

La dona en el món del vi

El paper de la dona en el món del vi, com en la majoria de sectors, està en constant evolució. Ha passat de ser una col·laboradora necessària a les vinyes domèstiques a esdevenir una professional formada en qualsevol dels àmbits vitivinícoles. Elles innoven, creen, arriuen i treballen amb passió pels seus projectes. En aquest article parlem amb algunes de les dones que formen part del teixit viticultor gironí.

Text > **NÚRIA GARCÍA LORÉS**, enginyera tècnica agrícola, coordinadora i professora del cicle formatiu de grau mitjà d'olis d'oliva i vins a l'Institut de Llançà

Que en un monogràfic sobre el món del vi hi hagi un article específic sobre el paper que hi té la dona no deu ser una bona notícia. O potser sí. Segurament, vol dir que les dones en el món vitivinícol encara són una minoria, però també pot ser que signifiqui que ja hi tenen un paper molt i molt rellevant i que aquest article és una oportunitat per donar-los visibilitat.

Fins a finals del segle XIX, la feina de la dona a la vinya era un aspecte clau de l'economia familiar. A més de tenir cura de l'hort familiar, el bestiar i les diverses tasques domèstiques de la casa de pagès (cuinar, cuidar els fills, etc.), la dona tenia unes tasques pròpies a la vinya, com ara arreplegar els sarments que els homes podaven,

fer-ne feixos per vendre'ls com a combustible als forns, esporgar els ceps, espampolar, ensofrar per evitar l'oïdi, trasbalsar el vi i, per descomptat, treballar en la verema.

En un sector que ha sigut i és tradicionalment masculí, les dones ja en comencen a ser referents i lideren molts dels projectes de les comarques de Girona. Dels prop de cinquanta cellers que formen la DO Empordà, n'hi ha quinze en els quals les dones formen part de la gestió directa del celler (ja sigui perquè en són propietàries, copropietàries o perquè tenen càrrecs basats en la presa de decisions). I tot i que la majoria dels treballadors dels cellers encara són homes, una àmplia xarxa de professionals femenines dibuixen avui el teixit viticultor de la província. Elles

són empresàries, enòlogues, cellereres, sommeliers, enginyeres, viticultores, pageses i treballadores del camp.

Les professionals del món del vi ja han trencat alguns dels tòpics que hi havia en el sector, com ara que no existeixen vins per a homes i vins per a dones, i que no hi ha vins masculins i femenins. Asseguren que els vins expressen el caràcter del *terroir* i de qui l'ha elaborat, i que hi ha tant dones com homes amb caràcters àrids o emocionals. Així doncs, hi ha vins potents i durs fets per dones i d'altres suaus i aromàtics elaborats per homes.

Tal com passa en la resta de sectors empresarials, en el món del vi les dones també han demostrat estar a l'altura per poder desenvolupar qualsevol tasca: hi han arribat per deixar-hi empremta.

Barbara Magugliani i el seu company Joan Carles Torres són els propietaris del Celler La Gutina (a Vilartolí, Sant Climent Sescebes). Hi elaboren vins ecològics i naturals, la qual cosa comporta fer el mínim nombre d'intervencions possibles tant a la vinya com al celler i fer fermentar el most de manera espontània amb els llevats que conté el raïm a la pell. En el seu projecte, Barbara té el mateix poder de decisió que el seu company i, per tant, professionalment no viu el gènere com un problema: «En cellers petits com el nostre, tots fem més o menys de tot, i ser dona o home tan sols et porta a fer més papers i menys hores de tractor!».

>> *Berta Sendra, del Celler La Vinyeta, descobrint un dipòsit de vi.*

(Foto: ERNESTO VEGA)





>> Celleres en el tast de vins Combat de Tramuntana, el 2016. (Foto: JOSEP M. DACOSTA)

Elles són empresàries, enòlogues, celleres, sommeliers, enginyeres, viticultores, pageses i treballadores del camp

Ella reivindica el seu lloc a la vinya (podant, cavant, esbrollant...) i no només al celler, en la venda i la gestió. El treball de camp, afirma, «és la part del procés que permet crear una connexió amb la terra i les vinyes, que et fa conèixer i entendre allò que faràs després al celler, que dona valor i sentit a tot el que faig i plaer a la vida quotidiana». Magugliani diu que ara hi ha moltes dones joves darrere de petits projectes que controlen tot el procés, des de la vinya fins a la venda. Que les dones parlen i col·laboren entre si, i que no li agrada quan es parla de «vins fets per dones».

Creu que ara cal que la dona de l'empresa agrària surti del despatx, perquè encara és ella qui porta els papers «i els papers ens mataran». És del parer que cal que se simplifiqui la normativa i la burocràcia per a empreses petites com la seva.

Laura Masramon es va establir el 2014 com a sommelier independent a l'Empordà i ofereix formació en tast de

vins i olis, guiatge enoturístic, assessorament en la compra de vins i és, en general, divulgadora de la cultura del vi i de productes del territori.

Masramon s'ha trobat que, pel fet de ser dona, ha estat «bastant qüestionada i menystinguda d'entrada» perquè, en paraules seves, «la joventut, la simpatia i la feminitat són qualitats que semblen estar en contradicció amb el rigor, l'honestedat i la professionalitat», cosa que, naturalment, l'ha ofesa. Creu que per a un home hauria estat més fàcil establir-se pel seu compte amb la seva mateixa edat, però conclou que, treballant amb rigor i envoltant-se d'un bon entorn, ha aconseguit guanyar-se el respecte per la feina que fa. El món del vi està molt professionalitzat i la gent que s'hi dedica ho fa amb molta passió. La veritat és que dins el sector els estàndards cada vegada són més elevats i perden valor les etiquetes; a llarg termini preval la feina ben feta. Sortosament, afirma Masramon, «la gent més jove puja amb menys prejudicis i cada cop més homes accepten compartir professió amb dones, sense cap tipus d'inconvenient».

En els tastos de vi que organitza com a sommelier, percep que el món del vi interessa de la mateixa manera a homes i dones de totes les edats. Per això considera que cal trencar certes dinàmiques culturals establertes que no s'acosten a la realitat, com ara que «qui entén de vins és l'home, qui compra vins és l'home o qui demana una copa de vi negre en un restaurant és l'home».

Ara Laura està embarassada i això provoca la sorpresa dels seus clients a l'hora de dirigir una degustació perquè «veure una dona embarassada exercint de sommelier encara fa mal d'ulls». L'escopidora on s'aboca el vi de la boca

un cop tastat encara és desconeguda per molta gent, que es pensa que tastar vi i beure-se'l és el mateix: «I no ho és, tot i que es pot fer junt».

Berta Sendra és cellerera al Celler La Vinyeta (Mollet de Peralada) des que va acabar el cicle formatiu de grau mitjà d'olis d'oliva i vins. Afirma que ser dona dins del celler no li ha suposat cap problema: «Només al principi els companys es van sorprendre pel fet que fos una dona i estaven més pendents de mi; ara soc una companya més». Això no obstant, se sent un pèl diferent dels seus companys a l'hora de fer alguna tasca físicament molt demandant, com ara aixecar grans pesos, carregar sacs de productes enològics, moure bombes i filtres o arrossegar mànegues per fer els traspals. «A l'inici m'hi posava tossuda, però llavors vaig comprendre que no havia de demostrar res, sinó que calia fer un canvi en la manera de treballar. Puc demanar un cop de mà, fem la feina d'una altra manera i és millor per a tothom perquè es fa en millors condicions». Per posar-ne un exemple: «Hi ha sacs de nutrients que pesen vint-i-cinc quilos. No està bé que cap treballador, ni home ni dona, hagi d'anar carregant aquests pesos. Potser caldria repensar la manera com es fan les coses i que es facin envasos més manejables, o bé fer servir el carretó en comptes de transportar les coses pesades amb força bruta».

Així doncs, amb més presència de la dona, el sector vitivinícola no pot fer res més que enriquir-se i tornar-se, si és possible encara, més creatiu. El canvi de mentalitat que representa aquest procés aporta un valor afegit als nostres vins, cosa que beneficia els cellers i esdevé un factor més de l'alta qualitat del producte final.

Docència: aprendre a menar vinyes i a elaborar vi

El ventall de possibilitats de formació a què poden optar les persones interessades en temes agroalimentaris, concretament en temes de vi i vinya, és adequat i té diversos nivells ajustables a perfils o necessitats diferents.

Text > **JESÚS FRANCÉS ORTEGA**, doctor en enginyeria agroalimentària, professor de la Universitat de Girona i director de la Càtedra del Vi i de l'Oli de l'Empordà de la Universitat de Girona

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

Si parlem de formació reglada des del Departament d'Educació i també des del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (Escola Agrària de l'Empordà a Monells i Escola Agrària i Forestal de Santa Coloma de Farners), hi ha un ampli ventall de formació bàsica en instituts amb els cicles formatius de grau mitjà o superior en temes relacionats amb tecnologia agronòmica, medi rural, tecnologia alimentària, gastronomia, processos i qualitat en la indústria alimentària, cuina, serveis en restauració, forneria, pastisseria i confiteria, vi i oli, etc. Podem trobar aquestes temàtiques en instituts, escoles agràries i escoles d'hostaleria arreu de les comarques gironines. També és important destacar, en el tema que ens ocupa, que l'Institut de Llançà ofereix un cicle formatiu de grau mitjà sobre el vi i l'oli.

Pel que fa a la formació universitària agroalimentària, la Universitat de Girona (UdG) ofereix un grau en enginyeria agroalimentària (GEA) des de fa més de trenta anys, un grau en innovació i seguretat alimentària (GINSA) (antic segon cicle de tecnologia dels aliments) i un màster en biotecnologia agroalimentària. En les tres titulacions universitàries s'imparteixen ensenyaments per menar vinyes i iniciar-se en l'elaboració tècnica del vi, amb assignatures com ara fructicultura (viticultura), enologia, ecologia i en-



>> Pau Albó, enòleg del Celler Cooperatiu d'Espolla i professor d'enologia a la Universitat de Girona.

ginyeria ambiental, protecció vegetal, regs, microbiologia, química analítica, bioquímica dels productes biotecnològics (vi, cervesa, iogurt), tecnologies de processos en les agroindústries i tecnologia culinària, entre d'altres.

Hi ha una demanda important de titulats en el sector de la indústria ali-

mentària, que a Catalunya és un sector molt potent. Els graus universitaris en enginyeria agroalimentària i en innovació i seguretat alimentària de l'Escola Politècnica Superior de la Universitat de Girona són estudis amb una gran relació amb el món empresarial, ja que estan contínuament en contacte amb



>> Jesús Francés Ortega, el primer a l'esquerra, en la presentació de la beca Eduard Puig Vayreda a la Universitat de Girona.

les empreses (cellers), organitzen visites de formació de l'alumnat i possibiliten la realització de pràctiques en empreses del sector. Molts dels enginyers i enginyeres i dels tecnòlegs i tecnòlogues que treballen a les cooperatives, els cellers o les empreses relacionades amb la producció, la gestió i la comercialització de vinyes i productes agroalimentaris (vi) han estudiat aquestes titulacions a l'EPS-UdG. A més, els estudis de GEA permeten assolir el títol d'assessor en gestió integrada de plagues (RD 1311/2012), que és molt utilitzat pel personal tècnic que es dedica o dedicarà a la gestió de vinyes.

Per aprofundir més en el coneixement de temes relacionats amb l'elaboració del vi, la Universitat de Girona ofereix el màster de biotecnologia alimentària, que gaudeix d'un gran prestigi i que està acreditat amb l'excel·lència per l'Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU), amb un enfocament professionalitzador. Si es vol continuar ampliant coneixements, o es requereix un reciclatge sobre temes de viticultura i enologia, es poden fer cursos d'especialització de diferent nivell en formació continuada de la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació (FUdGIF). També algunes càtedres de

Hi ha una important demanda de titulats en el sector de la indústria alimentària, que a Catalunya és un sector molt potent

la UdG han ofert i ofereixen cursos de viticultura, olivicultura, elaiotècnia, enologia bàsica i altres cursos a demanda del sector.

Finalment, hi ha tot un ventall de cursos, jornades, xerrades, tallers, tasts, debats, exposicions, fires, cursos i maridatges d'activitats sobre el vi i la vinya realitzats per diferents entitats públiques i privades: administracions, consells reguladors de denominacions d'origen, clubs, cooperatives i cellers, associacions culturals, ajuntaments, consells comarcals, la Diputació de Girona, departaments de la Generalitat (com ara el PATT del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació), consorcis,

fundacions privades, escoles agràries, l'IRTA, l'Institut Català del Suro, museus, escoles d'hostaleria, hotelers, restaurants, indústries de càtering, confraries, càtedres universitàries, el Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG... que permeten estar informats i tenir coneixements sobre el món de la vinya i el vi en el sentit més ampli.

La qüestió és que tota aquesta oferta o aquest ventall d'activitats arribi al màxim nombre de persones interessades. A més a més, arreu de Catalunya també es poden trobar moltes activitats de formació universitària i tècnica (que no es poden duplicar), i en destaca el grau d'enologia de la Universitat Rovira i Virgili i totes les activitats i projectes portats a terme per l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) a tot el territori i també a les comarques gironines. L'equilibri i la dosificació són la millor combinació perquè les activitats perdurin en el temps i siguin de qualitat. La Universitat de Girona, la nostra, la de quilòmetre zero, és present a tot el territori gironí amb un gran programa d'activitats i també amb formació continuada de cursos especialitzats, sol·licitats per totes les institucions i entitats que hem esmentat anteriorment.

Biblioteques amb DO i altres maridatges culturals

«El que el vi ha fet per crear coses de qualitat, per produir espurnes d'intel·ligència, per afinar els sentits i el gust, per evitar el ridícul, per suscitar l'amor, per enriquir la comprensió, per avivar la vida de l'esperit, per fomentar la bondat, per enriquir la sensibilitat, és inenarrable per la seva mateixa desorbitada extensió. El vi constitueix un element inseparable de la vida.»

Per passar l'estona, JOSEP PLA

Text > **CARME FENOLL**, bibliotecària, cap del Gabinet del Rector de la UPC i, del 2012 al 2017, cap del Servei de Biblioteques de la Generalitat de Catalunya

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

El dia que em dispo a redactar aquest article, un avís de Facebook em fa un recordatori: una fotografia evidència que ara fa vuit anys, una vintena de persones celebràvem l'activitat Vinoteca, a Can Grau, a Palafrugell. Es tractava d'una de les activitats ofertes per l'escriptor Miquel Martí en el marc d'un projec-

te nou que va impulsar la Biblioteca de Palafrugell i que es va estendre ràpidament a les biblioteques de les comarques gironines. Pocs mesos després, ja entrats al 2013, vinculat al meu pas al Servei de Biblioteques de la Generalitat de Catalunya, el projecte va créixer i va passar a abastar l'àmbit nacional. Així van néixer les Biblioteques amb DO.

Cultura i vi: més que un maridatge, un idil·li

Les biblioteques públiques d'aquest país són un servei molt ben valorat per la ciutadania, amb una clara vocació de proximitat i d'arrelament

>> *Biblioteques amb DO va dedicar el mes de juny als vins de l'Empordà.*





>> Cristina Cervià en el recital «El vi dels poetes», el 2017.

El projecte va ser rebut amb molt bons ulls, però també amb dosis d'incredulitat i algun estirabot

local. Són entitats culturals atentes a les realitats i preocupacions del seu entorn. I què passava al voltant de la dècada passada? S'iniciava una reivindicació i una aposta de treball ferma pel bon vi, enfocada a la recerca de clients nous i a la valoració de la bona feina de cellers i restauradors, principalment. Els consumidors anàvem prenent consciència de l'oferta que teníem a prop i de la tradició que la relligava. La cultura del vi, la de proximitat, s'apropava molt a la de les biblioteques.

Biblioteques amb DO va celebrar-se per primera vegada l'any 2013 amb vint-i-cinc biblioteques participants de les diferents denominacions d'origen catalanes. Per donar protagonisme a totes les denominacions d'origen, el projecte va prendre la forma d'un recorregut d'un any, en què cada mes una de les denominacions promou les activitats i les seves biblioteques en són les ambaixadores.

Viblotecàries tot terreny

El projecte va ser rebut amb molt bons ulls però també amb dosis d'incredulitat i algun estirabot (vinculat bàsicament a l'associació d'una beguda alcohòlica amb un espai familiar). Els bibliotecaris i les bibliotecàries ràpidament van fer el que saben fer molt bé: fer xarxa. Alhora que des del Servei

de Biblioteques del Departament de Cultura de la Generalitat vam contactar amb l'INCAVI, cada una de les biblioteques es va vincular amb els seus cellers de proximitat, els establiments vinculats, endlegs i escriptors coneguts, i van fer una gran programació.

