema ja penso en la següent, a fer millores, a introduir canvis després del que hem viscut... Hi ha molta subjectivitat en les decisions que prens i amb els condicionants que tens, per això penses aviat com resoldre-ho a la campanya següent". Malgrat que la de 2015 ha presentat certes complicacions, es mostra content dels resultats globals obtinguts. "Amb la sequera i les temperatures altes de juny i juliol, i mínimes de 30 graus; la planta s'ha sentit bloquejada. Per sort, la maduració va ser finalment completa. El nostre treball se centra molt a la vinya. I en l'última campanya hem observat una maduració regular, cosa que ens ha fet entrar les diferents varietats d'hora. La verema és estrès, però estem satisfets de com ha anat, malgrat que hi ha hagut menys producció", resumeix.





## Sense el Micky no tirariem endavant la nostra línia d'investigació ni amb la fermesa ni amb la intensitat que ho estem fent

Ramon Roqueta és enòleg i director general del grup. Recorda que van ser companys d'aula amb Miquel Palau a la Universitat Politècnica de Catalunya, compartint estudis d'Enginyeria Agrícola. “Aleshores ja s'intuïa la seva inquietud, formació i ambició, les seves ganes. Havíem tingut bona relació però després dels estudis vam mantenir mínimament el contacte”, explica.

“Deu fer uns deu anys, per la fira Alimentària de Barcelona, buscàvem un enòleg per donar a conèixer els nostres productes als professionals i en Miquel ens va donar un cop de mà, sumant-se a l'equip de Joan Soler. Allà es va evidenciar que abans de conèixer bé i a fons el producte, ja comunicava amb entusiasme. Tenia empatia, un valor que no és imprescindible per a un enòleg, però que quan un el té, suma”, explica Ramon Roqueta. “Poc temps després hi va haver la possibilitat d'incorporar-lo a l'equip comercial però només va durar quinze dies”. “M'agrada ser honest, no puc dormir, perquè veig que amb la gestió comercial m'allunyo del producte. No ser a prop de l'elaboració m'angoixa”, va revelar Miquel Palau a Valentí Roqueta.

Una relació curta que —com tot ho feia preveure— es reprendria aviat amb una altra fórmula. “Joan Soler tenia ganes de fer d'enòleg fora d'Abadal i es va encarregar de posar en marxa el celler de LaFou a Batea. Aleshores vam obrir un procés per incorporar-ne un de nou. El meu pare,

en Valentí, va sondejar diferents perfils, gent amb més i amb menys experiència. Finalment l'equip directiu va decidir apostar per Miquel Palau. Ell suplia la joventut amb entusiasme, rigor i altres capacitats. És una persona que escolta, és conscient que sempre pot aprendre i assumeix els comentaris com una oportunitat i mai com una crítica. Això el caracteritzava als inicis i ara també", destaca Ramon Roqueta.

El començament mai no és fàcil, però Palau ho va viure amb normalitat. "L'equip es va reforçar amb la col·laboració de l'endleg Laurent Corrió, que ja tenia més trajectòria i una gran mostra de la magnanimitat d'en Miquel és que ho va acceptar plenament, sense témer que li hagués pogut fer ombra. L'entusiasme, el lideratge i la capacitat d'en Miquel van ser determinants als seus inicis," relata l'actual director general.

"A més a més, va saber capitalitzar tots aquests anys. Va ser una escola per a ell", recorda Ramon Roqueta. "Quan jo vaig rellevar el pare a la direcció del grup, ell ja estava pràcticament consolidat, havia demostrat moltes capacitats. I quan m'incorpo amb el meu estil de direcció, constato que hi arribo amb molta informació tècnica però sense la intuïció i l'experiència d'anys en el sector, que ell sí que tenia. Havia de comentar i meditar molt més abans de prendre decisions", revela. "Aterro en el negoci i començo a formar un equip. Comparteixo moltes de les decisions estratègiques que l'empresa ha de prendre i en Micky forma part d'aquest equip de confiança des d'aleshores. Debatem sempre amb ell les decisions estratègiques. És un membre clau", adverteix Roqueta.

