

A woman with long brown hair, wearing a dark blue zip-up vest over a dark blue t-shirt, stands in a vineyard. She is looking slightly to her right with a thoughtful expression. She is holding a small, clear plastic bag filled with grapes in her hands. The background is a lush green vineyard with rows of grapevines.

Retrats de vi

Maria Sangenís



[publicacions]
urv

DOQ Priorat

Maria Sengenís

TEXT: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFIES: MAOZ ELIAKIM



Tarragona, 2019

*Si fossis terra creixeria en tu
i llevaria fruits d'una rara dolcesa,
seria fidel als camins que et solquen la pell
i als rius secrets que et travessen l'entranya.
Si fossis mar manllevaria el vent
per desvetllar-te remotíssims ecos.
Si fossis pluja et rebria tot nu.
Si fossis bosc estimaria l'ombra.*

Miquel Martí i Pol, *Si fossis terra*

ENÒLEGS I AMICS LA DEFINEIXEN com una dona valenta i amb un nas admirable. Ella s'espolsa els elogis, però no deixa passar l'ocasió de fer-ne al seu pare: "Ha estat el meu mestre", dirà sense contemplacions. Li discuteix la manera de fer vi, es posa a si mateixa a prova amb noves idees, però al final acaba adonant-se que l'experiència és un grau. Per això respecta la tradició del celler. Pere Sangenís i Conxita Vaqué van ser els primers viticultors a embotellar vi a Porrera, l'any 95. També van començar a plantar vinya l'any 78, quan tothom deixava la pagesia i renegava de la viticultura al Priorat. Maria Sangenís, l'enòloga, una de les quatre filles del matrimoni, admira aquest gest decidit de la generació que la precedeix en un temps de complexitat econòmica i social al Priorat. Està empeltada al poble i té una llarga història que l'hi vincula: les famílies maternes de Pere Sangenís Anguera i Conxita Vaqué Simó s'havien dedicat a la vinya i a la comercialització del vi, els Anguera —primer, Monlleó— des d'abans de 1700, els Simó a partir de 1886.

Fer vi a Porrera és avui més fàcil que abans. Amb més coneixement i visió, amb més experiència i creativitat acumulades. Però també amb més competència i riscos. Al costat del Pere i de la Núria —pare i germana petita—, Maria Sangenís (Porrera, 1982) sent que ocupa el lloc que li pertoca. Viu l'eno­logia amb naturalitat i professionalitat. És discreta i fa bona la frase que li regala Pili Sanmartín, companya de professió

de Gandesa: “Vivim en i amb la terra i de la terra en fem vi”. Ha estat mare fa dos anys i en aquest temps ha començat a repartir estima entre la vinya i el Jofre. Aparca la freqüència dels viatges a regions de vins per fer tallers de fanalets. Sap que és un parèntesi per després viure-ho amb més intensitat encara. Li brillen els ulls quan parla del Mosel i del riesling, que tant la van hipnotitzar, tant com del paisatge de coster i la tipicitat del sòl d’una regió icònica. Però a la bassa de l’antic molí de La Cometa també se la veu plenament feliç i orgullosa de tot allò que ha heretat i que conserva, que cuida, que cultiva i que fa créixer amb calma, sense fer gaire soroll, però conscient que la seva petjada és definitiva.

“Hi ha molta gent que estima la terra, al Priorat. Tots els qui continuem, malgrat les dificultats, som els que tenim una història al darrere. I els que hi vivim”, dirà taxativa. Sap per herència familiar que no tot ha estat un camí de roses, en l’aventura de fer vi, i està preparada per si ha d’activar l’antifragilitat. A Porrera encara hi ha racons per fer-hi créixer vinya i seguir respectant la feina dels avantpassats. Sangenís i Vaqué en són un exemple. La manera de fer discreta i senzilla, tenaç i efectiva dels pares, es perpetua. El seu és un celler situat a la plaça de Catalunya amb vocació internacional, amb presència al món. Una família dedicada en cos i ànima a l’enoturisme. “N’hem fet sempre”, dirà la Maria. I recorda quan, de petita, passava els caps de setmana amb l’avi, reom-



Porrera des de les vinyes de Sangenís i Vaqué

plint garrafes de vi i convidant la clientela a un tragué de vi del porró després de fer la compra. Un gest demostratiu d'una generositat familiar que, els qui la visiten avui, en ple segle XXI, també reconeixen. De les maduixes amb vi ranci que li preparava l'àvia en guarda un record extraordinari.

Maria Sangenís es mostra franca i sincera, tal com és i tal com la reconeixen els amics i professionals que l'envolten. Es relaciona sense doblecs, amb un punt de tímidesa que la fa interessant però també inexpugnable. Com els vins, guarda misteris profunds. Vol continuar sent respectuosa amb la tradició i seguir demostrant que en el cupatge clàssic hi ha fragància i complexitat: l'ADN del Priorat. Ressalta que garnatxa i carinyena guanyen plegades, reuneixen força i atractiu, tenen una expressió de fruita madura i ne-

gra, concentrada i rotunda, que fan l'*accord* sublim. Elegant i vellutat, per un pas per bota cada vegada més precís i estudiat.

El seu horitzó és Porrera i se sent orgullosa de fer vi al Priorat. Demana més cultura de vi i més consciència, ara que molta gent s'hi apropa. Predica que només així es podrà valorar la qualitat per sobre del preu en una regió de vins que és complexa, però principalment gratificant. "De les pedres se'n fa vi", diu el sommelier Josep Roca. Maria Sengenís és de costums senzills, de banys de natura, bosc i vinya, de paraules sinceres i d'il·lusions matisades. De música clàssica però també dels *greatest hits* de cada època, influïda per les germanes grans. De la mateixa manera que a vegades fa números, a vegades decideix cupatges i a vegades analitza el grau del raïm. La virtut de sumar vi i vida. Entre vinyes, no se n'amaga i agreix la dimensió del que té entre mans. Sovint queda embadalida pel paisatge, que, malgrat que el té molt après, emocionalment la supera. A l'aventura de fer vi s'hi suma la de ser mare. Amb el Jofre comparteixen passes, tant se val el tipus de terreny pel qual transcorrin.

Fa camí, a poc a poc, sense presses ni estridències, conscient que ara és temps de prioritzar la família, sense descuidar allò que la fa plenament feliç, que és fer vi. I parla amb orgull del pare, sempre i reiteradament; el Pere, amb qui discuteix i amb qui ha intercanviat apunts universitaris, discussions, impressions i experiències. Quan ella va, ell ja torna. Però es respecten i s'admiren. I en la claror dels ulls d'ell es reflecteix la pell morena d'ella. Dues generacions que parlen del mateix però que empren diferent llenguatge.



“Els nostres vins necessiten cultura;
s’ha d’entendre que el Priorat dona
qualitat i concentració”





Ella és molt jove, encara, però la història ve de lluny. Quan tothom abandonava la vida als pobles o el conreu de la vinya, els pares de Maria Sangenís i Vaqué, el Pere i la Conxita, van començar a plantar vinyes a les finques familiars de Porrera. Era l'any 1978 i eren pocs els valents que seguien confiant en les oportunitats de la terra. "Sabem que aquestes terres havien pertanyut a la branca materna de la família, als Monlleó, des d'abans de 1700, i que principalment s'hi cultivava vinya", explica la Maria. La seva, per part de pare i mare, és una família empeltada al Baix Camp (Duesaigües) i al Priorat (Porrera), i malgrat la conflictivitat social i econòmica viscuda en alguns moments, mai van girar l'esquena la viticultura. L'any 1979 el celler de la plaça Catalunya ja començava a fer olor de vi, amb la generació que va prendre el relleu i el compromís de l'avi matern, Josep Simó, que s'havia dedicat tota la vida a l'elaboració i la comercialització de vi, des de 1886. L'herència rebuda pesa, però com un gran valor. Avui, a Sangenís i Vaqué hi ha saba nova, i el relleu té nom de dona. Maria Sangenís abraça amb orgull la tradició i la respecta, sumant-hi noves inquietuds i valors.

A la vinya vella de La Coranya, a quatre revolts mal comptats de la sortida de Porrera en direcció a Torroja del Priorat, recull mostres de carinyena entre feixes i esquistos de pissarra. La verema 2016 ja fa dies que va. La comencen un 13 de setembre —“més aviat que altres anys”, dirà—. No mostra símptomes d’esgotament, només una hèrnia que li ha fet la guitza i que no li ha permès ser tant com hauria volgut a la vinya. “Només veient el raïm ja sabem en quin punt està”, dirà amb l’ull clínic del professional. “Està molt sa, i quan la rapa és groga ja anuncia que està al punt òptim de maduració. Quan és verda encara no ho està, i quan passa a marró, massa grau”, sentència.