Al calendari que s'edita cada any per al projecte s'hi troben tota mena de propostes: tastos de vi, venda d'ampolles personalitzades per a la biblioteca, recitals poètics, música vinculada al món del vi, tallers de receptes amb vi, passejades literàries entre vinyes... Des del Servei de Biblioteques es proposa un tema anual, que s'amplifica amb la imaginació de cada biblioteca. D'aquesta manera, i gràcies a la bona acollida de públic (molt del qual, fins ara poc habituat a les biblioteques), el 2019 es va celebrar la setena edició de Biblioteques amb DO, amb seixanta-nou biblioteques implicades (un 12 % més que l'any anterior) i quatre-centes activitats realitzades, amb un total de vint mil assistents.

Propostes que creixen i es multipliquen

Enguany ja no sorprèn trobar propostes culturals lligades al vi de les denominacions d'origen catalanes. Si donem un ràpid cop d'ull a les programacions culturals, veiem que ja fa anys que la comunitat cultural del

TR3SC programa Sentits del Vi, amb maridatges culturals, visites i tastos lligats a l'enoturisme. Un dels referents en el sector és el Centre Quim Soler, un far al Priorat on des de fa anys les tertúlies *viteràries* convoquen els millors escriptors de les nostres terres i tots els amants de la literatura i de la cultura. Roser Vernet és un dels noms que cal citar en un article com aquest, igual que, més a prop de les nostres terres, em sembla rellevant mencionar el celler Espelt, que va ser el primer que va acollir la iniciativa d'una petita biblioteca (la de Palafrugell) i el que també va apadrinar la primera edició d'una ampolla *viblotecària*, que es va vendre en algunes biblioteques. De fet, els diferents dissenys de les etiquetes per comercialitzar les ampolles es poden trobar en obert al web del projecte Biblioteques amb DO.

En els darrers mesos, hem vist néixer el festival de novel·la negra «El vi fa sang», de l'Espluga de Francolí, en el qual vi i literatura funcionen de crida, de la mateixa manera que la nova col·lecció «Envinats», de l'editorial Vibop, ens aporta unes publicacions fantàstiques i creatives que han sabut vincular diferents arts en una proposta ben original. El fet que l'INCAVI promogui Hotels amb DO o mercats amb propostes vitivinícoles amb la mateixa naturalitat que dona suport a Biblioteques amb DO també és una bona pràctica. Que s'omplin i es multipliquin propostes com els vermuts literaris de la Fundació Josep Pla de Palafrugell i el fet que no sigui difícil que els nous establiments on serveixen els nostres millors vins programin activitats culturals, fa pensar que hem superat amb èxit el repte. I que podem brindar perquè tinguin una llarga vida!

Passat, present i futur del vi empordanès

Des d'abans que la filloxera alterés l'equilibri socioeconòmic del món rural, passant per l'optimisme dels nostres dies i fins als reptes que ens plantejaran el canvi climàtic i els nous consumidors, el tast de vins es pot veure com el fil conductor de la història vinícola contemporània de l'Empordà.

Text > LAURA MASRAMON I GRAU, *Empordà Personal Sommelier*

Fotos > JOSEP M. DACOSTA

En un temps no tan llunyà, l'Empordà era ple de vinyes cultivades vora el mar i en costers de muntanya per famílies que elaboraven el vi a casa. Vins de tota mena, perquè no hi havia una fórmula estàndard de vinificació, així que a cada celler es podien trobar vins d'estils ben contrastats, molt més que ara. Tant blancs, com rosats o negres podien presentar un percentatge alcohòlic inferior a nou graus o arribar fins als disset.

Els vins casolans del segle XIX

Els anomenats *vins forts* eren d'alta graduació, procedien dels millors raïms, es maceraven amb la brisa i la rapa i acabaven d'elaborar-se dins les botes, que solien ser de fusta de castanyer, com les semals, o bé de fusta de cirerer o de morera, ja que de roure només en gastaven els més rics. D'altra banda, els *vins fluixos*, de baixa graduació i poca concentració, eren d'una qualitat inferior i requerien un consum més immediat. Es barrejaven sovint amb aigua i llavors, en aclarir-se'n el to, els anomenaven *vins vermells*. Si no se'n sortien, n'obtenien un vinagre d'altíssima qualitat.

Si ens imaginem compartint un tast de vins a mitjan segle XIX dins del menjador d'una casa pairal, sent hivern, trobaríem el porró de vi ben a la vora de la llar de foc per tenir a l'abast el vi calent que, sense ser cap exquisidosa, deien que curava els refredats. Seuríem al voltant d'una taula de fusta, enmig d'una llum tènue i copes de vidre ornamentades de boca oberta i calzes petits de formes còniques. En



>> Laura Masramon condueix un tast a la Mostra del Vi de l'Empordà.

un espai acollidor amb flaires de tota mena. Començaríem tastant els vins de més baixa graduació, seguiríem pels vins esponjosos, com els rosats i negres de carinyena, i acabariem amb els vins més densos i amargs, com els

blancs brisats de color palla o els negres de mandó intensos. Sobre la taula, panses de picapolla o de moscat per picar. No hi podria faltar un vi dolç, segurament bullit, fos de garnatxa blanca, roja o negra. També procura-



>> Brindis per la promoció dels vins del territori.

riem incloure-hi un macabeu melós i perfumat, i una malvasia ben viva i refrescant. És clar que els vins serien classificats, probablement, segons la finca d'on procedissin i no tant segons les varietats.

El vi, un connector emocional

Avui dia tenim molts més recursos per gaudir d'un tast de vins en òptimes condicions i el que busquem, en canvi, és l'autenticitat, tornar als orígens. Apagar la part racional del nostre cervell per activar la part més creativa i sensible, allà on es guarden les emocions. Recuperar els paisatges de vinya enmig d'arbres fruiters, els marges de pedra seca i les barraques, els cellers i els rebosts, els càntirs d'aigua i els porrons de vi significa connectar amb la natura i amb la cultura i, per tant, amb un mateix. Això és el que tothom busca, conscientment o inconscient, en interessar-se pel vi.

Els tastos de vins més hedonistes són aquells que tenen lloc a la vinya, dins del celler o bé en algun espai patrimonial proper, i que, per tant, es degusten en el seu entorn natural. Ara bé, en els tastos de vins de caràcter lúdic, en què el vi és un pretext per passar una bona estona entre amics, el tast esdevé un joc dels sentits. Quan se centren en la

Connectar amb la natura i amb la cultura i, per tant, amb un mateix. Això és el que tothom busca, conscientment o inconscient, en interessar-se pel vi

degustació, els tastadors s'evadeixen dels seus pensaments constants, i tot aprenent de vins tornen a ser petits entre rialles, idees, olors i records.

En un vi negre reserva de tall clàssic empordanès, fet de garnatxa negra i d'altres varietats mal anomenades *millorants*, que en realitat són clons seleccionats de varietats franceses, com el cabernet sauvignon o el merlot, hi trobaríem aquelles aromes de fruita negra confitada, notes torrefactes i especiades que ens transportarien vint anys enrere. Aquest estil contrasta amb els vins negres moderns en els quals els tanins, arro-

donits des d'un inici, donen volum a la sucositat de la fruita fresca amb un pas per fusta vella poc marcat. Tècnica i creativitat al servei d'un perfil de consumidor cada cop més exigent en un mercat global.

El repte d'un futur líquid sostenible

La tendència cap a l'ecologisme és imparable. Cal trobar la manera de ser respectuosos amb el medi i al mateix temps poder viure del que dona la terra. Per sort, els consumidors també n'estan prenent consciència i reclamen vins de proximitat que representin els valors de la sostenibilitat i de la bellesa. El vi ja no és tan sols una beguda de raïm fermentat, sinó que cal que sigui hidratant, saborós, magre i amb aromes primàries vives. Veiem com disminueix l'interès pel grau alcohòlic, pels sucres i per la càrrega tànnica, i guanyen adeptes els vins àgils, golosos i equilibrats. La recerca d'una acidesa natural pren força amb el canvi climàtic i fa que en la ubicació de les noves vinyes se cerqui la frescor ambiental, evitant tant la cara sud, els camps desprotegits de vegetació, com les zones de poca altitud o aquelles privades de la influència dels vents de llevant.

Brindem doncs per un futur en què la vida pugui fluir i el vi s'gueixi sent vi.

Eduard Puig Vayreda, el senyor del vi

La importància actual del vi en la nostra societat és fruit d'un llarg camí, en el qual ha estat fonamental la intervenció d'un seguit de personalitats que han lluitat per dignificar el producte fins a convertir-lo en senyal d'identitat del territori. Al bell mig d'aquests precursors, emergeix la figura d'Eduard Puig Vayreda.

Text > JOAN MANUEL SOLDEVILLA, catedràtic i escriptor

Fotos > JOSEP M. DACOSTA

Qualsevol aproximació a la figura d'Eduard Puig Vayreda (1942-2018) queda sempre condicionada per la seva dimensió polifacètica i el seu compromís cívic i cultural: alcalde de Figueres, president de l'Institut d'Estudis Empordanesos, escriptor, director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, enòleg, conferenciant, periodista i col·laborador en mil i un mitjans (entre els quals hi ha la REVISTA DE GIRONA), fundador de Joventuts Musicals a l'Alt Empordà... Tota aquesta polifonia d'actuacions no la podem entendre d'una manera deslligada o invertebrada, sinó que aquest activisme va estar sempre connectat a través del que anomenava Pascal *un lien naturel et insensible qui lie les plus éloignées et les plus différentes choses*. Un d'aquests lligams naturals i imperceptibles que donaven ple sentit a tot el que feia era el vi, com també ho van ser el país, la llengua, el compromís i l'Empordà.



>> Eduard Puig Vayreda rep el Premi a l'Excel·lència dels Amics de l'Institut Ramon Muntaner (2016). A la seva esquerra, Joan Manuel Soldevilla.

El vi va ser, en efecte, un dels pals de paller de la vida i l'obra de Puig Vayreda. Els seus estudis a l'Institut Ramon Muntaner de Figueres el van orientar cap al camp de l'enginyeria agrícola, en què es va especialitzar en un àmbit tan vinculat a l'Empordà com era la producció vinícola; *de facto*, ell va ser enòleg *avant la lettre*, abans que existissin aquests estudis dels quals, amb els anys, es llicenciaria, quan ja es van formalitzar com a tals. Des de la feina precisa, tècnica i minuciosa duta a terme als cellers de Capmany o Espolla fins a la direcció de l'INCAVI, sent una peça essencial en la constitució i la difusió de la DO Empordà o participant activament com a president de la Venerable Confraria de la Bota de Sant Ferriol d'Empordà (i esmentem només algunes de les seves múltiples actuacions i responsabilitats), Eduard Puig Vayreda va esdevenir

>> Eduard Puig Vayreda signant exemplars del seu llibre *El jardí de Dionís*, el febrer de 2018.

una figura clau tant en la millora dels vins del país com en la gestió d'aquesta progressiva excel·lència; en moments d'incertesa, ell va veure clar que calia fer millors els vins, al mateix temps que calia donar-los a conèixer. I a això va dedicar una gran part de la vida.

El vi com a fet cultural

Ara bé (i en això rau la singularitat i la grandesa del personatge), per a ell el vi no va ser mai només una beguda o un legítim negoci, sinó quelcom indissociable de la cultura i la història de la Mediterrània i del país, un producte que anava més enllà del comerç o del paladar i es convertia en un senyal d'identitat; per això va esdevenir un veritable apòstol d'aquesta bona nova, la d'explicar pertot arreu (i no és una exageració), amb rigor i amenitat, que el vi és una de les peces angulars de la nostra manera de ser, pensar i sentir. Des d'aquest plantejament *vinocèntric*, un reguitzell de cursos, conferències, articles i llibres



van edificar un sòlid edifici que mostrava i demostrava les profundes arrels vinyataires de la societat que formem entre tots. Un edifici de coneixement i saviesa en què destaquen dos llibres, *L'Empordà i el seu vi* i *El jardí de Dionís*.

L'Empordà i el seu vi (Brau Edicions, 2004) és un assaig; és a dir, un text a mig camí entre el text humanístic i el text literari, rigorós i documentat però empeltat d'una sensibilitat artística explícita que es concreta en la voluntat d'estil. En aquest, l'autor no vol explicar detalladament la història dels cellers de la comarca, o l'estructura geològica de les diverses vinyes, o la producció de la DO Empordà, sinó que, des d'un coneixement profund i minuciosos de tot el que suposa el vi per a la comarca, vol encarar el repte de mostrar la identitat del seu petit país; per dur a terme aquest objectiu, el llenguatge precís, nostrat i literari és el camí que tria.

El jardí de Dionís (Brau Edicions, 2017) va sortir a les llibreries amb el subtítol *L'entorn cultural del vi* i era clar que l'autor hi volia oferir un recorregut enciclopèdic (en el sentit més il·lustrat de la paraula) per les múltiples manifestacions de la cultura universal que han girat al voltant del vi: de la poesia a l'òpera, del disseny al paisatge, de l'arquitectura al folklore, del dret a la gastronomia. El llibre mostrava com aquest producte mil·lenari conreat des de temps remots ha estat clau per explicar l'evolució de la humanitat.

Eduard Puig Vayreda va morir la primavera de 2018, pocs mesos després de publicar *El jardí de Dionís*. Des de llavors s'han succeït múltiples homenatges i reconeixements que l'han volgut honorar, un seguit d'esdeveniments que van culminar la tardor de 2019 amb el congrés «Des del banc del general, mirant el futur», organitzat per l'Institut d'Estudis Empordanesos. L'empremta de la tasca que va dur a terme al país és profunda, cabdal, i la intensitat del seu llegat es percep en l'obra escrita que ens ha deixat i en la fortalesa de moltes de les iniciatives que ell va endegar.

Ara bé, potser podem percebre la seva importància d'una manera més propera i simple però més viva: senzillament quan obrim una ampolla de vi de la DO Empordà, o quan flairem una d'aquelles garnatxes que ell va defensar amb passió, hi trobarem una mica d'ell; i parafrasejant un vell anunci d'una beguda espirituosa, cal recordar que, sempre, una mica d'Eduard Puig Vayreda és molt.



>> Homenatge a Puig Vayreda organitzat per l'Institut d'Estudis Empordanesos: el seu fill Oriol, Josep Roca, Anna Espelt, Xavier Febrés, Xavier Albertí i Salvador Puig.

Vint-i-quatre frases sobre el vi recollides i escrites per Eduard Puig Vayreda (exposades a la Mostra del Vi de l'Empordà del 2019)

1. «Tots els vins tenen una ànima.»
2. «Per apagar la set, l'aigua; per al plaer, la conversa, l'amistat, la inspiració..., el vi.»
3. «El vi alegra el cor i dona joia a l'esperit.»
4. «El vi riu en el porró amic.»
5. «El vi és sagrat damunt l'altar, és profà a la taverna, és la benvinguda al caminant, és el familiar a la taula de cada dia.»
6. «El vi és una petita obra d'art que ens alegra els ulls, el paladar i el cor, i si no ens cura els mals del cos, ens guareix l'esperit i ens fa feliços.»
7. «La més alta virtut del vi és la de fer els homes més amics.»
8. «La vinya [, abans de morir,] prendrà en els seus pàmpols els colors més vius de coure polit, groc vistós, verd místic, carmí sagnant o morat episcopal.»
9. «El vi és un element indispensable en l'art de viure.»
10. «Un bon vi per al nostre goig intel·ligent i el nostre gaudi assenyat.»
11. «Beveu vi i sigueu-ne apòstols.»
12. «En aquesta fira de l'alegria, en aquest mercat de la platxèria, en aquest empori de la diversió i del bon humor, podeu trobar-hi els millors vins de la nostra terra.»
13. «El vi és l'alegria d'una taula ben parada.»
14. «La garnatxa d'Empordà és vi de color d'ambre noble i toc sedós, de glop ample i sucre just.»
15. «La copa de garnatxa era la benvinguda tradicional a l'Empordà.»
16. «Ceps ufanosos, maquinant dia darrere dia la vella alquímia de transformar l'aigua, la terra i el sol en vi generós i amic.»
17. «Mai en va, sempre amb vi.» (Recollida per Eduard Puig.)
18. «El vi de l'Empordà, quan el degustem amb devoció intel·ligent, ben segur que ens recorda el país.»
19. «Avui el vi té la imatge de ser un producte de cultura.»
20. «Figueres mereix el títol de capital del vi de l'Empordà.»
21. «La guerra pot esperar, la verema, no.» (#citantelsclàssics)
22. «Relligar tradició i modernitat és el repte d'aquests vins, que han tingut l'encert d'identificar-se com a vins de tramuntana.»
23. «El vi de l'Empordà ens deixa als ulls la llum del país i al cor, el sentiment d'amistat.»
24. «Els vins de l'Empordà no foren gaire res sense la cuina rica, creativa, tradicional o innovadora que en els fogons d'aquesta comarca es cou.»