"Sense el Micky no tiràriem endavant ni amb la fermesa ni amb la intensitat amb què ho estem fent en la línia d'in-



vestigació Paisatges 1883, que deu el nom al paisatge ric en varietats, mètodes de vinificació i estils de cria de finals del segle XIX. Estem interessats a conèixer i investigar científicament aquest patrimoni, que tingui aplicació en el mercat modern i acostar-lo alhora al consumidor”, explica el propietari del grup.

La reflexió sobre Paisatges 1883 el porta a reconèixer que “la creativitat és el primer pas”, però també creu que “és importantíssim el rigor i la metodologia per dur-la a terme. Si no hi ha ciència, tot perd el sentit. Ara mateix mirem a l’horitzó de l’any 2020 i més enllà, perquè tenim vocació de perdurar molt més, i que els projectes que tenen sentit es consolidin, que donin elements d’innovació per als nostres vins d’aquí a cinc, deu, quinze o vint anys, i mètodes. Tenim, com diu en Micky, un laboratori de pedra a l’aire lliure”.

“La gent que té motor, com ell, té futur, té tots els anys que vulgui en un negoci com casa nostra. Li sobra força i parteix de la humilitat. És un professional que no para mai d’aprendre i s’envolta de gent que és especialista en temes concrets. Té experts al voltant i això és molt positiu”, reconeix amb admiració Roqueta. “És molt important fer la feina ben feta, però una de les coses que demanen els empresaris als qui tenen encomanada una responsabilitat és que siguin capaços d’assumir les seves i les d’altres al seu càrrec. Assumir riscos, prendre decisions. Això és el que des de la direcció considerem que és impagable, ens dona una gran solidesa i ens permet seguir el camí marcat”.

<<http://cat.abadal.net/vins/#abadal-nuat>>





“Segurament el Nuat és el vi que més el representa. Perquè és molt pur, molt territori, molt autèntic. Significa nu, despullat, i això és el que demostra en Micky amb la seva humilitat. És transparent, és el vi que hi ha, es mostra tal com és. El vi pretén ser això i ell, com a enòleg, l’elabora des de fa anys. A més a més, és un referent per als enòlegs de Catalunya. Em consta que els col·legues el truquen perquè li reconeixen l’autoritat. I és inquiet.” Pel director general de Roqueta Origen, tota la trajectòria de Palau ha estat una sorpresa perquè assegura que ja ha deixat molta empremta, però afegeix: “Potser destacaria d’ell la recuperació de la varietat de raïm mandó, que és un projecte jove encara, però té tots els ingredients perquè acabi sent un vi comercial. Quan surti, serà obra seva. Tot el procés, la concepció i el sistema d’envelliment, l’ha parit molt des de la base. Amb

l'ús de tines de fang que es fan a la zona, amb una capacitat admirable per aprofundir... I diria que també m'ha sorprès la seva capacitat d'innovació. Ell és una persona entusiasmada i dins del seu rigor, el mètode i l'ordre, no esperes que sigui innovador. És un dels principals motors d'innovació de l'empresa. Sovint la innovació és pura i espontània, però fruit d'una investigació prèvia no és tan comuna. El vi de tina del Mas Arbofet sorgeix perquè teníem la mirada posada en les tècniques de vinificació quan va aparèixer la vinya a Mura, que era l'única al costat de la tina de pedra seca. Si no ho haguéssim mirat amb rigor, ara no seríem on som."

“ Al celler l'important és  
no perdre el que tens a la vinya




Palau se sent compromès amb el projecte: “Hi ha un respecte absolut per la meva feina. En l’última verema, en Valentí i en Ramon van venir a veure les proves quan ja estava tot el raïm entrat. No tinc la propietat del celler, però treballo amb tota la llibertat del món. I en respecto també els estils des de l’inici. De tota manera, anem evolucionant, volem vins que es beguin, que siguin consumits. Treballem per buscar la particularitat de cada parcel·la, i trobar-hi els atributs positius i l’accent balsàmic. Al final, al celler l’important és no perdre el que tens a la vinya. Hi ha molt treball a fora, com seleccionar les parcel·les quan els raïms presenten diferents estadis de maduració.” Al costat de la vinya vella de picapoll, recorda que el projecte d’Abadal està envoltat de bosc. “Aquí hem d’olorar la fulla de pi, el romaní, la fruita vermella, tot ha de ser balsàmic, perquè l’entorn ho és. Som bosc. I si tenim un objectiu, és reforçar la nostra identitat, en la imatge i en la copa. Els vins negres d’Abadal tenen força i potència, perquè vénen de sòls compactes d’argila, i els hem de fer fàcils en boca.”





