



Retrats de vi

Enòlegs de la Universitat Rovira i Virgili

Retrats de vi

Enòlegs de la Universitat Rovira i Virgili

TEXT: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFIES: MAOZ ELIAKIM



Tarragona, 2017

Presentació

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

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

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

És així com la URV exerceix la seva tasca, combinant conscientment un marcat paper territorial, com a expressió principal del seu compromís amb la societat, amb un paper internacional en la seva activitat de recerca. Aquesta connexió entre formació d'excel·lència, solvència investigadora i realitat social i econòmica de les comarques meridionals de Catalunya ha esdevingut l'eix mestre del desenvolupament de la Universitat. En concret, l'enologia ha estat una de les arrels que ha lligat la URV amb el territori. De ben segur que els diversos protagonistes de *Retrats de Vi* ens aporten aquesta visió de conjunt.

Josep Anton Ferré Vidal
Rector de la Universitat Rovira i Virgili





Toni Sànchez-Ortiz

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

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

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

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

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

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

LES MANS

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

Montserrat Abelló

300L

200L

100L

#1



NY 825011
97x 97xw
S 0882
24/12/14

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

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

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

Arriba a Barcelona amb ganes d'allunyar-se d'allò que ara més el sedueix. "Vaig viure molt acompanyat de gent gran, que han estat els meus mestres, i n'he heretat les ganes d'escoltar-los. Aprendre de la seva experiència forma part de la meva litúrgia. L'àvia materna ha estat la meva gran tutora, de qui ho he après tot. Amb ella em vaig criar i sempre m'ha ensenyat a lluitar i a tirar endavant, fins i

tot en moments adversos. Per sobre de tot, m'ha transmès l'actitud d'ajudar els altres." Els records amb l'àvia són una font que brolla inesgotablement: "Li dec les infusions de saüc i menta i la melmelada de fruita que preparo tot sovint. L'hauries d'haver conegut, vam ballar per Sant Magí ara fa quatre anys a Tarragona." Ho explica amb extrema sensibilitat i vol deixar clar que no és un comportament *hippie*: "És com la biodinàmica en viticultura, una visió científica de les tradicions d'abans. Amb l'àvia, ja posàvem rasts d'allis al costat de les oliveres que tenim plantades a 1.500 metres d'alçada al Pirineu, empràvem la cendra com el sofre perquè té una funció assecant per combatre els fongs, fèiem foc a terra..."

Els costums i les tradicions són les arrels de la seva pràctica vitivinícola actual, herència d'un passat interromput durant uns anys de parèntesi i distància amb la ruralitat. Inicia la vida universitària a la Universitat de Barcelona amb els estudis de Química, que compagina amb l'aprenentatge de l'alemany. En acabar la carrera, treballa a Frappe Behr Group, a la Zona Franca de Barcelona, i després d'una trobada al bar de la Facultat de Farmàcia de la UB i de l'estada a l'Oktoberfest amb la companya Anna Molins, començarà el seu periple per Alemanya que el portarà a descobrir l'apassionat món del vi. "No era d'aquest sector, però sóc un romàntic", afirmarà en més d'una ocasió durant la conversa. Al país alemany exerceix la seva activitat professional a Henkel, i més tard, a Schwarzkopf. Probablement les nits fredes i les ganes de guanyar vida social van ser el desencadenant de tot plegat: "Mentre era a Alemanya, em vaig inscriure a un curs de vins i destil·lats i vaig pensar que potser després de començar a entendre-ho,





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

podria treballar en un laboratori de vins.” No deixa de pensar en la química de la vida; no és conscient que l’acabarà aparcant.

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

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

És un sentimental. Però a la intuïció li ha posat esforç, dedicació, constància, polivalència i flexibilitat.





Francesc Ferré

“PEL POBLE VELL DE CORBERA hi hauríem de caminar descalços, és un santuari.” Carrers completament buits i cases enrunades sota un sol radiant de finals de febrer i un cel blau enteranyinat de núvols que el cerç ha desfilat. Som en un dels escenaris més dantescos de la Guerra Civil espanyola; en una comarca, la Terra Alta, que ha viscut aïllada molt de temps. “Som la cinquena província”, resumeix resignat Francesc Ferré, el jove enòleg del Celler Frisach. L’art apunta el Poble Vell amb l’*Abecedari de la Llibertat*, començant per una A de forja, immensa, als accessos, per bé que la Ç, de falç, és la que guarda un significat més especial per a ell. “Les lletres han de portar a les paraules i d’aquestes n’ha de sorgir la fraternitat.” 25 artistes compromesos amb aquest objectiu en un monument únic i universal a la pau.

“Els pobles no són pobres pels recursos sinó per la gent que hi viu.” Rotund en les afirmacions, Ferré es deu al territori que l’ha vist néixer i exalta sempre la tradició pagesa familiar i els episodis cruentos que al segle xx patien els corberans. “Totes les cases del Poble Vell feien vi per a consum propi, de la mateixa manera que elaboraven el pa. Les runes revelen els trulls enrajolats i les trulloses. Un home consumix una mitjana de 3.500 quilocalories avui en dia, mentre que abans en consumia 7.000. S’alimentaven amb un bon tros de pa, quatre figues, dos ametlles i dos avellanes, i un bon got de vi per agafar forces i treballar la terra”, relata. “Fins dos anys després de la Batalla de l’Ebre ningú no va poder tornar a elaborar vi. Les vinyes de Corbera estaven arrasades. La gent del poble va sobreviure del reaprofitament de la metralla.”