Dos anys després, el 2018, pocs dies abans de la verema, compartim de nou conversa i reflexions. “Jo em cuido de les mostres i de decidir què és el que veremarem. Les tasques del celler les decidim i fem a tres bandes, amb la Núria i el pare”, comentarà, ja sense l’hèrnia empipadora, i amb el Jofre, el seu fill d’un any i mesos, a les faldilles. “La verema és temps de nervis i neguit. Fa unes quantes setmanes que hem acabat de pintar el celler, l’hem preparat per a la nova anyada... I encara que ho planifiquis tot, sempre queda alguna cosa a fer al setembre. Cal netejar caixes, dipòsits, deixar-ho tot llest per a l’entrada del raïm... Aquests dies estic fent controls a la vinya, i suposo que veremarem a partir de la segona quinzena de setembre, tot i que l’any passat vam començar el dia 11, per la Diada. Aquest 2018 és més complicat. Entre els mesos de maig i juny hem fet més tractaments a la vinya que en altres campanyes, pel míldiu, però després tot ha anat bé. L’estat sanitari és ara perfecte, però és cert que cada any tenim canvis de temps més sobtats. Més pluja i més intensa. Es troben rovellons per tot arreu... Hem d’estar preparats, i és un any de difícil previ-

sió, ara mateix”, dirà sense reconèixer en ella amoïnament. Conversar amb Maria Sangenís és serenor. És una dona pausada i sincera. Se la veu convençuda del sentit que té fer vi i privilegiada de fer-ho al poble que l’ha vist créixer: “Tenim sòls pobres i un clima sec; això és garantia de poca producció, però de màxima qualitat”, explica.

Poques rengleres més avall d’on cull mostres per a la verema de 2016, hi ha part de la família; el Pere dalt del tractor amb les caixes, i la Núria collint raïm a mà. I un equip reduït de persones que verema. “Per produir el millor raïm és necessària la millor terra, i la tenim”, diu amb rotunditat. “Són terres permeables de pissarra i orientades a sud. La influència de la brisa marina suavitza la calor de l’estiu, i els ceps poden fer la fotosíntesi amb la màxima eficiència”. Se li endevina ràpid el seu coneixement enològic: “El manteniment de la matèria orgànica del sòl el fem amb adobs naturals d’ovella, que ajuden el cep a superar l’estrès hídric de l’estiu, perquè el terreny reté millor la humitat, que és escassa”. A la vinya hi ha un treball preventiu i precís que després demostren els vins amb la seva grandesa.

El Priorat, un territori aturonat, està format per materials de l’era paleozoica, principalment pissarres del devonià i del carbonífer (formades entre 416 i 318 milions d’anys enrere), per tant, de les més antigues que es poden trobar en superfície a Catalunya actualment. Els sòls són poc profunds, normalment d’un sol horitzó, i de seguida (a uns 10-15 cm) es troba ja la roca mare. Tenen un baix contingut de matèria orgànica i estan formats majoritàriament per la disgregació de les pissarres, que aquí reben el nom de llicorell o llicorella, unes pedres laminars

i trencadisses de color d'aram enfosquit entre les quals s'endinsen les arrels dels ceps a la recerca d'humitat, aigua i nutrients (Font: DOQ Priorat)

El projecte de fer vi a Porrera ha anat creixent de manera sostinguda. Ara hi ha 15 hectàrees en producció, que es divideixen en tres grans parcel·les per on transcorre la vida professional i emotiva de Maria Sangenís. Un 80% dels ceps són dels raïms autòctons del Priorat, garnatxa i carinyena, però també hi ha testimoni i espai per a les mal anomenades varietats millorants. “El cabernet, el merlot i la syrah es plantaven molt als anys 90, al Priorat. La garnatxa i la carinyena necessiten 20 anys per fer bon vi, perquè primer són molt productives. Per això, per guanyar color i concentració de manera fàcil es va apostar per les varietats foranes. Els nostres millors vins, però, són assemblatges de varietats autòctones. En els joves sí que hi ha lloc per a les altres”, explica amb tots els matisos i aclariments que calen.

La Coranya

Plantada l'any 1978. Garnatxa i carinyena amb sòls de pissarra i còdols de riu.

La Cometa

Plantada als anys 90. Garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon, merlot i syrah sobre sòls de pissarra grisa i taronja. Ampliada el 2017 i 2018 amb 2,5 ha de garnatxa negra, carinyena i garnatxa blanca.

Roques Llises

Plantada a principis dels 70. Garnatxa i carinyena amb sòls de pissarra esmicolada.



Mentre Maria Sangenís recull mostres de raïm per portar al laboratori, tot i que a simple vista ja intueix si s'ha arribat al punt de maduració fenòlica, recorda que l'any ha estat sec i que per al 2016 esperen una producció estàndard, sense grans alts i baixos de quantitat respecte de l'any anterior.

“A la vinya fem una selecció molt acurada del raïm, el collim en el seu punt òptim de maduració. Al celler, el raïm entra sa. Derrapem i xafem de manera suau i lenta, per no maltractar el teixit vegetal, i la fermentació la fem a dins dels cubs soterrats, que hem recuperat i reformat amb rajoles de ceràmica”. En el trànsit de la vinya al celler podem constatar la definició dels processos i, essencialment, que el treball és dins i fora del celler, sempre en equip. “Tots fem una mica de tot”, dirà la Maria. El pare, el Pere, és viticultor. “Fa 40 anys que elabora vi. Ha estudiat cursos d'enologia a

Gandesa —on va conèixer la Carme Ferrer, del Celler Bàrbara Forès, amb qui guarda una estreta amistat— i a Falset, a l'Escola d'Enologia Jaume Siurana. La Maria reconeix que “sempre hi és, en tot, però no sap delegar”. Malgrat l'advertiment, en la curta distància es veu com s'entenen i es coordinen.

“ L'any 1995 som el primer celler de Porrera a embotellar vi

Els pares de Maria Sangenís es casen l'any 73 i aviat el seu compromís de fer evolucionar el celler es manifesta. Diu Sangenís: “L'any 78, decideixen fer un vi de finca a La Coranya, a Porrera. I quan comencen plantar, tothom els diu que



estan xalats. Els pagesos del Priorat marxaven a treballar a Reus i al lloc de la vinya plantaven avellaners. Es van passar èpoques difícils, a finals dels 80 i a principis del 90, però van resistir”. El 1995, Sangenís i Vaqué marca un nou punt d’inflexió a Porrera que sovint passa per alt o no es reconeix prou. És el primer celler del municipi que embotellà vi. Serà el Garbinada. En dos anys, els importadors dels Estats Units i Suïssa ja el comercialitzen. La dèria del Pere i la Conxita serà agafar experiència en l’elaboració de vi embotellat després de molts anys dedicats a la producció de vi a doll, com l’avi.

Quan hi arriba, al celler, en acabar els estudis d’enologia a la URV, la Maria també hi troba la seva germana petita, la Núria, que haurà estudiat un grau mitjà a l’Escola d’Enologia de Falset i un de superior a Tarragona en Comerç i



Transport Internacional. Plegades comparteixen confidències, a més a més de treball a la vinya i al celler, i accions i viatges comercials. En efecte, el pare i les dues filles petites es reparteixen les tasques en un ordre gairebé perfecte als ulls de qui els veu, amb generositat i respecte.



“Durant els dies de fermentació controlem la temperatura. Els vins de criança estaran entre 25 i 40 dies macerant. Després fem un premsat moderat en una premsa vertical de 250 litres i la malolàctica es fa de forma espontània a dins dels cups”. És clara en l’explicació dels processos, i no amaga detalls perquè tota ella és transparent. “Per a la criança dels vins fem servir botes de 225 litres de roure francès Allier i un petit percentatge de roure americà, amb barriques que han estat fetes amb fusta seleccionada i assecada a l’aire

lliure durant 30 mesos. El vi està a punt per ser embotellat sense filtrar ni clarificar després d'un mínim de sis mesos i un màxim de 18, segons cada referència". La cria dels vins, a Sangenís i Vaqué, passa també per un temps llarg de repòs a l'ampolla, "Podem guardar vins entre 10 i 15 anys abans que no surtin al mercat; fins que el vi no es troba en el moment òptim per al seu consum, no es ven", reblarà. La qualitat passa per davant de l'economia.