VI | CULTURA





## La meva generació té el repte de deixar a les següents el coneixement vinícola

El tast que imparteix a Monvínic fusiona ciència i hedonisme. La relació de vins ha estat una acurada selecció personal. “He triat vins d’elaboradors que conec, no dic que siguin les millors referències, però ningú no pot posar en dubte que són un exemple de bons productes amb una història i un relat molt sincers al darrere”, comenta. En destaquen les referències de dos enòlegs amb qui ha compartit vinya i aula, Gerard Jané i Eduard Pié.

Abans d’iniciar el tast, no amaga que hi ha varietats que “tenen raó de ser perdudes”. “El coneixement que hi havia fa vint o trenta anys no és l’actual, eren molt difícils de treballar”, assegura. La ciència, la tècnica i el desenvolupament enològic permeten ara fer-se’n càrrec amb èxit. “A determinades varietats se’ls ha de dedicar un sobreesforç que a vegades no és rendible des del punt de vista del negoci”, diu.

Una a una repassarà totes les referències seleccionades i les dificultats de vinificar les diferents varietats. Comença descobrint el vi de tina i el posa en el context de la DO Pla de Bages. “Va arribar a tenir 28.000 hectàrees de vinya fa cent anys, una gran extensió que va quedar verge amb la industrialització; un retrocés que han viscut també al Penedès amb les vinyes de xarel·lo o a la Terra Alta amb la garnatxa blanca”, explica. Després anirà detallant altres valors de la regió i endinsant-se en la descripció de cada vi:

“El picapoll se’l relaciona sovint amb el *clairette*, les anàlisis d’ADN permeten avançar en el seu coneixement. N’hi ha actualment 30 hectàrees plantades al Bages.”

“La identitat que ens porten i els coneixements d’ara fa que puguem fer vins fàcils de beure. Això fa que hi apostem.”

“El picapoll funciona com a vi varietal però també en cupatges, amb varietats foranes i autòctones.”

“No ens hem equivocat de plantar varietats de fora a Catalunya, sinó que no hem pensat prou en les nostres, perquè no sabíem com s’havien de treballar.”

“Hem de tenir clar primer que hi hem d’apostar i que la investigació ens permetrà fer un pas endavant. Amb el sumoll podem fer blancs de negres, amb el mandó, fins a set vinificacions diferents.”

**Abadal. Pla de Bages. Picapoll 2014.** “El picapoll és una varietat oxidativa. Els vins antigament ho eren molt. Ara, però, la tecnologia del celler ens permet preservar-la i mantenir la complexitat.”

**Abadal. Pla de Bages. Nuat 2012. Picapoll.** “Fem una criança sense fusta, és un treball extens amb lies i això aporta més volum, més acidesa, més complexitat aromàtica al vi. És un vi de guarda, sense atrevir-se a anar més enllà.”

**Abadal. Pla de Bages. Mandó 2013 experimental.** “Aquest és un vi de tardor. En tenim 5 hectàrees plantades al Pla de Bages. És la rusticitat ben entesa, és humitat. És impossible de confondre. I és molt regular cada anyada.”

**Abadal. Pla de Bages. Sumoll 2013 experimental.** “No hi ha gens de regularitat. És molt versàtil. És una bona mostra del que és la varietat sumoll, sumant a la criança la bóta vella i l'àmfora. És un vi tendre i jove que encara està en dipòsit. Se n'ha de fer el seguiment i s'haurà de conservar en ampolla. De sumoll en tenim 180 hectàrees plantades i hem de veure si té recorregut. És un vi de primavera.”

**LaFou Celler. Terra Alta. Morenillo 2014 experimental.** “Cal reivindicar que sigui una varietat autoritzada per la DO Terra Alta. Comencem a conèixer, d'altra banda, què és el que ens dóna el *morenillo*. En tenim uns 250 litres de moment. El color és pàlid, és una vinya vella estressada, que passa per criança de bóta vella també.”

