

Quaranta històries

Text i fotos > JOSEP M. DACOSTA

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

«**V**a 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)

«**M**entre 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)

«Plantar 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)

«Practico 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)

«Els 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

definin 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)

«Vaig 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 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.

De la producció integrada cap a l'ecològica

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 Rodès.

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 terror 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: veces, 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 compli-

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 amb les varietats típiques de la comarca: garnatxa i carinyena.

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

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 mareas. 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)

«El 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)

«Aquí 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 petites 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.

En petits territoris es fan grans vins

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