De la visita al celler a l'enoturisme

L'Empordà és el territori que mostra més bé el potencial de l'enoturisme a Catalunya. Quan vaig publicar *La Guia d'enoturisme de l'Empordà* (2012), molts em van preguntar per què no començava pel Penedès o pel Priorat. La resposta era simple: l'Empordà ja és turístic, i amb una petita empenta serà una gran destinació enoturística.

Text > **LLUÍS TOLOSA**, sociòleg i autor de la *Guia d'enoturisme de Catalunya*

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

En molt pocs anys, a Catalunya hem passat de pràcticament no parlar d'enoturisme a parlar-ne tothom. Al principi ho feien alguns cellers i els consells reguladors d'alguna denominació d'origen. Després van arribar les àrees de turisme de la Generalitat, diputacions, consells comarcals i ajuntaments. Es van començar a crear consorcis per agrupar cellers, restaurants, allotjaments, enoteques, museus del vi i tota mena d'empreses de serveis enoturístics.

Tres fases d'evolució

A Catalunya hem passat per tres fases d'evolució de l'enoturisme. El primer impuls es va fer de la forma més bàsica possible: els cellers oferien visites

i les institucions publicaven llistes de cellers visitables. Aviat es va veure que mostrar dipòsits d'acer inoxidable i botes explicant el procés d'elaboració del vi resultava molt repetitiu a tots els cellers. Un producte enoturístic tan simple ens situava en el negoci de la venda d'entrades a deu euros, necessitava recursos humans i inversions en obres i finalment molts enoturistes no compraven vi al final de la visita.

En una segona fase es va voler fer participar l'enoturista. Així van néixer les activitats enoturístiques. Va ser una etapa d'un gran dinamisme i creativitat. Molts cellers van incorporar bicicletes elèctriques, quads i plataformes de manillar (*segways*). A l'enoturisme es van sumar les empreses d'autobusos, caiacs, globus aerostà-

tics, ultralleugers, avionetes i helicòpters. Les hípiques van aportar cavalls, ponis i carruatges per anar a la vinya. Es van fer desenes de cicles de música, poesia i cinema. Veremes populars, tallers de poda i activitats per aprendre a elaborar vi, a més de l'organització de casaments, reunions d'empresa i un llarg etcètera. El problema va ser la comercialització. Moltes activitats es quedaven sense inscripcions i s'havien d'anul·lar. Si tenien èxit, desbordaven l'escàs personal d'enoturisme del celler.

En una tercera fase vam adoptar la tendència del turisme experiencial. Així van néixer les experiències enoturístiques. Tot un fenomen. Ja no visitem cellers, ara tenim experiències enoturístiques. Ja no fem tastos, ara tenim experiències sensorials. Anar en plataforma de manillar (*segway*) a la vinya ja no és una ximpleria, ara ens diuen que és una experiència memorable.

El desconcert

Com qualsevol adolescent, ens movem molt sense saber cap on anem. Pocs tenen clar què és l'enoturisme. El mercat enoturístic català s'està polaritzant. La major part dels cellers no saben com impulsar l'enoturisme; alguns ja diuen que no és tan fàcil ni tan lucratiu com dèiem, però els pocs que ho fan bé entren en saturació en dos o tres anys.

>> *La Jove Confraria de Caves i Vins de l'Empordà visita la finca Clos d'Agon, a Calonge.*





>> Enoturisme solidari a la Masia Serra a favor del Grup Iris (Associació d'Empordaneses Afectades de Càncer de Mama).

El gran punt fort de l'Empordà és pensar com a destinació enoturística

Què és l'enoturisme? Quan ens hem centrat en la visita al celler i a mostrar les instal·lacions de producció hem convertit l'enoturisme en una modalitat de turisme industrial. Inconscientment, som l'únic país del món que centra l'enoturisme a mostrar acer inoxidable i botes.

Quan ens hem centrat a explicar el procés d'elaboració del vi, hem convertit l'enoturisme en sinònim de turisme enològic. L'enologia és només un dels vint temes que envolten el vi, i no pot ser precisament el principal. Hem abusat de la terminologia enològica. Les explicacions tècniques van directes al cervell, i la compra de vi és una compra emocional.

Quan ens hem centrat en el turisme experiencial, sovint hem canviat només les paraules. Tot i dir als visitants «Viu l'experiència! Visita el nostre celler», continua essent una visita al celler. L'enoturisme és una modalitat de turisme cultural que inclou paisatge, viticultura, botànica, climatologia, geologia, arqueologia, història, biografies d'emprenedors, estils de vida, etc.

L'Empordà, un cas excepcional

A l'Empordà les coses s'estan fent bé. La bona direcció de la DO Empordà i la potència del Patronat de Turisme Costa Brava Girona han fet possible la creació de la Ruta del Vi DO Empordà. Els cellers no s'han deixat marejar pel boom de l'enoturisme. Són empordanesos, tocats per la tramuntana. Van a la seva. Sense saber-ho, han creat un model d'enoturisme únic a Catalunya.

Els cellers estan arrelats a la terra, gairebé tots tenen vinya pròpia, gairebé tots estan atesos pels propietaris mateixos. Hi ha més proximitat i més autenticitat. Funciona el triangle màgic de l'enoturisme: la combinació de cellers, restaurants i allotjaments. Ara es comença a vincular l'enoturisme amb el patrimoni històric, integrant-hi el jaciment arqueològic d'Empúries o el monestir de Sant Pere de Rodes, tots dos amb vestigis d'una cultura mil·lenària de la vinya i el vi a l'Empordà. Però sobretot hi ha sentiment de destinació. La DO Empordà ha treballat molt bé la cohesió. El Patronat de Turisme en sap molt, de promoció del territori.

No tenim gaires dades d'enoturisme; jo tinc les meves pròpies: esgotada la primera i la segona edició de la *Guia d'enoturisme de Catalunya*; esgotades també l'edició en castellà, l'edició en anglès i l'edició en francès. Prepareu-vos, l'any vinent el Grup Peralada inaugurarà un dels projectes d'enoturisme més potents del sud d'Europa, que sens dubte serà un nou revulsiu per a tota la Ruta del Vi DO Empordà.

El decàleg del vi i de l'enoturisme d'Anna Espelt

Anna Espelt, biòloga i enòloga, condueix Espelt Viticultors. En la seva intervenció en l'homenatge a qui va posar relat als vins de l'Empordà (Eduard Puig Vayreda), que va tenir lloc a Figueres el 5 d'octubre de 2019, va destacar el seu full de ruta per al vi i per a l'enoturisme empordanesos:

1. El vi de l'Empordà ha d'expressar mediterraneïtat, ha de transmetre que neix on els Pirineus moren al mar.
 2. Les varietats de raïm empordaneses són felices vivint aquí i s'hi expressen bé.
 3. Els empordanesos hem d'estar orgullosos dels sòls que tenim.
 4. A l'Empordà hem de saber transmetre l'arrelament al lloc on som.
 5. Hem de conservar els rituals del món del vi, com ara els de la verema i el vi novell.
 6. El vi s'ha de veure com una part dels éssers socials que som les persones.
 7. Hem d'anar a vendre vi a Barcelona i... què hem d'explicar? No tant el que hi ha dins de l'ampolla, sinó la vivència. Hem de parlar de la part més autèntica de ser empordanesos.
 8. Existeix un Empordà de postal, que serveix per al relat dels vins de gamma mitjana; ara bé, per als vins de gamma més profunda hem d'explicar què és ser empordanès, detallant-ne els petits moments sublims, com ara anar a fer garotes o a prendre un bany a Garbet després de la verema.
 9. El consumidor ha de trobar coherència en el relat dels vins empordanesos; per exemple, en les varietats i els mètodes d'elaboració.
 10. Els vins de l'Empordà han de visibilitzar l'imaginari empordanès i el país ha de supurar vi.
- No cal una eclosió d'enoturistes si volem explicar un Empordà «autèntic». No volem l'efecte Museu Dalí, que la gent només vingui a visitar un celler gran i en desconeixi la resta.

L'Empordà i els seus vins, interpretant el paisatge

El vi és el resultat de la destil·lació del paisatge. Cap altre fruit al món no és capaç d'oferir-nos els matisos del raïm. El raïm és el reflex del terreny, de l'anyada, i segons la varietat, posteriorment, és capaç d'impregnar-se de tots els detalls del treball de la seva elaboració.

Text > **JOAN BENEJAM**, enginyer tècnic agrícola, sommelier i gerent del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

Als anys noranta, termes com *vins d'autor*, *tecnològics* o *d'alta expressió* estaven de moda i crítics internacionals com Parker van agafar força dins d'un mercat global, sense tenir gaire en compte les especificitats autòctones de cada territori. Van marcar una «línia editorial» en el perfil dels vins més valorats i, basant-se en criteris força subjectius, van arribar a crear autèntiques tendències de mercat i de consum, que en molts casos van acabar afectant la manera d'elaborar els vins o van modificar la gamma de varietats, és a dir, definien quin n'havia de ser el resultat final independentment de les característiques naturals, històriques, pròpies de cada zona.

Actualment, però, la majoria de vinicultors busquen expressar amb els seus vins la naturalesa del seu entorn de la millor manera possible, per tal de destacar-se en aquest mercat uniforme i trobar la seva essència diferenciadora; cal sumar-hi, també, la tendència global d'una relació més sostenible amb l'entorn. Això fa que el terme *origen*, als cellers i a les denominacions d'origen, actualment tingui més valor que mai.

En aquest sentit, es fan algunes diferències entre tipus de vins segons el grau d'intervenció de l'home: ecològics, biodinàmics i naturals, entre d'altres, en són alguns exemples. A grans trets, l'ecològic se centra en un cultiu

de la vinya respectuós amb la terra, permet tractaments amb productes ecològics certificats i, al celler, limita molt el ventall de productes enològics utilitzables durant l'elaboració del vi.

La biodinàmica entén el cultiu com un equilibri entre la naturalesa i l'home i uneix el cosmos i l'astronomia a les forces de la natura; és una filosofia naturalista estricta. Se segueixen els



>> *La Rambla de Figueres, engalanada per a la Mostra del Vi de l'Empordà.*



>> La fira Contraban aplega els vins dels dos vessants de les Alberes.

cicles lunars en les tasques de la vinya i el celler, i durant l'elaboració del vi estan prohibits els afegits químics, i els sulfits hi estan molt o del tot restringits.

S'entén per vi natural aquell que, partint d'un cultiu ecològic o biodinàmic, s'oposa a qualsevol intervenció en el procés d'elaboració. L'elaboració biodinàmica està en contra d'afegir sulfits i llevats aliens, i no es permeten productes que corregeixin els paràmetres del vi. El terme *natural* és molt discutit, sobretot pels qui no segueixen aquest corrent. Tot i això, ja era un terme utilitzat antigament: a *Vinos naturales y artificiales*, el 1901 Federico P. Alberti ja es referia als vins naturals com els vins que es produeixen sense maquillatge, i els artificials com aquells vins que s'elaboren fent cupatges i tota mena de pràctiques enològiques per tal que s'assemblin als vins de Bordeus, Jerez, Tokaji... En definitiva, uns vins que volien semblar allò que no eren.

Puig Vayreda, a *L'Empordà i el seu vi*, ens diu que objectivament el paisatge és l'aigua, la geologia, la botànica, la fauna i els elements que l'home hi ha anat introduint; en darrer terme no és altra cosa que una emoció, una sensibilitat, una voluntat de contemplar un pissic de terra que ens parla a l'esperit.

Les paraules de Puig Vayreda es poden aplicar perfectament al vi i a l'acte de degustar-lo i de voler-lo assaborir i entendre tal com és.

Els vins de la DO Empordà han de ser resultat del seu paisatge: uns vins tànnics i concentrats, fruit de les vinyes que miren al mar en terrenys pissarrosos, frescos i elegants de la vora de la plana; equilibrats i estructurats els de l'Albera, i aspres, vius i aromàtics els del Baix Empordà. Carinyenes intenses, potents i salvatges, i lledoners madurs, mediterranis, complexos, resultat de l'esforç i del coneixement de la seva gent, que donen cada vegada més importància a la vinya i el seu treball.

Els extrems han de servir per fer-nos reflexionar. En el cas dels vins més «tecnològics» enfront dels més «naturals», la recerca d'un criteri per definir la qualitat de forma objectiva no sempre és del gust de tothom. En aquest sentit, les denominacions d'origen sabem de què parlem. Tots els vins que surten al mercat sota l'empara del segell distintiu d'una DO no sols han d'estar produïts i elaborats al territori de la DO, sinó que han hagut de superar dos filtres més: una anàlisi fisicoquímica per descartar els vins que no compleixin els paràmetres establerts al reglament de la DO, uns paràmetres delimitats, amb anterioritat, a partir

Hi ha un pòsit en el vi que hem d'intentar no eliminar, encara que el filtrem, refinem, engalanem i embolcallem, i és el pòsit cultural

d'un consens intern, juntament amb una legislació europea, i, finalment, el filtre del tast sensorial, que té per objectiu principal discriminar tots aquells vins que no es considerin aptes, generalment per la presència de defectes que sovint només es poden percebre sensorialment, gràcies a un panel de tast entrenat.

Hi ha un pòsit en el vi que hem d'intentar no eliminar, encara que el filtrem, refinem, engalanem i embolcallem, i és el pòsit cultural. Cal que valorem la feina pacient i ben feta tant dels vells empordanesos, homes i dones que van moure milions de pedres per aconseguir uns metres més de terra per plantar vinya i olivera, com el treball respectuós i tenaç dels homes i dones que avui i cada dia treballen la nostra vinya i el nostre vi a l'Empordà.

El vi fa sang, això no s'ha d'oblidar mai

L'autor d'una escultura metàl·lica col·locada l'any 2015 al costat de l'església de Capmany va tenir una intuïció fonamental. Es tracta del Monument als Donants de Sang que l'artista local Joan Gardell Ventura va voler associar als gotims de raïm, arran de la tradició vinícola de la localitat. En efecte, el vi fa sang, hi ha una relació íntima. El vi és un miracle primigeni de la mateixa altura que convertir el blat en farina de pa o les olives en oli. Sense vi no ens hauríem civilitzat igual.

Text > **XAVIER FEBRÉS**, periodista i escriptor

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

Quan l'home prehistòric va convertir una liana silvestre en cep de vinya i va vinificar per fermentació el most o suc del raïm, aleshores va entendre que la terra té una sang alegre, energètica, redemptora de les penes. Va passar a considerar el vi com un fluid vital igual que la saba, l'esperma, la llet o la sang. Alhora, va descobrir el sentit de culpa, la ressaca, el remordiment. I també el comerç.

Amb el foc va aprendre a coure, a escalfar-se i a vèncer la foscor. Amb la caça, la pesca i els primers cereals, a consolar la fam, i amb l'oli, a condimentar-la. Amb el vi va aprendre a somriure.

Els humans del neolític coneixien les begudes fermentades de cereals (cervesa), de mel (hidromel) i de fruita (raïm). Rastres de components del vi, com ara l'àcid tàrtric, s'han trobat en vasos i gerres de ceràmica datats

de l'any 7500 aC, igual com pinyols de raïm fossilitzats.

L'efecte embriagador del consum del suc de raïm fermentat de seguida es va associar als rituals i va entrar en la mitologia, fins i tot com a al·legòrica transsubstanciació de la sang de Crist, segons la nova secta dels cristians. A l'inici de la nostra era, fa dos mil anys, la vinya ja s'havia convertit en conreu extensiu a molts punts d'Europa, en particular en el contorn mediterrani. Aquesta part de la Ibèria grega i la Hispània romana que més endavant s'anomenaria Catalunya ja era un país cobert de vinyes.

Els rituals del vi no s'han de perdre per res del món. Pertanyen al patrimoni genètic, a l'eternitat de la tradició pagana capaç d'induir-nos a resistir, suavitzar i consolar. Expressen el somriure de la cultura entesa com a art de viure, reflecteixen l'or vell d'una moral civil impregnada de bellesa territorial, premien la recerca del sabor íntim de la terra.