**LaFou Celler. Terra Alta. El Sender 2013.** “Aquí tenim un cupatge de garnatxa, sirà i *morenillo*. El resultat és molta més elegància.”

**Jane Ventura. Penedès. Malvasia de Sitges 2014.** “A banda de l'Hospital de Sitges, també hi ha cellers que vinifiquen la malvasia, com Jané Ventura, que se n'ha preocupat des dels inicis. És una varietat fràgil que tendeix als exòtics. Criança en fusta i acer inoxidable, amb lies i fusta molt ben integrada. Trobem litxi madur, meló, punta de llapis. És untuós en boca i amb bona acidesa.”



**Sicus Cellers Mediterranis. Bonastre. Xarel·lo vermell 2013.** “El xarel·lo vermell és una mutació del conegut xarel·lo. És un clon diferent que dona raïm amb pell rosada. Les vinyes són a prop del mar i reben la influència marina. És també una varietat que tendeix a l’oxidació. L’Eduard la vinifica en àmfora d’argila. El món del vi indaga en la puresa.”

**Carles Andreu. Conca de Barberà. Trepat 2013.** “Alguns relacionen el trepat amb la bonicaire o embolicaire, però és diferent. Té una maduració perfecta per arribar allà on calgui per vinificar després. El resultat d’aquest cava són notes florals. És untuós, sense tanins i un punt dolcenc.”

**Agustí Torelló Roca. Penedès. Cava trepat rosat 2013.** “Frescor, fruita i sensibilitat en un cava varietal de trepat, que recupera les arrels; és carnós i lleuger alhora.”



## Busquem que la biodiversitat sigui el més natural possible

“Fem els tractaments mínims a la vinya, no tenim un temps gaire humit, tret de la boira del setembre, i no tenim el vent que bufa a Batea (LaFou). Podem dir que el 90% de la vinya la treballem en ecològic però sense certificació. No és ni la nostra voluntat ni tenim interès pel segell. Aquesta seria un decisió comercial”, remarca sense cap recança. “Amb la Queralt i el Joan treballem en el marc de la producció

integrada i amb un respecte absolut per la vinya”, afegeix. “L’argila compacta que tenim en alguns sòls és molt malparida, perquè falta oxigen al subsòl; altres parcel·les tenen més profunditat o pedra, per tant, els canvis que introduïm són la variació d’orientació i l’alçada. Al ull de llebre i al cabernet franc fem cobertes parcials sense sembrar. Busquem que la biodiversitat sigui el més natural possible i en aquest sentit la coberta vegetal parcial ens dona més avantatges que el sembrat o la llaurada total.” Repassa com treballen a la vinya mentre passem per un paisatge imponent tenyit d’ocres i marrons, com farà després amb les elaboracions quan entrem al celler, ja de nit.

“El mandó és una varietat que té tot el sentit que existeixi; el picapoll és més oxidatiu”, comença explicant mentre obre les tines i anem tastant les rareses que ja es veu com seran. “Em satisfà colonitzar petits espais amb elles”, se sincera en un ambient silenciós i íntim.

Quan obrim el calaix de les *heritage varieties* —les autòctones, locals o patrimonials que diria la crítica de vins britànica Jancis Robinson— és molt clar: “En pocs llocs trobarem merlots i cabernets sauvignons amb l’expressió que arriben a tenir al Pla de Bages. Crec que és important que hi siguin i que les generacions futures les puguin mantenir.” El merlot a Abadal és sedós i delicat. “Tenim un clima mediterrani amb influència continental amb els aires del Pirineu, fa calor a l’estiu i fred a l’hivern. I plantar merlot al Bages té més sentit que fer-ho al Penedès”, rebla.

