



Un bosc sencer dins de l'ampolla

Si destapeu una alegre ampolla de l'Exum, 2019, Feixes de la Font, del petit celler Júlia Bernet, al Pago, al terme de Subirats, serviu-la en copa de vi blanc, que així hi podreu ficar tot el nas, sencer, com es mereix. Es mereix que la flaireu, perquè a dins hi ha la màxima expressió de l'Ordal. Us meravellareu trobar-hi aromes de pinyons, de pinassa... I no soc l'única que ho diu, que a l'etiqueta hi ha una pinya. A dins de l'Exum hi ha un bosc sencer.

El Xavi Bernet, propietari del celler juntament amb la Cristina Garcia (tots dos són els pares de la Júlia i la Maria, que donen nom al celler i a diverses gammes d'escumós), és un enòleg i un pagès sincer, rialler, preocupat i despreocupat alhora, que fa i desfà, que mira el sol i el sol amb tota la franquesa. I exactament així és també aquest escumós. Cap artifici, cap màscara. L'Exum és ple de jazz i, com el jazz, a cada actuació –en aquest cas, a cada anyada– és diferent. No m'imagino res més apassionant i sorprenent que una vertical a Júlia Bernet (és a dir: tastar el mateix Exum de diferents anyades).

Descriguem-lo. És un monovarietal de xarel·lo, que s'elabora sota l'embolcall –el paper de regal– que és Corpinnat. “Ara el 90 per cent de les nostres vinyes són xarel·lo –diu en Xavi–, perquè la parellada que fèiem no ens agradava. Fa sis anys que no en tenim, ens sortia molt herbàcia. De macabeu ens en queda una mica, perquè ens agrada molt, però el canvi climàtic l'està fastiguejant, ens el fot. En canvi, la xarel·lo sobreviu”.

Sobreviu en aquesta vinya preciosa, les Feixes de la Font, perquè està plantada en un

terreny de feixes que, quan plou, fa un rierol. Això vol dir, i sense posar-nos massa alarmistes, que l'última font, l'últim rierol, és del 2020... Just a sota hi ha una altra vinya, també de xarel·lo, aquest de més de cent anys, que és d'on treuen un altre escumós meravellós. Es diu La Barraca dels Coscons. Els coscons, o cosconeres, o coscolls, són les plantes que hi ha als sostres d'algunes barraques de pastor de pedra seca, per “lligar”. Són art, aquestes barraques. Hi havia vist lliris, a les teulades, però no en sabia res, dels coscons. No trobo *cosconera* al DIEC2 ni al DCVB, però és una paraula ben viva (que ha donat lloc a un cognom).

Què no és, aquest escumós? No és complicat, no és tradicional, no es vesteix com un senyor “perfecte”, com si un majordom li tingués a punt les sabates. Es posa el que li plau i potser es deixa un botó descordat. És sincer, potser perquè no porta licor d'expedició. “Un cuiner pot provar cada dia, però nosaltres només podem provar un cop a l'any”, diu el Xavi. “Al mes d'abril dius «Farem aixins aixans...», i quan arriba la verema... fas el que pots”. Encara hi trobareu la fruiteta, tot i que té quatre anys, i, si em permeteu posar-me pedant un minut, agafo aire i dic que: “Té el carbònic superintegrat”. Maridatge? Res més plaent: amb qualsevol àpat i sense canviar. Amb l'aperitiu, amb l'arròs, amb la costellada, amb unes ostres, anant cap a les postres...

En el cupatge tradicional del cava (macabeu, xarel·lo i parellada) jo diria que el xarel·lo és el que li dona la canya; el macabeu, la delicadesa, i el parellada és el que ho afina tot. Per tant, aquí, que només hi ha xarel·lo, tenim canya i canya i canya! I potser, però no em feu cas, per aquesta canya, us el beureu més a poquet a poquet i en gaudireu molt més. Se us omplirà la boca de pessigolles, de lleugeresa, de sinceritat. ●



Compra aquest vi a la Botiga de l'ARA



FITXA DEL VI

- Exum Feixes de la Font, 2019
- Corpinnat
- Xarel·lo monovarietal
- Celler Júlia Bernet, Pago, Subirats
- Per beure sol escoltant un concert d'Andrea Motis i llegint el nou llibre de la Sílvia Soler

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



Meritxell Falgueras,
sommelier i cinquena generació
del Celler de Gelida

“El bon vi és el que s'acaba”

HAS CRESCUT AL CELLER DE GELIDA, PERÒ VAS DECIDIR ESTUDIAR HUMANITATS. ¿COM ES COMPENETREN L'ENOLOGIA I LES ARTS?

Si el vi no fos cultura jo m'hi avorriria. Ara bé, sé que precisament Dionís, el deu del vi, té dues cares. Hi ha aquesta primera cara, però també hi ha la cara fosca: les addiccions, la causa d'accidents... Com que soc conscient de totes dues, veig molt important que es posi el focus en la part de la cultura i la gastronomia.

JUSTAMENT AQUEST ENFOCAMENT GURMET ÉS EL QUE HI HA HAGUT EN ELS ÚLTIMS ANYS, I EL QUE HA GENERAT UN INTERÈS PER APRENDRE SOBRE EL MÓN DEL VI.

Sí, des de fa 20-30 anys hi ha hagut un canvi molt important. Però també passa amb el cafè o el te, que ara saps d'on prové i quins tipus n'hi ha. De fet, persones com el meu pare, el Toni Falgueras, ja van tenir molt clar des del principi que era important educar amb tots els matisos del vi, i ara que ja s'han consolidat les onze denominacions d'origen de Catalunya és una oportunitat única.

