

Retrats de vi

# Roser Amorós



DO Conca de Barberà

# Roser Amorós

TEXT: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFIES: MAOZ ELIAKIM



Tarragona, 2016



*El dia que tot va canviar, en Josep treballava al vinyar Mendes, i cap a mig matí ja s'havia submergit en una mena de trànsit rutinari, anant d'una vinya a l'altra per arrencar-ne les branques seques que havien carregat la fruita veremada el mes d'octubre, quan cada gra de raïm tenia tant de suc com una dona madura. Les podava amb mà despietada, deixant unes mates austeres que s'havien d'encarregar de produir la propera generació de raïm (...). De tant en tant, quan trobava algun gra de raïm sec i arrugat que havien deixat els veremadors, collia la pansa de fer servadou i n'assaboria la dolçor picant. Quan arribava al final de cada filera, amuntegava els esporquims i agafava una branca encesa de l'anterior foguera per encendre'n una de nova, tot afegint l'olor agra del fum al plaer de la feina.*

Noah Gordon, *El Celler*  
(traducció de Rosa Borràs)



CARLANIA  
CELLER



A BARBERÀ DE LA CONCA LA CONEIXEN com la filla de Ca l'Alicantí, Ca la Campanera, Cal Calderón i De l'Abadia. És una dona discreta i prudent. "Tímida", afegeix ella sense amagar-se'n. Roser Amorós saluda els veïns amb simpatia quan els retroba pels carrers, que transita sovint perquè al poble resideixen encara els pares i el germà, i ella també hi té una parcel·la petita però molt especial de feina. Va néixer a l'abadia de Barberà de la Conca, un poble que avui calcula en un miler d'habitants, però viu des de fa anys a Poboleda, on es diu que els monjos cartoixans van establir-se primer per confirmar la idoneïtat de viure després, en silenci, a Escaladei. Té la Serra de Montsant a un pam. Un espai místic, il·luminat encara que el dia sigui rúfol, com l'abadia. Segurament en ambdós llocs s'hi pot descobrir la fe sense necessitat de fer-se creient.

Es mostra convençuda que el caràcter de la terra marca la seva gent. No és gens estrany, doncs, que la pau que es respira a l'abadia i al Montsant l'hagin modulats. Es va graduar a la segona promoció de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona, però s'hi va matricular a la primera, quan s'estrenaven els estudis d'Enologia que han superat un quart de segle de vida. Hi va accedir per una entrevista que recorda a la perfecció, divertida. Va viure envoltada de vinyes des de petita a la Conca, però mai havia pensat a dedicar-se a l'enologia. És autònoma des de l'any 2001 i li agrada fer vi per compartir amb amics. Té una gran capacitat d'adaptació a cada regió de vins i a cada sensibilitat manifesta; segurament el seu caràcter afable i empàtic hi juga a favor.

El balcó de casa seva, a Barberà de la Conca, no ha canviat des que era petita. "La Conca és un mirador amb vistes privi-



legiades a un paisatge de vinyes, sembrats, ametllers i hortes arcerades per canyars, davant del teló de fons de boscos muntanyosos de pins i clapes disperses d'alzines, roures rebolls, àlbers o xops", diuen els organitzadors de la Festa del Trepapat, el raïm autòcton. La plaça de l'Església manté inalterable la calma i l'esperit d'acollida dels seus anys de joventut, malgrat l'esquerda física que ha dividit el poble. Entre jocs, al mirador, haurà après a entendre el paisatge divers que ara té entre mans. "Hi ha molts elements que varien a la vinya. De sobte et trobes amb una cosa que no ha passat mai, i t'adones que el ritme no el marques tu sinó la terra. És un cicle natural, ja pots enfadar-te i ja hi pots lluitar. La base de tot és trobar recursos de forma ràpida i prendre decisions encertades." És organitzada i metòdica. Amb una mirada radiografia la vinya i en cospa l'estat, però després traslladarà sempre al paper les observacions. La informació li dona seguretat.

"El més difícil del món és manar-se a un mateix", li va dir un dia el Sr. Doix, un veí de Poboleda. No ho ha oblidat mai i creu que porta a ratlla això de ser alhora cap d'ella mateixa i treballadora. "Hauria de tenir cent vides més per fer tota la feina que tinc al cap, però treballo amb la natura, faig el que m'agrada, no m'importa tant fer el millor del món, sinó passar-ho bé i gaudir de bons vins amb amics." Amb projectes de vi al Priorat principalment, però també en altres regions vitivinícoles del país, el retorn a Barberà de la Conca el 2007 per vinificar trepat té un sentit especial. "Ha estat una bona excusa per tornar", reconeix. No és dona de paraules grandiloqüents però se li endevina l'orgull d'iniciar un projecte al costat d'un amic de la infància, Jordi Miró.



A Carlania, amb ell i Sònia Gomà-Camps, elaboren cinc vins fruit d'una "terra agraïda", com coincideixen a definir la Conca de Barberà.

Practica ioga, beu te i aplica al món del vi teràpies naturals amb resultats que són beneficiosos tant per a l'aliment com per al cos humà. Per a cada dia prefereix deixar reposar el paladar i tria l'aigua per acompanyar les menjades. Li agrada el rock dur i revela que fa un any va comprar entrades per veure el directe d'Extremoduro. El seu caràcter pausat i serè contrasta amb la duresa de l'estil musical, però potser no tant amb la lletra: "Volverás de vez en cuando a estas tierras agrietadas / y verás de nuevo a quien te ama, borracho / borracho de amores y libertades / y también de vinos por olvidarte." En gustos musicals ha evolucionat i ara se sent més a prop de Snam Kaur. Amb els anys ha expandit l'esperit lliure i a la inversa li ha passat amb la rebel·lia. Es declara admiradora d'un dels mestres del Priorat, Josep Lluís Pérez, que li va fer de professor a la URV. "Ens inspirava", revela. També li interessa el treball de l'endèleg i vinicultor francès Jean Natoli, amb qui ha compartit projectes de vi a Navarra. Al web de la Universitat de la Vinya i el Vi es recull l'afirmació de Jules Guyot: "Le grand art de faire le bon vin est d'une simplicité primitive", com la que demostra Roser Amorós conversant i fent créixer nous i diversos projectes de vi. "Els vins més valorats són els que et regalen un amor a primera vista." En 45 anys de vida l'han corprès uns quants vins, però es conforma amb la felicitat i l'equilibri de tastar-los amb les persones que sent més a prop.





“En el vi, com a la vida,  
hem de buscar l’equilibri”

Barberà de la Conca



“No sabia què volia ser als 18 anys.” Amb una tassa de te al bar gairebé centenari de l’Hotel Hostal Sport de Falset fa memòria dels orígens. És dissabte i quedem per reprendre la conversa que també hem mantingut al celler i a peu de vinya a la Conca de Barberà. Després anirà a Cambrils a dinar amb una amiga. Amb la ment clara, comença a revelar els primers vincles amb el món del vi: “Acabava COU amb una assignatura suspesa. Va ser una petita crisi. La Montse, amb qui encara tinc relació, em va dir que fes l’examen de selectivitat encara que decidís anar a treballar després. M’agradaven les ciències i se’m donaven millor”, explica. “A Barberà de la Conca vivia envoltada de vinya i un pagès del poble m’havia dit que provés això de l’enologia, que era una cosa nova.” Ho va guardar a la memòria fins que va ser el moment de triar.

L'escola d'educació primària de Barberà de la Conca era al castell temple, una construcció militar de l'època medieval ara restaurada com a equipament cultural. Va ser centre educatiu des de 1858 fins a 1982. Hi torna amb Jordi Miró, company d'aula, i es retroben de ben petits a les fotografies que pengen a les parets d'una sala que es resisteix a perdre el record de les aules.

Allò de tenir l'escola en el Castell emblemàtic no sabia dir si imprimia caràcter però sí que influeix d'alguna manera en les primeres sensacions d'un infant el fet d'estar tocant el cel amb el cap, però alhora amb els peus afermats sobre uns sòlids fonaments de pedra; aquella visió panoràmica als vuit vents, amb els conreus ben delineats a sota fins a perdre's en la llunyania, cenyida per les serres que configuren la Conca. Una sensació d'amplitud, però d'amplitud nostra, no desdibuixada o difusa, sinó emmarcada dins d'uns límits ben concrets. Sense ser-ne conscients, aquesta era la primera ensenyança "no reglamentada" que assumíem quan pujàvem a l'escola. Després ja vindrien els reis gots. [1]

La restauració ha deixat al descobert els originals de la pissarra verda on van aprendre a llegir i a escriure la Roser i el Jordi. La planta primera del castell és ara, alhora, espai expositiu i magatzem. Els nanos del poble hi fan nit, a l'espera de sortir a ballar amb la Roser i el Victorià per la festa major.

Roser Amorós i Jordi Miró recorden plegats com a l'hivern, de petits, feien cadena i carregaven la llenya per a l'estufa de l'escola. "No donàvem cap valor al castell; les pedres eren pedres, era l'escola i prou, però ara tenim cons-



ciència del patrimoni que ens han llegat”, afirma Miró. “Recordo que la fotografia de final de curs la fèiem sempre a les escales d’accés al castell templer i que hi veníem a jugar a les tardes. Hi havia corredisses d’indis i vaquers i pujàvem a la torre (ara de 8 metres, però que arribarà als 16 originals amb la restauració prevista).” Hi accedim per l’escala de caragol i hi ha unes vistes imponents de tota la vall de la Conca. “Tot el que era vinya ara és cereal”, lamenta. I segueix parlant mentre la mirada es perd a l’horitzó: “Les millors vinyes les tenim allà a on hi ha els sòls més profunds. La finca Els Corralés és la de més expressió i d’allà ve la majoria de raïm de trepat.”