Els clàssics

Clos Monlleó. 50% de carinyena i 50% de garnatxa de vinyes de més de 50 anys. Envelliment durant 18 mesos en botes de roure francès. Ni es filtra ni es clarifica. El nom homenatja els rebesavis Monlleó, que sempre es van dedicar al cultiu de la vinya i a fer vi.

En un article al prestigiós web de la crítica britànica Jancis Robinson, el seu representant a l'estat espanyol, el sommelier Ferran Centelles, escriu el juny de 2018 l'article "Priorat's Vi de Vila under the microscope". Al text afirma que "Porrera és casa de les millors carinyenes, els vins de les quals tenen una aclaparadora fruita negra". Tot i que el municipi prioratí reuneix prop d'una vintena de cellers al voltant de la vall del riu Cortiella, l'exsommelier d'El Bullí n'obsequia amb les millors puntuacions a només sis, entre els quals, Sangenís i Vaqué. Matisa que són cellers amb vinyes molt a prop del Mediterrani i que la influència marítima els beneficia. De Sangenís i Vaqué, puntua amb un 15.5 sobre 20 el Clos Monlleó 2007, elaborat al 50% amb garnatxa i carinyena de vinyes de 50 anys. Un vi amb onze anys

d'història que Ferran Centelles descriu organolèpticament amb aquestes paraules: "The wine has lots of juiciness and is fruit-driven, showing bramble fruit, plums, and toffee. The oak is also evident, displaying toast and bitter-coffee notes. On the palate, the alcohol is noticeable and has a dried leaves sensation. Rounded and rather uncomplicated wine. (FC) 15% Drink 2010-2020".

Coranya. 50% de carinyena i 50% de garnatxa de vinyes de 40 anys. Criança de 12 mesos en botes de roure francès en un 85 i 15% americà. Ni filtrat ni clarificat. És el nom de la vinya on es cull el raïm, plantada el 78 pels pares de Maria Sangenis.

Vall Por. 45% de garnatxa, 45% carinyena, 10% cabernet sauvignon. Criança d'un any en botes de roure 80% francès i 20% americà. Ni filtrat ni clarificat. Homenatge l'antic nom del poble de Porrera, conegut com Vall de la Por.

Dara. 45% de garnatxa, 45% de carinyena, 10% de merlot. Criança de 12 mesos en botes francesa i americana. Sense filtrar ni clarificar. "És el vi d'ara".

Garbinada. 45% de garnatxa, 45% de carinyena, 10% de syrah. Sense criança, vinificat en antics cups soterrats, revestits de rajola de gres (ceràmica). És un vi que parla de la "brisa marina que refresca les vinyes a l'estiu". Un convidat a tastar "un vi fresc amb tota l'estructura del Priorat".

Simfonia en dolç. 90% de garnatxa, 10% de carinyena. Producció limitada de 800 ampolles de 0,5 litres. Vi negre dolç natural, sense sucres ni alcohol afegits. Sense filtrar ni clarificar. “Terra, pluja, sol i vent. Heus aquí quatre elements, plens d’harmonia, matisos i temps, el mateix que una simfonia amb els seus moviments”.

La gamma més actual

Lo Bancal de Granatxa. Garnatxa de la vinya de La Cometa de 25 anys d’edat, procedent de les terrasses amb més altura. Criança de sis mesos en botes de roure. Sense filtrar ni clarificar.



Lo Coster Blanc. 80% de garnatxa blanca, 20% de macabeu. Vinyes de més de 40 anys plantades en coster, en pendent. Criança de quatre mesos en bota de roure francès. Ni filtrat ni clarificat.

Lo Bancal de Granatxa (1.773 ampolles) i Lo Coster Blanc (1.960 ampolles) són les dues referències amb les quals més s'identifica Maria Sangenís. Vins joves, frescos, amables, amb caràcter i un estil més innovador. I davant aquestes inquietuds de la nova generació, la pregunta de com els veu l'anterior, la del seu pare, el Pere, és obligada: "Té una ment oberta i l'accepta, per bé que sempre ha tingut les seves opinions", diu Maria Sangenís. I en el fons, la satisfacció d'haver trobat en ella una continuïtat per al projecte enològic familiar: "Ni s'ho imaginaven, que ens hi dedicariem. Estan molt agraïts pel relleu", dirà.

Avui, Maria i Núria Sangenís comparteixen amb el pare la responsabilitat d'elaborar vi. "Les vinyes són totes a Porrera, dins de la DOQ Priorat, en sòls molt pobres i un clima sec. Tenim una producció petita però una qualitat alta", expliquen en un catàleg que fan servir per a l'exportació. El projecte creix a ritme sostingut. Entre els anys 2017 i 2018 han plantat 2,5 noves hectàrees de vinya a Porrera: garnatxa blanca i negra i carinyena. Aquest 2019 ampliaran la plantació en mitja hectàrea més, de garnatxa blanca. "Les noves vinyes les destinarem, segurament, a un nou vi, que serà el Bancal de Carinyena". La idea de la Maria Sangenís és anar-se reinventant i crear vins nous i diferents, mentre que els clàssics es mantenen i es consoliden com a emblema de la casa. "La nostra família va plantar sempre mesclant varietats perquè creien que eren complementàries i anava millor per al cupatge final. Per això, els clàssics són assem-

blatges. La carinyena i la garnatxa són extrems, i quan els uneixes es fan rodons. Una és més oxidativa i l'altra més reductiva. L'equilibri és a la mescla i en el pas per bota, que les arrodoneix”.

“Els vins que surten d'aquesta terra són impressionants. En tastos a cegues, quan un vi és Priorat, ho saps i saps també que és el millor

“Entre un 60% i un 65% dels vins de Sangenís i Vaqué van a l'exportació. L'hem treballat moltíssim. La resta a Catalunya, i la venda directa al celler”, explica Maria Sangenís. “Als anys 90, a Barcelona no ens compraven els vins. Eren complexos i de llarga criança. Costaven 1.000 pessetes, i per aquest preu ens deien que preferien un vi de la Rioja. Per això, els pares van decidir sortir a l'estranger, anar a fires i apostar fort per l'exportació. Allà va ser més fàcil vendre'ls, perquè els valoraven”, recorda. Els principals mercats són els Estats Units, el Canadà i Europa, a Anglaterra, principalment. Al país britànic hi tenen el distribuïdor més prestigiós, i els ven molt. També som a Suïssa, on hi ha el mercat més gran de vins del Priorat, i a Dinamarca.

“El Priorat és un gran referent. Els vins que surten d'aquesta terra són impressionants. En tastos a cegues, quan un vi és Priorat, ho saps i saps també que és el millor”. Maria Sangenís no s'amaga de les virtuts de la regió de vins on té el privilegi de viure i treballar: “El que tenim és la qualitat, la mineralitat i la concentració del raïm. Amb

el preu no hi podem competir”, dirà taxativa. És conscient que els seus vins marquen un estil clàssic. Les modes van i venen i està clar que el seu ADN es manté intacte, però fan passos endavant per seduir el paladar del consumidor: “Hi ha massa coses noves, però també mirem d’ajustar-nos amb maceracions més curtes que ens donen un perfil més fresc i aromàtic als vins i criances en fusta més curtes. En un vi de Sangenís i Vaqué busquem l’essència prioratina, de Porrera. I al Priorat tenim concentració, per bé que en la vinificació aconseguim vins fins, elegants i estructurats, que només traurem al mercat quan sigui el millor moment perquè es beguin”. En aquest sentit, l’enòloga, matisa: “Som un celler petit, però no per això fem vins ràpid. Al contrari, els guardem tant com calgui”.







VI I URV



El que aprenia a la URV ho
contrastava amb el pare.

Discutíem i intercanviàvem
experiències

Fa gairebé 13 anys que va acabar els estudis d'enologia a la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona, però recorda com des de sempre ha estat vinculada al món del vi i al seu celler en particular. Va arribar a enologia després dels estudis d'enginyeria agroalimentària, també a la URV. “Quan encara estava estudiant, els meus pares van anar de viatge comercial a Rússia i a Suïssa. Recordo que els vaig haver d'acompanyar i que els feia de traductora. Allò ja va marcar el meu inici professional en el projecte familiar”, dirà. Però els records van molt més enllà i comencen a la infantesa: “Els caps de setmana, quan era petita, els recordo la majoria al celler, al costat de l'avi, que atenia el públic. L'ajudava a omplir les garrafes de vi a doll. I després convidava la clientela a fer un tragué de vi del porró”.