La fil·loxera va arrasar la vinya de la comarca a final del segle XIX. La represa es va produir en dimensions molt més limitades. El celler de la cooperativa vinícola d'Espolla es va inaugurar el 1931 amb tres naus catedralícies. Durant la postguerra i al començament del boom turístic, els vins de l'Empordà eren força precaris, de manera que les marques locals m'havien proporcionat ressaques i agrors de molt mal record. Li faré dir a Josep Pla perquè ho avaluï: «Els vins d'aquest país, Déu meu, quina cosa més estranya! Poder-los



>> Xavier Febrés en el Monument als Donants de Sang de Capmany.



>> Els guies d'Empordà Caterva recreen Bacus i el seu seguici a Empúries.

donar per inexistents, uns quants dies, quina cucanya! Són vins que no serveixen per a menjar peix, ni potser per a menjar res. Tenen gust de terra —terregen— o són àcids. Generalment són imbevibles —llevat de formar part, és clar, de l'indigenat recalitrant i petri» (*Aigua de mar*, «Obra Completa», vol. 2, pàg. 470).

El panorama ha canviat radicalment, i la política de la qualitat s'ha imposat en poc temps. El problema que suggeria Pla no s'ha resolt del tot: en aquest país fa molt de sol i això eleva la graduació alcohòlica del raïm. D'altra banda, la tradició de l'actual enologia és ràpida, però encara curta. La tramuntana afavoreix l'alta insolació que concentra els sucres del raïm i l'evaporació hídrica, alhora que exerceix un efecte regulador de la humitat del vinyer i evita molts tractaments fitosanitaris.

Com en tota tendència general, hi ha excepcions que l'eludeixen, i aquestes

excepcions són cada vegada més destacades. Una de les estranyes normes d'urbanitat que em van ensenyar de petit és que fa lleig assenyalar amb el dit. Tot i això, per citar un dels actuals vins de la contrada, puc dir que he begut un vi escumós Anna Espelt Cap de Creus 2015, extret de la vinya nova del Mas Marés, i que aquella sola ampolla va redimir el meu paladar de llargues dècades de sacrificis vínics empordanesos.

És clar que el moment i la companyia compten tant en l'apreciació com el contingut de l'ampolla. Aquella la va obrir l'autora en persona a l'aire lliure del pla de les Gates, un dels seus «racons de pensar», davant la majestat del cap Norfeu. Ho va fer per a Jaume Subirós, per al seu fill Albert i per a mi. Drets tots quatre en equilibri inestable damunt la roca, vam trencar sense voler una de les copes. En realitat, vam trencar el malefici de les antigues ressaques i agrors dels vins locals, vam

venjar les maldats que la vida ens ha obligat a beure i això ens va arrossegar a voler passejar algunes vinateres d'avui a collibè, en una volta triomfal sota pluja de pètals, odes de Píndar i himnes de cítara. La naturalesa, de vegades, fa bé les coses i les ofereix amb una elegància espontània, encara que en realitat sigui molt treballada.

Els rituals del vi no s'han de perdre. Pertanyen al patrimoni genètic, a l'eternitat de la tradició pagana capaç d'induir-nos a resistir, suavitzar i consolar.

L'Empordà és casa

Buscar l'essència d'un territori sempre m'ha semblat una tasca per a gent amb poques feines i més aviat curta de mires. He de reconèixer que és un esport que practico sovint per diversió, per fer baixar mites, per *collonar* el personal conservador del Sant Greal empordanès i per a poca cosa més. Sovint la Bíblia emprada per al joc és la *Historia del Ampurdán* del superlatiu Pella i Forgas. Punt i a part.

Text > **CARLES XURIGUERA**, actor, cellerer i president de la Comissió de Promoció de la Denominació d'Origen Empordà

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

Preguntar-se què és aquest tros de terra on vivim, esbrinar què la defineix en un temps concret, ja és una altra cosa, pren matisos diferents. Concretament què és l'Empordà a començaments del segle XXI és una qüestió que no podem obviar, però que et pot deixar paralitzat si no prems precaucions. Per a uns és la bellesa suprema; per a altres, una marca; per als de més enllà, una màquina de fer diners... agafa't fort. El cas és que és bo i necessari formular la pregunta adequada que ens encamini a establir una estratègia comuna, representativa i amb sentit per articular un discurs identitari, original i distint de casa nostra i dels nostres vins, que és el tema que ens ocupa.

Fa uns deu anys que faig vi a l'Empordà d'una manera professional. Això no és res. I pel volum que en faig, encara menys. Durant aquest temps he assistit a presentacions de campanyes, m'he empassat vídeos, he escoltat veïns, he parlat amb nouvinguts, he fet preguntes a líders... i l'Empordà pot ser un conjunt de *collonades* força important. Hi ha qui en té prou amb aquesta magnitud de bestieses, tòpics i essencialismes relligats amb tramuntana, però si volem tenir un discurs que ens expliqui i que ens defineixi (almenys durant un cert temps), i que ens presenti com un territori vinícola del segle XXI amb una tradició de 2.700 anys d'història, no és suficient. Sobretot si ens volem situar com a productors de vi de primer nivell, ara que tot el món entra en una nova era.

A l'Empordà, hàbils com som, hem sabut agafar el tren de la modernitat i de fa uns anys cap aquí (deu, quinze com a molt) hem canviat el discurs cap a varietats autòctones, hem rebaixat la presència de gustos terciaris provinents de criances llarguíssimes en botes de roure, hem après a explicar-nos més bé, hem condicionat els nostres cellers per rebre-hi visites i fer una venda directa i explicar marca i territori, i fins i tot alguns han entès que el vi pot ser vi i prou i arribar a un públic més ampli sense la necessitat de vendre a doll quan el vi era menys que vi. Hem après a exportar (molt poc, mínimament) i hem començat a arribar a la capital catalana. Hi hem arribat, sí, però encara fa pocs mesos

Ha de quedar clar que si no sabem qui som seguirem divagant entre campanyes de màrqueting, tendències mundials i modes de revistes per a *wine*lovers

vaig sentir de la boca d'un elaborador que Barcelona queda molt lluny. I sí, Barcelona és llunyana sobretot dins el cervell d'alguns. Deixem-ho aquí. És



>> Carles Xuriguera, micròfon en mà i a l'esquerra, en el pregó de la Mostra del Vi 016.



>> El plafó, instal·lat a Empúries, informa que l'Empordà és terra de vi.

un discurs que queda mort a la porta del celler. No farem camí per aquí.

S'ha fet feina? Molta. Impressionant. S'ha suat. N'hem fet més que altres regions vitivinícoles? No. Hem obert camins propis que ens facin únics, que serveixin perquè el món (almenys el vitivinícola) ens miri? No. Hem deixat de copiar tendències? No. Liderem algun avantatge tecnològic, de maneig agrícola, filosòfic...? No. Estem al cas del que passa al món, tenim presents les noves visions de vinya i celler? En part, sí. Parlem amb Austràlia, amb Napa, amb Sicília, amb Geòrgia, amb Nova York, amb Londres? Molt poc. Gens. En podria dir tres casos significatius. Podria seguir amb les preguntes. Només és una petita mostra per fer veure que a l'Empordà hi som, hem millorat, som coneixedors de les tendències internacionals, hi ha una nova generació que es mira el territori diferent i... poca cosa més. I aquesta afirmació m'atreveixo a fer-la en l'àmbit de tot Catalunya. Però ara i aquí em toca parlar de l'Empordà.

L'Empordà és un territori vitivinícola petit. Amb diferents zones (una feina, la de classificar els sòls, que està per fer). Amb unes característiques climàtiques concretes i amb un parell d'elements que condicionen el creu: el mar i la tramuntana. Però,

sobretot, una gent. Hi ha, actualment, una generació que ha estudiat, que ha voltat, que ha vist i treballat en altres punts del planeta (això passa a tot Catalunya, però també a l'Empordà). Una generació que repensa els seus negocis, els seus valors i els seus vins. Una generació que es compromet amb un territori. I això sí que és gros. Agafar un compromís, casar-te, adquirir un compromís de per vida. L'Empordà té sentit d'alta volada si donem sortida i vestim aquest compromís. Parlar de lleialtat, solidaritat, compromís... en definitiva, donar la teva vida per una raconada de país, i en ple segle XXI, és molt gros. I aquí hi ha la força. I, per mi, la resposta a la pregunta de què és l'Empordà. És un compromís vital d'una generació que té una nova manera de viure i expressar-se, fent vi, al nord-est de la península Ibèrica. I sap que el vi que li pertoca, com a territori mínuscul, és un vi d'alta qualitat i que exigeix uns criteris ecològics. I espero que no ens quedem en aquests termes. Soc conscient que cada viticultor fa el maneig més apropiat de les seves vinyes. De cap de les maneres entrarem en el desafiament de la nova realitat que aquest segle ens ofereix si no passem primer per una agricultura ecològica i després per una agricultura en què la paraula *agricultura* torni a prendre

tot el sentit que li correspon, una 'cultura de la terra'. Un coneixement. Una relació directa i compromesa entre el viticultor i la terra i, sobretot, que després tota aquesta feina no es vegi tergiversada per un enòleg amb massa ego, o per un propietari que vagi d'enòleg.

L'Empordà serà Empordà XXI només si és capaç de repensar-se, redefinir-se, retrobar-se amb si mateix sense copiar altres models que no responen a aquest racó del Mediterrani. L'Empordà serà quan els seus vins tinguin la capacitat de dialogar amb la resta dels vins mundials que es consideren d'alta volada. Hem perdut anys, hem perdut història, hem perdut coneixement perquè l'hem invertit en comerç, en vendes, en posicionament en els mercats. Ara que ho tenim i que és una lluita important i constant que requereix molt d'esforç empresarial, hauríem de ser prou hàbils per invertir en el *ser*. No vull encallar-me en conceptes ontològics que no ens faran cap bé, però ha de quedar clar que si no sabem qui som seguirem divagant entre campanyes de màrqueting, tendències mundials i modes de revistes per a *winelovers*... tot plegat, ben poca cosa. I aquest retrobament, aquest tornar a començar, només el pot aconseguir aquesta generació compromesa amb l'Empordà que és casa.

La paradoxa

Les mares d'alguns granatxes i d'alguns vins rancis són la prova sensorial d'un passat de feina acurada, amb una línia temporal plena de pics i davallades, de pedregades, incendis, míldius i senglars, de guerres i epidèmies, de lladres i canvis de cicles econòmics. La memòria de l'Empordà va per llunes. Oscilla entre els vinets pobres i alegrets venuts a granel i els vins resplendents.

Text > SALVADOR GARCIA-ARBÓS, periodista

Fotos > JOSEP M. DACOSTA

En aquell temps del vilipendiat pobret i alegret, el consum se situava per sobre dels seixanta litres per persona i any. Aleshores, el vi era present a tots els àpats (generalment, batejat amb *graciosa*, aigua o sifó), i també es consumia aigua, cafè i algun licor. Paradoxalment, quan el vi es bevia a gots, el consum era elevadíssim. I ara que es degusta amb el cap i la copa, el vi de conversa hedonista, gaudi intel·lectual i aliment ha de competir amb la cervesa, els licors, els còctels, els refrescs... Corol·lari: aquell elevat consum d'abans, d'un abans documentat per les estadístiques, ha quedat dividit gairebé per tres.

Segons l'Observatori Espanyol del Mercat del Vi (OeMV), a l'Estat espanyol, el consum va ser de 23,20 litres de vi per persona el 2019. Tot i que les pre-

visions eren per sota dels vint litres *per capita*, es va regirar una tendència a la baixa secular. Tanmateix, a Catalunya, el consum de vi sempre és més elevat que el de la mitjana estatal. Segons Mercasa, el 2018 va ser de sis litres: quatre més en vins protegits per denominacions d'origen i dos litres més de vins sense adscripció, que poden ser indicadors de la tendència de consum de la gran família dels vins naturals, tot i que la dada també deu incloure vinasses de marca no-t'hi-fixis. El 2020, durant el confinament arran de l'epidèmia de la COVID-19, es va detectar un repunt a l'alça en el consum de vi i, sobretot, de vins de proximitat. Cal esperar que el canvi sigui estructural.

La davallada general del consum de vi ha anat sempre en paral·lel al descens del consum de vi de taula (en tots els

àpats) i a l'increment del vi embotellat i regulat per una denominació d'origen. Ho diuen uns informes àrids del Ministeri d'Agricultura que posen èmfasi en el fet que just en el moment de l'ingrés de l'Estat espanyol i Portugal a la Comunitat Econòmica Europea (CEE, li dèiem) cada individu amb DNI bevia més de quaranta litres de vi cada any.

Conclusió: es beu poc vi, però es mama molt. Vull dir que el vi ha estat substituït per altres begudes, destil·lats, licors, refrescs i cervesa, el consum de les quals ha crescut. I una addenda: quan el consum de vi de taula era elevat, de vi en bevia tothom que s'asseia a taula sense trona; ara que és baix, és totalment prohibit el consum de begudes alcohòliques en menors d'edat.

Es parla que, per fomentar-ne el consum, cal seduir el jovent; per descomptat, amb seny i bla, bla, bla... Paradoxalment, el consum elevat de begudes alcohòliques dolces té una correlació negativa amb el de vins dolços. També és paradoxal que la garnatxa de l'Empordà no es vengui alegrement entre la joventut desbocada, ja que, a banda d'un discurs de la terra, té prou sucre residual; oscil·la dels cent vint grams de sucre per litre fins als cent vuitanta, tot i que la mitjana frega els cent quaranta grams per litre. Malgrat que mai embafarà ni engatarà a la velocitat d'un licor de moda amb dos-cents o tres-cents grams de sucre residual per litre, els aficionats i consumidors experts de vi ja troben massa dolç el *granatxa*. Vet aquí, dos camins: fer campanyes entre la joventut, que el trobarà massa car, o, com suggereix Xavier Albertí, president de la DO, rescatar els rancis, aprofitant que el lledoner (garnatxa) ja és una varietat de les anomenades «oxidatives».



>> Salvador Garcia-Arbós, a l'esquerra, en la presentació de la revista *Paradís*, dedicada als vinaters de l'Albera.



>> Vi, glop diví. Cellers Santamaria, Capmany.

Mai com ara hi havia hagut tanta consciència de qualitat arreu, tant des de dins de la DO Empordà com des dels que no en volen formar part o no els hi volen. I, tanmateix, pateixo perquè la cosa no es torni a espatllar. No seria pas el primer cop en sis-cents anys.

Recordem què va escriure Francesc Eiximenis (Girona, 1330 - Perpinyà, 1409) en un capítol del *Terç del cristià*: «Dels vermells de la terra no puix beure, per tal bec d'estiu calabresc de Santo Noixet, túrpia o trilla, picapoll de Mallorca, rosset o dels clarets d'Avinyó. D'hivern he del de Madrid de Castella, e d'aquells fins espanyols, o del de Gascunya, o del monestrell d'Empordà. [...] A sopar bec de Beuna o de sent Porçà e faç-me refrescar les cames amb aigües precioses». Malgrat que s'estima més vins negres d'altres territoris, el monestrell de l'Empordà, que imaginem ranci amb un punt dolç o dolç amb un punt ranci, el posa al costat de grans vins encara avui, com els de Châteauneuf-du-Pape o els de Beaune, a la Borgonya.

Preguntem-nos per què aleshores destacava el monestrell i per què no destaca ara. I preguntem-nos per què mig mil·lenni després d'Eiximenis, o,

probablement, fins i tot abans de la fil·loxera, el fruit de la vinya i del treball dels homes d'aquest racó del Paradís va esdevenir «pobret i alegret», malgrat les poques excepcions que en puguin aflorar. El 1862, un any just abans de la primera aparició a Europa de la fil·loxera, l'insecte que va canviar la història per sempre, Hans Christian Andersen va ser a Figueres, on va menjar extraordinàriament bé, i en va destacar «una fruita incomparable i un vi resplendent».

A final del segle xx, els vins de la que aleshores era la DO Empordà - Costa Brava eren dins un pou. El 21 d'abril del 1990 hi va haver un escàndol quan es van servir Penedès i Rioja al banquet de l'actual rei Felip, aleshores príncep de Girona, en la seva primera visita oficial a la ciutat. Es van avergonyir de servir Empordà? Eduard Puig Vayreda es va queixar de la poca delicadesa de l'alcalde Joaquim Nadal. Puig va denunciar sempre que totes les cartes des de la Jonquera fins a Cadis eren clavades, dominades per una DO i les mostres més comercials de dues o tres grans cases.

Finalment, el 17 de novembre del 2006, en la cimera hispanofrancesa celebrada a Girona, Jacques Chirac i José

Luis Rodríguez Zapatero van beure vins de l'Empordà i van menjar plats del Celler de Can Roca.