“La DO és de les últimes denominacions d’origen que ha entrat al mercat internacional, però ho hem fet amb força i el trepat ens ajuda a tenir identitat. Aquesta comarca nostra és molt agràida, té un caràcter amable, proper i ho dic perquè he estat fora. Hi ha pobles petits com Barberà que són molt tancats, però aquí tot és obert i transparent”, confessa Roser Amorós. Els seus avis eren naturals d’Alacant, del poble de Maella, i es van fer càrrec de l’abadia, responsabilitat que han continuat els pares. La rectoria, un edifici del segle XVIII situat al costat de l’església, ha estat casa seva. Austeritat i bonhomia s’endevinen a través de la “successió de cinc arcs de la galeria d’hivern del primer pis”, com en ressalta la Diputació de Tarragona a l’arxiu de l’edifici.

“Sóc nascuda a la Conca però ja fa molts anys que sóc fora de la comarca. Els estudis em van fer marxar primer i la vida personal i professional després. Sortir del poble em va servir per formar-me com a persona, per estar bé amb mi mateixa, per perdre por i inseguretats. He tingut la sort de viure en llocs magnètics, ara tinc el Montsant davant de

casa i vaig néixer a l'abadia de Barberà", explica convençuda que no ha perdut el vincle amb el poble i l'enforteix el 2007 amb la direcció enològica al Celler Carllania.

Triar entre els paisatges i la manera de viure al Priorat o la Conca se li fa difícil. Com escollir entre tots els projectes que té a les mans: "Em sento més de Barberà quan sóc al Priorat. Quan vinc a Poboleda m'agrada molt arribar a casa meva, m'aïllo, però és clar que m'emociona molt més Barberà. Al Priorat hi tinc la casa, el cor és a la Conca", confessa.

Malgrat la voràgine del dia a dia, no ha deixat de formar-se, sobretot en viticultura biodinàmica. Comença a ex-



perimentar fa vuit anys, quan encara no se'n parlava extensament com ara, a la Granja Laya d'Ulldecona, un centre que és membre del Grup de Treball Biodinàmic del Mediterrani, aposta per l'agricultura ecològica i disposa de botiga de productes, mercat agrobiològic i ofereix formació permanent. "Sempre he tingut clar que la biodinàmica és una filosofia de vida, ha de sorgir de forma natural", explica. Està convençuda que, com en tot, hi ha una transició cap a l'equilibri. I ha ampliat aquesta formació recentment en sessions a l'Escola Mercè Rossell i Domènech, d'Espieles, al Penedès: "Ecoltes experiències de viticultura i enologia de molts professionals diversos i t'adones que aquesta pràctica ajuda a trobar l'equilibri, és una manera de cooperar en la salut, una forma de cuidar-nos, les persones i les plantes".

A cada projecte aplica l'estil de viticultura que el propietari defensa, però és clar que, al marge de l'ecològica, li és complicat recomanar: "No em sé els productes, ave-sada com estic a l'orgànic; a més, em fa mandra revisar la llista. Ara estic en una altra dimensió. Ara bé, si el viticultor és d'ensulfatar, jo el respecto." Tendeix a comparar les regions en què treballa, el Priorat i la Conca, principalment. L'ús del sulfurós la té sovint en alerta: "Els llevats salvatges ja els provem al Priorat i en aquesta nova campanya ho farem a la Conca. El sulfurós al Priorat aguanta bé pel grau però a Barberà, on busquem l'equilibri, encara ho hem de veure. Com a enòloga, he de dir sempre al propietari que poden passar coses". La sinceritat sempre per davant.

Un dia qualsevol el passa amunt i avall. L'últim que re-passa de cap el comença un pèl tard al matí perquè no li agrada matinar i visita vinyes a Poboleda. La segona parada del dia és a casa però per connectar-se a l'ordinador i

mantenir una reunió per Skype amb Dinamarca. “Fem un vi que anirà majoritàriament cap al mercat danès amb dos companys més de la Vilella Alta i de la Vilella Baixa. Per a aquest projecte ja hem elaborat un vi varietal de garnatxa, al març hi vaig viatjar per fer *in situ* el cupatge i ara volem provar el vi varietal de carinyena en àmfora. Vaig participar fa poc en una trobada de dones enòlogues a Suïssa compartint experiències de biodinàmica i vaig conèixer un projecte que em va convèncer i vull reproduir”, explica. La videoconferència serveix per concretar detalls de la propera campanya de verema i també per tractar l’ús de l’àmfora per envellir la carinyena en lloc de la bóta, un fet que confessa que és arriscat. La jornada laboral continua a Genium Celler, on passa dues hores tastant vi i controlant el sulfurós. Una estona de descans i més tard obre la finestra per a les qüestions més personals.

El volum de feina li deixa espais per fer manualitats com cosir, fer ganxet i també reflexoteràpia. Un cop per setmana va al gimnàs i fa ioga perquè li agrada “cuidar el cos i el cap”. El vi el guarda per a les ocasions especials i reconeix que la nit abans de la conversa va tastar-ne un de Mas de les Vinyes (DO Montsant) que han embotellat en dos temps diferents per veure com es comporta.

## Amb els professors de la universitat vam crear una família

Jordi Vidal, Enric Vives, Èlia Anguera, Marta Ferré, Mònica Cambra, Xavi Picazo... són alguns dels companys de la primera promoció d'Enologia a la URV que enumera sense fallar-li la memòria. Guasch, Arola, Nadal, Gramona, Rabadà, Villaroya, els professors: "Vam començar a la plaça Imperial Tàrraco de Tarragona, a la Facultat de Lletres i Química, amb el privilegi de ser només 35 alumnes per aula", evoca. Després van traslladar-se a la nova facultat de l'avinguda Ramón y Cajal, un edifici amb història que recorda especialment pel claustre majestuós.

"A vegades ens trobem amb tastos que organitza Jordi Vidal, de La Conreria d'Scala Dei, o amb Míriam Chivite, alumna de la tercera promoció, amb qui comparteixo projecte de vi. L'aniversari dels 25 anys d'Enologia ens va reunir fa pocs mesos i va ser un bon moment per saludar-nos", comenta donant a entendre que no han perdut el vincle universitari. També ha seguit d'a prop Gregori Luengo, endòleg d'Yzaguirre, i Toni Coca, de Coca i Fitó.

"En plena crisi per l'assignatura suspesa de COU vaig saber que es posaven en marxa els estudis d'Enologia a Tarragona, que eren universitaris i no calia tenir passada la selectivitat. Hi havia una entrevista personal i dels 200 que ens hi vam presentar només en van seleccionar 35", comenta amb la satisfacció d'haver estat admesa. El seu pare era fuster però havia portat vinya i hort, una feina de pagès que també havia continuat amb el seu germà i Jordi Miró.

"A l'entrevista hi havia tres professors; recordo l'Arola i el Guasch. Es van fer un fart de riure amb mi. Jo pensava que seleccionarien els qui sortien de l'Escola d'Enologia de Falset, no confiava d'entrar-hi, però no va ser així. Amb ells

vam crear una família. El professor Arola tenia molt bon caràcter, les classes d'Agustí Villaroya eren magistrals, Josep Lluís Pérez ens inspirava i Fernando Zamora anava més a la profunditat. Recordo també Cano, amb qui ens ho passavem molt bé amb la microbiologia. Professors i alumnes teníem una gran relació", relata. Confessa que va "flipar" quan li van dir que havia estat admesa i això li va donar força per anar a la selectivitat i superar-la. "Tot va anar rodat." I afegeix sobre els mesos previs: "L'estiu dels 18 va ser complicat perquè treballava moltes hores en una fàbrica de sis del matí a dues de la tarda, fent joguines."



A propòsit d'aquesta etapa d'aprenentatge, el biòleg Josep Lluís Pérez relata: "La meua carrera és la de biologia humana. He treballat amb Piaget i ell també m'ha inspirat a mi. He estat piagetian en el sentit de defensar que a l'escola no s'ha d'ensenyar sinó fer aprendre. El professor ha de provocar estímuls i els alumnes han de treballar les matèries perquè si no no s'aprenen. A l'Escola d'Enologia de Falset i a la URV he practicat aquest mètode i crec que és una de les coses que encara manca a l'educació en general. Ja ho deia Confuci: 'M'ho van explicar i ho vaig oblidar; ho vaig veure i ho vaig entendre; ho vaig fer i ho vaig aprendre.' Has de poder practicar i fer les coses per incorporar-les, no tots els coneixements s'han de carregar en la teoria. Si he inspirat o he triomfat a l'aula és perquè he influït sobre l'alumne perquè aprengui. L'únic que feia era muntar tota una sèrie de pràctiques perquè aprenguessin però estructurant la ment. Els subjectes han de ser actius, l'ensenyament passiu és una barbaritat". Josep Lluís Pérez (Mas Martinet) demostra fusta de mestre i té clar que en el vi el sistema d'aprenentatge és el

mateix però amb un petit gran matís: “Crec que la tècnica és important, però la part emocional i sensitiva és fonamental. Un ha de conèixer molt bé els vins de tot el món, els ha de saber degustar, classificar, saber com s’elaboren, quina funció hi fa el medi ambient, el terrer... La formació ha de ser tècnica i científica però el vi és, sobretot, art perquè els qualifiquem segons la nostra sensibilitat, com la música, la pintura... La tecnologia serveix per ajudar la natura a obtenir productes de qualitat més alta, per aportar alguna cosa més bona i diferent. Crec que en la formació dels enòlegs ha de prevaldre més encara la formació sensitiva, la que hi ha, per exemple, als estudis de sommelier.”