Com que l'exportació va ser, ha estat i és un dels forts de Sangenís i Vaqué, des de joves, la Núria i la Maria, van saber que a casa els caldria el seu suport, sobretot en els idiomes i en els viatges a l'estranger, dels quals avui se n'ocupen al 100%. Durant la seva immersió als estudis d'enologia, la Maria recorda i comenta que el seu aprenentatge a la universitat va servir també de suport al pare: “Contrastava els apunts amb la seva experiència. Li va anar molt bé. Ens va anar molt bé. Posàvem en comú el que aprenia a la URV, discutíem molt i intercanviàvem opinions i experiències”.

De l'etapa universitària, recorda amb una mescla d'orgull i d'innocència que els seus apunts eren molt buscats i que se'ls fotocopiaven no només companys d'aula sinó altres promocions. A prop, hi tenia sempre col·legues com l'Oriol Artigas, que fa vi a Alella en un projecte personal molt reconegut; la Mireia Taribó, que ha treballat a Castell d'Encús i ara és a Califòrnia, o el Pere Biosca, enòleg a Caves Gramona, al Penedès. Passat el decenni de la fi dels estudis, busquen forats per veure's, però no sempre és fàcil, amb l'agenda i la dedicació tan intensa que tenen als respectius projectes professionals.

Del professorat, Maria Sangenís encara té presents la complexitat de les classes de microbiologia i la saviesa de qui els feia viatjar per la geografia internacional i la cultura del vi. A la universitat va aprendre les bases, i després les va anar confirmant en el seu dia a dia amb el pare. Ara té prou visió per dir que "el món del vi necessita cultura, i ara que cada vegada hi ha més persones que hi estan interessades, és una oportunitat que no es pot perdre". "Al Priorat fem vins de petita producció, amb un accent mineral, derivat dels sòls de llicorella. Quanta més cultura hi hagi, més s'entendran. Els vins del Priorat necessiten cultura, coneixement. Hi ha dues coses per les quals la gent se sorprèn: el preu i la qualitat. I allà on poses la mirada, defineix el que en saps, de la regió de vins".

Sap que la universitat va ser l'abric, la base tècnica i científica, però el seu gran referent l'ha tingut a casa: "L'admiro molt, el meu pare. I li he portat la contrària moltes vegades, però sempre ha tingut raó. Moltes vegades he necessitat fer-ho i equivocar-me, per saber que ell tenia. "He provat vinificacions diferents amb un alt percentatge de rapa, amb *pigeage* suau. Però al final no ens han agradat els resultats i

ho hem descartat”, afegirà. Altres pràctiques enològiques sí que s’han quedat al celler, i el temps, al final, sempre li ha donat la raó al pare. El Pere és la veu de l’experiència. I és un viticultor amb un seny admirable: “Les inquietuds s’han de saber expressar. És necessari discutir i dir el que un pensa. I pensar diferent. Per avançar, en el món del vi i en general, sempre és important”, dirà davant de la Maria, fent una pausa durant el procés de remuntatges, en plena verema.

I segueix reflexionant en veu alta: “La vida és evolució. No t’has de plantar mai. L’any 2000 John Redford va escriure al llibre *The New Spain* que el nostre Clos Monlleó era el millor vi d’Espanya. Fins a arribar aquí, vam viure inseguretats i confusions. De fet, fa uns anys, no érem conscients del que donaven les varietats mediterrànies com la garnatxa i la carinyena”. Ho diu un home experimentat i colrat, a la vinya de Porrera. Amb les mans brutes de most que està a punt de fer el trànsit a vi. I arrugues sàvies a la cara i uns ulls clars que il·luminen i acompanyen les paraules. “Els crítics i prescriptors ens van haver de fer retrets per despertar. Van dir que als vins del Priorat els faltava tipicitat, perquè optàvem per varietats de fora”, explicarà. I això lliga amb la necessitat de dir sempre la veritat i opinar amb respecte d’allò que passa. Sovint, des de dins és més difícil extreure’n conclusions. “Amb la Maria tenim la mateixa visió del Priorat. Penso que els matisos sovint estan en l’ús diferent de les paraules, res més”, conclourà. La mira i s’hi veu condescendència i admiració. La mateixa que ella li professa quan reconeix obertament que és el seu mestre.

La conversa entre pare i filla transcorre a dins del celler. Tubs, mànegues, mans tacades, olor de vi, història i reptes al davant que tenen ganes de ser explicats. La Núria també hi apareix, però la seva discreció és sempre màxima. “Som

privilegiats. I ho he dit sempre”, dirà el Pere. I afegeix: “Tenim la millor finca. Acumulem la tradició de molts anys i sempre agraeixo i defenso totes les persones que ens han fet arribar fins on som ara, fins aquí. En els anys difícils hem seguit batallant, i crec que ens n’hem sortit bé”. La Maria assenteix amb el gest. I tots dos, amb la humilitat que ha demostrat sempre el projecte familiar, saben que parlen del mateix.

“ Moltes vegades he necessitat fer-ho i equivocar-me, per saber que el pare tenia raó





“La Conxita —la mare— és la que pren les decisions més radicals i més espontànies”, dirà el seu marit. Porta la comptabilitat i la gestió del celler, però també opina en moments transcendents. I aquí demostren definitivament que l’estirp femenina ha estat una baula a Sangenís i Vaqué que es repetirà en les següents. “No ha estat fàcil, però ho hem fet possible. En l’últim tast de vins del decenni de la DOQ Priorat, el Clos Monlleó 2006 era l’únic vi elaborat només amb garnatxa i carinyena, i va ser considerat un dels tres millors vins malgrat la seva evolució. I encara aguanta. Si es conserva de manera correcta, els vins que hem fet poden guardar-se 20 anys i són vius. Sabem com ho van fer els avantpassats, quina és la tipicitat que dona la terra, que els hem de conservar i arrodonir en fusta i en grans for-



mats. La concentració finalment regala l'essència del *terroir* del Priorat", dirà el pare de la Maria. "De la inquietud i de les inseguretats, n'hem après". I amb la mateixa recepta, l'enòloga ha après a fer nous vins i a jugar-se-la. "Amb la Conxita recordo passar dues tardes a Barcelona i rodalia i no vendre res. Va ser una gran experiència, una lliçó. Potser si ens ho haguessin comprat tot, no ho hauríem valorat tant o viatjat tant a fora".

I mentre pare i filla repassen mentalment i amb retalls impresos la història del celler, les primeres fermentacions de la verema 2016 van fent el seu curs. "Són eufòriques", dirà la Maria. I atansa les mans a la tina on hi ha el raïm amb les pells i les hi enfonsa. Somriu. Es fa el silenci. Ni el clic de la càmera que la fotografia la destorba.

El Pere i la Conxita tenen quatre filles, però només les dues petites es dediquen al món del vi. La Neus va estudiar la llicenciatura de traducció i interpretació, i la Glòria, de biologia. Els records de petita de la Maria són al celler, però amb les dues més grans, amb nou i sis anys de diferència, no hi ha tantes aventures compartides com amb la Núria, que és un any i mig més petita que ella. La Maria va estudiar a Falset fins que va començar els estudis superiors d'enginyeria agroalimentària primer i d'enologia després, a Tarragona. Hi anava cada dia, des de Porrera, amb vehicle propi. En acabar a la URV, fa pràctiques a Dominio de Atauta, un celler de la Ribera del Duero liderat per l'enòleg francès Bertran Sourdais, on hi va ser-hi tres mesos i li van oferir continuar. Però va prioritzar el fet de tornar a casa perquè "els pares marxaven de viatge i algú havia de controlar les malolàctiques i fer-se càrrec del celler". És així com va decidir submergir-se en l'aventura familiar de fer vi. "Sempre m'havia agradat molt la vinya, i quan era a l'institut no tenia cap predilecció per cap estudi. Com que la biologia, el vi i els temes naturals m'agradaven, em vaig decantar per l'enologia, però els meus pares sempre em van dir que si no m'agradava, que ho deixés. Mai va ser imposat", reflexionarà en veu alta. De la Ribera del Duero, recorda haver après molt fent pràctiques, però els records no són tant de la regió de vins imponent que és, sinó de la feina portes endins. "Vaig incorporar processos enològics apresos a Dominio de Atauta a Porrera, fent alguns canvis d'acord amb l'opinió del pare. Hi havia coses en comú amb el Priorat, perquè era un celler petit, tenien vinya vella, les vinificacions no eren voluminoses... Vaig aprendre a fer les coses bé", dirà.