Els estudis de primària i secundària els va cursar en diferents centres educatius de la Terra Alta (Ascó, Corbera d’Ebre i Gandesa) i l’especialització enològica, a l’Escola

Jaume Ciurana de Falset, primer, i a la Facultat d'Enologia de la URV, després. "A Falset aprenc el com i a Tarragona, el perquè." A la seva targeta de visita hi diu amb orgull que és "pagès" i no hi falta el segell "sóc autòcton", que també trobarem estampat a les caixes de cartró de vi. Manté intacta la fidelitat als orígens, que és tan gran com el respecte que té a la terra. A la Cota 402 de Corbera d'Ebre, posició estratègica per albirar en 360 graus el paisatge agrest terraltí, reivindica els vins de trinxera i no és exagerat dir que commou els visitants amb un relat sincer abans d'iniciar-los al tast: "Us he d'ensenyar *una cosa* molt gran i espectacular. El que veieu aquí no es pot pagar amb diners."

"El territori no passa de moda i els nostres vins hi tenen una relació molt estreta. És un vincle que es pot considerar clàssic, però hi és. Tenim cultiu d'olivera, d'ametllers i de vinya, també alguns presseguers. Som això, ni menys ni més", explica amb convenciment. Li agrada treballar a la vinya, assegura que al laboratori no pot, però és de tarannà inquiet i entre el camp i el celler fa lloc per a la creativitat. "Sempre ens sorprèn a taula amb propostes de dibuixos i noms per a les etiquetes. Entre tots les discutim i decidim, però la seua opinió sovint s'imposa", confessa Antònia Llop, la mare.

Ella és mestra i el pare, també de nom Francesc, pagès i professor d'autoescola perquè assegura que la terra "no dóna". El fill des de jove ha compaginat estudis i treball al camp i li han inculcat sempre la importància de formar-se per ser competent en el món de l'elaboració del vi i de l'empresa. "El pare li deia que havia de saber per què ensulfatava", apunta la mare. El 2005, amb el suport dels pares, el Francesc i el seu germà Joan —que ara cursa el grau d'Enginyeria Agrícola a Lleida—, decideixen iniciar per compte

propi l'aventura d'elaborar vi. Fins aleshores havien portat el raïm a la Cooperativa, de la qual el seu avi va ser un dels socis fundadors.

“El celler és un lloc on s’elabora un aliment”, afirma Ferré. Un altre santuari ple de silencis, màgia i escalf, entre trulls antics sota terra i les tines d’acer més noves. Sang de Corb, Karme, Vernatxa, L’Abrunet, La Foradada... Paisatges i personatges de la Terra Alta, reals i imaginaris, que recuperen valor amb el vi. El català terraltí, la seva llengua, dóna tipicitat i singularitat al projecte, cosa que l’ha portat als restaurants amb estrella Michelin de San Francisco, per exemple.

Ferré ha mirat sempre de cara la imatge desoladora del Poble Vell. La recuperació de la memòria històrica és un deure pendent i la seva generació, els néts dels qui van patir la Guerra, se’n vol fer càrrec. Ha trobat en el vi una manera de no oblidar i d’homenatjar. És tan obstinat com rebel i no és casual que la imponent església vella de Corbera, entre cosits i forats dels enfrontaments bèl·lics, sigui l’escenari d’una de les nits més càlides del vi terraltí. A glops de vernatxa, sota l’eclipsi de la varietat autòctona, homes i dones d’arreu es retroben per fer costat als endèlegs de la Terra Alta que excel·leixen i que han entès les paraules de la poeta Joana Raspall, recollides a la J de l’*Abecedari de la Llibertat*, del Poble Vell: “Que mai a la terra hi hagi lloc per a l’odi i la guerra.”

“El nostre és un celler ecològic. Som pagesos, cultivem varietats autòctones. Si no valorem el que tenim nosaltres, qui ho farà?”



Al número 26 de l'avinguda Catalunya de Corbera d'Ebre hi ha el Celler Frisach, que du el cognom de la família paterna. "De procedència centreeuropea, d'Àustria, com Domènech, March o Llambrich, tots acabats amb ch", explica Francesc Ferré. I continua: "És un cognom estrany, n'hi deu haver un centenar a tot l'Estat espanyol i tots amb vicle a Corbera." El celler és als baixos d'una casa que el 1930 tenia el mateix ús i que els seus pares van adquirir fa quinze anys perquè, segons explica la mare, es venia "conjuntament amb unes terres, que era el que volíem comprar". Només entrar, els ulls giren inevitablement cap als trulls antics de color vermell granat encara en ús, que són testimoni de l'elaboració de vi a principis del segle xx.