“El mandó és rústic, té una acidesa viva, marcada, és primet i falla quan hi ha criança en bóta. El formigó concentra i l’àmfora dona volum a varietats com aquesta”, explica amb tast inclòs perquè amb la comparació és com millor es pot diferenciar l’expressió d’una mateixa varietat. Els vins



d'Abadal viatgen a 64 països d'arreu del món i l'exportació representa un 48% del total de la producció. A Suïssa interessa el mandó i el sumoll, mentre que el mercat asiàtic, per exemple, té un gran interès a conèixer el creador del vi. Per seguir amb les diferències entre varietats recuperades, dirà que el mandó és fum i boira; el sumoll, energia, un *red bull*.

De les patrimonials passem al merlot, que en Miquel Palau vinifica de diferents maneres en aquest afany experimental que el portarà, segur, lluny. Amb accent bordelès és més madur; amb clon italià, més àcid, més fresc, més afruitat. La mà de l'enòleg és intencionada tant a la vinya com al celler i les explicacions ho demostren i reivindiquen el valor de la professió.

**Abadal 5 Merlot.** Cinc tipus de merlot en cinc parcel·les: un únic vi. Màxima expressió de la complexitat varietal. Excel·lent adaptació del merlot a les zones d'influència pirinenca. [<http://cat.abadal.net/vins/#abadal-5merlot>]

Quant al picapoll, varietat autòctona de la DO Pla de Bages, Palau també proposa treballar-la com a varietal sempre. "Sinó, no ho sembla." És de la mateixa opinió per al mandó. Preguntat pels cupatges, dirà que és molt partidari d'acabar-los amb un 5%. "Els cupatges són la sal i el pebre, o el sucre. El nostre rosat, però, té un 30% de sumoll." Disposar d'un ventall tan ampli de vinificacions li permet jugar més, com la paleta de colors al pintor o la caixa de retoladors a l'infant.

Se'l veu còmode, reflexiu i entregat tant al celler com a la vinya. Malgrat el mètode, acaba reconeixent que repassa les tines a vegades només amb anotacions mentals. "Els vins dels proveïdors sí que els registro tots." En una setmana tasta entre cinquanta i seixanta mostres per veure'n l'evolució. És un no parar.

A tot això s'hi sumen les petites elaboracions amb les varietats recuperades com el punxó fort (50 ceps) i el garnatxot (10 ceps) que no arriben als dos litres de vinificació. "M'agrada tant analitzar-les! I tenim encara zones verges...", dirà amb un sospir exaltat de satisfacció.

Gairebé 700 bótes esperen pacientment la decisió de l'enòleg de ser embotellades passat el temps pertinent que arrodoneix les arestes. "La selecció de bótes és decisiva", afirma. "Reomplir-les i fer el seguiment de tast és el més important; cada dos mesos les obrim", afegeix. Les d'Abadal són d'origen francès europeu i només un 20% del parc és roure americà. "La bóta perfecta no existeix", deixa anar amb un to de veu més alt però igualment suau per no trencar la quietud de l'espai, amb llum tènue i temperatura fresca.

I mentre els vins fan el seu curs al celler, a la sala de bótes i en àmfores, ell pensa a ampliar els estudis, però veu que ara mateix l'envergadura del projecte professional és gran. "Vaig estudiar un màster de direcció de projectes a l'EAE a través de l'Online Business School de la Universitat de Barcelona, i per fer el doctorat hauria de fer un altre màster, però ara mateix no és assumible", reconeix, sempre amb voluntat de més.



ITINERARIS PERSONALS





## Un s'acostuma al ritme de vida que pot aguantar

“A Roqueta Origen em sento bé, la relació és molt cordial amb la propietat i sempre hi dic la meua en l'àrea de responsabilitat que tinc encomanada”, explica amb compromís. “Quan vaig començar sabia que el més important era guanyar la confiança de la família i vaig agrair que em donessin la possibilitat de demostrar-los que podia fer la feina d'enòleg. Treballo moltes hores, les que facin falta”, diu sense cap mena de lament, tot recordant la dita que diu que a partir de les 10.000 ja ho pots fer bé.

Abadal és una empresa jerarquitzada. “Tenim projectes molt transversals i això, com a enòleg, t'obre moltes portes”, comenta. “Diria que encara estic començant i d'aquí a deu anys em veig sense cap mena de dubte a l'empresa”. La seva jornada laboral acostuma a ser de deu hores. “Tinc responsabilitats i quan la feina t'agrada i t'omple, hi ha molts més motius que els econòmics per abocar-t'hi.” Reconeix que “un s'acostuma al ritme de vida que pot aguantar”. És conformista perquè el cercle en què es mou el fa rodar còmode. I d'elogis no li'n manquen.