Els seus vins estan elaborats amb el cor arrelat profundament a la terra

Saga Steffansdottir no té encara 20 anys i l'estiu de 2017 va fer pràctiques a Sangenís i Vaqué. La Maria la va acollir a casa i al celler, perquè la Saga col·laborava amb el distribuïdor de Dinamarca i volia fer un *tour* de descoberta per diferents zones de vi d'Europa, amb parada al Priorat. Durant una setmana llarga van compartir vi i vida a Porrera. I Steffansdottir en guarda un record "inesborrable". Ressalta no només la calidesa humana de la família, sinó també com d'empeltats estan a Porrera i com han treballat amb molt d'esforç per demostrar que els seus vins estan fets amb coïnxement i cor:

Porrera em va deixar una empremta forta en acabar l'estiu de 2017. Mai oblidaré l'experiència increïble que els meus amics i jo vam tenir a Sangenís i Vaqué. Per no parlar del Priorat, amb un paisatge de gran bellesa i dotat de patrons estètics de vinyes de gran bellesa que s'estenen des de la plana al cim de la muntanya. La família Sangenís era tot el que podíem desitjar. Ens van rebre amb els braços oberts i ens vam sentir com a casa, com si ens haguessin adoptat, fins i tot pel poble. La Maria és encantadora i té una passió increïble pel celler familiar.

El nostre viatge va començar a Reus, a l'estació de tren, on ens va recollir tot la família: la Maria, amb el Roger i el Jofre. Vam passar un primer dia tranquil i aviat vam conèixer el celler, les vinyes i Porrera, que és un poble meravellós. Els vam aju-

dar a embotellar el vi de la collida 2015 i vam ser també a les vinyes del Roger. Altres dies vam cuidar el petit Jofre i ens vam divertir moltíssim amb ell. La nostra tasca era sempre de suport, com i quan calia, des de netejar al celler o fer el sopar a casa. Vam compartir experiències gastronòmiques a fora i també vam visitar Siurana, que és sorprenent. La idea era estar 7 dies a Porrera però vam haver de tornar abans degut al bitllet d'Interrail. Recomana-rem sempre el seu vi que és exquisit i més ara que sabem la cura que posa la família en tot el procés d'elaboració. Estan fets amb el cor i arrelats profundament a la terra. Estem molt agraïts d'haver-los pogut conèixer, veure com treballen plegats per una mateixa fita i per compartir felicitat i orgull.

I després he pensat que em sento molt feliç de poder explicar a tothom les experiències viscudes al Priorat. La feina de la Maria i de la Núria ens va fascinar i amb la seva tenacitat i mentalitat professional han estat capaces d'alçar un espai increïble amb un ambient acollidor i un vi excel·lent.

Tornarem. Ho estem planejant per al mes d'octubre, per veure i experimentar altres processos. Ens agradaria veure com les diferents estacions influeixen en el vi i pensem que a la tardor pot estar bé per viure la verema i com entra al celler, trepitjar el raïm i veure'l fermentar. Ens il·lusiona tornar a Porrera perquè és un lloc especial... Sabem que ens esperen sopars amb família i amics sota un cel d'estels, excursions a la natura, descobriments d'altres pobles petits i jugar amb el Jofre, nadar a la piscina a l'estiu, l'olor de vi... Tornar a experimentar-ho serà un plaer i un somni fet realitat.



LES MANS

Deixa't besar, i en el pit, a les mans,
amant o amada —la copa ben alta.
Quan besis, beu, curi el veire el temor:
besa en el coll, la més bella contrada.
Deixa't besar
i si et quedava enyor
besa de nou, que la vida és comptada.

Mester d'amor, Joan Salvat-Papasseit

Què et diuen les teves mans?

Senzillesa, seguretat.

Les d'un altre enòleg?

Experimentació, tocar, sentir el vi.

Les d'un sommelier?

Decidides, en moviment, espectacle.

Les d'un professor?

Saviesa, mans experimentades i tranquil·les.

Les d'un crític de vins?

Netes, mans escriptores.

VI | PROYECTE DE VIDA





Tenim vins consolidats, però amb les plantacions de vinya dels últims anys ens atrevirem a treure al mercat noves referències

“Amb el Jofre, treballa amb molta més flexibilitat”. És una de les conseqüències laborals d’haver estat mare recentment i dels privilegis de treballar al negoci familiar, on assumeixen el seu nou rol. “Si estem en plena verema, miro de fer horaris compactes, per després tenir temps per a ell i espremer més encara la vida familiar”, explicarà. La maternitat li ha capgirat el món, però ho compagina sense suposar-li cap daltabaix amb el suport de la família i el marit, Roger Simó. Ara que el Jofre té dos anys, la llar d’infants els ha donat també una treva.

“Fins ara el meu món era només el vi, però amb el Jofre el canvi ha estat radical. Ell l’omple tot”, dirà amb naturalitat l’endòloga de Porrera, que, cada vegada més, es refugia al celler. A la vinya hi va sovint, sobretot en temps de verema i per a les feines de viticultura que tenen compartides, però l’ha descobert també com a espai de desconexió durant els festius i caps de setmana. “Les primeres setmanes de tenir el Jofre vam anar a la bassa de La Cometa, a la vinya que porta el seu nom. Al març d’aquell mateix any hi havíem plantat 1.000 ceps de garnatxa blanca, en coster. Per tant, la vinya i el Jofre són del mateix any. Ell va néixer a finals d’abril. L’hi vam anar a ensenyar i li vam fer les primeres fotos”, explicarà amb emoció i tendresa.

Sempre que poden, visiten les finques amb el Jofre. “Mentre uns treballen, altres juguen”, comenta la Maria al

seu compte d'Instagram (@mariasangenis). Seguir-la a través de les xarxes socials és entendre que té un ull fotogràfic molt bo. I que el Jofre omple els passejos de primavera, d'estiu, d'hivern i de tardor, amb bici o amb Jeep, ara que han heretat un vehicle molt carismàtic de finals dels anys 70. La Maria també comparteix a Instagram les escapades familiars que es permeten. I amb el Jofre, recentment, han estat entre vinyes a Rheingau (Alemanya) i de turisme a Bergen (Noruega).

Dels prop de 20 cellers que hi ha a Porrera, a només dos hi ha dones enòlogues al capdavant; ella, la Maria, i l'Ester Nin, per bé que al Priorat la representació femenina és àmplia, com demostra el Tast amb Dones que organitza Anne Cannan a Clos Figueras amb motiu de la Fira del Vi de Falset. "El món del vi que m'envolta sí que és femení, tinc moltes dones a la vora, però no hi ha un percentatge alt de dones que estiguin liderant projectes. Sembla fàcil, estar al capdavant, però encara no ho és", dirà Maria Sangenís. "Tampoc crec que hi hagi maneres de fer masculines o femenines, en el vi", afirmarà taxativa. "Crec que no. Un home pot tenir la mateixa sensibilitat que una dona i una dona les mateixes habilitats científiques i tècniques. Cada vi és diferent i no ha d'estar marcat pel sexe de qui el fa", conclou.

El futur de Sangenís i Vaqué l'ha d'escriure la nova generació. La Maria i la Núria en essència, per bé que el seu pare està encara en plena forma, a la vinya i al celler. El camí a seguir té diferents fronts oberts, però potser el més motivador és el d'embotellar nous vins. "Tenim vins consolidats, però amb les plantacions de vinya dels últims anys ens atrevirem a treure al mercat noves referències", dirà la Maria. "El pare és més agosarat i segueix volent plan-

tar encara més vinya. De moment, elaborem el que venem —entre 25.000 i 30.000 ampolles anuals, segons l'anyada—, i la capacitat del celler ja està al límit. Segurament haurem d'obrir nous cups. En tenim sis de recuperats". També plana a l'aire reobrir el celler de l'àvia materna, Ca les Viudes, a Porrera, i fer un vi ranci. "Em motiva fer proves i experimentar", afirmarà l'enòloga. A propòsit del ranci, recupera de la memòria escenes familiars: "M'agradaven especialment les maduixes amb vi ranci de la iaia". I pel que fa al nou vi, pronostica que "veurà la llum en els propers anys, però hem de veure com va el mercat. Tenim diferents botes i cal veure quina acceptació tindrà i quin perfil li donarem. La Núria és molt amant del ranci... A mi m'agrada, però soc conscient que se'n beu poc, abans molt més. Per Nadal sempre en tenim a taula, amb la fruita seca, però és un costum que hem de recuperar per a tot l'any. Quan el vi ranci és bo, es disfruta molt".