Roser Amorós va fer les pràctiques d’estiu de la URV a Barberà de la Conca, a la Cooperativa Agrícola. “Aleshores no hi havia encara el Centre Experimental Mas dels Frares i les pràctiques eren per la verema. De fet, les classes no començaven fins a l’octubre. A Barberà, al celler cooperatiu, m’hi vaig sentir molt bé per bé que era dona i jove, i no tothom entenia la presa de decisions. Però feia de vinatera i ens portàvem molt bé amb l’enòleg. Sent dona, però, sempre has de fer un doble esforç”, explica amb la il·lusió als ulls dels inicis. I afegeix: “Sempre he dit que has de fer com una dona, que és el que ets, i no intentar imitar la feina de l’home. Jo treballo sola i la majoria de clients i propietaris de cellers són homes, però no he tingut males experiències en aquest sentit”. Com que va començar Enologia a la primera promoció i va acabar a la segona, va ampliar el ventall de contactes: “Anava tot rodat. Després del curs, la verema i a Barberà hi podia estar còmoda, per això vaig triar fer-la al poble. Formava part del Centre Vinícola del Penedès (CEVIPE), que com a cooperativa de segon grau

n'integrava d'altres de les comarques de Tarragona —actualment catorze— i hi havia més possibilitats de feina”, comenta.

“Al celler hi havia amics meus de Barberà i les veremes eren divertides, l'endleg era molt proper i feia poc que havia començat a treballar, ens vam entendre molt bé”, conclou. No recorda si van ser dues o tres les campanyes que va fer al poble, però té present que compartia estudis i feina amb estudiants de Falset i del mateix municipi. “Em fa molta il·l·lusió una fotografia aquí baix, on vaig començar la meva vida professional”, diu quan visitem els túnels subterranis del Celler Cooperatiu. Acaricia les ampolles de cava Castell de la Comanda que esperen el desgorjament, mentre camina cap a l'espai que guarda les bótes de roure on envelleixen els vins de Carllania.

La vida universitària i laboral es van creuar ben aviat. De fet, durant tots els estius universitaris ja va estar en contacte amb el vi i la vinya: “El quart any, quan finalitzava





els estudis, vaig decidir de fer el projecte al centre de Bellvei del CEVIPE. Estava en contacte amb Emili Esteve i el professor Rabadà. Amb Emili Esteve m'inicio al laboratori amb l'analítica. El treball de fi de projecte era el seguiment d'un vi". En acabar el graduat d'Enologia, que estava homologat a la diplomatura d'Enginyeria, s'endinsa sense retorn en el món laboral.

"Durant dos o tres anys vaig fer tasques de comercialització de productes enològics. Havia d'anar a vendre. Va ser una etapa d'aprenentatge però sobretot de conèixer molts projectes i molta gent perquè viatjava entre Tarragona, Lleida, fins a la Franja amb l'Aragó." En valora "l'intercanvi de coneixements" perquè tenia contacte amb professionals del sector, no tant de l'enologia específicament. "Cada vegada, però, s'havia de vendre més. L'empresa tenia objectius molt masculins que no anaven amb mi i és precisament en un celler on havia comercialitzat aquests productes que desenvolupo la tasca de vinatera per primer cop", relata. El celler Masia Duch d'Scala Dei, de viticultura heroica, la veu iniciar-se com a enòloga però reconeix que no va ser finalment una bona experiència.

"Tot seguit vaig comprar una finca per treballar-la com a viticultura ecològica entre Torroja del Priorat i Poboleda. Era un projecte personal que finalment no va sortir bé." No obstant això, manté l'immoble de Poboleda que va adquirir en paral·lel a la vinya. Una casa espaiosa on fa vida senzilla i austera amb els animals que més admira, els gats, que li permet també allotjar amics com ara la Irochi, procedent de Cuba.

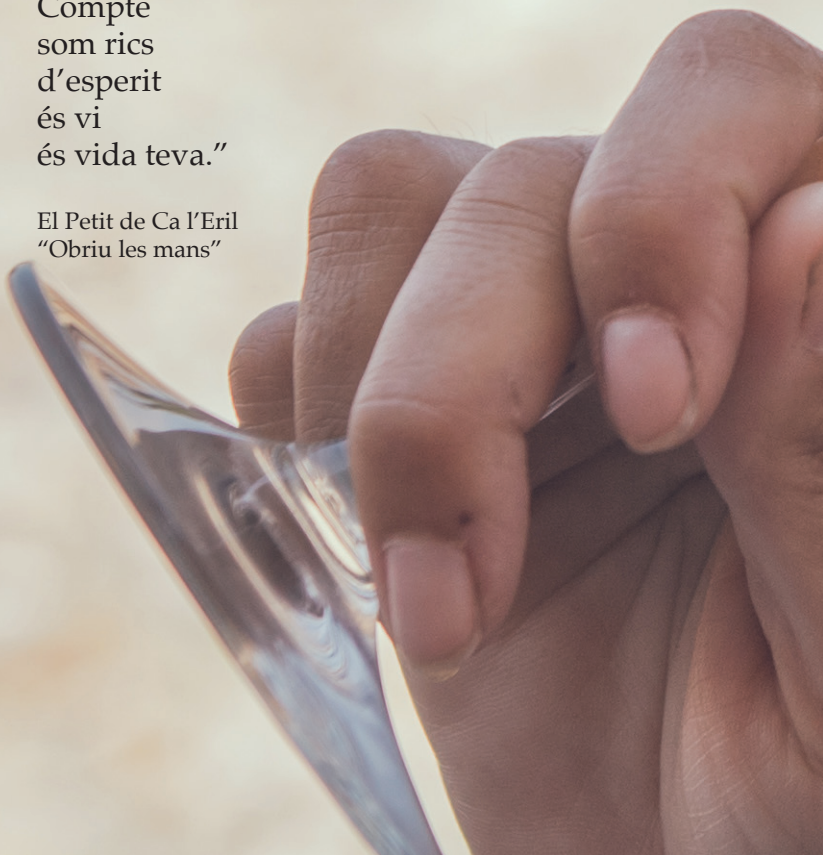
Quan va tenir l'oportunitat de fer un assessorament enològic a Navarra amb l'enginyer francès Jean Natoli i altres cellers petits del Priorat, va decidir fer-se autònoma i oferir els seus serveis enològics.

## LES MANS

“Obriu les mans  
que no ho veieu  
n’hi ha per tothom  
tanquem els ulls  
mirem endins  
n’està ben ple.

Compte  
som rics  
d’esperit  
és vi  
és vida teva.”

El Petit de Ca l’Eri  
“Obriu les mans”





Què et diuen les teves mans?  
**Creativitat, tendresa, felicitat, inquietud**

I les d'un altre enòleg?  
**Treball, dedicació. Construir**

I les d'un sommelier?  
**Sensibilitat, profunditat**

I les d'un professor?  
**Ensenyança, inspiració**

I les d'un crític de vins?  
**Comparació, interès, curiositat**

**VI I PROJECTE DE VIDA**



## El caràcter de la terra és el de la seva gent i aquí, a Barberà, és agraït

“A casa sempre hem begut amb porró el vi de la Cooperativa Agrícola”, explica Jordi Miró, pagès i propietari del Celler Carlania. Sempre li havien dit: “Estudia per no ser pagès”. És nascut a Barberà de la Conca i abans de dedicar-se al camp va treballar en una fàbrica: “No m’agradava gens. El pare volia vendre el dret a la vinya i aleshores vaig pensar de fer-me’n càrrec”, relata al café L’Àgora, al carrer Nou, on fa una breu pausa després de visitar les cinc finques amb l’enòloga Roser Amorós per reconèixer l’estat de la vinya, veure com avança la verolada i fer previsions de quilograms per varietat per a la campanya de la verema. Entrepà i copa de vi negre. Ara són companys de feina: ell, viticultor —o pagès, com li agrada autoanomenar-se— i ella, enòloga. La relació ve de lluny. Van estudiar plegats la primària al castell temple de Barberà de la Conca, en l’actualitat l’emblema del poble inquiet que és i seu indiscutible de la Festa del Trepat. Als murs del castell hi ha documentació gràfica dels anys d’escola. Es busquen i es troben. Anys després, amb més experiència i l’afició pel rock dur que els uneix, comparteixen sacrificis i il·lusions a peu de vinya.

“Primer fèiem vi per a casa, per a consum propi, una sola tina i la resta el veníem a la cooperativa”, explica Miró. La de Barberà de la Conca va ser la primera de tot l’Estat espanyol i ara és un espai pioner, un viver de celleristes que dona oportunitats als joves elaboradors. “Sóc nascuda a Barberà i el meu primer contacte professional amb el vi va ser a la cooperativa. La meva primera verema va ser l’estiu del primer curs d’Enologia”, recorda Amorós.

“El DARP va fer una auditoria de l'explotació del pare i, vistes les factures i les hores, va sortir que perdiem 2.000 euros l'any”, recorda Jordi Miró. “O torno a la fàbrica o em dedico a fer vi”, va pensar. I ja se sap què va triar.

A Barberà de la Conca gairebé tothom feia vi a casa. “El gran mèrit del Viver de Celleristes és de la Cooperativa Agrícola. A cap més lloc del món ha passat que s'hagi cedit a cost zero unes instal·lacions i, a més a més, va ser la primera botiga que va vendre els vins del viver comarcal”, diu amb orgull Miró.

