

Vins de tramuntana

El cellers més joves i prometedors de l'Empordà

Els vins de la DO Empordà viuen un moment històric. Han aconseguit el reconeixement del públic consumidor i de la premsa especialitzada, i s'han venut per primera vegada més de quatre milions d'ampolles de vi en un any, un 5 % més que el 2010 i un 18 % més en els darrers quatre anys. A més, s'hi estan sumant totes les sinergies per fer de l'enoturisme el motor del consum intern, i també per desestacionalitzar la temporada d'estiu. Un dels factors principals d'aquest dinamisme és la incorporació d'una nova generació de joves als cellers de la DO Empordà.

LLUÍS TOLOSA > TEXT I FOTOS

Masia Serra

En Jaume Serra és un referent fonamental a la DO Empordà, per la qualitat i l'ambició dels seus vins i perquè ha estat assessor de molts cellers de la zona. En els darrers anys ha marcat un estil de vins que va més enllà del seu celler i impregna la personalitat de molts vins de la denominació d'origen. Amb la seva dona, la Sílvia, impulsen un projecte d'enoturisme a Masia Serra, a Cantallops, que els torna a donar una posició de lideratge.

Vinyes dels Aspres

Són les vinyes més septentrionals de la DO Empordà, a Cantallops, al peu dels Pirineus mediterranis, amb sòls antics, pedregosos, granítics i pissarrencs i una aposta total per les varietats autòctones. Elaboren tres monovarietals de garnatxa i una de les poques garnatxes blanques fermentades en fusta. En David Molas forma part d'aquesta nova generació de joves que s'ha incorporat a la DO Empordà. L'elaboració a sol i serena del seu emblemàtic Bac de les Ginesteres seria, en un altre país, motiu de culte i de reverència.