Hi ha inquietud i fortalesa, tanta com determinació i discreció per afrontar els anys que venen. I Maria Sangenís no es veu en cap cas fora del Priorat: "No me'n mouré, d'aquí. Estic contenta. He fet una immersió total en el projecte i ara mateix l'horitzó és Porrera". Al celler fa d'enòloga, però també s'encarrega de la comptabilitat i de la gestoria. De l'administració, en definitiva, fent costat a la mare, la Conxita. De respondre correus, i per això s'hi posa a primera hora. Després ja venen les feines al camp i al celler i, al vespre, els tastos. "Per vacances he de marxar del Priorat. Perquè si soc aquí i sento el timbre, he de contestar", dirà demostrant el seu alt nivell de compromís i responsabilitat.

Quan posa la banya en un nou projecte, no li molesta esmerçar-hi temps. "Vam estar buscant vinyes velles de raïm blanc durant molt de temps, i finalment vam poder

vinificar Lo Coster Blanc. Mil cent ampolles de garnatxa blanca, macabeu i moscatell l'any 2007. L'origen eren vinyes de Poboleda, Scala Dei i Torroja del Priorat. Ara ja no porta moscatell i no només s'ha renovat el perfil organolèptic, sinó també la imatge". No ho diu, però se li nota. Hi ha "voluntat i passió" en allò que crea. I fins que no n'està segura, no fa el pas definitiu. Res en fals.

"Per a mi, és un privilegi treballar a Sangenís i Vaqué i és un orgull ser de Porrera i dedicar-me al negoci familiar. Els vins del Priorat es beuen a tot el món, i de vegades penso: és que els fem aquí. Al nostre celler i a cellers de tants amics que treballen a la comarca", dirà amb orgull i sentiment.

Porrera és un poble de vi i de música, d'art i d'enigmes. El pont vell, el riu Cortiella i els 14 rellotges de sol tatuats a la pell dels edificis vells que cal anar a buscar expressament. Però el racó preferit de la Maria és uns metres més enllà. "S'hi veu el poble però d'esquena. M'agrada molt anar al molí de La Cometa. Aquí és on la iaia prenia la fresca en un racó. Als 80, la bassa es va convertir en la piscina del poble. Abans havia estat el punt d'aigua per regar els avellaners de l'antiga finca Monlleó. Al voltant hi anem plantant vinya. A la primavera és espectacular. Quan tot és florit hi ha una llum i uns capvespres meravellosos". En la descripció s'entén el seu vincle emocional amb aquest espai privilegiat, a on li agrada arribar-hi a peu des de Porrera. Preserva en el record els bons moments viscuts allà i té el desig, en un futur, de restaurar-lo perquè no es perdi. L'aigua de la bassa reflecteix la muntanya mediterrània, l'arquitectura del molí i alguna feixa de vinya. La felicitació de Nadal de 2018 de Sangenís i Vaqué és una imatge del Jofre observant per la finestra del molí: "Per un món millor", s'hi llegeix.

VI | CULTURA







Ben cert era que aquella dona era forta de caràcter i gestionava la hisenda com si menés una caserna, però el sobrenom de la Vella ja l'hi havien encolomat quan a penes tenia vint anys, just quan heretà quasi totes les possessions dels Roderich a Pous, després que la fil·loxa devastés l'Abadia. Governar la Principal, el meu celler, terres i negocis, no era senzill per a una dona nascuda en el darrer terç del segle dinou. Però si, a més a més de ser femella, posseïa un patrimoni envejat a tota la comarca i gaudia d'un estatus que generava tènibles gelosies entre els mascles dominants que l'envoltaven, aleshores la dificultat esdevenia colossal". *Les dones de la Principal*, Lluís Llach

"No acostumo a llegir novel·les si no és que estic de vacances", dirà taxativa. Però no tanca les portes a obrir llibres, fascicles o notícies relacionades amb el vi sempre que pot. Està clar que amb la maternitat ha de fer més equilibris, però sempre té temps per capbussar-se en la lectura quan és possible. Entre els seus llibres de capçalera hi ha referències on de manera explícita o implícita hi apareix el món del vi: *El Celler*, de Noah Gordon; *L'església del Mar*, d'Ildefonso Falcones, o *Les dones de la Principal*, de Lluís Llach.

És una dona sensible a la cultura, i el projecte familiar, també ho és. A l'entrada del celler hi ha imprès en un pergamí el poema de Miquel Martí i Pol *Si fossis terra*, que donava la benvinguda a l'edició desena del Tasta Porrera. Quan se li demana, però, pel seu poema de capçalera, tria Joan Salvat-Papasseit i el memorable *Mester d'Amor*. Probablement són seus els versos que defineixen un moment vital dolç, ple d'estima per la feina i pels seus: "Quan besis, beu, curi el veire el temor".

“Per la música no tinc un estil definit”, reconeixerà sense problemes. Probablement està molt i ben acostumada als enigmàtics sons del vi, a la vinya i al celler. La natura i la vida líquida regalen sons que a vegades passen desapercebuts però que són realment meravellosos. “M’agrada la música pop i el rock català, i escolto un tema o un altre en funció del moment i de l’estat d’ànim”, dirà. De la mateixa manera que s’escull un vi en funció de la companyia o la motivació. A la seva *playlist* mental, no hi falten Txarango, Sílvia Pérez Cruz, la clàssica o la música ambiental. Maria Sangenís és sincera i busseja en el passat per recordar que la primera casset que es va comprar va ser *Out of Time*, de



R.E.M., l'any 1991: "Quan vaig fer la comunió, no sabia què demanar. Una de les meves germanes grans no em parava de dir que havia de tenir aquest àlbum. No l'havia escoltat mai, però com que sempre feia tot el que em deien les germanes grans... el vaig tenir". De R.E.M. va passar a la música reggae. "Vaig ser fan d'UB-40, i més tard d'U2, Dire Straits i The Police, amb el seu mític *Every Breath You Take*. Navegar per tants estils demostra que ella, com el pare, també és oberta de mires i es deixa influir, amb criteri, per les emocions i els ritmes positius.

"Everyone around
Love them, love them.
Put it in your hands,
Take care, take care.

There's no time to cry,
Happy, happy.
Put it in your heart
Where tomorrow shines
Gold and silver shine."

Shiny Happy People, R.E.M.

"Els dissabtes anem a casa els pares i obrim ampolles. El vi sempre ocupa el paper principal, a taula. Sobretot per festes. Ens agrada beure anyades antigues i ampolles de mida màgnum, però de nostres.