Valentí Roqueta també està convençut, com el seu fill Ramon, que si fos un vi Miquel Palau seria el Nuat, “perquè és molt directe, autèntic, amable, amb caràcter però encantador”. Es desfà en elogis cap a l'enòleg que un dia, ara ja camí dels deu anys, va decidir contractar: “És un actiu que valorem. Té qualitats estrictament humanes a més a més de ser llest, intel·ligent i interessar-se molt per les coses. Una vegada va ser al celler, va demostrar grans actituds. Ganes d'aprendre constantment i de descobrir. Amb compromís i responsabilitat.”



En Micky, en canvi, si s'hagués de definir amb un vi, es decantaria pel 3.9. que, fa pocs mesos, ha estat reconegut amb la distinció "vi de finca" convertint-se en el segon celler de la DO Pla de Bages i en el sisè de Catalunya que elabora vins d'aquesta gamma alta. El reconeixement el dóna el Departament d'Agricultura, a proposta de l'INCAVI, i distingeix els vins que s'elaboren amb raïms procedents d'una finca en propietat i seguint uns protocols de producció, rendiment i puntuació més exigents per part de la DO per a la seva qualificació. A més a més han de tenir un prestigi consolidat a nivell internacional de deu anys, mínim. Són, en definitiva, el vèrtex de la piràmide de qualitat del vi català [<http://incavi.gencat.cat/ca/denominacions-origen-protegides/vins-finca/presentacio-legislacio-aplicable/>]

Expressió d'una parcel·la a través dels anys. Un vi de finca amb identitat i caràcter. Pedra calcària sobre argila vermella, taní rodó i expressió mineral. El paisatge boscos que acull la vinya, fruita vestida d'un entorn aromàtic i baslàmic. Dotze mesos en bóta nova, respectant i fonent el cabernet sauvignon i el syrah plantat en terrasses. [<http://cat.abadal.net/vins/#abadal-39>]

Per ell, el 3.9 és un vi que parla de les persones i del Bages. Diu exactament: "De les persones que em van precedir i de les d'ara i de la seva relació amb el territori. Al costat de l'experimentació hi ha la voluntat d'aconseguir un vi referent que ens faci sentir orgull de les varietats que ens van fer obrir els ulls." Generós i compromès, com es manifesta amb els altres, com busca en els vins.



## Un vi casa amb experiències i amb la companyia, amb moments

### Regions de vins

Ha recorregut regions vitivinícoles d'arreu de la península Ibèrica, també de França i Itàlia, però a l'hora de treballar és sincer: "No tinc referents clars." No obstant això, reconeix que té passió pel nord d'Itàlia. "Piemont, Friül i la Toscana centren part del meu interès", diu. "Em queden moltes zones per visitar i especialment em ve de gust conèixer els vins de Xile i l'Argentina; he de trobar el moment per fer-ho, per anar-hi", somia. "M'interessa també l'especialització en bons merlots de Bordeus; no els conec tots, però són estils que tinc més en ment com els rieslings alemanys, dels quals tinc el registre interioritzat", explica. I afegeix: "Igualment tinc el record dels portos envellits, la fruita madura, l'equilibri entre acidesa i dolçor... M'interessen els tanins dels vins negres i crec que hem d'anar cap a vins més rodons."

## Ruta gastronòmica

“Les millors ampolles m’agrada beure-me-les a casa, però l’Eva no m’acompanya”, explica amb un punt de resignació. “A vegades començo a tastar vins a les 7 del matí, de manera que a l’hora de dinar, faig una pausa, busco un moment de relax”, afegeix. En canvi, el cap de setmana aprofita per gaudir del beure. “També necessito anar al teatre, però ara les meves responsabilitats familiars han apartat les sortides culturals que espero recuperar en uns anys”, diu. “Beure en bona companyia, sempre. Intento que mai sigui sol i lligar-ho amb moments determinats.”