"Si no vals per estudiar, a fer de pagès", havia sentit Ferré més d'un cop al poble. Lamenta el to amb què encara es parla d'un ofici que ha estat determinant per al país, per a la conservació de paisatge, la prevenció dels incendis i la producció de collites. Una professió que també és vital per a l'alimentació. "Als Estats Units els pagesos estan altament qualificats, però aquí els qui saben l'ofici són gent gran que es va morint", explica. "El risc és molt alt. Treballes dur tot l'any i no saps si una pedregada a final de temporada pot arruïnar-te tota la producció. Nosaltres som pagesos de tota la vida, més de 200 anys dedicats a la terra. Però sabem que el vi no és només vi, és molt més. Hi ha molt valor afegit: és imaginació, creativitat, té un percentatge intangible molt alt", explica. Se'l veu còmode en aquesta faceta multitasca dins d'una petita empresa familiar.

Amb aquests precedents familiars i sobretot pel convenciment dels pares, aviat va veure que s'hauria de formar si volia treballar la terra. "Si no estàs preparat, no



Si tens la terra viva, tens vins vius

vingues al tros”, li deien a casa. “Si has de fer anar la màquina d’ensulfatar, no servix només que conegues la mecànica, el més important és el perquè del seu ús”, insistia sempre el pare.

Del món rural no se n’ha desconnectat mai, a diferència de la tendència natural de part de les últimes generacions. Els estudis de primària els va cursar fins a quart a Ascó, a la Ribera d’Ebre, i els va finalitzar a Corbera mateix. La secundària, a l’IES de la capital terraltina, Gandesa. Un entorn plàcid i amable, immediat al camp, que l’ha portat a aprendre tantes coses com a l’escola i a casa. “Quan érem petits jugàvem a construir cabanyes entre vinyes. Després d’hores d’entretenir-nos, quan ja estaven fetes, les tiràvem a terra”, recorda amb innocència.

Des de molt aviat ha tingut clar que “els pobles no són pobres pels recursos sinó per la gent que hi viu” i és probablement aquesta afirmació la que l’ha dut a superar-se constantment i adquirir el saber fer que vol deixar a Corbera d’Ebre. “Vas a vendre vi, no fum. Vas a vendre la història de la teua família. És molt important transmetre-ho i d’això se n’ha de saber, també.”

Els anys d’adolescència no han estat exempts de rebel·lia. S’intueix per la seva manera de ser clara, directa i valenta. Ho confirma la mare, que és al celler etiquetant amb imatge renovada L’Abrunet, satisfeta que el seu fill hagi sabut canalitzar aquest caràcter a través d’una professió que l’omple. “El iaio patern portava el cooperativisme a

la sang, es prenia molt a pit els acords de les assemblees, però en acabar els estudis de Francesc vam veure que la viabilitat era muntar una empresa familiar”, comenta l’Antònia.

“Volia treballar a casa perquè veia que hi havia molta faena i pensava que estudiant una carrera a Tarragona només podria tornar a Corbera a ajudar els caps de setmana.” La preocupació era atendre primer les necessitats familiars, però els estudis van haver d’imposar-se per afrontar la vida al camp en les millors condicions. A l’Escola d’Enologia Jaume Ciurana de Falset va aprendre el com i a la Facultat d’Enologia de la URV a Tarragona, el perquè de les coses. Al poble en va descobrir tantes d’altres relacionades amb valors com la humanitat, el respecte, el civisme i la concòrdia. I és aquí on apareix per primer cop en la conversa el pintor Jesús Pedrola, l’únic artista resident al Poble Vell, el motor de la seva recuperació. Ell és qui va impulsar el mural infantil de mans estampades sobre fang i cercles de colors diversos. Ho va fer des de la Casa de Cultura de Corbera i ara l’obra dona la benvinguda al Poble Vell. Convida tothom a homenatjar els corberans. Dissset anys separen la mà del Francesc enòleg de la mà de fang del nen entremaliat que va ser, que està estampada sobre un verd que segurament ja el feia albirar un futur esperançador per a la comarca. El pas del temps li ha donat expertesa i seguretat. Confiança en els corberans i en La Foradada. Deu anys després del seu primer vi al Cellar Frisach, el 2015 ret homenatge al poble que l’ha vist néixer, a la imatge d’edificis de planta alta, foradats de petites finestres. “La Terra Alta és una joia que és a 300 metres sota terra. Cal encara un temps per veure-la tallada, com ara està el Priorat”, sospira.







Anna Espelt

REMULLANT ELS PEUS a la vora del mar, a l'Empordà, amb la mare, assaborint garotes i un Terres Negres a la copa. El vi forma part de la trilogia del Cellar Espelt més lligada al terror, elaborat amb raïm de vinyes plantades al segle passat, entre els anys 1934 i 1954. Encara n'hauran de passar 22 més per veure néixer l'Anna, un dissabte, el dia de Sant Ferriol de 1976, en plena campanya de la verema. "El pare havia d'anar a collir raïm i no s'hi va presentar. A l'avi no li va fer gens de gràcia, fins que no en va saber el motiu", revela.

La imatge inicial és un desig, probablement ja complert, però també i sobretot una declaració d'intencions d'una biòloga i enòloga que es manifesta inquieta, expressiva i gesticuladora. És de conversa amena i profunda de mar de fons, i d'ironia fina. Una dona de 38 anys reflexiva que ha sabut trobar la calma dins del caos que és la vida —la vida en femení principalment—, però que mai deixa de fer la vista endavant i endarrere. Acaba de tancar l'arbre genealògic de la família i se la veu tan interessada a recuperar bocins del passat com a abordar il·lusions de futur. La vinya demana paciència i entén que s'ha d'aplicar el ritme que marca el cep: "Tinc tendència a tenir molts fronts oberts i ara mateix hi ha dues idees en què ja hi penso, però sé que he de consolidar-ne d'altres primer."