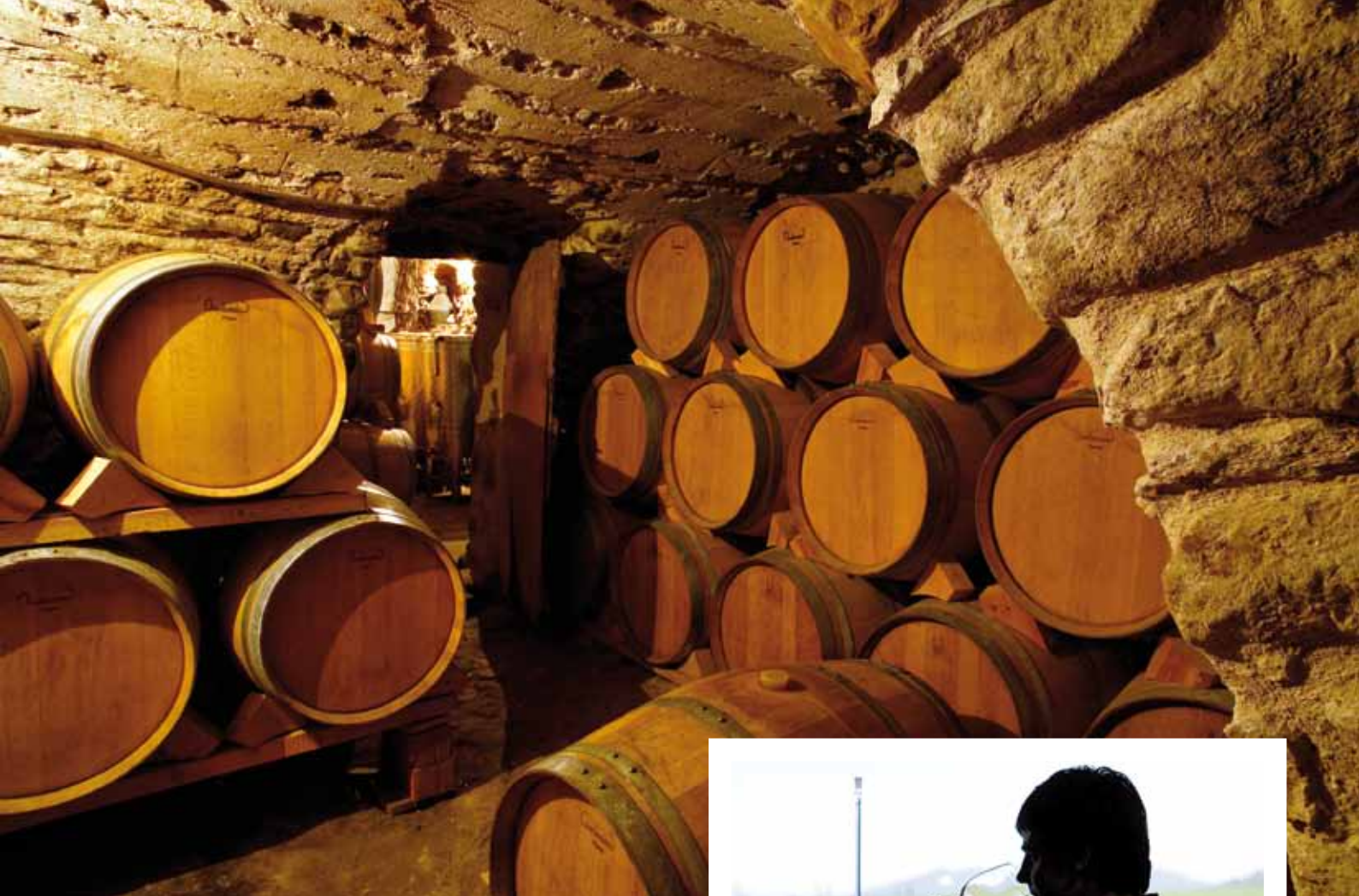


>> En Bonfill a vegades pot trigar tres anys per recuperar una vinya vella.

En Bonfill pertany a la cinquena generació d'una família dedicada a la vinya, i és el primer que s'ha llançat a elaborar els seus propis vins

Arché Pagès

En Bonfill pertany a la cinquena generació d'una família dedicada a la vinya, i és el primer que s'ha llançat a elaborar els seus propis vins. La seva gran tasca és la recuperació de vinyes velles de la família i de gent gran de Capmany. Fa una feina heroica de conservació de la vinya vella en vas, una tasca minuciosa que a vegades li suposa tres anys de feina per recuperar una vinya. Aquestes són les iniciatives que caldria subvencionar, i no l'arrencada de vinya vella.



Vinyes d'Olivardots

La Carme Casacuberta i l'Antoni Pena han aconseguit el seu somni de fer vins d'alta qualitat i expressius del territori, a Capmany. Tenen l'única vinya emparada en lira de la zona, i la seva autoexigència de qualitat els suposa les produccions més baixes de tota la denominació. És un dels cellers més meticulosos de la DO Empordà, i la prova és que l'any passat van obtenir 94 punts Parker amb el seu VD'O 3.08, un syrah cultivat en sorra que va ser considerat el millor vi de l'Empordà.

Terra Remota

És un dels cellers més moderns i amb més projecció de futur de la DO Empordà. És la història d'un retorn, ja que en Marc i l'Emma Bournazeau són d'origen francès però amb arrels catalanes. L'avi de l'Emma era un català que va marxar a França acabada la Guerra Civil i es va instal·lar a Perpinyà. Terra Remota representa la recuperació d'una identitat perduda i el retorn als orígens que posa fi a l'exili familiar. Els seus vins tenen una magnífica acceptació en el mercat,

>> Josep Serra, un dels joves més dinàmics i estimats de la DO Empordà. Ha recuperat l'activitat integral d'una masia tradicional.

i la gestió de la Teresa i la Verónica és un exemple de simpatia i dinamisme, amb una de les millors propostes enoturístiques de la zona, a Sant Climent Sescebes.

Celler Martí Fabra

En Joan Fabra és un *crack*. És un dels joves enòlegs més reconeguts de la DO Empordà. Passa hores i hores tancat al

Terra Remota representa la recuperació d'una identitat perduda i el retorn als orígens que posa fi a l'exili familiar



seu celler, a Sant Climent Sescebes, fent mil proves per millorar els seus vins, i té el mèrit de continuar elaborant tots els seus blancs i rosats en els antics dipòsits de formigó que van construir junts el seu besavi, el seu avi i el seu pare als anys seixanta. Fins i tot diu que els negres li surten millor en formigó, perquè respira i permet fer criances sense barrica o dobles criances. Realment únic.