## Restaurants amb vi

**Restaurant Cal Carter** (Mura). “Hi ve gent de Barcelona, del Vallès i de Terrassa. Cuiden el producte i tenen una carta de vins treballada per regions. La majoria de vins són de la DO Pla de Bages, però n’hi ha de la DOQ Priorat i de la DO Montsant també.”

<<http://www.calcarter.net/>>

**Pizzeria-Restaurant Al Punt** (Artés). “En Dami Vila sempre ens sorprèn. Té un sentiment propi en la selecció dels vins i tasto tot el que em recomana. Sempre el deixo que em sorprengui. És l’ànima de l’establiment i anima els clients a consumir-ne. Sempre que hi anem veig vi a totes les taules, tot i que podrien beure altres begudes”.

<<http://www.alpunt.cat/pizzeria/>>

## Locals de vins

Reconeix que **Monvínic** és una referència internacional i és el primer local que menciona quan se li demanen recomanacions. Diu que és un muntatge digne d'admirar: "Que algú s'hagi atrevit a fer-ho, té merit". Les opcions que ara més practica són a prop d'Artés, on viu.

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

**Quimet & Quimet.** Tot i ser un bar restaurant de perfil radicalment diferent a Monvínic, també està entre les seves recomanacions. Situat al barri del Poble Sec de Barcelona, és conegut perquè serveix bon vermut d'aixeta i té un repertori de vins molt ampli, a més de ser un santuari de bones tapes.

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

---

### Masia Roqueta

08279 Santa Maria d'Horta d'Avinyó

Tel. 93 874 35 11

[www.roquetaorigen.com](http://www.roquetaorigen.com)

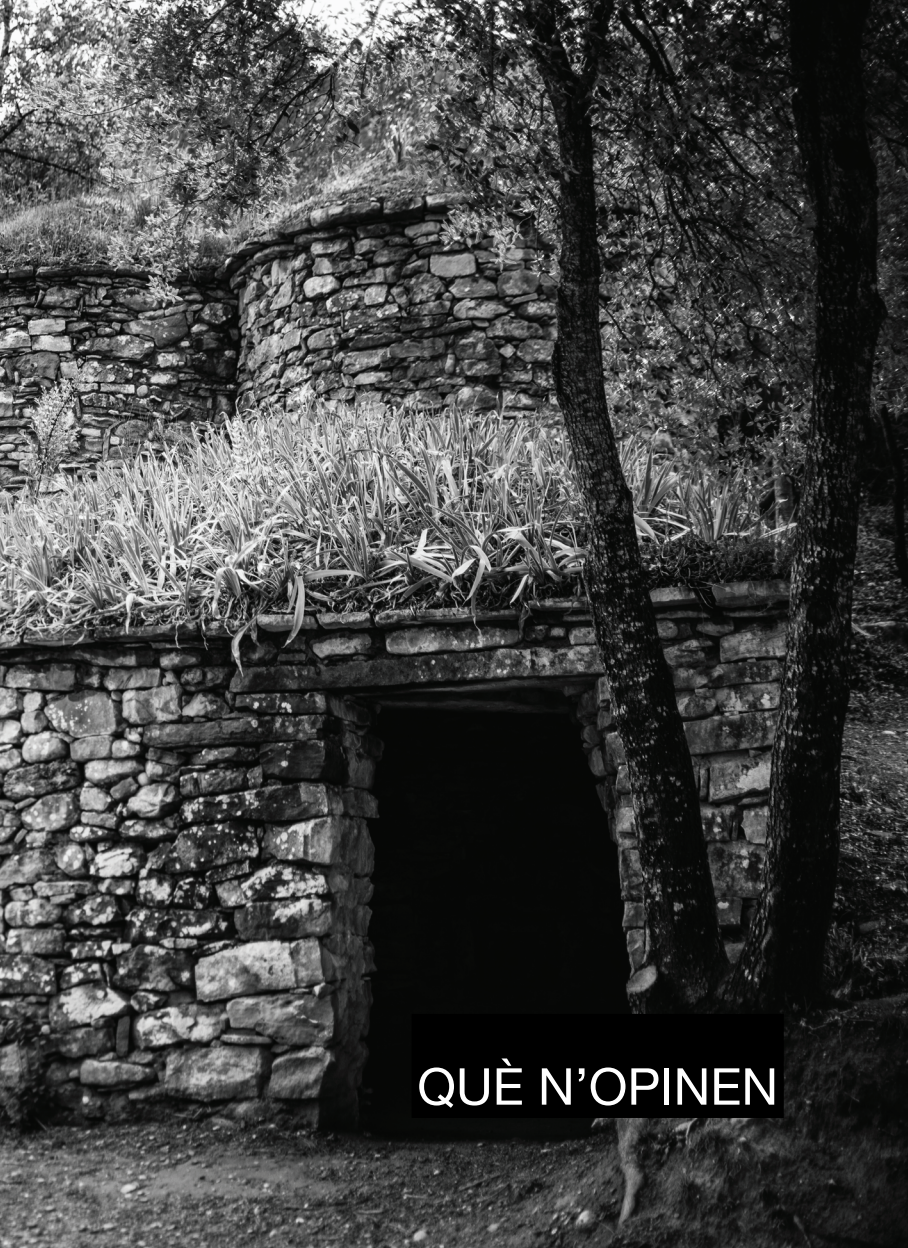
[www.abadal.net](http://www.abadal.net)