Pertany a la tercera generació d'una família de viticultors de l'Empordà, amant dels viatges. A Tòquio, al bar de vins que duu el nom d'Espelt, hi va deixar escrit fa alguns anys: "Empordà a cada copa/ Arrels que arriben molt lluny/ Lligams que no ens esperàvem/ I que ara són profunds." Va arribar a la direcció vitivinícola i enològica del Cellar Espelt l'any 2000 amb recança de no haver vist món primer. *Encara no sé com sóc*, una de les obres més emblemà-

tiques de l'escriptora empordanesa Maria Àngels Vayreda, l'ha acompanyat en bona part del trajecte i ara ha manllevat el títol a l'autora per afirmar amb rotunditat que els vins de l'Empordà ja han trobat el seu camí. Preparant el tast que va dirigir a Monvínic per encàrrec, fa uns mesos, va descobrir en primera persona el potencial dels cellers empordanesos que té a la vora. "L'Empordà és on moren els Pirineus, a tocar de mar. És una zona rica, principalment el cap de Creus, amb pendents i terres primes, amb sòls geològicament complexos de famílies grantítics i pissarroses." Amb diversitat i contrast però amb un accent particular que no només marca el vent capritxós de tramuntana.

Amb estudis de Biologia i Enologia, té Espelt al cap i les vinyes de Mas Marés, al cor. Els ceps plantats al cap de Creus, desafiant la bellesa blava del golf de Roses, l'embaïdaleixen. Calen trenta segons en silenci i respiració profunda per comprendre la magnitud de l'espai. És el lloc on la farigola inunda amb subtileza el nas i perfuma les mans de bàlsam perenne. Té un caràcter més salvatge que en qualsevol altre paratge empordanès.

Anna Espelt és d'acció més que de vers: "El més important d'Steve Jobs és el que va fer i no el que va dir. Aprèn a gaudir amb el que fas, cal ser més pràctic i més real."

S'ho aplica cada dia en totes les hores de dedicació que li calen, que són moltes, per empènyer el projecte d'un avi visionari. El temps s'esmuny veloçment però ella sap aprofitar-lo com si no n'hi hagués un de nou. És propera i apassionada, sobretot allà on sent més felicitat i risc, entre vinyes velles de lledoner roig o a tocar de mar. "Rauxa, terra i art", l'essència empordanesa que vol transferir als seus vins, la que nodreix l'obra de Dalí, la cuina de Ferran Adrià: "No és casualitat que a tans pocs metres de distància hi hagin nascut dos genis universals", sentència.

“Mare, estic obligada a treballar al celler?” La Lola té 13 anys, és la gran de les tres filles d’Anna Espelt i fa poc va expressar en veu alta una pregunta que li rondava feia temps, probablement pels comentaris que sent a l’escola. “No, no ho estàs. Hi treballaràs si tu vols. Tu tries.” “A mi m’agradaria ser directora d’exportació (*export manager*)”, comenta la Lola. “Et tocarà aprendre molts idiomes, endavant”, li respon sa mare. El vi, indissociable de la vida, com escriuria el poeta.

“El meu pare explica sempre que als 8 anys vaig elaborar el primer vi i el resultat va ser vinagre”, reconeix Anna. Va ser més prematura que les seves filles, però totes dues generacions han viscut immerses en el mateix món, salvant les distàncies del temps i de la cultura. “Els meus primers contactes amb el món del vi són a casa de l’avi, de ben jove, i estan relacionats amb el cava. Hi anava el cap de setmana a moure les ampolles de la rima i recordo com les degorjaven”, explica. Fa memòria dels dies a la finca, de com collia raïms i préssecs.

L’origen del Celler Espelt és en un regal de noces. “L’avi Lluís era masover de Pau i en casar-se amb l’àvia Quimeta, els consogres els van regalar un tros de vinya”, recorda amb enyor l’endòloga. Fundador i soci de la Cooperativa de Pau, l’avi tenia “molta trempera i visió, era innovador”. Només així s’explica que amb 69 anys decidís iniciar el seu propi projecte”, relata amb orgull la néta que li segueix les passes. Enmig de les dues generacions, hi ha el pare, Damià Espelt, enginyer agrònom, dedicat a l’empresa de productes per a la pagesia i fitosanitaris. “Espelt és el nostre cognom. Tots els nostres ancestres es van dedicar a la vinya i l’olivera, els cultius més agraïts a la zona de terraprimms de la qual venim”, afegeix ella.



El vi es fa a la vinya, entre el vent i el mar

“Fins als anys noranta va ser l’avi qui va marcar el camí d’Espelt. Després vam iniciar una nova manera d’entendre la viticultura tenint en compte altres factors”, diu amb convenciment. Des de Mas Sattle, contemplant l’amplitud de l’Empordà, amb el Mediterrani i els Pirineus a banda i banda i la tramuntana bufant sense manies, Anna Espelt assenyala amb la mà les primeres vinyes que va treballar la família i es deixa anar: “L’exposició mediterrània, les terrasses... Els avis ja van veure l’oportunitat d’estendre la vinya als terraprimis. Recentment he estat treballant per recuperar l’arbre genealògic i, sabeu què? Tots són de Pau, excepte algú de Palau... I no estem tan malament,” explica amb ironia.