“El caràcter del poble marca, el caràcter de la terra és el de la seva gent i aquí, a Barberà, és agraïda”, rebla Roser Amorós.

Carlania comença l'aventura de fer vi el 2007 al Viver de Celleristes de Barberà de la Conca, una iniciativa pionera al país que combina tradició i futur. Està ubicat a l'edifici on va néixer el primer celler cooperatiu de tot l'Estat espanyol a finals del segle XIX. En aquestes instal·lacions d'esperit col·laboratiu, hi van fer dues collites fins que van tenir la possibilitat d'alçar el seu propi celler, el 2009. “A la pallissa del padrí hi tenim ara les instal·lacions. El tiet hi guardava les eines de camp i el cereal, hi anava a batre, allí va començar la nova etapa, el nou repetit”, fa memòria Jordi Miró. A la partida de les Eres, amb l'*skyline* de Barberà de la Conca just al davant, a l'ombra d'un oliver, una edificació minúscula rep el raïm i s'hi elaboren vins de qualitat. Al Jordi li agrada fer la vista enrere: “Era molt interessant com estava organitzada abans la vida rural, segons el dia de la setmana es collia una cosa o l'altra. Som essencialment un poble de vinya, olivera i blat”, recorda.

## El trepat serà per dret l'hereu de casa seva, d'aquesta terra

“Vam tenir clar des de l'inici que el trepat havia de ser a tots els vins. Seleccionem les finques i el vinifiquem com a blanc, rosat o negre lleuger segons el perfil que busquem”, explica Miró. El trepat (*bonicaire* o *embolicaire*, com es coneix a Lleida i Castelló) és la varietat autòctona de la Conca de Barberà, que l'elaborador de Pira, Carles Andreu, ha rescatat de l'oblit a la seva pròpia comarca. Emprat com a base cava al Penedès, se n'ha descobert per fi la versatilitat i hi ha catorze cellers que ja el vinifiquen a la Conca amb més d'una trentena de referències entre negres, rosats i blancs al mercat. “Hem passat d'un vi varietal de trepat als inicis a tres en l'actualitat, i mantenim el criança amb merlot i cupatge de trepat perquè has de fer equilibris entre el que vols i l'estil de vi que et demana el client”, comenta Jordi Miró.

Trepata és vi. Trepata és ciència. El trepat és el raïm negre autòcton de la Conca de Barberà. Brota aviat. És sensible a les gelades de primavera però resistent. No té pressa per madurar perquè té tota la set de la Catalunya de secà, de la Catalunya Nova. Amic de la fresca i de la terra humida, agraeix l'aigua amb raïms generosos, grans, sucosos. Cabaler de casa humil, semblava condemnat a ser el mosso dels raïms d'anomenada. Però, sofert i productiu, s'ha guanyat el present amb vins i caves rosats, i està decidit a guanyar-se el futur amb vins negres i, per què no, blancs. Destre a elaborar referències de graduació alcohòlica mitjana, bona acidesa i tast lleuger, fresc i afruitat, el trepat serà per dret l'hereu de casa seva, d'aquesta terra. [[www.festadeltrepata.com](http://www.festadeltrepata.com)]

“Amb trepat pots fer vins que estan molt bé”, assegura Roser Amorós, acostumada a les garnatxes i les carinyenes que creixen en sòls de llicorella austers del Priorat. “Sí, però encara sents allò del *trepadot*”, matisa el Jordi. “La gent gran encara ho diu, costa fer canviar el xip”, afegeix. “Hem passat dels vins Parker als vins més despullats, i el trepat de la Conca de Barberà obeeix a aquesta nova moda, és representatiu de la naturalitat. És una varietat molt productiva que t’obliga a fer tot l’esforç a la vinya”, comenta l’enòloga.

“Hem hagut de vèncer moltes reticències de la generació anterior. Deien: ‘Si fas viticultura ecològica, ho perdràs tot; si no llaures, serà un calvari’. Però ara veuen que les noves receptes donen fruits”, explica ell recordant les discussions amb el pare per com s’havia de treballar la vinya. “És cert que ara hi ha una moda però el *boom* passarà. La clau és tenir els fonaments ben posats. Nosaltres tenim clar els vins que volem. Carlania és varietat de la Conca i identitat”, remarca. “I ens hi hem anat adaptant”, afegeix ella. “L’ànima de l’empresa és ara el Petit Carlania, que ha funcionat molt bé. Tant els vins de preu alt com els de preu baix s’han ressentit amb la crisi, però, en canvi, han resistit les gammes mitjanes”, diu.



## Vins equilibrats, elegants i amb un toc de frescor

“Roser Amorós és l’enòloga del celler Carlania. Ella ha contribuït a incrementar i desenvolupar la qualitat dels nostres vins, ens ajuda a transmetre la il·lusió d’elaborar un aliment propi, amb caràcter i identitat. La filosofia d’elaboració dels vins comença amb el respecte a la natura”. Així

expliquen el Jordi i la Sònia la relació amb l'enòloga que els ajuda a fer créixer el raïm i fer vi. Tenen 11 hectàrees de vinya en propietat, de les quals 4 són per al projecte personal de Carlania. La Sònia ha deixat la seva feina anterior i es dedica a la comercialització i a la comunicació del projecte. "Jo no en sé", admet ell. En vuit anys han passat de 5.000 ampolles a 16.000. Un 25% de la producció s'exporta als EUA i enguany en destinaran també un 8% a Suïssa.

"Els estrangers coneixen el trepat pel cava i estan a l'expectativa del que fem amb aquesta varietat que ha demostrat la seva polivalència", explica Jordi Miró. I continua: "Ens han descobert a fires professionals com Fenavin o a Pamplona. Als EUA, als asiàtics i als canadencs els agraden els vins frescos i principalment hi venem el blanc i el rosat fosc. Els països nòrdics europeus, en canvi, s'han d'escalfar i ens demanen els vins de criança."


Carlania és un exemple d'èxit nascut al Viver de Cellestres. No tots han tingut la mateixa sort. Hi ha iniciatives





que s'han perdut pel camí però per circumstàncies més personals que no pas de funcionament del sistema. “Als inicis es va dubtar si l'antiga cooperativa havia de ser un museu del cooperativisme o un viver d'empreses, però per la difícil viabilitat de la primera opció es va triar la segona. Es va contactar amb una empresa d'enginyeria per fer l'avantprojecte i també amb una consultora privada. Aleshores no hi havia recursos però per presentar-los a l'Administració ens calia un dossier”, explica l'actual director de Conca Activa (Centre d'Iniciatives Empresarials) i del Viver, Jordi París. “La primera verema és entre el 2008-09 i comencem amb tres úniques empreses. Es passa de 40.000 ampolles a les 100.000 actuals, un salt qualitatiu que ha estat possible per l'increment de recursos que arriben dels fons Leader i del nombre de viveristes. Actualment n'hi ha sis i constatem ja problemes de capacitat perquè van creixent”, reconeix. Hi ha una comissió gestora creada però la direcció recau en Conca Activa, per professionalitzar el servei. Tots els cellers viveristes poden estar-se a les instal·lacions compartint maquinària i recursos sis anys amb possibilitat de pròrroga. “Observem el creixement de les empreses i veiem quan poden sortir. Ara mateix no n'hi podria entrar cap més, perquè per la campanya de la verema estem al màxim de capacitat. Volem que cada celler tingui una activitat de màxims perquè quan siguin fora del Viver puguin ser empreses més sòlides i fortes”, diu París. Explica que el treball s'observa des d'Europa a través dels grups Leader, amb els quals han compartit experiència. Un trampolí comunicatiu que els ha permès exhibir un model únic aplicat al món del vi que pot servir de pal de paller per a altres projectes d'especialització agroalimentària. “Els dic sempre que és difícil. És un projecte que val la pena lligat

a l'especialització econòmica del territori, però és complicat mantenir la sostenibilitat per ella mateixa i quan no s'hi arriba amb els recursos propis generats pels celleristes, s'hi ha d'apropar l'administració perquè és un tema de suport a endlegs emprenedors", matisa Jordi Miró. Ferm defensor de la iniciativa, recorda que més enllà de la vinificació dels celleristes, busquen també obrir esclotxes d'activitat en la recerca, com han fet recentment amb una bóta de reboll on fa la criança el trepat que ha de millorar resultats, ja que estan preparats per acollir microvinificacions. També la formació ocupacional al Viver comença a rodar per donar opcions de feina a persones aturades, però amb una especialització molt concreta, la de treballar en un celler. "Per garantir la continuïtat de l'economia de la Conca, hem de tenir gent preparada", afirma amb rotunditat.



## Una quinzena de projectes et fan aprendre molt, són molts vins, moltes veremes i moltes experiències diferents

"La majoria de clients són cellers familiars. Són propietaris d'una finca que s'han decidit a fer vi i el volum acostuma a ser reduït, per això em puc fer càrrec de diferents projectes", comenta Roser Amorós. I a continuació recorda que administra bé el temps. "Et fas, això sí, un fart de patir. T'ho has de fer tot, t'has de pagar les despeses, però després tens una gran llibertat", sentència.