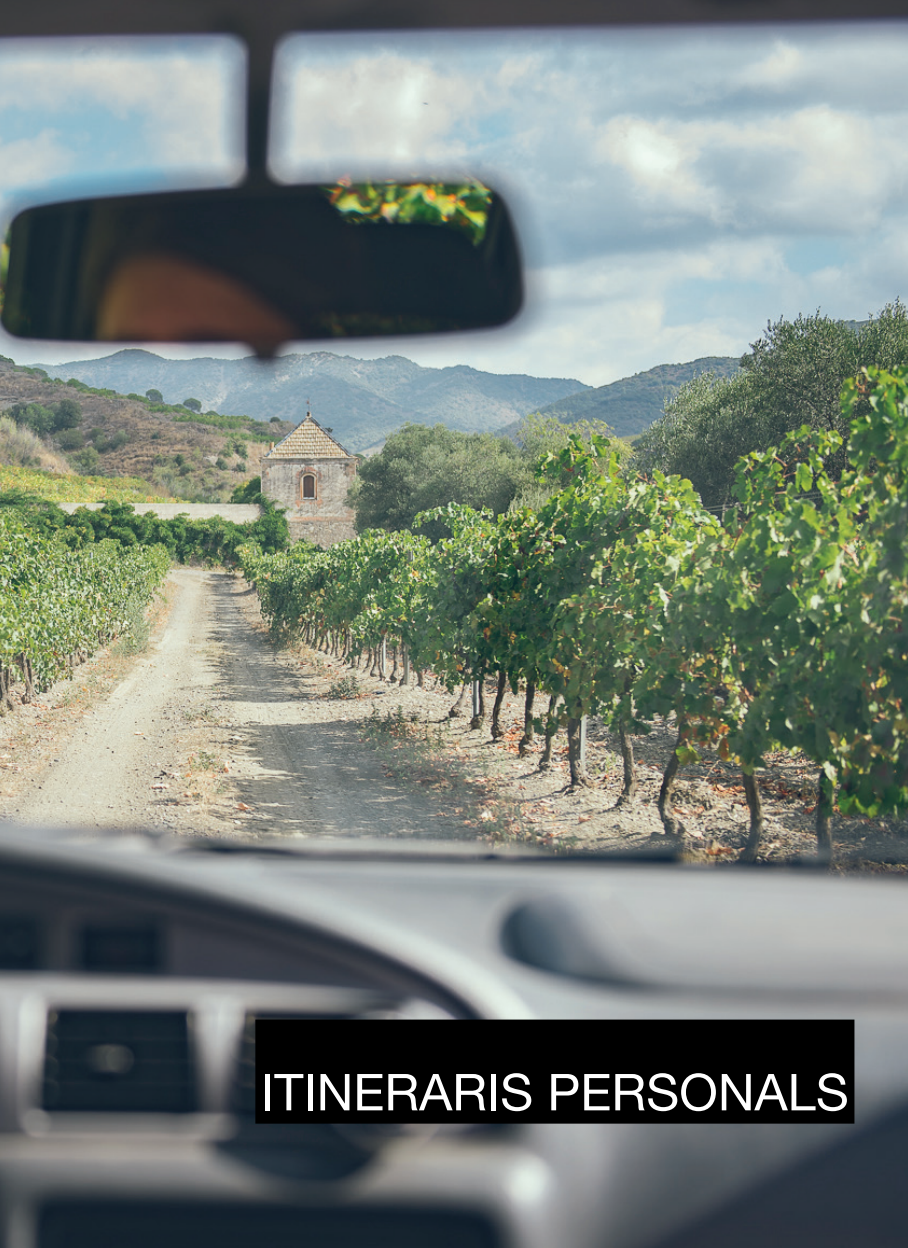
"No soc de beure vi a cada menjada; després de dinar m'agafa son i la tarda és llarga. Als vespres, a casa els pares sí que ho he vist fer sempre, beure amb els àpats. Jo el reservo pels caps de setmana i les trobades familiars i/o amb amics", dirà Maria Sangenís. Els dies de cada dia ja tasta



si té accions comercials o al celler, per valorar l'evolució dels vins o decidir els cupatges quan és el moment. El vi que guarda al record i que l'ha marcat definitivament és un riesling 2008 de Maximin Grünhäuser Herrenberg. Dubta entre si era Auslese o Kabinett. “Al viatge al Mosel de 2016 vaig conèixer els vins de la zona, de veritat, i des d'aleshores els he anat coneixement més, i m'encanten”, dirà.

Quan aparca el vi, li agrada fer esport. Anar a piscina, sobretot a l'estiu, o amb bici amb el Roger per descobrir els camins més ocults del Priorat. També s'entretenia, abans del Jofre, a fer treballs manuals de *scrapbooking* seguint tutorials a internet. Ara els ha hagut de deixar penjats. “Avui amb el Jofre hem anat a fer un taller de fanalets”, em dirà entre somriures. Res és el mateix.





ITINERARIS PERSONALS



Hi ha molta gent que s'estima la terra. I la que continua fent vi és la que té una història al darrere i la que viu aquí, al Priorat

La maternitat ha frenat la seva fal·lera pels viatges relacionats amb el món del vi, però no hi renuncia i sap que els recuperarà més endavant, com els tastos a cegues amb amics, que és de les coses que més la motiva. En els últims anys pot presumir d'haver visitat les principals regions de vi del món. "He estat al Piemont, Borgonya, Beaujolais, Côtes du Rhone, Côtes de Provence, Mosel-Saar-Ruwer, Alentejo, Lanzarote, Ribera del Duero i Napa Valey", enumera Maria Sangenis. A la llista de pendents hi ha Porto, a Portugal: "Sempre n'he tingut moltes ganes i encara no ho he fet".

Un dels viatges que recorda amb llum especial als ulls és al Mosel, a Alemanya. "Em va impressionar molt. Vam visitar diferents cellers, però les persones i els vins que més em van agradar van ser els de Dr. Loosen. Vam tenir la sort de tastar grans riesling amb l'enòleg Ernie Loosen, i va ser una gran sort. Ens va obrir casa seva, vam ser a les vinyes i el tracte va ser exquisit. Vam veure la diversitat de *terroirs* que hi ha a la vora del riu i va ser una experiència inoblidable". Un viatge que va fer amb el seu company Roger Simó, i l'enòleg de Vall Llach, Albert Costa. La va marcar de manera definitiva per la qualitat enològica dels vins, però també i especialment pel paisatge de vinya, malgrat ser a ple hivern. "Quan veus els pendents del Mosel en directe t'adones de la seva grandesa. Al Priorat tenim costers, però allò és realment impressionant. I els vins són econòmics i hi

ha anyades velles que pots beure i tastar i que són excepcionals”, dirà.

“El més bonic, sempre, és compartir viatges amb amics. Però ara, amb el Jofre, viatgem més sols. Ja hi tornarem més tard, a visitar cellers”, diu sense cap mena de recança. També guarda un record especial de la Borgonya: “Vam tastar molts vins de gran qualitat i vam tenir l’oportunitat de veure com els elaboraven i de com obrien els cellers a l’enoturisme. De tots els viatges, però d’aquest especialment, n’he après, i després hem portat a Porrera allò que hem considerat que és bo, perquè les visites siguin excel·lents”, dirà sense cap complex.

El danès Morten Jørgensen és un enamorat dels vins de Sangenís i Vaqué. No s’hi dedica professionalment, però es mou amb coneixement, des de fa temps, en aquest món. Després d’una visita al celler de Porrera, comparteix el seu entusiasme a les xarxes socials: “Absolutely amazing tasting”. Per Jørgensen, Sangenís i Vaqué és un celler imprescindible al Priorat i reconeix que els seus vins són dels millors de la regió vitivinícola. Destaca l’amabilitat de Maria Sangenís, que li fa d’ambaixadora a la visita i queda corprès pel tast de dos vins, especialment Lo Coster Blanc —“It’s astonishing with small traces of oak, chamomile and white flowers”— i Garbinada, el vi jove del celler —“Without any packaging! Probably one of the best young wines not matured in oak that I’ve ever tasted! Still powerful, but with elegant red fruits, structured tannins that makes this wine one of the best in its category”—. No és el primer ni l’únic que celebra la qualitat de les visites i de l’aposta enoturística del celler. Coincideixen els qui les han fet que són pedagògiques, didàctiques, clares i amables.

“A Sangenís i Vaqué sempre hem fet enoturisme. Perquè sempre hem tingut obert els caps de setmana i la clientela venia a buscar el vi a doll o els sacs d’avellanès. I els hem continuat atenent”, explicarà Maria Sangenís. Ara, d’una forma programada i ordenada, tenen visites regulars dissabtes i diumenges a un preu mòdic, massa mòdic, de sis euros. Tasten un mínim de cinc vins i donen a conèixer el Priorat al món. “El que és bo de l’enoturisme és que t’expliquen moltes coses de la història de la nostra regió de vins”, dirà l’enòloga. A vegades, ella rep les visites i guia els tastos. L’idioma del visitant fa que es reparteixin les visites. Les de francès, per exemple, les rep el pare. L’esforç, la flexibilitat i la dedicació els fa vendre de manera directa al celler. A través del turisme enològic, un 10% de les vendes es fan a Porrera.

“El meu pare sempre ho ha explicat així”, puntualitza la Maria. “Fer pedagogia dels vins i de la vida de pagès. Quan algú surt de fer una visita al celler, sense que en sàpiga, ha d’haver après coses. Per això ho fem didàctic. Volem que tothom conegui com elaborem, com afecta el pas per bota i tots els altres detalls de la nostra manera de fer vi”, explica l’enòloga. Les visites les fan entre el pare i les dues germanes. No s’estalvia la part tècnica, però té un pes especial el sentit que dona la vinya i el tast, el recorregut hedònic pel celler: “Volem que tothom ho pugui entendre”, sentenciarà.