En Lluís i la Quimeta eren viticultors de renom quan el 2000 engegaren el celler. En Damià, el fill i pare d’Anna Espelt, els ajuda i en aquesta etapa transcendental pren decisions que han donat forma a l’empresa, al projecte de vi i vida de la família. Anna Espelt, que en acabar Enologia estava delerosa de veure món, va haver de tornar a casa aviat. L’avi es va posar malalt quan ella era a Califòrnia fent pràctiques d’enologia i les circumstàncies la van obligar a tornar a l’Empordà en sis mesos. Des d’aleshores es fa càrrec del celler, vuit anys primer a la direcció de viticultura i cinc anys després a l’enologia. Ara “dirigeix el celler amb decisió”, explica el web del celler. Hi faltaria afegir que també ho fa amb precisió i mètode.

185 hectàrees de cultiu de vinya i 30 més d’olivera en propietat. És el patrimoni d’Espelt que l’Anna i el seu equip



interpreten. “Tenim mostres a casa de tot el que ha estat la viticultura a l’Empordà en els últims cent anys”, explica en aquest afany personal d’explorar les possibilitats de cada espai empordanès per minúscul que sigui. Després de la plaga de la fil·loxera, les hectàrees de vinya es van reduir substancialment, ja que van passar de 30.000 a 3.000, però Anna Espelt creu que encara hi ha racons per descobrir i centren part de les seves inquietuds de futur i esforç.

“Què hem fet a Espelt? Estudiar el potencial de cada parcel·la i anar decidint un camí o un altre segons les possibilitats. No pots demanar el que no tens a la vinya. Però com més alt és el seu potencial, menys feina tens”, afirma mentre condueix del celler a Mas Satlle. “Si no fos que Mas Ventós és la casa del costat, s’ho hauria de dir la nostra”, diu en posar-hi el peu. La tramuntana bufa que espanta però a ella li sembla fins i tot delicada. “Ens afecta molt a la vinya, ens ajuda a evaporar la humitat de la planta i encara que plogui tenim un clima sec, però d’altra banda, quan les



ratxes són molt fortes, la tramuntana pot trencar els brots i has de preparar l'emparrat perquè ho aguanti", afegeix.

Potser perquè la seva germana és filòloga i periodista, Anna Espelt ha entès des del principi que la comunicació és clau per fer arribar el cor del projecte al consumidor final. "Fem moltes coses i amb el temps ens adonem que no tot arriba. Malgrat que vam ser pioners a introduir canvis en la comunicació, el disseny i el màrqueting, ara tornem a revisar-ho amb un nou pla de comunicació", explica amb total sinceritat.

"Beu el vi amb gent que et caigui bé", li van dir una vegada a l'Anna Espelt. Mentre tastem els que la defineixen, a la sala de tast del Celler Espelt, sota l'atenta mirada dels germans Roca i Carme Rusalleda, que presideixen la sala en reproduccions a petita escala, afegeix: "I si l'estimes, ja és la bomba." En l'anomenat *the wine five* del sector, hi intervenen el vi, la decantació, la copa, la temperatura i, per descomptat, les persones.

El repertori d’Espelt és extens i l’elaboradora entén cada referència per a moments i persones molt raonats. Així ho expressa al nou web que orienta el client cap a un perfil sensitiu i aromàtic.

Anna Espelt té paraules amables i sentides per a cada vi. El Quinze Roures és *the way to go*, un vi amb complexitat i autenticitat, ple de frescor. “Crec molt en els moments. Hi ha moments per a cada vi, em fixo molt també en el que menjo i és important que la tria tingui sentit”, explica.

“El Sauló, per exemple, és molt versàtil, aguanta el got de plàstic! Quan vaig de calçotada sempre el porto, és espectacular, ha estat guardonat als Vinari —premis que convoca Vadevi.cat— i és un vi amb moltes capes, fruita, sotabosc... Costa de fer”, sentència.

“El Sol i Vent és un vi de vinyes ecològiques, molt especial perquè és el vi del projecte de final de carrera i l’he fet com m’ha donat la gana”, reconeix entre somriures. Explica que “és un vi d’equip que va començar de zero”. Té el caràcter que a mi m’agrada, amb la supervisió de l’avi Lluís. És una declaració de principis, té força però és suau i delicat al mateix temps, elaborat amb lledoner negre, sirà i monestrell, és un vi amb autenticitat i caràcter. Probablement, amb el que em sento més identificada”.

“El Comabruna neix d’una única parcel·la, a les vinyes de muntanya de Rabós, en sòls de pissarra. És el camí que busquem, mentre que el Terres Negres és un cupatge de vuit parcel·les seleccionades” una de les quals la visitem amb ella i es mostra sorpresa pels ceps de lledoner que tanta suor li han donat i ara tantes recompenses. L’altra part de la mescla és carinyena —segons la normativa s’hauria de dir samsó—, però l’enòloga empordanesa in-

sisteix a mantenir el llenguatge: “Les paraules són importants i hem de defensar l’ús que n’han fet els pares i els avis”, matisa.