"M'agrada treballar amb gent que en té ganes i que són amics. És el cas de Carlania, amb els quals col·laboro des dels inicis. Confesso que m'han proposat dues vegades tre-

ballar a sou en una empresa però he dit que no”, revela. “Tenir una quinzena de projectes et fa aprendre molt. Són molts vins, moltes veremes i moltes experiències diferents”. Un 70% dels projectes són al Priorat, una comarca amb dues DO que l’ha vist créixer professionalment. Té la paraula justa i precisa per definir cada projecte i no escatima temps a preparar un quadrant amb la informació sol·licitada. Es mostra oberta i transparent, com se li endevina des de l’inici de la conversa. Escriu: “T’envio la llista de cellers amb què treballa per ordre cronòlogic i el que m’inspiren. Amb tots em sento identificada en diferents aspectes”:

**Jaume Sabaté**, la Vilella Baixa, DOQ Priorat: la tradició  
**Genium Celler**, Poboleda, DOQ Priorat: junts ho farem  
**Celler Ardèvol**, Porrera, DOQ Priorat: som únics  
**Mas de les Vinyes**, Cabassers, DO Montsant: profunditat

És l’únic projecte de la DO Montsant en què participa i hi elabora un cupatge especial de garnatxa (60%), merlot, samsó, sirà i cabernet sauvignon que ha donat molt a parlar. Es tracta de Traca i Mocador, l’aventura vitivinícola de Josep Borràs i el seu amic d’estudis, el reconegut model Oriol Elcacho. La fa contenta saber que van anar a Madrid a recollir el premi Emprendedores Gourmet de la revista *Elle*, que un vi “fàcil i afruitat però profund”, com diu la nota de tast, hagi tingut elogis a la capital madrilenya i s’hagi fet notar pel disseny excepcional d’Opisso Studio i pel discurs de fons: “És la petjada d’una terra dura on la paciència és la clau per obtenir un raïm sa en ple mes d’octubre”. Aquest tema la porta a abordar la importància de la comunicació: “Jo no me n’assabento gairebé mai per mi mateixa, dels premis”. Tinc molta feina a fer i sé que és important explicar el que fem, però sóc tranquil·la, discreta, hi ha

enòlegs que comuniquen millor i que podrien fer més feina, però a mi no em surt”, assegura. Elcacho valora especialment el premi “és la lloança més gran que hem rebut fins ara, el fet d’estar guardonats conjuntament amb els germans Roca, el marquès de Griñón o el xef Paco Roncero ha estat tot un honor. El vi ha tingut una acollida bona entre tothom qui l’ha tastat, també en el sector de la moda, perquè és fàcil de beure i divertit, però amb la gran complexitat que amaguen els Montsant. L’aventura amb en Josep m’ha permès descobrir des de dins el món del vi. Per mi Traca i Mocador és un camí d’amistat i col·laboració molt enriquidor. N’estic aprenent molt i ajudo sempre que puc a difondre els productes del Josep i l’Emilio, posant al lloc que pertoca el seu bon treball i també el de la Roser. En aquest projecte, disseny i producte són un: Traca i Mocador és la història de dos mons, la moda i el vi”. Per la Roser Amorós, és un projecte de la llarga llista en què participa.



**Celler de la Cartoixa de Montsalvat**, la Vilella Alta,  
DOQ Priorat: màgia

**Cesca Vicent**, Gratallops, DOQ Priorat: el poder femení,  
amb Emili Esteve

**Tierras del Gujarral**, Peñalba de San Esteban, DO Ribera  
del Duero: la família

**Restaurant Ca l'Esteve**, Castellbisbal, DO Catalunya:  
el vi i el menjar

**Carlania**, Barberà de la Conca, DO Conca de Barberà:  
il·lusió

**Vinitum**, Poboleda, DOQ Priorat: empenta, amb Míriam  
Chivite

**Gason Expert Prades-Poboleda**, sense DO: nous aires,  
amb Míriam Chivite

**Vil·lusionistes**, la Vilella Alta, DOQ Priorat:  
experimentació

**Cooperativa de Benissanet**, Benissanet, DO Tarragona:  
nous reptes

**Crivillé-Valls**, Poboleda, DOQ Priorat: el començament

**Balfuda Vins**, Pla del Penedès, sense DO: per què no?,  
amb Míriam Chivite i Santi Samsó

**Sense Límits**, Barberà de la Conca, sense DO:  
la importància de l'amistat no es ven, no té preu

“O bé ha mort el propietari o bé s’ha acabat el projecte”,  
diu Roser Amorós per il·lustrar la seva fidelitat als projectes  
en què ha treballat des dels inicis. La majoria els manté. Se li  
endevena un afecte sincer cap a Carlania pel vincle amb els  
orígens i els amics. Creu que el Carlania rosat és el vi que  
més defineix la Conca de Barberà per “la seva naturalitat, ge-

nerositat, suavitat, alegria i delicadesa". Adjectius amb què probablement també definiria, però solts, els altres vins que elabora però sense el raïm autòcton de Barberà.

"Cada dia fas vi per als altres i és una gran responsabilitat, perquè treballes amb la seva economia. En canvi, quan fas vi amb els amics, t'ho sents més teu. S'hi afegeix la il·lusió de compartir amb amics i sense diners pel mig", rebla.

"El meu rebesavi tenia plantats 100 quilos de raïm ull de llebre a la font Gitarda, a Barberà, jo crec que els ceps potser són centenaris i fem cupatges amb ull de llebre de Senan", deixa anar per a sorpresa de qui l'escolta. "És un vi que fem amb l'Oriol, la Irochi i el Daniel. Primer van començar ells però em preguntaven moltes coses. L'Oriol és pagès i bomber i el Dani sempre ha treballat la terra. Amb la Irochi ara vivim juntes", comenta. El vi és el Clandestí i l'empresa SL (Sense Límits). Explica que l'any passat va ser difícil elaborar-lo. Un cop acabada l'ampolla, el seu recorregut és sempre divers: "Cadascú se l'emporta perquè fem vides més o menys separades. Si fem una calçotada portem el Clandestí. Podem fer-ne el que vulguem."

Compartir vi i amistat és el que potser més l'entusiasma. Quan en parla els ulls somriuen però les paraules que pronuncia pausadament tenen el mateix to. "Aquest any hi ha un grup d'amics de Barberà que també volen fer vi amb trepat sense voler-se guanyar la vida, i hi col·laboraré", afegeix. I continua: "I tinc un altre projecte amb la Míriam Chivite i el Santi Samsó que es diu Baldufa Vins. El fem al Penedès i és un intercanvi perquè nosaltres puguem vinificar en un celler a canvi d'ajudar-los a fer el seu vi.

"La baldufa té la forma del raïm/ és un vi divertit que serveix per jugar." Vídeo <<http://baldufavins.com/filosofia/>>

“Els cellers sempre m’han llogat per prendre decisions tècniques i enològiques. Jo arribo, planifico i marxo. Si el celler està ben organitzat, les coses surten bé”, explica per justificar de nou els diferents petits projectes que gestiona. “El que et vincula és amb el que necessiten de tu. Un 70% de la feina en un celler és de l’ènoleg, però n’hi ha de molts estils, hi ha l’ènoleg-gerent, l’ènoleg-vinater, l’ènoleg-venedor... Jo jugo una d’aquestes cartes, però no totes. És una feina molt àmplia que no pot abordar una persona sola”, comenta.

“I a cada projecte t’entrenes a ser creatiu”, exclama. “Fas el vestit a mida o pintes un quadre amb els colors de cada celler. A la Ribera de Duero, per exemple, només tenim ull de llebre plantat i amb això ja has de fer un vi singular. Allà al raïm li costa de madurar, estem a l’altitud límit de cultiu, és de finques diferents i només hi podem afegir un 5% de garnatxa, així que hem de jugar amb els recursos”, adverteix l’ènoleg de Barberà.



## La meva feina és donar garanties perquè el vi sigui bo i de qualitat

Després d'esmorzar i abans que el sol assoleixi el pic de màxima intensitat, visitem amb Roser Amorós la finca Els Plans de Carlania. És la plantació més jove: vinya de trepat de Cal Samsó. "Hem cobert el sòl de preparat de silici, anem cap a la biodinàmica i hem mantingut recentment contactes amb la certificadora Demeter", explica Jordi Miró. A les sis del matí ell ja ha anat a ensofrar i fins a les sis de la tarda no hi tornarà per seguir amb les feines de camp intentant evitar les hores centrals de calor. Al juliol bàsicament hi passa el tractor i manté a ratlla les plagues. Ella avalua llibreta en mà l'estat vegetatiu i sanitari, i l'evolució de la verolada. Repassen plegats cada filera de vinya emparrada i comencen a preveure escenaris d'entrada de raïm. Calculen que la verema s'iniciarà un any més al setembre i finalitzarà a la darrera setmana d'octubre. "L'any passat vam ser els últims a collir el trepat de la DO Conca. El vam entrar amb 14 graus, per sobre de la mitjana, que és de 12. Hem de veure com evoluciona", assenyala.

Les cinc finques de Carlania es cultiven amb agricultura ecològica amb segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i se situen al voltant dels 500 metres d'alçada respecte del nivell del mar. Isolades entre elles i la majoria al terme municipal de Barberà de la Conca, marquen la diferència en funció de la varietat que hi ha plantada: Les Planes (trepat), Els Corralles (trepat), Les Aubredes (macabeu), El Plantarga (trepat) i Sant Pere d'Ambigats (macabeu). Visitem Els Plans amb pagès i enòloga, plantada el 2008 i cultivada des dels orígens com a





agricultura ecològica. “Busquem que hi hagi un equilibri a la planta perquè la maduració sigui òptima”, explica Amorós. “Per això, en aquest moment és clau controlar la massa vegetativa i que hi hagi suficient fulla per raïm, la ventilació i les ombres. Tot és important”, assenyala reconeixent la importància del clima en la viticultura. Tot i que apliquen aquest sistema de conreu per convicció, Miró revela que hi va entrar “de rebot”: “El DARP, després del desastre del contracte global d’exploració, va posar en marxa una mesura agroambiental per canviar les soques noves de *Bacillus*. Primer ens vam apuntar a la lluita integrada i després ja ha vingut l’evolució cap a l’ecològica, sense utilitzar herbicides, pesticides ni productes químics.”