Un any abans, el setembre del 2005, el guia Parker, que aleshores era molt influent, va elogiar els vins de l'Empordà: «Podria ser la Costa Brava el pròxim Priorat?». Tanmateix, en el meu primer dinar de Nadal, el 2008, com a conseller de la REVISTA DE GIRONA (sostinguda per la Diputació), ens van donar vinets de qui sap on. I l'any 2014 va néixer Girona Excel·lent.

Mai com ara la vinya havia gaudit d'una atenció tan conscient, amb una combinació de l'experiència del passat, el coneixement científic i tecnològic més avançats i la consciència mediamèntal. La combinació és imbatible.

Mai com ara hi havia hagut tanta consciència de qualitat arreu, tant dels vins de la DO Empordà com dels de fora

Quaranta històries

Text i fotos > JOSEP M. DACOSTA

Núria Dalmau, del Mas Estela (la Selva de Mar)

«Va ser aquest lloc que ens va triar», explica Núria Dalmau. Amb la família estiujava a la Selva de Mar i l'any 1989 van veure el Mas Estela en ruïnes en aquesta tranquil·la vall, on encara quedava un vinyar en actiu. Es van enamorar del lloc, van ampliar la vinya i van optar per l'agricultura ecològica perquè el terreny, des de sempre, era net, sense pesticides, i volen que continuï així. Els seus vins van ser alabats per Paul Bocuse i el dolç s'havia servit a El Bulli per acompanyar els havans.

Núria segueix alguns criteris de la biodinàmica, com ara triar el moment d'embotellar el vi, que consulta al calendari. Un dels seus vins, Vi de Lluna, està dedicat al satèl·lit, amb

En una passejada, la família albira el vinyar i decideixen fer-se vinyaters

preguntar pel seu secret, els va respondre: «Les nits de lluna plena, vaig a les vostres vinyes i en tallo el millor raïm».

un nom poètic que evoca la rondalla d'un antic pescador i vinyater que es reunia amb els seus companys els dissabtes i sempre guanyava el concurs al millor vi. Quan li van

Genís Pinart, de Vins del Port (el Port de la Selva)

«Mentre jo sigui alcalde, no es perdrà cap més vinya al Port de la Selva.» Això va sentenciar Genís Pinart en veure que els vinyars de la seva joventut havien esdevingut brolles improductives i inflamables. Des de l'Ajuntament va recuperar vinyets i ara, allunyat de la responsabilitat política municipal, mena ceps per plaer i fa vi seguint la tradició familiar, però amb la tecnologia actual: «Hi tinc una estació meteorològica automàtica, que és el supletori científic del roser».

Segons Pinart, treballar la terra et fa sentir lliure: «El cel és aquí, però l'infern també, perquè has de ser molt treballador; a la terra no l'enganyes mai, t'ha d'agradar». La viticultura al cap de Creus ha de lluitar contra la progressió de la bosquina i el delme de les feristeles que venen a brostejar brots i rims: «Les vinyes són la menjadora del parc natural i venen cabirols, senglars, guilles i gorjablancs a atipar-se».

Produeix escumosos, garnatxes, blancs, rosats i negres.

Un compromís amb les vinyes dels avantpassats



de *vinyerons*

Rafael Martín i Carme Faixó,
del Celler Martín Faixó (Cadaqués)

«**P**lantar vinya al cap de Creus significa recuperar els orígens, és una activitat sostenible, s'ajusta a la llei del parc natural i a més contribueix a lluitar contra els incendis», afirmen Rafael Martín i Carme Faixó, que complementen aquesta activitat amb l'enoturisme al Mas Perafita.

La família Martín Faixó, que es dedica al món de la restauració, va comprar aquest mas l'any 2000. També va adquirir terrenys per plantar vinya

El castell de Sant Salvador evoca els monjos i el vi per a l'Eucaristia

en el seu terrer pissarrós, on plou poc i l'aigua de pluja de seguida es fa escàpola. El predi és esbatanat a tramuntana i llevant.

La masia és davant un grandios panorama de rocalla i botànica, on s'acampen fonolls, romanís i farigoles, ingredients del vermut que fa la casa. Aquí hi viu cadac (nom local del càdec), l'arbrissó que dona nom al criança d'aquest celler i del qual potser també es deriva el de Cadaqués. Sa Perafita és la confluència dels termes de Cadaqués, Roses i el Port de la Selva, i tant els vins com els caves del celler honoren el topònim.

David Serra,
del Mas Romeu (Palau-saverdera)

«**P**ractico l'agricultura raonable, entre tradicional i ecològica», indica David Serra, la família del qual sempre ha fet oli, i ell n'ha recuperat la vinya. De fet, com a consumidor li agradava el vi, i l'any 2000 va decidir plantar ceps de nou.

Mas Romeu és una masia documentada en el segle XIV a Palau-saverdera, poble balcó de l'Empordà. És sota la verticalitat de la roca del Fitor i de l'ermita de Sant Onofre. Els olivars i les vinyes es difuminen davant de l'arc de la badia de Roses, amb el somris blavós del mar com a teló de fons.

Els seus vins fan referència al territori. El Senglar és un recordatori de la bestiola, a qui «regala» quatre regues de moscat cada verema; això sí, a les etiquetes, aquest porc salvatge fuig emportat per globus o amb coet, en funció del mercat receptor, perquè el Mas Romeu n'exporta una part important a Suïssa.

El Malesa és una altra referència que evoca l'estat embardissat de la finca abans que la conreessin. Una tercera marca és Puig de les Guàrdies, el nom d'una de les finques, amb terrer pissarrós.

Bons vins que arriben a la gent jove



Simó Casanovas, **d'Empordàlia** (Vilajuïga, Pau i Roses)

«**E**ls ceps són estoics i els bevedors de vi, epicuris», comentem amb Simó Casanovas, gerent de la cooperativa Empordàlia. «Hem estat pioners en moltes coses. El celler és antic, però vam ser els primers de la comarca a tenir fermentació controlada en fred, el 1985.»

La Cooperativa de Pau va incorporar l'any 1989 la de Roses, i el 2004, la de Vilajuïga. Per tal de trobar un nom curt i comercial, va sorgir Empordàlia. El sufix llatí

Empordàlia té l'objectiu que els vins siguin el mirall de la comarca: el lloc i les varietats

-àlia significa 'conjunt, col·lectiu' i, per tant, *Empordàlia* suggereix 'cooperació a l'Empordà'. El seu objectiu és marcar les pautes als socis agricultors sobre els aspectes tècnics del conreu,

definir la qualitat desitjada i elaborar un producte comú i homogeni. Tanmateix, fan lloguer de terres per evitar-ne l'abandó i vetllen per incorporar els joves en el sector. Les ampolles llueixen topònims com Sinols i Balmeta, la partió entre Llançà, Colera i Rabós, un lloc amb tramuntana violenta i sol inclement, on els ceps són estoics i els bevedors de vi, epicuris, perquè ara el vi es pren per plaer i no com a aliment.



Anna Espelt, **d'Espelt Viticultors de l'Empordà** (Vilajuïga)

«**V**aig ser enòloga per poder viure aquí», comenta Anna Espelt en mostrar la panoràmica de què es gaudeix des del mas familiar, a Vilajuïga. Prové d'una nissaga dedicada a la vinya i el pare (Damià) va decidir quatre grans estratègies empresarials: disposar d'un director d'exportacions, menar vinyes velles a Rabós, tenir el Mas Marés (on conreen vinya ecològica en un mosaic de paisatge) i crear una marca, amb disseny de Mariscal, per expressar que l'Empordà està relacionat amb l'art i és arraumat per la tramuntana.

L'Anna vol «ceps contents», ben adaptats, que visquin en un sòl viu. Estima el territori amb bogeria i participa en projectes de custòdia del territori, recuperació de feixes de pedra seca i conservació de la fauna.

Els noms dels seus vins reflecteixen topònims, com ara el Quinze Roures i el Terres Negres, o la voluntat de conservar paraules locals amb l'Escuturit (que vol dir 'viu, trempat') i el Vailet. Els termes evocadors també són presents amb Airam (el nom de la seva germana Maria escrit a l'inrevés), Coralí, Vidiví i Mareny, entre d'altres.

Un celler pioner a acollir actes culturals en una sala amb postes de sol inenarrables



Eduard Hugas, d'Hugas de Batlle (Colera)

«**T**rebalem mentre la tramuntana no arribi als cent quilòmetres per hora. El vent de nord fa selecció natural; el raïm pansit, l'aterra, i l'ajuda a ser ecològic en reduir la humitat i per tant la proliferació de fongs», explica Eduard. En canvi, la marinada és un aliat, ja que evita pedregades en el seu terror. El senglar és un problema: «Cada cinc o sis anys, una collita és per a ell», i per aquest motiu té el vinyar tancat i amb vailet elèctric. «El vi és romanticisme i ecologia, però he de pagar els treballadors», afirma Hugas.

Forma part d'una nissaga vinculada a Colera; el seu avi ja venia vi. L'any 2000 va posar en marxa el projecte de creació de la vinya i el 2002 va plantar ceps en un sòl auster,

La recuperació de la vinya al puig d'Esquers, amb pàmpols que s'emmirallen a la Mediterrània

mineral i poc productiu, que amanyaga amb l'agricultura regenerativa i l'aplicació de minerals de l'aigua de mar.

Els seus vins situen Colera al mapa i, a la vegada, porten el mapa de Colera a l'etiqueta. «Fem vins molt colerencs, i intentem vendre territori.»

Gairebé tots els seus noms són topònims colerencs: Coma Fredosa, Coma de Vaixell, Camí d'en Poca Sang, Vall de Molinàs, etc.



Alexis i Pepe Gómez i Didier Soto, de l'Hotel Cala Jóncols (Roses)

«**V**olíem un vi propi i diferent per al nostre hotel, fet amb els raïms collits a la nostra vinya de Cala Jóncols —la més petita de Catalunya— i afinat al fons del mar», indica Alexis Gómez, que representa la quarta generació de la nissaga que gestiona l'Hotel Cala Jóncols, present des de fa seixanta-cinc anys en aquest paratge tranquil de Roses.

Un vi produït a tramuntana del cap de Norfeu i afinat per Posidó al fons del mar

Des del primer moment van comptar amb l'assessorament de Didier Soto, un viticultor pioner a promoure les varietats tradicionals i el conreu ecològic.

El vinyar de Cala Jóncols fa menys d'una hectàrea i és una balconada de feixes de paret seca bellament encarades a la mar. La marinada es nota en el raïm, de forma subtil, i li dona un toc iodat. El vi s'afina sota l'aigua per fer-lo més especial. L'ampolla se serveix en petites àmfores de terrissa recobertes d'un microcosmos submarí, arrebossades de curculles d'ostra i closques d'altra fauna subaquàtica.

El vi, elaborat amb lledoner roig, porta a l'etiqueta el topònim de Jóncols, i la part gràfica consisteix en sis pissarres polides pel mar disposades en forma de raïm.



Antoni i Gemma Roig, del Mas Llunes (Garriguella)

«Seré enginyer com l'oncle, vinyater com el pare i pagès com l'avi», va dir, de petit, Antoni Roig. Després d'una breu trajectòria com a optimitzador de

De la producció integrada cap a l'ecològica

mètodes de treball, va optar per dedicar-se al món de vi, talment com havien fet els seus avantpassats. La nissaga dels Roig conreava vinya, comerciava vi a l'engròs i també elaborava licors, dues activitats que també desenvolupa actualment a Garriguella.

Part de la vinya és a l'aeròdrom de la Guerra Civil, que es pot visitar des del celler. «L'enoturisme té una rendibilitat indirecta i crea un vincle emocional amb els clients. És important que els cellers obrim portes», conclou Roig.

Mas Llunes és un topònim garriguellenc. Per a l'Antoni Roig, els noms dels vins han de dir alguna cosa, fonèticament han de sonar bé i han de ser fàcils de recordar. I, sobretot, que ningú no te'ls hagi *trepitjat* abans. Així, comenta que els seus vins són un homenatge al pòsit clàssic del país: Emporion, Rhodes, Cercium.... Aquest darrer es refereix a la denominació de la tramuntana en temps dels romans i, aprofitant la força que té el vent, el darrer vi masllunenc s'anomena Esventat.

Cooperativa Agrícola de Garriguella

La Cooperativa Agrícola de Garriguella és activa des de 1963, i ofereix quaranta referències de vi, totes elaborades amb vins propis, i una cervesa amb most. Té seixanta socis i un secret: la bona matèria primera per fer vi i un bri de tramuntana.

La Cooperativa de Garriguella s'ha adaptat als nous temps, en els quals el vi, a més de comprar-se a doll, s'adquireix embotellat i té nom propi. De fet, «és el mateix públic que demana vins embotellats», comenta l'enòloga Natàlia Duran. Els anomenen amb noms de la terra, com ara Dinarells i Pontils, i també amb paraules que emocionen i mots a voltes creats de nou, que són una promesa de satisfacció. Una troballa és el vi TramuntanArt, un concepte creat per l'artista Carles Bros per batejar la bellesa que el vent dibuixa al cel i a les vinyes garriguellenques.

El projecte cooperatiu es concreta amb la marca Gerisena, que ofereix el fruit de les millors vinyes velles de muntanya. Gerisena es refereix al suposat nucli romà que mossèn Salvador Anticó situa en «aquesta hermosa vall», que va ser «sempre bel·licosa i independent». El mateix autor publica un apassionat poema per enaltir els ceps d'edat venerable: «Del déu Baco lo liquor | com sia de vinya vella | del terme de Garriguella, | té gustosíssim sabor».

Al restaurant serveix vi embotellat i de bota



Julià Maset, de Masetplana (Garriguella)

«Vaig aprendre a dir *garnatxa* i *carinyena* abans que *papa* i *mama*», comenta Julià Maset, i afegeix que amb vint-i-un anys va elaborar el seu primer vi, l'A-21. Ell representa l'evolució d'una nissaga familiar que fa vi des de 1826 i que en els anys noranta va reestructurar i ampliar la vinya.

Masetplana ven vi a granel, subministra raïm per a altres vinicultors i elabora vins propis, amb noms singulars i etiquetes de disseny exclusiu: «El vi, a part de ser bo, ho ha de semblar» sentència Julià. «M'agrada fer vins propis, no receptes. Produeixo un ventall ampli de vins, des del novell fins als de guarda. Treballo amb varietats típiques de l'Empordà com la garnatxa o la carinyena, i també amb altres, per fer un bordeus a l'Empordà —un Empordà *bordeïtzat*.»

Un tracte exquisit en els noms dels vins i els dissenys de les etiquetes, perquè el vi, a més de ser bo, ho ha de semblar

El vi M'acabeu reflecteix un joc de paraules entre la varietat de raïm macabeu i el que deia la seva mare a la mainada: «M'acabeu la paciència». El vi Blauet dels Aiguamolls és rar de veure, com el raïm malbec amb el qual s'elabora, i el vi dolç és el Pere de Novas, batejat com el llegendari cellerer de Sant Pere de Rodés.

Josep Lluís Iglesias, del Mas Pòlit (Vilamaniscle)

L'any 2005, Josep Lluís Iglesias va decidir que faria vi amb el seu raïm de muntanya, en lloc de portar-lo a altres vinicultors. El seu pla d'empresa és fer poca producció i amb la màxima qualitat possible: «Prefereixo no fer vi que fer-ne de dolent», conclou aquest doctor en enginyeria industrial, membre d'una nissaga que ha tingut una relació permanent amb la vinya, el conreu típic de la zona.

Vinyes de muntanya, presidides pel diamant del Pirineu (el Canigó) i subratllades per l'arc de la badia de Roses

El 2017 va construir el celler Mas Pòlit, situat en una panoràmica espectacular, tota una lliçó de geografia de l'extrem nord-est de Catalunya. Les seves vinyes d'altura també constitueixen un mirador excepcional que embadaleix els enoturistes. La masia de Can Pòlit, que dona nom al nou celler i a un dels vins, és present en el logotip del celler, que simbolitza la reixa de cercols que cobreix una espitllera del mas.

El seu vi Terra Indika evoca el passat iber de l'Empordà. El Racons és un homenatge a la bota del racó, que contenia el millor vi de la casa, i el Clot d'Illa uneix dos topònims locals. El Clar i Net és un vi blanc fet amb raïms negres.