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

Amb el vi passa com amb els fills, és impossible triar una referència per sobre d’una altra. Per això se sincera en aquest aspecte: “Hi ha vins dels quals em sento més orgullosa, sí, però depèn de la coherència interna del vi amb mi mateixa i de les expectatives posades des de l’inici. Ara que creix el consum de vi blanc i rosat, li demano si aquest últim és, com alguns enòlegs diuen, més difícil d’elaborar: “Tot depèn del treball que fas a la vinya, a la recerca d’una bona maduració per obtenir després una acidesa alta”, afirma. “El vi rosat es consumeix però qui el pren no ho diu. Fa cinc anys, però, que se n’està consumint més, tot i que als EUA, França i Holanda ja fa temps que se’ls valora”, explica l’enòloga d’Espelt. “Cal desacomplexar-se, són vins més versàtils del que pensem i que sigui fàcil de beure o més econòmic no vol dir que sigui menys bo o que la qualitat estigui en entredit.”

Fugint de modes i apel·lant al sentit i a la raó, Anna Espelt reconeix que li agrada tenir cada cop vins ‘més frescos’. M’ajuden en moltes coses i per aconseguir-ho hi ha d’haver intuïció i experiència, per prendre en el moment encertat la decisió tècnica d’iniciar la verema”.



Sergi Colet



ROMANI



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

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

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

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

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

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

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

“El cava es justifica a l’aperitiu, per a un dinar també, però seria sobrevalorar-se”, reconeix. Sense pretensions, amb un producte fresc i elegant al mercat, 100% mètode tradicional (*champenoise*, és a dir, segona fermentació a l’ampolla), DO Penedès, amb una manera de fer senzilla i transparent, Colet reconeix obertament que té somnis molt terrenals: “El que pretenc és viure de la meva finca i que els meus fills, si volen, també ho puguin fer”. Se sent còmode dins la nova denominació Clàssic Penedès: el 2004 va abandonar la DO Cava perquè no s’hi veia representat per preu i qualitat. Teixeix complicitats amb el territori i les persones que l’habiten. De camí cap a les finques, atura el vehicle i saluda un vell conegut. Li demana si amb les darreres pluges d’octubre ja ha pogut collir els primers bolets de la temporada. De moment, sembla que escassegen. Fins i tot per la Llacuna. Qui de petit era un entusiasta de Félix Rodríguez de la Fuente i aspirava a salvar animals fent de veterinari ha trobat en la terra que habita el seu espai vital i professional.




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



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

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



LES MANS

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

Omar Khayyam



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

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

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

"El nostre projecte està basat en la vinya i la terra", afirma amb tota rotunditat. "Gaudim quan comprem una petita parcel·la de vinya o un tractor que val més que un

cotxe de luxe”, afegeix. “Aquí, al celler, som pragmàtics i funcionals, cada euro està posat en béns tangibles”, explica. Queda prou clar que tot comença a la vinya i el fet que aquesta sigui una de les poques empreses i de les més petites que controla tot el procés de producció i elaboració dóna un caràcter diferent a l’escumós. De fet, totes les referències de Colet són extra brut, amb només 1,5 grams de sucre residual.

“La lluita que tens des del primer moment a la vinya, amb la pluja, la poda, la verema... acaba sent la personalitat que imprimeixes al vi, allò que li transmetes; la vinya és un sentiment”, afirma Colet quan se li pregunta pels cellers que compren el vi base per fer-ne cava o escumós.

“Som un equip reduït de set persones i des de l’any 2013 totes les vinyes són ecològiques. Per dues raons: l’una, pel clima que tenim a l’Alt Penedès (a la Champagne no poden fer-ho tan fàcilment); per tant, ho hem de fer aquí i vendre-ho al món. I l’altra, perquè amb l’ecològic determines l’estil de l’empresa. Tenim un alt nombre d’agrupacions de defensa vegetal (ADV) que ho fan possible també”, comenta. Les ADV’s controlen fins a 1.150 hectàrees i són de les més grans de Catalunya.

La verema es fa amb màquina. Es cullen progressivament les set varietats que té el celler: pinot noir, gewürztraminer, muscat, macabeu, chardonnay, riesling, parellada, xarel·lo i merlot. Sergi Colet reconeix que la màquina no va bé per a la maceració dels vins negres, però sí per a l’estil de vins que té al mercat, els escumosos: “Collim i ràpid entrem al celler, fem premsats suaus, obtenim rendiments del 50%... Aquesta és la base.” La verema és nocturna per evitar oxigenacions i també per contribuir a l’estalvi energètic. “Tant a la vinya com al celler el sistema de produc-

ció és el tradicional, però aprofitem totes les tècniques de cultiu i vinificació més modernes i respectuoses”, matisa. Al celler, disset dipòsits d’entre 1.000 i 15.000 litres esperen per iniciar la fermentació. “Fem veremes personalitzades per varietat, cada una té particularitats bones i dolentes, justament per això sóc partidari dels cupatges, però el que m’interessa principalment és que el consumidor hi reconegui l’elegància, un vi sense arestes, delicat, la bombolla totalment integrada”, diu.