El trànsit cap a aquesta opció els ha portat a fer tractaments fitosanitaris únicament amb sofre, hidròxid de coure i tractaments alternatius que no deixen cap mena de residus. Només fan servir adobs orgànics. La poda en verd, el despampolat i la verema en verd són altres pràctiques que fa temps van incorporar a la vinya. A més, la verema és manual, en caixes de 20 quilos intentant preservar la integritat dels gotims.

“Si ho permet l’anyada, farem un nou pas, vins naturals. Ens arriscarem. La utilització del sulfurós la decidirem en l’últim moment en funció de l’anyada per garantir una bona evolució del vi”, comenta Miró. “Fa set anys que fem vi i he vist molta fantasmada i esnobisme en aquest món”, diu amb certa indignació. “La meva feina com a enòloga és donar garanties en aquest nou camí perquè el vi sigui bo i de qualitat. Hi ha riscos i els coneixem, però hem de tenir clar que l’objectiu és que es pugui vendre”, sentència. Tots dos estan convençuts de fer un salt endavant i treballar amb llevats autòctons la verema de 2015, un canvi important que els il·lusiona.

“Tenim una vinya plantada d’un any abans que ens casésim amb la Sònia (1997), és la més pobra que hi ha a Barberà de la Conca i només fa 700 grams per cep. No agafa malura ni mildiu i l’any que madura bé és una passada. Abans ens pagaven 190 pessetes el quilo. És la de merlot”, explica Jordi Miró. I afegeix: “La Roser va tastar un raïm el 2007 i va dir que era exquisit. Malgrat que cabernets i merlots es discriminen sovint, nosaltres hem de dir que, si acompanya la climatologia, en podem arribar a fer grans vins”.

Ambdós tenen el mateix concepte d’una bona anyada: “Ha de ser un conjunt, que la pell maduri bé. A la Conca ens està anant bé els darrers anys. Al Priorat, en canvi, és

difícil perquè el raïm es panseix amb tanta sequera”, rebla Amorós.

“Em considero un bon pagès i estic orgullós de ser-ho, però encara hi ha expressions que ens menystenen com ‘posar-se vermell com un pagesot’...” Creu que la paraula *viticultor* no li escau tant i reivindica el nom de tota la vida per a qui ha treballat la terra. Ho sent. I se sent feliç de veure com les noves generacions també ho fan constar al seu vi: “Els companys de Succés Vinícola, la Mariona i l’Albert, han inclòs a l’etiqueta un distintiu d’orgull pagès.”

A la Conca de Barberà hi ha catorze cellers que elaboren trepat i més de trenta referències que l’incorporen com a vi varietal o en cupatges. El camí el va iniciar el 2014 Carles Andreu, pioner en la vinificació de negres amb la varietat trepat, que fins aleshores era sobretot base cava i se n’anava al Penedès. Ara la fuita s’ha reduït gràcies a la feina col·lectiva amb Carles Andreu i Carlania, però també amb la Cooperativa Agrícola, Rendé Masdeu, Celler Domenys, Clos Montblanc, Clos de Peguera, Gatzara Vins, Mas Foraster, Molí dels Capellans, Succés Vinícola, Vidbertus, Vinícola de Sarral i Vins de Pedra. L’última moda és incloure el mot *trepap* al nom del vi, per exemple l’Atrepap de Molí dels Capellans.

## “ El trepat és subtil, discret i elegant

Amb una premsa del segle XVIII de la primera alcoholera de la comarca, Jordi Miró ha construït una taula i uns tamborers de fusta on seiem per conversar amb Roser Amorós. “Fa tres mesos que es va esquerdar tota i vaig decidir reutilitzar la fusta, m’hi vaig posar amb una motoserra i aquí tenim ara el que va ser la premsa de raïm per fer aiguardent”, explica amb orgull pagès.

Trepat és terra/ Trepat és aigua/ Trepat és vi/ Trepat és ciència / Trepat és identitat/ Trepat és cultura/ Trepat és art/ Trepat és festa/ Barberà és Trepat [www.festadeltrep.com]

Els voltants de Carlania respiren pau. Pel camí que passa per davant del celler hi circulen nens amb bicicleta, veïns amb tractor, uns altres amb cotxe que s'aturen a comentar amb ell alguna curiositat. Seguidament, amb Barberà de la Conca al fons, en un racó d'ombra, l'enòloga explica les diferents elaboracions enològiques:

**Carlania Blanc** és un cupatge de macabeu i trepat. Un 30% passa per bóta i es practica el *battonage*. “El trepat el descoloríem amb carbó però aquest procés neutralitzava massa les aromes i per això al final hem canviat el sistema i ara n’obtenim un blanc amb tons rosa, un *coure*”, diu la Roser. A la comarca hi ha pocs blancs amb trepat, ara bé els nous apunten maneres. “Coneixes el blanc de Gatzara Vins? M’agrada! El Toni n’ha fet 300 ampolles i les ha venut en dos mesos”, exclama ell.

**Trepat Rosat.** “És un dels tres vins varietals de trepat que fem, premsat directament, així que arriba al celler i el color de més o menys intensitat depèn de l’anyada”, comenta Amorós. Reivindicant l’autenticitat i la mediterraneïtat del raïm, fugint de les modes del pell de ceba francès, Jordi Miró afegeix que seleccionen els millors trepats de vinya vella.

Els vins ja tenen la seva estructura però té ganes d’evolucionar. “Incorporarem aquest any botes de castanyer; fins ara en teníem només de roure francès”, diu Miró. Ella acull



de bon grat les propostes, però l'alerta sempre dels riscos. El castanyer s'emprarà en les vinificacions del blanc i el rosat.

**Petit Carlania.** Per al vi que s'ha convertit en l'emblema del celler, també varietal de trepat "fosc", com matisa l'etiqueta, l'amo del celler explica: "Collim vinya vella de més de 50 anys, són trepats seleccionats que maceren amb les pells quinze dies i una part del raïm fa maceració carbònica per afe-

gir-hi el punt d'aroma." "El trepat és molt especiat, sovint ens dóna notes de pebre. Els anys bons dóna més fruita vermella, com a varietat és subtil, elegant i discreta", afegeix.

L'afirmació ens porta a parlar de la varietat pinot noir, referència dels grans vins negres de la Borgonya. "Hi té similituds", afirma Roser Amorós, "per l'estil aromàtic". "El raïm no té res a veure, però és cert que el color i les aromes sí que comparteixen família." "Per la Festa del Trepat sempre ens acompanya el sommelier Xavi Nolla, que coneix a fons la varietat. Diu que fins i tot hi ha professionals que han arribat a confondre el trepat amb el pinot noir", afegeix Miró.

Si hi ha alguna cosa del Petit Carllania que crida l'atenció, a banda de la delicadesa del vi, "fàcil, afruitat, jove", com el defineix la Roser, és l'etiqueta. Fuig de l'estil clàssic i noble de la resta i fa una oda al color i les formes. "La Sònia sempre fa fotos per la verema de les mans, dels tractors vells... I vam trobar-ne una d'una caixa de filferros, tota rovellada, però amb un estampat amb flors i ens va agradar. Resulta que era una caixa de Cacaolat de les Olimpíades de Munic. Com que no estava registrat, ens ho vam fer nostre, canviant-ne els colors", narra el Jordi.

El tercer vi varietal de trepat és el **Carllania Negre 6 mesos** de cria de raïms veremats a la finca Els Corralers. "Donem molta importància al tast del raïm i controlem el procés de maduració a l'extrem."

**Carllania Negre 12 mesos.** És el vi *top* del celler, cupatge de merlot i 15% de trepat. Un vi amb cos i complexitat per al qual la selecció de gotims a la finca és fonamental. El trepat es vinifica amb ma-

ceració carbònica i, a més dels 12-18 mesos en bóta, en passa dotze més en ampolla. “Volem fer créixer la proporció de trepat, però tenim el que tenim i arribem allà a on arribem. Aquest és el nostre vi de finca que ara viatjarà fins a Suïssa per primer cop. Les bótes ens ajuden a arrodonir-lo però volem respectar sempre l’essència del raïm”, explica Miró compartint impressions i tast.

La defensa a ultrança del trepat no és incompatible amb la vinificació de varietats foranes, si es poden considerar així ceps que fa anys que donen un bon fruit plantats a l’arc mediterrani. A Carllania no renunciaran al merlot perquè hi ha un mercat que també el demana i s’exhibeix la qualitat d’aquest vi de criança tant com la del raïm autòcton. “Ens agrada veure que hi ha altres companys de viatge vinificant el trepat, més d’una desena a Barberà de la Conca. Ens sap greu, en canvi, que no tots els projectes del Viver hagin tirat endavant.”

No només fer vi sinó també anar-lo a vendre. Per Jordi Miró la comercialització és un maldecap i tant ell com Roser Amorós coincideixen en la destresa de Sònia Gomà-Camps. “Fa pocs dies vaig estar més de mitja hora presentant els vins en un establiment i només els interessava el preu. No els el vaig dir fins al final i em van acabar dient que eren vins cars! Vaig engegar-los a la merda”, confessa ell. “I la Sònia hi va anar l’endemà i els en va vendre unes quantes caixes”, diu encara sorprès per la seva habilitat comercial.