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

<https://twitter.com/vinsabadal>

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





QUÈ N'OPINEN

## **Gerard Jané**, enòleg de Jané Ventura

“Va fer dues veremes a Jané Ventura. Només en puc dir coses positives. Persona amb gran capacitat de treball. És observador, detallista, entusiasta, compromès, amb sentit d'equip. Valent per reinventar tècniques i raïms en desús i amb un sentit pràctic i expeditiu alhora, necessaris per prendre decisions, liderar projectes i equips. Enamorat del territori i de la seva història. Crec que a la gran empresa on treballa està aportant fets diferencials propis dels enòlegs més romàntics i implicats en el seu patrimoni. Així aconseguirà que l'empresa tingui més ànima i connecti alhora amb els consumidors més apassionats.”

## **Anna Gallisà**, enòloga de Casa Gran del Siurana

“Recordo que va venir de pràctiques al celler de Can Calopa l'any 2003 i després durant tres anys el vam contractar per ajudar-nos en la verema. Em queda al cap el record d'una molt bona persona i en el terreny professional era proactiu. Tenia molts coneixements i tanmateix moltes ganes d'aprendre. Va ser molt fàcil treballar amb ell. La prova és que va seguir col·laborant en unes quantes veremes i després vaig recomanar-lo per treballar a Can Grau Vell, al Bruc, quan vaig deixar el projecte. Diligent i bona persona. N'hem parlat amb Joan Vilamú, responsable del Parc Natural de Collserola, i guardem la mateixa impressió d'ell.”



## **Jordi Castellví**, propietari de Can Grau Vell

“Va aparèixer al nostre petit projecte de la mà de Josep Lluís Pérez. Des del primer moment vam tenir una molt bona sensació perquè amb la joventut —parlo de fa uns quants anys— ja tenia una visió del món del vi humil, assenyada i entusiasta. En el moment que es fa càrrec de la direcció enològica d’Abadal, amb la dedicació que comporta un celler d’aquesta magnitud, va mantenir els lligams amb nosaltres. No ha deixat de ser el nostre consultor tècnic i amic. I encara que no li sobra massa temps, sempre té un moment per donar un bon consell. Ens sentim molt segurs amb la seva col·laboració, que és pura generositat.”



## **AGRAÏMENTS**

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

Ruth Troyano Puig

PUBLICACIONS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Av. Catalunya, 35 - 43002 Tarragona

Tel. 977 558 474 · publicacions@urv.cat

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



1a edició: abril de 2017

Dipòsit legal: T 1623-2016

ISBN (paper): 978-84-8424-504-9

ISBN (PDF): 978-84-8424-571-1



DO Pla de Bages

**MIQUEL PALAU**

**Gerard Jané** [enòleg]:



És observador, detallista, entusiasta, compromès, amb sentit d'equip. Valent per reinventar tècniques i raïms en desús i amb un sentit pràctic i expeditiu alhora (...) Enamorat del territori i de la seva història.



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI



[publicacions]  
**URV**