El seu projecte, però, no va sol. Maria Sangenís pensa que per al bon desenvolupament enoturístic, al Priorat tothom ha d’anar a l’una. Veu un futur lluminós i encoratjador “perquè hi ha molta gent que s’estima la terra. I la que continua fent vi és la que té una història al darrere i la que viu aquí, al Priorat. Entre tots tirarem el territori endavant. Per molts moments dolents que vinguin, farem tots els possi-

bles per seguir". És, no obstant això, un punt crítica amb la manera com s'articula l'enoturisme a la regió: "La restauració ha crescut i ha guanyat en qualitat, l'oferta d'allotjament també, però a nivell de gestió cal que hi hagi alguna cosa que ho relacioni tot més. Més estratègia conjunta. Ens fa falta més informació, més flexibilitat, més predisposició col·lectiva a obrir els festius, a estar connectats i en xarxa. Sé que és complicat, però ho podem resoldre", dirà.

A Sangenís i Vaqué hi són sempre. Hospitalitat i flexibilitat són dos bàsics del seu projecte. Per beure'ls bé i també als seus companys de viatge, hi ha tres cites imprescindibles a Porrera:

- Tast de carinyenes. A cavall d'abril i maig, coincidint amb la Fira del Vi de Falset.
- Nasset, Nas i Nassot. A l'agost. Concurs Nas d'Or.
- Tasta Porrera, coincidint amb la Festa Major de Sant Francesc d'Assís, al novembre.



Restaurants amb vi

Vinum Priorat

Plaça Catalunya, 1. Porrera

<www.vinumpriorat.com>

La Cooperativa

Carrer Unió, 7. Porrera

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



Tots dos són restaurants que han crescut amb nosaltres, ho hem fet conjuntament. Hi anem sovint i sabem que fan molt bé la seva feina, i a través seu també es coneixen i es beuen els nostres vins. El turisme és clau per al seu desenvolupament.

El Tros Vall Llach

Carrer Mallorca, 303. Barcelona

<<http://www.cellere tros.cat/>>



Ha estat una decisió encertada, donar a conèixer el Priorat a Barcelona. Hi tenim Lo Coster Blanc, Lo Bancal de Granatxa i el Simfonia. Ens hi sentim molt a gust, a l'Eixample.

Restaurant Amics

Crta. Gratallops. La Vilella Baixa, km 11,5

<<http://www.builgine.com/page/restaurant>>



Un restaurant amb el cuiner Marc Pi al capdavant és garantia de qualitat. Hi hem fet les celebracions més especials de la nostra vida.

Celler Sangenis i Vaqué

Plaça Catalunya, 3

Porrera

celler@sangenisivaque.com

977 82 82 52 / 977 82 82 38

<<http://www.sangenisivaque.com/ca/>>





QUÈ N'OPINEN



Oriol Artigas, enòleg a Oriol Artigas Viticultors (Alella)

La vaig conèixer a la universitat. Era tímida i molt discreta, i amb un somriure sempre a punt. Des dels inicis em va caure bé. Tastava molt bé i jo, que acabava d'aterrar al món del vi, m'hi apropava. Vam tenir *feeling*, vam seure junts a classe. Jo era lent, prenent apunts. I si en prenia, no escoltava. Per això vaig deixar de fer-ho i ella em passava els seus esquemes. El dia abans de l'examen estudiàvem junts, i és així com ens vam anar fent amics. Era molt meticulosa i m'explicava sempre com treballava el seu pare al celler. I em parlava de rigor, d'higiene, de les coses ben fetes a Sangenís i Vaqué. El respecta molt, el Pere, per bé que ella té idees pròpies i les aporta amb discreció. Des de la universitat que som amics per sempre. Hem fet vacances junts i intento escapar-me al Priorat sempre que puc i passar dies amb ella i el Roger. La Maria té una responsabilitat i un arrelament al territori molt gran, molt característic. De fet, és un tros de terra més. Si vaig al Priorat no puc permetre'm no veure-la. Amb el Roger en són una part imprescindible. Tenen vinyes molt emblemàtiques i m'agrada molt tastar els seus vins, tot i que tenim una manera diferent de fer i d'entendre el vi. És cert que hi ha la part afectiva de l'amistat, però no he tastat cap Priorat amb 10 o 15 anys de criança que evolucioni tan bé. I he de dir que m'han ajudat mil cops en els inicis. Me n'he fet un fart de trucar-los i m'han ajudat a resoldre dubtes. Com el dia abans de l'examen, que la Maria també era el meu suport. També ho ha estat després. Ho hem aplicat a la vida.

Pili Sanmartín, sommelier i viticultora a Celler Bàrbara Forés (Gandesa)

La Maria és una dona discreta i molt valenta. Les noves generacions de filles que ens hem incorporat als cellers familiars apostem amb els ulls tancats pel vi com a motor de desenvolupament local. Les noves generacions que hem decidit marxar del poble perquè anhelàvem la llibertat del món i la necessitat d'aprendre. Les noves generacions que hem decidit, després de marxar, que vam marxar per poder tornar. Tornar. Tornar al poble on hem crescut. Tornar a la casa on ens hem criat. Tornar a les vinyes que anàvem a veremar en família els caps de setmana. Tornar al celler i fer vi. Ja no som aquelles nenes ingènues que no sabíem què fer amb la nostra vida però que teníem clar que el nostre futur passava per un altre lloc i un altre espai. Ja no som aquelles nenes vergonyoses que no sabíem com havíem de sostenir una mànega plena de pasta o no acabàvem d'entendre com havíem de relacionar-nos amb els homes del vi, de corbata i vestit fosc. N'hem après. A través de l'experiència vital, a través dels errors, de la il·lusió i de l'emoció, de la nostra família i dels sabers transmesos de generació en generació... Ens equivoquem, caiem i ens tornem a aixecar. Aprenem de l'error. Dubtem. Vivim en i amb la terra, i de la terra en fem vi.

Albert Costa, enòleg i propietari a Celler Vall Llach (Porrera)

M'és molt difícil escriure el que penso d'ella només com a enòloga perquè també és una bona amiga, i suposo que això és difícil de separar. No obstant això, sempre he pensat o volgut creure que el vi fet per bones persones sempre és bo, que darrere del vi hi ha la personalitat de qui el fa, qui el pensa i qui el treballa, i que això es reflecteix en l'aliment final. I, en aquest cas, és així. Tant la Maria com tota la família que hi ha al darrere del celler Sangenís i Vaqué són bellíssimes



persones, i això es nota en tot el que fan. La Maria posa molta passió en la seva feina i té l'avantatge d'haver nascut a Porrera i de venir d'un nucli amb moltes generacions i arrels al poble. Sempre he cregut que per afrontar el futur s'ha de conèixer el passat i saber on érem i d'on venim, i això ella ho té molt clar. Quant a l'enologia, la Maria és segurament de les millors tastadores de vi que conec. Al celler respecta molt la tradició que li ha inculcat el seu pare, en Pere, però a la vegada aporta idees noves molt interessants que fan que el projecte es mogui sense aturador i que tingui un present i un futur ple de bons vins i de bona gent.



AGRAÏMENTS

Al Jaume i a la Magalí, per la paciència infinita. Escrit entre Bordeus, Barcelona i Reus, aquest llibre és un homenatge sentit a les dones i als homes que mai van abandonar la vinya i que la van treballar sense queixa en una de les comarques més austeres del país, el Priorat, que ara és a la recta final per entrar a formar part de la Llista de Patrimoni Mundial de la Humanitat de la UNESCO com a Paisatge Agrari de Muntanya Mediterrània. Gràcies, com sempre, als meus pares que m'ajuden a créixer per dins i a i a totes les persones que m'acompanyen en aquest viatge vital i professional, sense les quals res no tindria sentit.

Ruth Troyano Puig

Reus, 1979. Periodista i sommelier. Màster en planificació i gestió del turisme enològic

EDITA
Publicacions URV

1a edició: març de 2019
Dipòsit legal: T 387-2019
ISBN (paper): 978-84-8424-740-1
ISBN (PDF): 978-84-8424-741-8

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

Llibre sota una llicència Creative Commons BY-NC-SA.



DOQ Priorat

MARIA SANGENÍS

Oriol Artigas [enòleg]:



La Maria té una responsabilitat i un arrelament al territori molt gran, molt característic. De fet, és un tros de terra més.



[publicacions]
URV