El celler, situat a Pacs del Penedès, destaca per la seva arquitectura funcional i el logotip girat que dona la benvinguda. “És un tema de disseny”, comenta. “Volíem claror a les oficines però també protegir-nos del sol. Per això està torçat, per l’estètica i la modernitat. L’any 92 la gent pensava que era la teulada i que encara no estava instal·lada.” “No hi ha cap luxe, és un espai funcional, de treball. Tenim l’elaboració sota terra per mantenir la temperatura constant, també la del producte envasat”, remarca.

Les finques de Colet Vins gaudeixen d’un microclima marcat per la Serralada Prelitoral amb un caràcter diferent del que predomina a la plana del Penedès i orientació de parcel·les a nord i nord-est. El propietari destaca que les vinyes “estan plantades en un privilegiat entorn al·luvial de l’Alt Penedès”. El rendiment de la vinya no és alt com a la plana. “Són terrenys fèrtils però de pedra trencada, amb la qual cosa obtenim estrès hídric i estabilitat per al cep.” I comença a descabdellar el fil de la viticultura, amb precisió: “Si l’arrel del cep és profunda, la climatologia de la superfície no hi intervé tant, per això la vinya vella et dona estabilitat, s’autoregula...”. També la posta de sol sobre les vinyes de Colet és més primerenca que a la plana i de nit la temperatura baixa amb una diferència de 3-4 graus. “Aquest fac-



tor climàtic és molt bo per mantenir l'acidesa, un paràmetre que ens permetrà obtenir més aroma que consistència. Amb la cria ja donarem estructura al vi, però d'entrada no la volem", adverteix Sergi Colet.

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

Miquel Palau





“ÉS ACTITUD, IL·LUSIÓ, HONESTEDAT. NO ÉS FORÇOSAMENT DIFÍCIL, perquè la terra i el producte impregnen. És un endleg 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.”

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. 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.

“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 fermen-

tació 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 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 Arboret, l'única amb vinya al voltant.

"Aquest és un planter experimental, algunes varietats no sabem què són encara", sospira l'enòleg. 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.

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 trosos 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 recursos 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'entourisme 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:



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

“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’endèleg 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

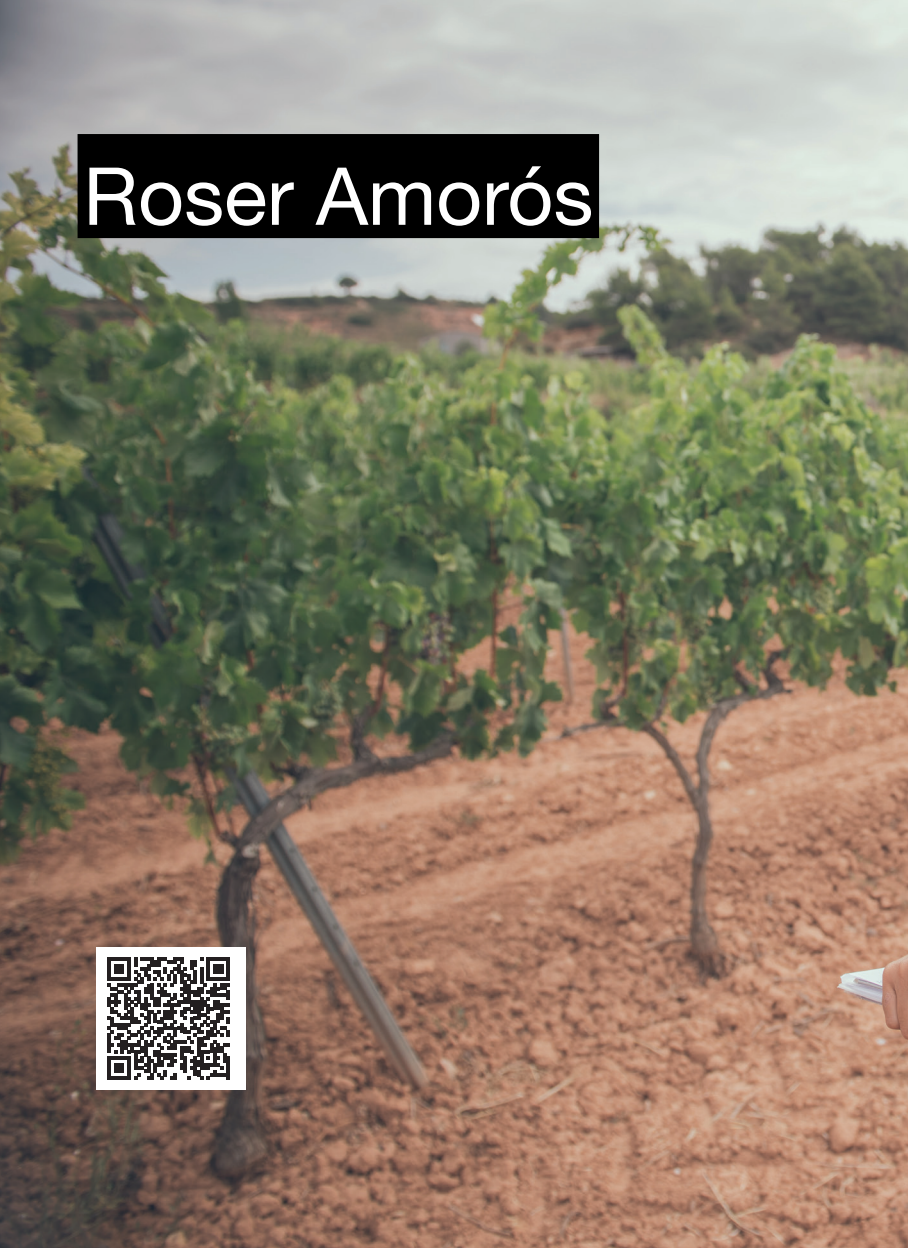
la verema quan va dir que marxava, després d'un temps de col·laborar." I una vegada més, Miquel Palau, es va fer càrrec de la situació. El mètode li ha funcionat sempre. "Sóc un tèdric, fixo processos de treball i marco pautes. La part científica no em deixa que les coses quedin a l'aire i tot està procedimentat, 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.