Setzevins

Un projecte romàntic de conservació d'una vinya vella de carinyena, plantada



>> *Sol i serena a Vinyes dels Aspres.*



>> *Marta Arenas, de Can Sais, la investigació constant.*

l'any 1949 a Espolla, va fer que en Carles Galofré i l'Anna Mateu busquessin tot el suport possible per salvar-la. S'hi van sumar setze amics, d'aquí el nom. Entre ells hi ha el prestigiós enòleg Emili Esteve, premiat per l'Associació Catalana d'Enòlegs per ser el professional amb més carisma i empena enològica, que va voler fer un vi expressiu del territori. La seva marca Octubre fa referència al mes que fan la verema de la carinyena, però també als Fets d'Octubre de 1934, quan el president Lluís Companys proclama l'Estat Català. Tota una declaració d'intencions.



Cellers d'en Guilla

Nou celler impulsat per Martí Vallès i Assumpta Bohigas, amb la direcció tècnica de Jordi Esteve, enòleg gironí que ha passat per les millors zones vinícoles del món: Itàlia, Xile, Austràlia i Califòrnia. Després de quatre anys de proves, han tret el seu blanc Magenc, elaborat amb garnatxa blanca i macabeu, que s'ha esgotat en un mes al mercat. Ara també estan produint el seu negre Rec de Brau. Aviat tindran acabada la seva proposta d'enoturisme a Rabós d'Empordà.

La Vinyeta

Un dels projectes més joves i estimats de la DO Empordà, amb vins de bona qualitat i una imatge moderna i desim-

Gelamà és un dels cellers més antics de l'Empordà. Amb gran activitat abans de la Gerra Civil, portava setanta anys tancat

bolta que connecta amb el públic jove i és un model de referència per als joves emprenedors. En Josep Serra i la Marta han recuperat la producció integral pròpia d'una masia catalana, i elaboren vins, olis, misteles, ous de gallina empordanesa, sabó artesà i altres productes. Fan moltes activitats d'enoturisme i tenen allotjament de turisme rural a Mollet de Peralada.

Gelamà

Un projecte interessant de recuperació de les arrels familiars i l'activitat vitivinícola de la DO Empordà. És d'un dels cellers més antics de l'Empordà, a Vilajuïga, amb gran activitat abans de la Guerra Civil, però portava 70 anys tancat. Ara la quarta generació de la família recupera l'activitat. En Roger Rius és un jove emprenedor i romàntic que en quatre anys s'està posicionant molt bé amb els seus vins. Molt recomanables el seu blanc de macabeu, el seu rosat de garnatxa i el seu negre de samsó.



Mas Vida

Projecte de recuperació del paisatge cultural de la vinya i l'olivera al municipi de Cistella, amb la restauració de l'antiga rectoria, de l'any 1708, la recuperació de les vinyes que envoltaven l'ermita de la Mare de Déu de Vida i la plantació de 4.000 oliveres. Impulsat per l'Albert Fernández i la Isabel Riera, ara s'ha incorporat al projecte la seva filla Adriana. En els darrers dos anys, els seus vins han obtingut premis i medalles en el Giroví i en la Fira Arrels del Vi.

Can Sais

La Marta Arenas representa el dinamisme i la inquietud dels vins del Baix Empordà. Des de la seva petita masia familiar no para d'investigar per poder elaborar vins d'alta qualitat i molt

>> David Molas, de Vinyes dels Aspres, l'aposta total per les varietats autòctones. A la dreta, l'Anna i en Galo, la passió de setze amics per salvar una vinya vella de carinyena.

expressius del territori. Té un punt de genialitat i valentia que no tothom entén, i a vegades els seus vins només són aptes per a experts. Cal visitar-la per entendre els seus vins i conèixer la seva vinya al cor de Vall-llobrega.

Clos d'Agon

Clos d'Agon, a Calonge, fa vins moderns, d'altíssima qualitat i amb grans reconeixements nacionals i internacionals. Miguel Coronado és el director tècnic, coneix pam a pam



la seva vinya i busca l'excel·lència en l'elaboració de vins d'alta gamma. Clos d'Agon és una de les grans joies de la DO Empordà i un dels cellers que més pot ajudar a projectar una imatge de prestigi d'aquesta denominació d'origen.

Lluís Tolosa és l'autor de la Guia d'Enoturisme de l'Empordà.

Cal visitar can Sais per entendre la valentia i la genialitat de Marta Arenas