Conxita Vilarmau, d'AV Bodeguers (Vilamaniscla)

«Som una família apassionada pel vi. L'any 2002 ens vam decidir i vam comprar una vinya. La zona que ens va agradar més va ser Vilamaniscla i Rabós», comenta Conxita Vilarmau. El seu vinyar, que s'acampa en un terrer pissarrós i es conrea amb criteris ecològics, comparteix territori amb la tortuga de l'Albera, un animal que forma part de la imatge dels seus vins, i que s'hi representa de diverses maneres, fins i tot en papiroflèxia.

Com que el vi forma part de la joia de viure, van crear el celler amb essència de d'Albera

«És un celler familiar amb essència de l'Albera» afirma Conxita, que afegeix: «Les lletres AV corresponen a les inicials del cognom del meu marit i el meu; Alcàcer-Vilarmau». Els seus vins s'anomenen Nereus, en clara referència a Nereu, divinitat grega del mar, o Suneus,

relacionat fonèticament amb l'anterior i que vol dir 'primer sol de l'alba', de *sun* en anglès ('sol') i *-eus*, un sufix grec.

La gamma més alta s'expressa amb Elitia (que evoca l'elit) i els vins que conviden a ser modern els envasen amb el nom de Vi Cool Be Cool, amb icones pròpies de la joia de viure, com ara un descapotable, un veler, un catamarà, un escúter i una avioneta.

Jordi Esteve, del Celler Rim (Rabós)

«Vaig col·laborar amb un celler de l'Albera fins que em va plantejar un repte personal: recuperar vinyes velles al terme de Rabós per elaborar els meus propis vins», confessa l'enòleg Jordi Esteve, que fa catorze veremes que treballa en el món del vi.

La seva gesta va començar amb petites aventures amb els avis del poble, passant llargues estones observant-los i escoltant-los, «tot i que els rabosencs t'ho expliquen a poc a poc. Has de ser perseverant. Quan vaig tenir tractor i vaig poder parlar amb ells de tractor a tractor, vaig avançar molt en la coneixença sobre la vinya i el vi».

Ha dedicat vins a en Jan, un home de la darrera generació de feina de formigueta i de constància, que es passa tot el dia a la vinya i ho té tot immaculat. Un dels vinyets d'en Jordi és prop del coll Fornell, el primer indret on es va detectar la fil·loxera a Catalunya. El pendent és fort, el terreny és rosi i en Jordi confessa: «Ara treballar a la vinya és dur, però allò d'abans no tenia nom». Recupera paraules del món de la vinya i ha batejat el seu celler amb el nom de Rim, el localisme emporanès per a *raïm*.

Tenir celler propi i recuperar vinyes velles ha estat el somni aconseguit



Joan Castelló i Juliette Murphy, del Celler Castelló i Murphy (Rabós)

«Fer vi és una història molt maca. No n'acabes d'aprendre mai», explica Joan Castelló, que ha estat en el món del vi tota la vida i se'n feia per a autoconsum. L'any 2011, amb la col·laboració del seny cunyat, Dani

Vins amb tradició, tècnica i passió, etiquetats amb creativitat artística

Murphy, enòleg de professió, va decidir deixar de vendre raïm a la cooperativa i va començar la seva aventura de comercialitzar vi. El seu celler de Rabós té almenys quatre-cents anys i està fet de volta de pissarra, la mateixa roca que forneix els terrers de Rabós. «L'Albera és una zona increïble, amb pissarra i tramuntana», afirma Joan Castelló. Tanmateix, la tramuntana és una llum i tres etiquetes del celler Castelló Murphy són una lloança a la lluminositat. Les dissenya l'artista Juliette Murphy, esposa de Joan Castelló: Ixent, el rosat de color provençal; Samas, que en babiloni vol dir 'llum', i Aluca, l'evocació de la llum clàssica: *lux, lucis*.

El Zelavi homenatja Marcel Duchamp i el seu *alter ego* Rose Sélavy (pronunciat com a 'Eros, c'est la vie'). Castelló Murphy embotella un vi sense nom amb un quadre de Juliette, un paisatge de l'Albera amb llum de capvespre. L'1 és el primer vi que van produir i porta el logotip del celler.



Dido i Jurriaan, de Vinyes Tortuga (Rabós)

«Hem treballat en cellers d'Austràlia, de Sud-àfrica, de Xile i del Penedès, però hem decidit fer realitat el nostre somni a l'Empordà, perquè els amics ho tenen fàcil per visitar-nos i a més s'hi fan pocs vins naturals, que per a nosaltres són aquells en els quals no afegim res i dels quals no traiem res», comenten Dido i Jurriaan.

L'any 2017 van trobar una finca a Rabós de nou hectàrees i mitja amb una edificació, que van convertir en la seva residència i oficina, i tenen el seu celler a l'antiga Cooperativa de Rabós. Planten lleguminoses entre els ceps: veves, tramussos i faves per enriquir amb nitrogen el sòl magre dels Aspres de l'Albera. Comparteixen el terrer amb la tortuga de l'Albera, per això el seu celler es diu Vinyes Tortuga. Com que són rossos i holandesos, els coneixen com «els Rubios», i per això mateix han posat a la finca el nom de Château Rubio.

Com que el vi és simfonia, bategen els seus vins amb títols de discs i cançons: Juicy, Doolittle, Hunky Dory, Hurdy Gurdy, Sugar Magnolia i Mojo Pin. Exporten al Japó, als Estats Units, a Escandinàvia, etc., amb unes etiquetes divertides per arribar a la gent jove.

Una parella cosmopolita que ha fet vi a quatre continents i que ha triat l'Empordà



Martí Vallès, dels Cellers d'en Guilla (Rabós)

«**S**oc químic; treballava en la indústria farmacèutica i amb quaranta anys vaig voler fer un canvi per ser més creatiu, per això faig vi», explica Martí Vallès, que va arribar a l'Empordà perquè hi tenia casa. A Garriguella i Mollet, va comprar vinya de pagesos vells que es jubilaven i que tenien uns hereus que no volien continuar la tasca.

Un professional de la química va fer el salt a l'alquímia màgica de fer vins

Des que va començar a fer vi, va tenir clar que només tindria varietats de l'Empordà, i va voler veure què hi podria fer. Així, amb la garnatxa roja elabora quatre vins: un de blanc, un de rosat, un d'escumós i dos de dolços; en total, de sis varietats de raïm en fa una onzena de vins.

Els noms dels vins inclouen des de topònims, com Vinya del Metge, Rec de Brau, Vinya d'en Guilla i Sa Illa, fins a referències artístiques, com Bruel de l'Estany (la rondalla que va enaltir Fages de Climent) i Edith, lligam entre «he dit» i Edith Piaf. El toc festiu el posa El Guillat, que juga descaradament amb el nom del celler. Els dolços són el Garnatxa i el Sol i Serena, envellit en damajoanes. El Magenc evoca la cavada de la vinya, pel mes de maig.

Carles Alonso, del Celler Carriel dels Vilars (Espolla)

«**S**oc membre d'una espècie en extinció: el pagès de muntanya», proclama Carles Alonso, que afirma que fa vi perquè sempre li ha interessat el bon beure i el bon menjar. S'ha format a l'Escola d'Agricultura de Barcelona i ha escoltat molts vells per descobrir els secrets per fer rendir la terra. Ara bé, sempre està atrafegat i marida la feina de pagès amb la de restaurador en el seu terrer, de panoràmica privilegiada. Ell mateix reconeix que: «És clar, en un territori tan magre, la mandra es paga cara».

Les seves vinyes estan entre les més belles de l'Empordà

Ha optat per fer vins naturals, sense sulfits, tampoc filtrats ni res; per això li diuen Doctor No, per la seva negativa total a intervenir en el procés de vinificació. Es permet únicament alguna sulfatada abans que el raïm veroli i després cap altre tractament. A la seva finca té cavalls per repassar el vinyer un cop feta la verema.

El vi és també literatura. Així, Carles Alonso ha publicat el seu primer llibre, *Històries d'en Carriel*, el quadern de bitàcola d'aquest homenot, pagès il·lustrat, cuiner incisiu i gran tertulià. En els tastos dels seus vins no parla, perquè el gust i l'olor ja els sent qui els tasta. Calla i deixa fer; fins i tot algunes persones es posen a plorar quan els assaboreixen.



Celler Cooperatiu d'Espolla

La catedral del vi de l'Empordà, projectada per l'arquitecte Pelai Martínez l'any 1931, d'elegància sòbria i on destaca la sala de les tines, coronada per arcs de punta d'ametlla, s'ha adaptat als nous temps. «Amb el vestit que tenim, n'hem anat arreglant l'interior», afirma Josep M. Tegido, pagès i responsable de comunicació del celler, per satisfer l'ampli ventall de clients, ja que «juguem a totes les cartes».

La cooperativa produeix des del concepte tradicional del vi, venut a doll, fins als vins de carta, les màximes expressions. En completen l'oferta els Vins de Postal (vins de finca i monovarietals), el vi novell i el garnatxa Solera

Experiència a elaborar vins i olis i cuidar el paisatge dels Aspres de l'Albera

el porró sempre a taula, elabora els Babalà, uns vins informals «fàcils, afruitats, lleugers i que dolcegen», per apropar el vi als joves; uns vins cooperatius que busquen la complicitat de tots els públics.

1931, fet amb solera octogenària i afinat a sol i serena durant dos anys.

La cooperativa, conscient que abans els joves arribaven d'una forma natural i en família al vi, amb el pa amb vi i sucre i

Martí Fabra, del Celler Martí Fabra (Sant Climent Sescebes)

La família Fabra és una nissaga que fa vi des de fa generacions a Sant Climent Sescebes. De la masia Carreras, documentada des del segle XII, comencen les fileres de ceps, que s'orienten cap al puig Neulós i la muntanya del Castellar, d'on prové la tramuntana que pentina sovint les vinyes i que s'emporta gams, però que també porta el foc. En definitiva, un terror dur, els Aspres de l'Albera, que compleixen amb escreix la dita *com més magre és el sòl, més bo surt el vi*.

Martí Fabra prové d'un llinatge arrelat a la terra. Explica que «després de la fil-loxera, que ho va rostir tot, tot això era un abandó». Amb el secret de mantenir la tradició des del segle XII i incorporar la innovació del XXI, s'ha adaptat als nous gustos del consumidor, amb cupatges d'autor i també una aposta per vins monovarietals. Aquesta evolució li ha estat reconeguda amb el Premi Trajectòria,

Les seves etiquetes fan referència a la nissaga: Martí Fabra i Masia Carreras; al terror, amb Oratori, que és un tros de Sant Climent, i el Verd Alberes, un vi de menor grau i to més verdós. El Vinyes Velles és tota una declaració d'intencions.

De sobreviure a la fil-loxera fins a elaborar «supervins»



Barbara Magugliani i Joan Carles Torres, del Celler La Gutina (Sant Climent Sescebes)

«**L**a nostra riquesa és viure aquí, tenim el nostre parc natural privat», diuen Joan Carles Torres i Barbara Magugliani. El pare d'ell, Lluís Torres, va plantar vinya i se sent «atrapat al territori». Ella és arquitecta, però va deixar la professió per dedicar-se al món del vi, perquè el troba més agradable.

La Gutina és un indret de bellesa aspra, pròpia de l'Albera. Té dòlmens i un menhir (la Murtra), enmig d'un gran passeig enoturístic de basses temporals, vinya, olivar i brolla. Joan Carles i Barbara van ser pioners a signar un acord de custòdia agrària per promoure el conreu i la biodiversitat. D'aquesta

Unes vinyes ecològiques al voltant del millor passeig enoturístic de l'Empordà

manera han recuperat l'estany temporani del Prat dels Rosers.

Fan més de nou vins, perquè la diversitat és més divertida: el Demontre, que és com tenir un dimoni a taula; l'Idò, un nom ben mallorquí; el S'Agapó ('t'estimo' en grec), i alguns noms que evocuen el terror: La Sureda, Anyet i

Murtra. Els dolços són l'Uvetta ('pansa' en italià) i l'Ambre. El seu vi fàcil és el Gluglu, i han dedicat una ampolla al pit-roig, el Barbaroig.

Marc Bournazeau i Emma Florensa, de Terra Remota (Sant Climent Sescebes)

«**F**er vi és un món feliç», declara Marc Bournazeau, que amb quaranta anys va deixar el seu despatx professional per dedicar-se al món del vi. L'any 2000 li van fer saber que un pagès de Capmany es venia un terreny forestal i, en visitar el predi amb la llum de novembre, va tenir un xoc estètic: l'inici de l'aventura de Terra Remota.

El celler és un encàrrec als arquitectes Pepe Cortés i Nacho Ferrer, que van dissenyar un edifici singular, amb coberta vegetal, d'un metre de gruix de terra, per infiltrar la pluja i reutilitzar l'aigua per al reg i l'extinció d'incendis. Gràcies al disseny interior, la gestió del celler és tan fàcil com governar un catamarà.

El celler és arquitectura d'avantguarda

Els símbols de Terra Remota són una creu i un cercle, dues inscultures de la Pedra dels Sacrificis de Capmany. El nom del celler evoca la descoberta, l'aventura. El disseny d'etiquetes i el nom dels vins són d'Emma Florensa, esposa de Marc Bournazeau. Vins com Camino i Caminante estan dedicats a Machado, i Caminito és una referència al tango. Altres noms són Usted, Clos Adrien, Tan Natural, Adalta i el Cava Terra Remota.



Marià Pagès, del Celler Marià Pagès (Capmany)

«Capmany és ideal per a la vinya tranquil·la perquè té sòl prim, àcid, de granit i sorrer, on es fon molt més l'aigua i és de més bon remenar. No és gaire planer i així la humitat s'escorre més aviat.»

Capmany és el municipi amb més cellers de l'Empordà, alguns dels quals van deixar la cooperativa per fer vi propi

Ens fa la confiança Marià Pagès, que la rebla amb un consell: «El principal secret és la paciència: el vi no pot anar de pressa.»

El celler forma part des de 1870 de la tradició capmanyenca de comerciants de vi que als inicis del turisme van deixar de vendre a cooperatives per tenir millor preu i més llibertat de producció.

Les etiquetes dels seus vins les ha fetes la seva filla Sandra, interiorista i sommelier, i porten els noms Serrasegué, Taca Negra i Mar de Lluna; aquest darrer, evoca la relació que antigament tenien els pagesos amb la lluna, que els marcava el moment de la poda i d'altres feines agrícoles.

El vi també és del jovent, a parer seu: «La gent jove és intel·ligent i veu el vi com una beguda natural, que surt de la terra, i veu la feina que hi ha al darrere. Té un encant que dona per parlar; hi ha mil coses dins la copa».

Xavier Santamaria, dels Cellers Santamaria (Capmany)

«Els nostres clients són extraordinàriament fidels», sentència Xavier Santamaria, talment com ho és el celler amb la tradició familiar de fer vi. Les referències del cultiu de la vinya en el llinatge daten de 1680. L'any 1877, Gregori Artizà, membre destacat de la nissaga, va obtenir la Medalla de Perfecció a l'Exposició Nacional Vinícola, i l'any següent, el Diploma a l'Exposició Universal de París. Ambdues distincions figuren a l'etiqueta dels vins. El celler disposa d'un museu familiar, obert des de 1980.

En els anys cinquanta, en plena època de cooperativisme, i amb F. Santamaria Cusí al capdavant, el celler revoluciona el sector amb la premsa horitzontal discontinua, la primera a Catalunya; és pioner a emprar botes de roure i posar l'any del vi a l'etiqueta.

Homenatge als avantpassats en un museu

«El nostre vi està curat d'espants; el fem de manera natural, l'obtenim a partir de l'agricultura ecològica, i té un camí dolç cap a la vellesa, en un celler de quatre-cents anys d'antiguitat, d'estil romànic i gòtic.» Gran Recosind és la seva marca, batejada així pel terror que davalla de Requesens, citat al segle XI com a *Recosin*, i és idoni per fer-hi grans vins gràcies al maridatge de sòl granític i tramuntana, un vent que s'emporta els excessos d'humitat i les cabòries dels vinyaters.



Carme Casacuberta i Carlota Pena, de Vinyes Olivardots (Capmany)

«Fer vi és una història d'amor a la terra. Primer, entendre-la; després, estimar-la, i finalment, transmetre aquest sentiment a través dels vins», ens conta Carme Casacuberta, llicenciada en química i amant dels vins per tradició familiar. L'any 2000 va comprar uns terrenys per plantar vinya amb la seva família, va deixar la feina de comercial del sector químic i farmacèutic

Una història d'amor a la terra que es tradueix en la copa de vi

i es va matricular en enologia. L'any 2006 va adquirir el celler i va fer cinc mil ampolles que no van sortir al mercat fins al 2009. L'any 2012, en què van

patir un gran incendi, va témer pel seu projecte.