“Amb la Roser la confiança és total”, li diu el Jordi mirant-la als ulls. “Jo treballo la vinya, no en sé, de fer vi. Li explico sempre quines són les nostres intencions i ella ens hi porta”, afegeix. “Treballo com un sastre, faig el vestit a mida”, reconeix l’endòloga. “Com que no tinc caràcter domi-

nant i em costa enfadar-me, sempre és fàcil col·laborar amb diferents projectes i sensibilitats.”

Per la verema poden arribar a reunir-se fins a catorze persones per les 40 hectàrees que Jordi Miró treballa, no totes en propietat. Un 75% de la producció l'entra a la cooperativa i tot i ser d'agricultura ecològica, ho fa al mateix preu. Un acte de generositat, compromís i coherència per part seva.

El passeig per la vinya sota un cel enteranyinat de juliol ens permet descobrir aventures noves amb els gotims. Mentre la generació anterior seria incapaç de fer l'aclarida del raïm, ell hi veu noves possibilitats davant de les explicacions tècniques. A França fan vinagreta amb els raïms que es llencen a terra perquè els que quedin al cep madurin millor, amb més concentració. Ho apunta Amorós i diu que ja ho ha provat de fer a casa: “És àcid i amb poc sucre, fas conserva natural, ho filtres i ho embotelles directe. A mi m'agrada. A Carlania m'encarrego de la part enològica, però hi ha altres cellers on també toco la vinya. Sigui quin sigui la responsabilitat, venir a la vinya en aquest moment és important. Hi ha enòlegs que es quedarien al celler a esperar l'entrada del raïm, però no ho sé fer”, reconeix. “Necessites el contacte directe amb la vinya, l'evolució en el temps, el procés de maduració, si no no pots entendre'n la resta, ni saber d'on parteixes i d'on vénen. Amb la mirada en tinc prou per fer una radiografia del moment a la vinya. Em dona informació.”

“El 17 de juny acabàvem de pagar el crèdit del celler de 50 metres quadrats que tenim i ara estem plantejant-nos fer un forat a l'Era per tenir l'espai propi de criança”, revela Jordi Miró. Les sis bótes de roure de 300 litres es guarden mentrestant al subterrani de la cooperativa. “El celler actual



és un Tetris, molt petit, hem d'operar amb un espai limitat i encaixant peces a tota hora", explica. La incomoditat de l'espai no té, no obstant això, cap efecte en l'elaboració de les cinc referències de vi.

"Amb la nova gestió del càmping de Montblanc que hi ha a la carretera de Prenafeta hem notat un increment de turistes francesos. De fet, els propietaris són de França i ens fan arribar visitants." Carlania ja fa temps que va veure en l'entourisme l'oportunitat de vendre els vins de forma directa, i ha anat fent propostes de descoberta de la vinya, del paisatge i dels vins per estar a l'avantguarda, cosa que els ha fet provar fins i tot el patinet elèctric d'autobalanceig per fer un tomb per la zona.

Carlania és la propietat formada per diferents trossos de terra que el senyor feudal donava al seu carlà pel servei de custodiar-li el Castell i els seus dominis. A Barberà de la Conca data de mitjans del segle XII.

És el text que resa a l'etiqueta de tots els vins per explicar l'origen del nom. Fent la vista enrere i amb forts vincles amb la terra, Carlania es manté ferm en la voluntat de "fer vins amb matisos del tot personals i amb caràcter i identitats propis", segons assenyala el propietari. Els agrada remarcar que tot el procés passa per les seves mans, des de la vinya fins a la comercialització. "Intentem transmetre aquests valors, aquesta autenticitat, les il·lusions, l'esforç... Part de nosaltres, de les nostres vides, en els nostres vins." És —insisteix— "un projecte de vida amb què donem continuïtat al cultiu de les terres familiars, on treballem i vivim", diu Miró.





VI | CULTURA

## No ens ha de sorprendre que la fitoteràpia i la biodinàmica tinguin efectes positius tant en el vi com en les persones

“Després de la mort d’un molt amic meu vaig començar a interessar-me per les teràpies alternatives. Crec que és fonamental donar sentit a la vida i tenir recursos per viure de veritat.” No amaga les situacions personals que li han canviat tan la mirada, com la seva capacitat sensitiva i emocional. Amb Jordi Miró comparteixen gustos musicals, però Roser Amorós confessa que “al llarg dels temps ha anat canviant l’afició pel rock dur”, que al Jordi encara l’apassiona. De Kiss, AC/DC, The Clash, Extremoduro, Amparanoia i Mano Negra dels inicis, l’enòloga s’ha deixat seduir ara per la música electrònica *chill-out*, Kings of Convenience, El Petit de Ca l’Eril o Snatam Kaur. El mantra musical s’adiu amb la seva immersió en el món de les flors de Bach, la reflexoteràpia, el ioga, el reiki i altres teràpies més evolucionades i desconegudes. “A mi em serveixen per ser feliç i, a més a més, per aplicar en el món que estic treballant”, confessa.

“L’any passat amb un amic de Poboleda vam provar de fer cupatges amb flors de Bach. Vam reunir tres enòlegs que ho sabien i tres que no i el resultat va ser coincident. A tots ens va semblar més singular, particular i diferent el que duia les essències naturals. “No ens ha de sorprendre perquè la fitoteràpia i la biodinàmica són respectuoses i els mateixos beneficis que tenen al cos humà els tenen a la vinya i al vi”, adverteix. I continua: “I no per moda —i quina sort que també ho està!— sinó perquè cadascú pot viure com vol. Pot fer negoci o no amb aquest tema, però com a experiència perso-

nal per donar sentit a la vida i el que estàs fent, hi crec". I el seu discurs en aquest àmbit s'espandeix. Diu que no és una gran lectora però quan ho fa, tria el creixement personal o el món de l'agricultura i la viticultura biodinàmica, exceptuant *El Celler*, de Noah Gordon, que la va "enganxar moltíssim".

"Experimentar què necessita el vi, tenir uns mínims de formació en cinesiologia em motiva, m'agrada, i hi tinc respecte al mateix temps", explica. "Fa anys que practico ioga però per mi és una necessitat i no n'he de fer bandera."

"A Barberà hi he arribat d'una altra manera. L'experiència et fa tornar amb una altra mirada. He vingut amb l'experiència d'haver treballat al Priorat, al Penedès, al Montsant, a la Ribera del Duero... I véns amb una altra mirada", comenta. "És tot molt emocionant i és el mateix lloc, però hi és la família de la gent que tenia vinya fa molts anys i el caràcter especial d'aquesta comarca fa que passin sempre coses bones. I recordo els inicis quan el Jordi em demanava fer vins des del primer moment amb trepat, només. I jo li deia que era difícil, però ens hi vam posar i ens n'hem sortit". S'apassiona quan veu que els objectius s'acompleixen i les energies van en la mateixa direcció: "Fem-ho i treballem-ho", va dir a Jordi Miró. "A Carllania hi ha molta il·lusió i ganes de fer, perquè noto al Jordi i a la Sònia la confiança plena i tinc molt respecte per les seves inquietuds, com també al poble on he nascut. És tornar a casa d'una manera molt bonica amb aquest projecte que ja fa vuit anys que roda", remarca.

Té molt clar que l'èxit es mesura amb l'equilibri i la satisfacció personal, que els vins van alineats amb el moment vital i el seu és de calma i consolidació. Per això etziba sense pudor: "El futur depèn de mi i de la gent amb qui em trobi i del que junts en pot sortir. Tinc ganes de seguir explorant experiències noves, que m'omplin, de trobar noves il·lusions, de ser capaç de rebre amb les ganes del primer

dia les noves propostes.” Una dona madura, una enòloga consolidada, reconeguda. Una nova generació que empeny a la Conca, que treu pit amb el trepat. “No et creus el que ets i et fa por conèixer-te”, revela amb un punt de desconfiança en ella mateixa. “A vegades no t’agrades prou, tens inseguretats a l’inici però les vas cobrint amb experiència i vida. La Roser d’avui s’agrada més perquè coneix més, perquè ha arribat a un punt de tranquil·litat i felicitat.”

Una mirada dolça, complaent, mesurada que, novament, com amb la música, té el contrapunt amb una actitud ferma i convincent: “No sóc fidel a cap referència, hi ha estils de vi que m’agraden i gent interessant a totes les regions del món. A Poboleda, per exemple, hi ha un cup ple de vi, per tastar, guardar... El tenim en propietat. Ja es veurà”. Les aventures discretes la revolucionen i l’encoratgen, com un dia la van commoure dos vins: “Els vaig tastar i vaig dir *això és molt bo*. Un Terra d’hom de l’any 2001 i un vi del Cellar La Cartoixa del qual no recordo el nom ni l’anyada però sí que era procedent d’un coster de carinyena excepcional.”

Es declara més admiradora dels vins negres que dels blancs, tot i que la feina l’ha portat a fer més elaboracions de blancs per a base de cava. No considera que hi hagi vins masculins ni femenins. “Hi ha dones que són masculines i homes que són més femenins, no? Però en el moment de fer cupatges, sóc del parer que les dones tenen una sensibilitat diferent. Perquè som diferents. Sóc dona i he treballat al Priorat d’on surten vins molt potents. En canvi, a la Conca de Barberà, amb Carlania, busco l’elegància.”