Laurent Corrió té una sòlida trajectòria d'enòleg 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 meua 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 taula 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.”



Roser Amorós





A BARBERÀ DE LA CONCA LA CONEIXEN com la filla de Ca l'Alcantí, 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 Poboleta, 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 modulada. 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 privilegiades a un paisatge de vinyes, sembrats, ametllers i

hortes arrecerades 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 copsa 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 treballa 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 agràida", 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. 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'enòleg 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.

“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 templer, 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.

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 consciència 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 Corralles 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 agraïda, 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.



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

“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 pors 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 experimentar fa vuit anys, quan encara no se'n parlava extensament com ara, a la Granja Laya d'Uldecona, 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'Espiells, al Penedès:

“Escoltes 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, avessada comestic a l’orgànic; a més, em fa mandra revisar la llista. Araestic 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 repassa 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.

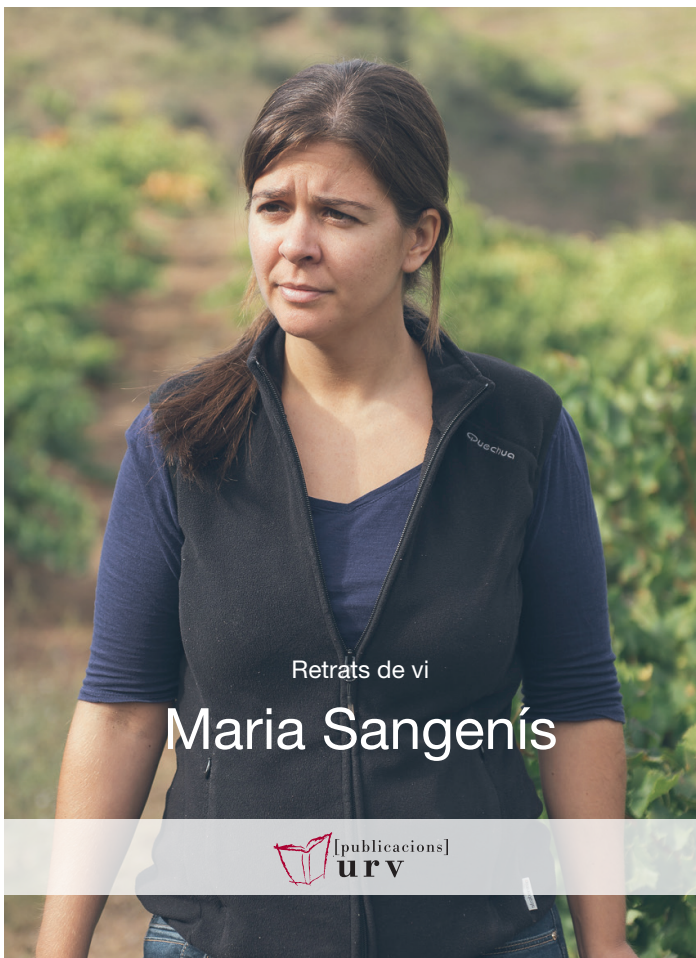


Retrats de vi

Xavier Garcia



[publicacions]
URV

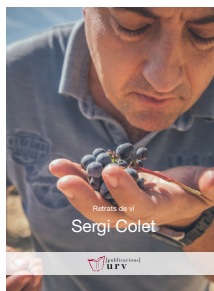
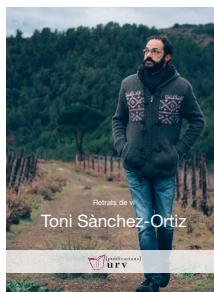


Retrats de vi

Maria Sangenís

 [publicacions]
urv

Compreu els llibres en paper i digitals a
www.publicacions.urv.cat



Disponibles en català, castellà i anglès

EDITA
Publicacions URV

1a edició: octubre de 2017
Dipòsit legal: T 1228-2017
ISBN (paper): 978-84-8424-630-5
ISBN (PDF): 978-84-8424-632-9

PUBLICACIONS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Av. Catalunya, 35 - 43002 Tarragona
Tel. 977 558 474
www.publicacions.urv.cat
publicacions@urv.cat

RETRATS DE VI és un cicle de perfils d'enòlegs que s'han format a la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona.

Paisatges, pràctiques vitivinícoles i perfils professionals diversos, però amb una única manera d'entendre el vi: amb passió i amb el convenciment que el vincle amb la terra és tan determinant com l'art, l'artesania, la tècnica i la ciència que es fonen a l'hora de fer vi.