El celler envasa amb la marca Vinyes d'Olivardots, un topònim capmanyenc. El Gresa va ser el seu primer vi, batejat amb el nom local amb què es coneix el tipus de sòl de granit descompost perquè li deien que no produiria. Carme es preguntava com era que amb la riquesa d'aquell paisatge no es feien bons vins. En tretze veremes, el 2019 Olivardots va ser considerat el Millor Celler de Catalunya, segons l'Associació Catalana de Sommeliers, per una trajectòria de constància i rigor, en què amb poc temps ha apostat per fer coses que ningú no feia, com ara els vins de parcel·la, del terrer i els monovarietals.

Anna Maria Oliveda i Íngrid Teixidor, del Celler Oliveda (Capmany)

«Som una empresa tradicional que avança en el camí de la modernitat», afirma Íngrid Teixidor, «i apostem per obrir mercats nous i oferir productes nous, com l'enoturisme». Josep Oliveda Casanovas va fundar l'empresa familiar l'any 1948 i, per la seva activitat de netejador de tines arreu de Catalunya, es va adonar que no hi havia cap envasadora de vi a l'Empordà. També va plantar vinya i, quan va tancar la cooperativa de Capmany, va oferir als pagesos locals la compra del seu raïm. Cap al 1955, Josep Oliveda va iniciar la col·lecció d'aixetes de bota, que s'exposa actualment a la casa pairal i que inclou més de 4.500 peces de bronze.

Un celler històric de l'Empordà amb vocació exportadora

Íngrid i el seu marit Alfons, la tercera generació del Grup Oliveda, lideren l'empresa, que actualment produeix dos milions i mig d'ampolles i vuitanta referències. «El secret és la matèria primera, treballar en equip i escoltar-lo, per valorar diferents opinions i, també, tenir la ment oberta per atrevir-se a innovar, tant en les varietats com en el disseny de les etiquetes. Fem apostes trencadores. Ullones va iniciar el canvi de tendència », ens revela.



Jordi Pairó, del Celler Pere Guardiola (Capmany)

Jordi Pairó és membre d'una família amb cinc generacions que han viscut de la vinya i per a la vinya. El seu besavi va plantar les primeres vinyes. El celler familiar es va construir l'any 1942 i es va modernitzar a finals dels anys vuitanta, per poder controlar tot el procés de vinificació, des de la vinya fins a l'embotellament.

Jordi Pairó defineix els seus vins com a «genuïnament empordanesos», i per això mateix ha anomenat Anhel d'Empordà les tres referències (blanc, rosat i negre) fetes

Vins empordanesos que evocuen el mestratge de l'enòleg i escriptor Eduard Puig Vayreda

amb les varietats típiques de la comarca: garnatxa i carinyena. Floresta és un nom d'evocació floral que suggereix un bosc frondós, i és el que designa la línia dels vins joves, «el seny arrauxat». La marca Joncària, suposat nom primitiu de Figueres, comprèn els monovarietals («Deixeu-me sol», és el lema d'aquesta gamma), i finalment Torre de Capmany, en al·lusió a la muralla local, inclou els dolços, com la garnatxa, una beguda comparada amb les joies d'ambre: de color càlid i espectacular, gènesi sorprenent i record inesborrable.



Bonfill Arché, del Celler Arché Pagès (Capmany)

«A la classe de cultura del vi, el professor Eduard Puig Vayreda va explicar-nos mitologia clàssica, i per això vaig anomenar Sàtirs el meu primer vi», comenta Bonfill Arché, enginyer químic i cinquena generació d'una nissaga dedicada a la vinya. «El vi s'ha convertit en la meua vida: ara ho és tot, del matí al vespre; fins i tot, a cops el somio. He dedicat un vi a la meua filla, que es diu Vinyet (la patrona dels vinyaters sitgetans) i ella ha dibuixat l'etiqueta del nostre vi No Té Nom».

Bonfill conrea les seves vinyes i en fa els vins, que s'adiuen amb aquest terrer dels Aspres de l'Albera: «Tenen cos, són austers i porten la frescor del granit; són com la gent d'aquí, necessites temps perquè et vagin dient coses». Elabora vuit referències per abastar la diversitat de gustos de la clientela. Els ha batejat com a Cartesius, per les seves vinyes d'ordenació cartesiana; Bonfill, com es diu ell i el seu avi, i Ull de Serp, que és el tipus de roca granítica del vinyar. L'Efervescent, el Muscat sec i el Peret Arché completen la vuitena.

**Dedicar un vi a
la filla (Vinyet) i
que ella dibuixi
l'etiqueta
d'una ampolla
són algunes
de les grans
satisfaccions per
a un vinyeró**



Jaume Serra i Sílvia Vilà, de la Masia Serra (Cantallops)

«La Masia Serra és el somni que teníem», coincideixen a afirmar la parella. El vi com a projecte de vida: Jaume Serra és enòleg i prové de família amb vinya a Cantallops. Sílvia Vilà és economista. Junts han assessorat enològicament i econòmica moltes iniciatives vinícoles, i l'any 1996

Són pioners en enoturisme, que és el seu somni i la seva vida

van iniciar el seu projecte propi d'elaboració de vi a la finca familiar: «El que tens més a prop és el que aprecies». Quan festejaven, ja anaven al celler a

experimentar, a elaborar destil·lats i fer les proves del futur Kremant, el vi escumós de la casa.

Jaume Serra i Sílvia Vilà són pioners en enoturisme a l'Empordà, i afirmen que és la millor manera de fer marca. El client «pot conèixer així el que hi ha darrere una ampolla de vi». *Enoturisme* vol dir tenir sempre les portes obertes per fer el Masia Market, organitzar la Marxa Solidària per la Marató, oferir allotjament o prendre tranquil·lament una copa de vi a la terrassa.

El vi és literatura i els seus noms, poesia. La poetessa Carme Pagès, mare de Jaume Serra, ha proposat personatges de la mitologia grega per a les seves etiquetes: Ctònia, la deessa de la terra, protectora dels camps; Ino, la nodrissa de Dionís, divinitat del vi, i Io, nimfa. Alguns dels altres noms dels seus vins són Gneis, en referència al terror granític de Cantallops, i Aroa, el nom de la filla de Jaume i Sílvia. Completa la sèrie el Mosst, en honor a un dels gossos que havia tingut la parella.

David Molas, de Vinyes dels Aspres (Cantallops)

«La meva satisfacció és fer vi a la casa dels avis», comenta David Molas, enginyer agrònom i membre de la nissaga vinculada a Can Batlle, una masia de Cantallops que data del segle xv, que també havia acollit un obrador on es feien taps de suro. La seva aventura va començar l'any 2002, en què va embotellar el seu primer vi.

Vinyes dels Aspres deu el seu nom a la unitat del paisatge formada pels contraforts de l'Albera, bastida per sòls magres que cal espregregar per millorar la llaurada. Al roquissar viuen sargantanes i dragons, que són el símbol del celler. Aquí, la combinació de sòl pedregós i vent fort fa que la trilogia mediterrània de vinya, olivet i bladar substitueixi el blat per l'alzina surera, cosa que permet obtenir el suro per tapar el vi a la mateixa propietat, un objectiu de la DO Empordà (taps de finca) i una aposta pel suro de proximitat.

«Els cellers hem de crear un relat per a la part comercial, som escenari d'activitats culturals i lúdiques i, a banda, també celebrem alguns casaments», indica David. A l'eixida del celler, una filera de damajoanes afina el Vi de Panses a sol i serena. Els vins Xot i Oriol estan dedicats a dos ocells de la contrada. Soques, Istiu, S'Alou, Blanc dels Aspres i Bac de les Ginesteres completen la carta de vins de la casa.

El repte d'aquest enginyer agrònom és cada any fer el millor vi possible



Salvador Batlle, de Còsmic Vinyaters (Agullana)

«Faig dotze i vins i n'exporto a una dotzena de països», afirma Salvador Batlle, que l'any 2013 va sentir la crida d'anar a l'Empordà. A casa seva, al Penedès, conreaven la vinya, però ell també volia fer vi. Va buscar vinyes d'altura, les va trobar a la Vajol i va emparaular un celler a Agullana, cercant la puresa en la falda de les Salines, a

Vinyes locals, agricultura biodinàmica i vendes cosmopolites, així és Còsmic Vinyaters

prop d'on despunta el castell de Cabrera. El seu terreny és de pedra d'ull de serp (o sigui, granític) i li agrada com s'expressa el granit en els seus vins.

«El nom Còsmic em va triar a mi, que faig vi a l'Empordà i al Penedès; no hi ha fronteres.» La denominació també fa referència a l'agricultura biodinàmica que practica, i que té en compte

la influència del cosmos en el triangle terra, home i tot el que ho envolta. El nom de les dotze etiquetes que elabora és el recorregut de la seva història personal, explicada a través dels vins: Gratitude, Confiança, Valentia, Vitalitat, Essència, Pacència Ancestral, Encarinyada (3 carinyenes), Les Fades del Granit, Via Fora (2), Destí i Passió.



Toni Cantenys i Sònia Sabà, del Celler Cantenys Sabà (Biure)

La família de Toni Cantenys conreava la vinya a Biure i portava el raïm a la cooperativa, tot i que d'una petita part feien el «vi robat» per al consum propi. Com que tenia celler a casa, Toni va recuperar el cultiu dels ceps l'any 2000 amb la idea de fer vi per a ell i els amics. Seria un vi com el que feia l'avi, artesanal i sense posar-hi res, però amb una tècnica moderna, amb l'aplicació del fred. Ara bé, mantindria els seus principis d'amor a la terra i de fer-ho tot a mà.

El vi és la joia de viure i de Biure d'Empordà, en una afició familiar heretada de l'avi

El primer vi embotellat va ser un rosat i li van posar Roser, el nom de la seva filla, encara que el van acompanyar del nom de Biure, perquè volien que es conegués el poble. El topònim, junt amb una lluna vella, figura també al Tresvins (negre) i al Xadó (elaborat amb chardonnay). L'Alegria és l'escumós de la casa. El saber fer de l'avi es reconeix en el garnatxa Generacions, amb una etiqueta en què Toni comparteix retrat amb el seu avi, el seu pare i el seu fill.



David Pujol, del Celler Pujol Cargol (Masarac)

«**S**oc biòleg i enòleg i la meva família fa vi des de fa deu generacions. Després de fer una estada a Bordeus, l'any 2008 em plantejo treballar a les vinyes de Xile. Ara bé, m'ofereixen comprar les vinyes del castell de Biart, prop de casa, i prenc la decisió de quedar-me a Masarac, per fer els millors vins en aquest terror», conta David Pujol, que mena també vinyes velles d'altres propietaris perquè «és un patrimoni que no es pot perdre».

David és a la vegada vinyater i vinater. Així subministra raïm a la carta a cellers, de la varietat i quantitat desitjades, a més de vendre vi a granel i elaborar-ne de propi. Serveix el vi El Missatger, que identifica amb una etiqueta sense lletres que només llueix el símbol del celler (una espiral, o sia, el cargol), perquè el missatge és el vi, que expressa la riquesa de varietats, sobretot les tradicionals i procedents de vinyes velles, fidels a la terra i treballades amb la mínima intervenció.

David és un gran vinyeró: mena la seva vinya (vinyater), ven raïm a altres cellers i fa el seu vi (vinater)

David Pujol és jove i vol que el jove també entri al món del vi: «Ho hem de fer fàcil, vendre-ho com una experiència; que puguin visitar el celler per transmetre'ls valors, com donar a conèixer la terra a través dels vins».



Josep Serra i Marta Pedra, de La Vinyeta (Mollet de Peralada)

«**V**aig començar en el món del vi per atzar l'any 2002. Estudiava enginyeria agrònoma amb la meva dona, Marta Pedra, i mentre era a l'aula va sonar el telèfon. El meu pare em trucava per dir-me que a Mollet de Peralada un senyor es volia vendre la vinya. El cap de setmana vam anar a veure el vinyar, vam conèixer el viticultor i vam fer un cop de cap», explica Josep Serra. «La meva dona prové d'una família del món del vi, de la Conca de Barberà. Jo, en canvi, vaig estudiar l'enginyeria per dedicar-me a les càrnies, que és l'empresa familiar, però finalment m'he dedicat al món del vi i l'enoturisme.»

Els inicis de La Vinyeta van ser aquestes quatre hectàrees adquirides el 2002, una extensió petita per començar, que ha quedat reflectida en el nom del celler, i que alhora evoca cadascuna de les escenes que constitueixen una història de còmic. Segons Serra, «les vinyetes creen històries, i a La Vinyeta ens agrada crear-ne». Els vins del celler tenen noms relacionats amb un relat, el que vol explicar La Vinyeta: Heus, Llavors i Puntia part, entre d'altres.

El vi és protagonista d'un relat complet: l'ampolla, l'etiqueta, l'enoturisme i les activitats que organitzen al celler i a la vinya



Santi Roig i Mariona Parals, de Roig Parals (Mollet de Peralada)

«El vi es fa a la vinya i no al celler», expliquen Santi Roig i Mariona Parals, per especificar que cal raïm sa, bo i al punt de collita per aconseguir el vi equilibrat que desitgen. En Santi prové d'una família vinyatera de Mollet de Peralada, i ella va exercir de professora, una experiència que li serveix per fer pedagogia del vi de l'Empordà, imprescindible per posar-lo a les guies de referència i sobretot en el desig dels consumidors.

Santi i Mariona van obrir el restaurant Can Bach, a Sant Feliu de Boada, i van decidir servir el seu propi vi; així van donar continuïtat a l'activitat vinícola familiar, van conservar ceps centenaris de carinyena i van plantar cabernet i merlot.

La fita de servir vi propi en el restaurant familiar, mantenir la vinya i fer pedagogia dels vins del territori

Els primers van fer el vi d'autor Camí de Cormes (topònim de la propietat) i amb les varietats de fora embotellen l'Intrús, un

nom ben eloqüent sobre l'origen foraster dels ceps.

Altres referències són La Botera, dedicat a l'àvia, l'esposa del boter. Els vins joves porten l'etiqueta Mallolet, una al·lusió a Martí, el fill de Mariona i Santi, ja que el terme *mallol* vol dir 'vinya novella', el cep plantat de fa poc.

Delfí Sanahuja, del Grup Peralada (Peralada)

«El vi és viu, ve de la natura i no és una fórmula; per tant, no ho pots controlar tot, i per això els vins són diferents.

Això ho fa divertit», sentència Delfí Sanahuja, enòleg, director tècnic del Grup Peralada i professor de viticultura del curs de sommeliers de Girona, a petició de Josep Roca. Afirmar que el vi, per al Grup Peralada, és la il·lusió i la passió del propietari, que amb la seva família ha apostat molt pel món del vi, sobretot a l'Empordà i, en especial, a Peralada. Javier Suqué, president del Grup Peralada, manifesta: «Hem de ser un referent internacional».

El Grup Peralada, per la seva implantació i notorietat, obre camí als cellers de casa nostra

El Grup Peralada vol fer vins per a tothom, des dels vins de consum més estès fins als de la Col·lecció Ex Ex, experiències excepcionals d'edicions molt limitades. A les etiquetes llueixen noms que reflecteixen des d'accions de responsabilitat social corporativa, com ara els Cigonyes, pel projecte de recuperació d'aquesta au als jardins del castell, fins a topònims com ara Garbet, que, en ser un paisatge excepcional, t'obliga a fer vins excepcionals. La mateixa excepcionalitat que projecten en el nou celler, un disseny de l'equip RCR.



Antoni Falcón, de Vins de Taller (Siurana)

Antoni Falcón tracta la vinya com un ecosistema, practica la biodinàmica i treballa per la salutogènesi, és a dir, que la vinya estigui tan bé que no li calguin tractaments. Instal·la caixes niu perquè les aus l'ajudin a mantenir en un grau tolerable els insectes que malmenarien la collita. En clau d'humor, els seus coneguts el qualifiquen

La vinya és jardí, ecosistema i conreu productiu a Siurana d'Empordà

de Patronat de l'Habitatge dels Ocells. Aposta pel màxim de vida animal en el conreu i per això té un acord amb el ramat d'ovelles del proper Mas Marcè que, un cop feta la verema, pasturen entre les tòries per desherbar i adobar el terreny. Per seguir els criteris de la biodinàmica, prepara infusions per menar els vinyassos. Com a ingredients hi posa cua de cavall, camamilla i herba de pastor, entre d'altres, i les fa amb aigua de pluja. Les ruixa pel conreu amb l'ajut d'una sulfatadora. A més, planifica els treballs segons la posició dels astres i posa d'exemple didàctic la influència de la lluna en les marees. Els noms dels seus vins s'inspiren en plantes, com el Geum o el Phlox; en topònims (Siurà i Baseia) i diverses espècies de fauna (Cervus i Òliba).