Als 45 anys se sent plena i viu plaentment la feina que va escollir als 18. És reconeguda dins del selecte grup de joves enòlegs que ha de consolidar la revolució del Priorat o fer-ne una de nova. “M’agrada fer cupatges amb altres persones, en tenim un amb un nord-americà, un altre amb



un suís i a la Ribera del Duero també... La veritat és que m'entenc amb tothom, queden contents de col·laborar amb mi i em satisfà que hi confiïn, que em proposin, que fem vins a mida." Li agrada posar-se nous reptes i posar-ne, i busca sempre la implicació de tothom en l'elaboració del vi per bé que porti la vareta enològica: "Ara a Genium, per exemple, he proposat tastar tots els vins que hi ha al mercat amb tots els socis. M'agradaria fer-ho en tots els cellers en què col·laboro".

I la conversa té sempre aquest retorn natural a Barberà, la terra que l'ha vist créixer, que ha atrapat poetes com Goytisoló, que té projectes que són la punta de llança del país pel seu atreviment i valentia: "El Viver de Cellers ha marcat un punt d'inflexió. Que tornin a dinamitzar la Conca en el terreny vitivinícola és molt important". Sap que al vi li cal un pagès, un celler i un comercial. "Ja pots fer el vi més bo que sense aquest triangle, no funciona", sentència.



**ITINERARIS PERSONALS**





## En un vi busco un bon record i profunditat

“Em semblen interessants totes les regions de vins del món, del vell i del nou, però els que més m’han apassionat sempre són els francesos, l’elegància de Côtes du Rhône i dels vins de la Provença és especial, com també els de Bordeus. Sé que d’aquest estil de vi en puc aprendre”, explica Roser Amorós quan se li demana posar sobre mapa la seva predilecció com a enòloga. A Catalunya considera molt interessant el progressiu despertar de la DO Empordà, com a l’Estat espanyol la *mençia* del Bierzo i Toro.

### Regions de vins

Amb la mirada al nord, cap a França, però sense menystenir cap territori, l’immediat li és també un espai de descobriment. “Els vins que m’enamoren a mi i a la gent amb qui comparteixo és el més important. Vull trobar un equilibri en el vi, endevinar les aromes, però sobretot m’interessa la profunditat, l’elegància en boca, que hi sigui tot. El perfil del vi ha de mostrar tot el que li pertoca però per ser un bon vi ha de deixar un bon record i ser profund.”

Del Priorat, una comarca amb una petita però excepcional extensió de vinya, n’assenyala “les condicions climàtiques i de terra, que fan molt especial els vins. Has de saber com fer-ho, però és més fàcil de treballar que en altres denominacions d’origen. Ha de ploure, això sí, per complaure’ns i que sigui una bona anyada”. Quant a la Conca de Barberà, assenyala insistentment: “La terra és

molt generosa, els veïns ho són molt també. Però és important voler buscar l'equilibri a la vinya en lloc de la concentració en el raïm, perquè la zona no permet arribar-hi. Les vinificacions han d'estar enfocades a buscar l'elegància extrema, la finesa, deixar que s'expressi la varietat". Voltar pel Montsant, pel Penedès, per Navarra i la Ribera de Duero li ha donat perspectiva, coneixement, versatilitat i nous encàrrecs professionals. Són regions de vi que li agrada visitar i treballar-hi. "Els vins són molt aromàtics a la Ribera del Duero, estan al límit del cultiu de la vinya, tenen clima continental i els vins ja són elegants i salvatges *per se*." Representa bé la figura de l'enòleg visitant, però amb gest simpàtic li canvia el nom: "Ens hem convertit en enòlegs conductors. Al llarg de l'any faig uns 40.000 quilòmetres en cotxe per raons de feina d'un celler cap a un altre; però en l'últim any he aconseguit reduir la xifra", matisa preocupada també per dur una vida respectuosa amb el medi.

## Ruta gastronòmica

Li agrada recomanar allò que és a prop de casa i que coneix bé. "Als restaurants hi vaig més pel menjar que pel vi, els vins ja els porto jo, si cal", sentència.



### Barberà de la Conca

---

**El Portal 19.** “Està molt bé gastronòmicament parlant i hi ha una bona selecció de vins de la Conca de Barberà”. Un punt de coincidència amb la Roser és sens dubte el lema que promouen els seus propietaris: “La nostra cuina transmet sinceritat.”



### El Priorat

---

**Restaurant Brots** (Poboleda). “Hi hem anat sovint, amb la parella i els amics, i ens ha agradat molt. Bona cuina de Pieter Kruyts i hi pots dur el vi”.

<http://brotsrestaurant.com/>

**El Racó de la Figuera.** “Ja ha tancat i no té sentit recomanar-lo, però ha estat sempre una bona casa de menjars, on feien les tradicionals crestes, molt autèntiques.”

<http://www.turismepriorat.org/ca/organitzat/restaurant/el-rac%C3%B3-de-la-figuera>

**La Venta d'en Pubill** (Cornudella de Montsant).

“Cuina tradicional i braseria de tota la vida. És senzill però s’hi menja bé. És una bona opció quan s’està de ruta per la comarca prioratina.”

<http://www.turismepriorat.org/ca/organitzat/restaurant/la-venta-den-pubill>

**Celler Carlania**

Hort d'en Cirera, s/n  
43422 Barberà de la Conca  
Tarragona  
Tel.: 977 88 73 75  
Mòbil: 651 17 93 08  
info@carlania.com  
www.carlania.com

a 30 d'abril de 1931

é un lloc per a  
rosa i cada rosa  
essaré al seu lloc



**QUÈ N'OPINEN**



## **Jean Natoli**, enòleg

“Quan vaig conèixer la Roser, era al seu poble. Estàvem tastant el vi d'un veí seu, un Priorat, de fet. Va ser molt meticulosa a l'hora d'oferir la seva opinió sobre el vi. En alguns casos, va mostrar un gran coneixement tècnic. En aquell moment jo buscava un enòleg perquè m'ajudés a assessorar un celler a Navarra. Li vaig preguntar si li interessava la feina. Malgrat ser a molta distància del Priorat, va acceptar la proposta. Va ser l'any 2001. La nostra col·laboració va ser un èxit i va durar molt temps. Sempre va ser molt agradable, plena d'empatia i d'humor. No li feia por prendre la iniciativa en qüestions de feina.

Vam intentar desenvolupar altres col·laboracions amb altres cellers a Espanya. Ho vam aconseguir, però no van durar mai gaire. En la nostra feina cal donar temps al temps (“dar tiempo al tiempo” en paraules de Cervantes). I després de deu anys, ho vam deixar. Però espero iniciar una nova col·laboració algun dia. Sempre penso que les dones estan fetes per assessorar sobre el vi. La Roser n'és molt bon exemple!”

## **Xavi Nolla**, sommelier

“Ja fa tot just deu anys que vaig descobrir, per casualitat, un vi negre vinificat amb un raïm que sempre havia assimilat a rosats, tant en vins lleugers com en caves. Aquest vi em va encuriosir tant que, sense gairebé adonar-me'n, vaig iniciar una aventura personal de coneixement del trepat. Vaig viatjar a la Conca de Barberà, a trepitjar el territori i conèixer la gent que treballava aquesta curiosa varietat i, així, van aparèixer al meu camí Sònia Gomà-Camps i Jordi Miró, estimada parella jove, viva i alegre, amb qui vaig connectar des del primer moment. Però la connexió va



anar molt més enllà en saber de la seva filosofia amb els vins: tota una gamma de vins blancs, rosats, negres joves o de criança en què el trepat tenia un paper rellevant, era la icona de Carllania. Un microceller nascut al Viver de Cellerristes, van ser els primers emprenedors a emancipar-se per iniciar un projecte propi i donar als vins una personalitat marcada per la seva pròpia forma de ser: vins frescos i alegres, fàcils de beure i complexos en l'interior, lluminosos, vibrants i vius, vins atrevits fets amb l'ànima i el cor que cada any milloren, amb la col·laboració de l'enòloga Roser Amorós, que encaixa a la perfecció en aquest petit triangle. Aconseguen emocionar i transmetre la seva passió per la gran i desconeguda varietat de la Conca, el trepat.”

**Jaume Sabaté**, propietari del Celler Sabaté -  
Mas Plantadeta

“Si no recordo malament, vam ser el primer celler amb el qual va treballar al Priorat. Va ser el meu pare qui la va contractar i ara sóc jo qui hi manté més relació. La direcció tècnica dels vins és compartida i tenim una manera de treballar que ens funciona molt bé; prova d'això és que col·laborem des de l'any 98. Ara que començarem la verema ja sabem quin raïm posarem a cada vi. Pinta molt bé aquesta campanya, probablement serà la més bona dels últims cinc anys. Farem un parell de visites al camp abans de verema, però hi ha molta complicitat i ja no cal parlar gaire. També quan embotellem una anyada nova no cal que ens expliquem moltes coses perquè sabem tots dos el vi que volem i que farem. És una de les virtuts que té, la complicitat, i el respecte per la parcel·la de feina que ocupa cadascú. El pare s'encarrega de la vinya i ella ja no hi intervé perquè sap com ho fem i que la finca està ben portada.”

## AGRAÏMENTS

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

Ruth Troyano Puig

[1] *Retaule d'un temps, d'uns indrets*. Josep-Lluís Burguera. Associació dels Amics del Castell de Barberà de la Conca. <<https://sites.google.com/site/lescolaalcastell/inici>>

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): 978-84-8424-502-5

ISBN (PDF): 978-84-8424-570-4



DO Conca de Barberà  
**ROSER AMORÓS**

**Jean Natoli** [enòleg]:



La nostra col·laboració va ser un èxit i va durar molt temps. Sempre va ser molt agradable, plena d'empatia i d'humor. No li feia por prendre la iniciativa en qüestions de feina.