Carles Xuriguera, del Celler Mas Patiràs (Fonteta)

«**E**l meu pare, al Montgrí, es feia el vi per al *gasto*, i jo també he volgut fer el meu», comenta Carles Xuriguera, que va començar estudiant filosofia i va acabar en el món del teatre. Xuriguera també aplica la transcendència en el conreu de la terra (aquí és l'home més feliç del món), mena el terror com ho feien els avis i elabora vi amb la tecnologia dels pares per crear «vins amb ànima, de bellesa sense maquillatge, que expressin l'Empordanet i expliquin les vinyes del Montgrí i de les Gavarres».

L'art escènic l'ha portat a anar més enllà d'etiquetar els seus vins; de fet, diu que els ha *etiquet-art* amb les creacions de l'artista Xevi Vilaró. El seu pòquer comprèn La Goja (un record per a les llegendàries nimfes d'aigua de les Gavarres), el Mas Patiràs, el nom de la finca, un topònim que prové del neguit de no saber si es tindria aigua; el Caralluna, en l'etiqueta del qual el subjecte (el Montgrí) et dona la verdor que li surt del cor, i l'Avui Sí, una afirmació de la consciència que cada dia ha valgut la pena de viure.

Estudiant de filosofia, actor professional i vinyeró apassionat, tradueix les Gavarres i el Montgrí en vi



Miguel Coronado, de Clos d'Agon (Calonge)

«A quí no hi ha anyades dolentes, només entren els millors raïms», recalca Miguel Coronado, director tècnic de Clos d'Agon, un celler que aposta només pels vins de qualitat i prefereix fer produccions més pe-

En petits territoris es fan grans vins

tites que rebaixar el nivell de qualitat del vi. La finca és un vinyer panoràmic a redós de la tramuntana, un vent que hi arriba domesticat després de

perdre la fúria als cims de les Gavarres, i que té prou esma per eliminar l'excés d'humitat dels ceps.

La història de Clos d'Agon comença al tradicional Mas Gil de Calonge, on un matrimoni format per dos enamorats del vi va plantar vinya i va posar nom i cognom al celler, afegint-hi el mot *clos*, que denomina un tipus de celler envoltat de vinya closa per un mur. Actualment pertany a un grup empresarial suís. Miguel Coronado, biòleg i enòleg, hi va anar a fer pràctiques el 2007, i més tard el van fitxar per formar part de l'equip.

Els vins s'embotellen amb les etiquetes Clos d'Agon i Amic, i el seu símbol és una singular barraca de vinya de planta geomètrica. El celler és prismàtic; arquitectura d'autor.

Martí Darnaculleta, del Celler Mas Eugeni (Calonge)

«Vaig aprendre a fer vi per poder treballar i viure a casa, a Calonge», confessa Martí Darnaculleta, llicenciat en filosofia i professional de l'hostaleria. La seva llar calongina és el Mas Palet de Fondils, construït l'any 1628, que més tard va passar a dir-se Mas Eugeni. Ara bé, com que el vi que feien l'avi i el pare no li agradava, Martí va anar als cursets de l'INCAVI i va fer set temporades a ca l'Espelt, que foren la seva universitat del vi, en paraules seves.

Martí començà amb el vi Vella Lola (2011), una picada d'ull a l'havanera i les agradables nits d'*istiu*. Després va

venir el Fondils, que és el nom d'una roca singular propera a la masia, i el Propòsit, tota una declaració de principis. El celler és de tradició familiar i

la nova generació ha repensat tota l'elaboració; amb el bon clima calongí i el terror de sauló, ideal per a la vinya, que prové de la disgregació de la roca mare de les Gavarres.

L'enoturisme li porta visitants que veuen com conserva el paisatge: el bell mosaic de vinya i olivera del Mas Eugeni.

Les seves vinyes són un paisatge de la Toscana en un litoral amb excés de totxana





Als peus de Sant Menna

Text i foto > MAR BOSCH

Als afores de Vilablareix hi ha sembrats i un parell de granges, un mosaic agroforestal esquitxat de masies. També hi ha masos antics que fins fa poc, res, trenta o quaranta anys, havien donat feina a més d'un jove gironí, avui ja granat, en l'àrdua tasca de collir pomes i peres a l'estiu. Ara ja no hi ha pomeres i el paisatge de l'entorn ha canviat substancialment: alguns enyoren aquells fruiters que els avis d'algú havien plantat, retorts i gruixuts, enfilats de ferros, i que florien explosius, deixant un paisatge *bloom*, una mica com la sensació d'amor embriagat que deixen els cirerers japonesos. Ara hi hem vist florir la colza en un esclat de groc que ens exalta les retines. Així mateix, hi abunden tota mena de cereals menys estellars en efectisme visual, però igualment pràctics a l'hora d'omplir les panxes dels animals. A més, quan el cicle del verd ho permet, també hi sovintegen la tropa minvant de xais de Cal Curt, que, juntament amb els de Can Xapes, són els dels últims i resistents pastors de la zona. Parlar-hi és quasi un gest antropològic. El més gran ens explica que ara els *runners* l'escriu perquè no porta el gos lligat. I riu. I els corredors se'n van, bosc endins, indignats per l'incivisme fora de la *cives*, *OMG*. Que sant Roc ens agafi confessats! També que ens ajudin els sants quan és temps de regar, quan els pagesos disposen d'un entramat de canal amb anys d'història al qual se li exigeix la fluïdesa immediata de la banda ampla. Us parlaré també de l'Assumpta, que porta els números de la granja de Can Jordà, i del seu home i el seu fill, que no s'aturen ni de nit, moltes vegades. I moltes vegades ens pensem que venen de Criptó per la resistència que demostren a l'hora de treballar la terra per tirar endavant el negoci de l'ambrosia blanca.

I enmig de tot aquest paisatge natural i humà, enmig dels sembrats, hi ha una joia, un testimoni d'un passat

encara més remot que la nostra desclassada pagesia: la Torratxa. Sembla que se saludin amb l'església parroquial de Sant Menna, un nom ben bonic que no entenc per què no bateja més: qui no tindria un fill només per posar-li Menna? Doncs la Torratxa hi és a tocar; enmig d'un marge que separa dos camps de conreu, s'erigeix aquesta torre fosca, molt peculiar i bastant desconeguda. Prossequim intentant desfer una miqueta aquest greuge: la nostra Torratxa és, després de la torre dels Escipions de Tarragona, una de les torres d'aquesta mena més ben conservades que hi ha a Catalunya i a tot l'Estat espanyol. Segons els historiadors, es tracta d'un tresor arqueològic, una torre sepulcral romana que data del segle II. Quatre metres d'alt, tres d'ample i un cubicle on se suposa que feien les ofrenes. Els meus fills, que han vist *King Kong*, em pregunten si s'hi feien ofrenes humanes: «Alguna rossa cridanera, mama? Alguna rossa per als gorilles romans?». I jo els explico que no, que també tenien déus molt bèsties, els nostres remots ancestres, però no tan grossos ni peluts. Els explico també que la Torratxa és allà enmig perquè era a prop de la Via Augusta, cosa que fa pensar que estava a prop també d'un poblat romà que fins fa poc era un autèntic misteri. Les darreres excavacions que es van fer davant l'església del nom bonic ho han constatat: sota el paisatge que avui trepitgen els feligresos de diumenge, la gent postconfinada del poble (i part de l'estranger) i els indis de la reserva (així s'autoanomenen alguns residents de la zona), hi havia hagut una vila romana que va estar activa fins al segle V dC. I ja ens veus als nens i a mi posant l'orella damunt d'aquesta terra que els ha vist créixer per si el passat ens dona alguna pista de com encarar el futur que s'acosta. Perquè si mirem per la finestra, veiem com Girona es va acostant, la tenim cada vegada més a prop, avançant a bon ritme pel camí dels Carlins.

L'art de la descripció

Text > VICENÇ PAGÈS JORDÀ

Maurici Serrahima comença el capítol dedicat a Marian Vayreda en el llibre *Dotze mestres* evocant la descripció que fa el prosista olotí de les desferres de la cavalleria carlina en el conte «L'esquadró de la sang». Aquella descripció, escrita a finals de segle XIX, quan ni l'autor ni els lectors estaven familiaritzats amb el cinema, incorpora elements que després hem après a considerar cinematogràfics, igual com el capítol sobre la fira agrícola de *Madame Bovary* ens fa pensar en un tràveling. Perquè, desenganyem-nos, no és la literatura la que copia el cinema, sinó a l'inrevés. Si les novel·les eren visuals des de molt abans que s'inventés la càmera és a causa de les descripcions.

A *Notes sobre literatura*, Toni Sala estableix que «*Marines i boscatges* (1904) i *Solitud* (1905) són les dues grans obres mestres del paisatgisme literari català». Ni que sigui per completar la llista amb algun autor posterior, a Ruyra i Víctor Català hi afegiria Josep Pla, que va excel·lir sobretot en la descripció de persones (la novel·la *Nocturn de primavera* es pot entendre com la mínima xarxa narrativa que fa possible un compendi de retrats); Salvador Espriu, mestre en la descripció veloç i sintètica, i encara Dalí, que, com a *voyeur* acabat, reunia una de les condicions principals per emprendre descripcions, que és saber mirar (l'altra és saber escriure).

Una llengua vivaç i poètica

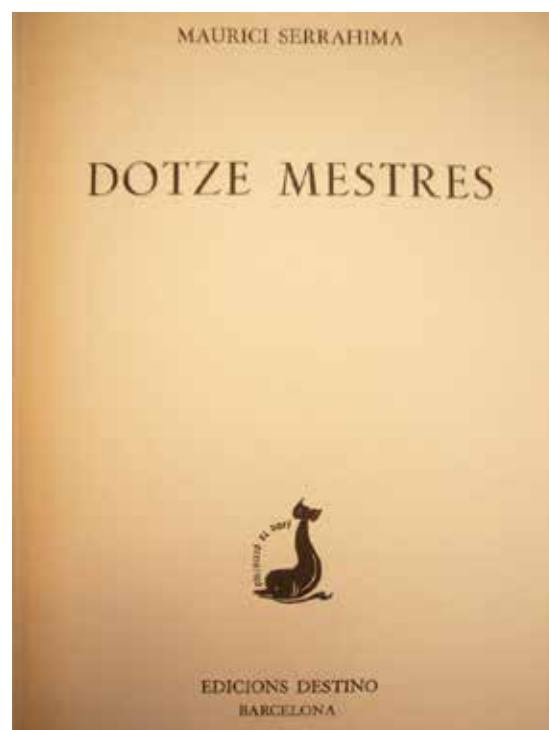
Si poguéssim extreure el llast catòlic d'*El rem de trenta-quatre* de Ruyra, no quedaria gaire lluny del *Tifó* de Joseph Conrad, que plasma una situació semblant. En la novel·la curta de Ruyra, les millors descripcions són les que fan els personatges, que se serveixen d'una llengua vivaç i alhora poètica: «Frega que fregaràs amb el mocador de butxaca, me vaig ben resseguir tots els regarany; i, un cop eixuta i esca-

rabitllada, vaig sortir zumzunejant a boca closa l'aire d'una cançó». La millor descripció de totes és la que fa en Cadernera, que tot just té deu anys i ja s'expressa com Homer: «Ja es dia no ensenya sinó sa punta morada de ses seues ales».

Al conte «Cocktail», Víctor Català descriu una dona vulgar que viatja en tramvia, i inclou en cada sintagma una imatge viva expressada de manera genuïna: «Uns ulls així de grossos, uns llavis perfilats a punta de llapis, una rosa artificial a cada galta, una coca de cabell repentinat i amarat de brillantina, un pitàs de respecte, temptador com un coixí tou en migdiada xafogosa, un meneo de faldilles capaç d'encadarnar a qui li passés a la vora i, finalment, amb un espetec d'anells, esclaves i arracades que tombava d'esquena».

De la mateixa autora, rescatem la descripció d'un personatge mesquí al conte «La relliscada», en què cada part del cos transmet una sensació no precisament positiva: «El tronc de la senyora Mèncià, aplanat i llis com una post, s'enfundava en la beina d'un sac tirat de casimir convencionalment negre, però que en realitat tenia els tons incerts d'una pruna clàudia a punt de macar-se. De les mànegues curtejants d'aquell sac —de manera que no s'haguessin d'arregussar per rentar-se les mans— n'eixien aquestes, grosses, dures com mans d'un vell apòstol de talla, amb tot el joc d'ossos, nervis, tendons i venes ressortint a la superfície, sense encoixinat de cap mena i donant als dits l'aparença, fermament aprehensora i inflexible, d'unes grans urpes d'au de rapinya».

A *Vida secreta*, Salvador Dalí proporciona descripcions de Portlligat tan precises i plenes de detalls inesparats com la següent: «Al voltant nostre, roques tallants, aridesa, gats afamats, vent, ceps malalts, dements exaltats i esparracats, en Ramon —vestit com un senyor, cínic i ple de puces—, una dot-



>> Portada de *Dotze mestres*, llibre en què Maurici Serrahima evoca la descripció que fa Marian Vayreda de les desferres de la cavalleria carlina en el conte «L'esquadró de la sang». (Foto: EDICIONS DESTINO)

zena de pescadors plens d'una reserva noble, esperant fermament l'hora de la mort, amb les ungles plenes de tripes de peix i les plantes dels peus endurides per callositats de color d'absenta».

Pel que fa a Espriu, les descripcions que fa al recull de contes *Aspectes* es poden entendre com a versions telegramàtiques de les acotacions teatrals. A «Venda i passió de la Malera» descriu una cova a prop del mar: «Rampa d'accés, plena a seny de parracs i llaunotes. Cau de bretolades i maleses, ofegat de sostre. Caliu d'un foc de fullaraca». A «Cactus» —que Espriu considerava un dels seus millors contes— descriu una escena més pròspera: «Vida clara, neta, d'un ritme barreja de fox i cinema sonor, que era el que aleshores s'estilava. Lirisme vergonyant, escenogra-

fia de cadillac últim model, cocktails, rimmel i lluna de Sitges». A «Tarda a muntanya», la mateixa tècnica s'aplica a una escena rural: «Glapits de gossos dins un bardissar, a la percaça de la perdiu o de la llebre. Darrera xerradissa d'ocells. Allà lluny ressonava el corn del segador que aplegava la colla, la sega tardana acabada».

El color de la primavera

Abans hem parlat de l'alba que «ensenya sa punta morada de ses seues ales», una coloració que ens remet a un dels millors contes de Josep Pla, «Vida de Carrau», en el qual l'autor vincula el morat al color que, segons la litúrgia, correspon a la primavera. L'inici del conte se situa més a prop de la poesia que de la prosa: «Aquests dies de Quaresma tenen una claredat de diamant. La joventut de l'any s'acosta sense turbulències ni tumefaccions. Cada dia és una mica més obert i més clar. El paisatge, sota els núvols blancs de la tarda, s'estén, s'ajeu al sol com si reposés d'un llarg desvari». Més endavant, en el segon paràgraf, hi llegim: «El vent de Quaresma, una mica humit, pàl·lidament morat, enfosqueix el verd dels menuts sembrats, que ara no estan mai quietes, esponja el nacre d'un camp de sègol, posa una mica de fum a la vintassa d'un guaret i entredreix el groc violent d'un camp de naps». Després d'aquesta introducció sinestèsica, la narració és viva, i inclou algun diàleg que s'encomana del lirisme del narrador, per exemple quan un gitano de Figueres, per vendre una euga a Carrau, la defineix així: «És fina com un capella i es menja les estrelles».

Els lectors joves o inexperts —dos termes no sempre equivalents— tendeixen a detestar les descripcions perquè alenteixen o interrompen l'acció. Sovint cal que ens fem grans o que aprofundim en un tou de lectures perquè aprenguem a gaudir d'una bona descripció. La identifiquem quan el que ens atreu i ens emociona no és el que s'hi esdevé, sinó l'aventura de l'estil. En els dos articles següents acabarem de perfilar l'art de la descripció tal com s'ha conreat de Ruyra fins avui.

>> *Victor Català (Caterina Albert) descriu al conte «Cocktail» una dona vulgar que viatja en tramvia.*

Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. DIARI DE GIRONA (ÀNGEL REYNAL).



>> *Exposició itinerant sobre Joaquim Ruyra, amb motiu del centenari de la publicació de Marines i boscatges, una de les obres mestres del paisatgisme literari català, el 2003. (Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. TXUS SARTORIO.)*