AMB EL RECONeixEMENT DE LES DIFERENTS DENOMINACIONS D'ORIGEN S'OBRE UN MÓN PER EXPLORAR.

Totalment, penso que això ajuda a definir quin és el vi que agrada a cada persona. Des d'un punt de vista molt més empíric i sensorial. Que al final és el més important, no? De fet, saber definir el vi que t'agrada requereix abans coneixes a un mateix.

A AQUESTA GENT QUE COMENÇA A ENTRAR EN EL MÓN DEL VI PERÒ QUE ENCARA NO TÉ NOCIIONS DE VINICULTURA, QUÈ ELS ACONSELLARIES?

Jo puc donar *tips* bàsics, però el primer que els diria és que el bon vi és el que s'acaba. És el mateix que quan t'agrada algú: si t'agrada de veritat no et fas ni la dura ni estàs mil hores per contestar un missatge. No, vas directa. Amb això és igual. Però si hagués de donar algun consell concret és que cal tenir en compte la temperatura que necessita cada vi, i també recomano tenir una DO de confiança i a partir d'aquí anar afinant el gust. ●



El substitut seriós i autòcton dels 'verdejitos'

Si ara us dic vi d'Alella, pensareu en un blanc, oi? I si us poseu a recordar, a recordar un blanc d'Alella, potser us vindrà al cap un nom, un nom molt conegut fa dècades, que era en totes les taules de Barcelona perquè, fa dècades, Alella –la DO més petita de Catalunya– era la vinya de Barcelona. Em refereixo al Marfil.

El Xavi Garcia és propietari del celler Marfil, i porta un cuquet a dins. Un cuquet que el fa jugar, experimentar, recuperar, passar-s'ho bé. Ha rebatejat així el seu projecte vinícola en honor a aquest vi, podríem dir, icònic. Cap als anys noranta va comprar l'antiga cooperativa d'Alella, un celler modernista del 1906, preciosíssim, fet per un deixeble de Gaudí, que val molt la pena anar a veure, i el va recuperar.

"El Marfil fa 30 anys era molt dolç –diu–. El vaig començar a fer fa vint anys i tenia vint grams de sucre residual! Ara? Ara està en quatre grams". I m'explica que aquesta temporada han tret al mercat el germà gran del Marfil, que es va deixar de fer als anys 60. El Súper Marfil. Llavors era un Marfil, però "amb més de tot". Si el Marfil dels 60 era un vi de 14 o 15 graus (mare meva!), el Súper Marfil en tenia encara més. Si el Marfil tenia la cria d'un any, doncs el Súper Marfil, quatre, i així... Si el tasteu un dia, us quedareu de pedra, perquè té pessics de surera, un dolç fantàstic i uns tocs oxidatius que us faran ballar. "Hem obert ampolles de Súper Marfil i Marfil dels anys 50 i 60", em diu. Les van demanar a famílies del poble que en tenien. I van fer-ne un tast amb l'admirat Pitu Roca, que no para mai d'aprendre'n i de fer coses per a aquest sector de la cultura: el vi. "Va ser al·lucinant. Si n'hi havia quinze, potser estaven malament una o dues". Però de vins, a Marfil, en fan una dotzena. Tenen plantada garnatxa negra, syrah, garnatxa blanca i, esclar, pansa blanca. A Alella, la pansa blanca és el que en altres denominacions d'origen és el xarel·lo. I de pansa blanca és el vi d'avui: Vora la Mar, 2022.

El Vora la Mar, com el Xavi, mira de cara el Mediterrani i s'adapta als temps d'avui. Té menys alcohol, té menys oxidació, no té fusta. "És un encàrrec, aquest vi". Es tracta de buscar un vi fresc, modern, del territori, esclar, molt pensat per a la gastronomia o per fer una copa de vi blanc en una terrassa. Us diré una cosa que m'agraireu, sommeliers, cambriers i clients. Potser heu sentit, al vostre bar de vins de capçalera, algú que demana "un verdejito". De vegades, potser per rimar, demana "un verdejito fresquito" (com si un "verdejito" calent fos opció). El Vora la Mar és l'opció catalana, el substitut seriós dels verdejitos en sèrie (que n'hi ha de boníssims, esclar). Perquè és seriós, tot i que llamener. Perquè és lleuger però no aigualit, perquè és fresquíssim però llarg. Perquè té molta personalitat, tot i que no és difícil d'entendre. Perquè, i això m'encanta, respecta la manera de ser de la pansa. No té fusta, però té pòsit. És una copa sola a mitja tarda o és el vi per maridar amb tota la gastronomia mediterrània: arrossos, amanides... Té una meravellosa acidesa que us podria aguantar un arròs caldós.

Els rendiments de les vinyes del Xavi són molt petits, sobretot pel tipus de terra. A Alella hi ha sauló (que és el granit trencat). És un terra, doncs, més que pobre. És com un cultiu hidropònic, no té res. Dona, doncs, molta qualitat però molt poc raïm. A Alella, i és el cas del Vora la Mar, les panses blanques són concentrades, les podries *mastegar*, però són fresques a la vegada. Tenen potència, però potència controlada.

Poseu-hi el nas. Hi trobareu fruita blanca i flors. Flaireu. Hi trobareu poma i pera, veureu com sí; paciència, remeneu la copa, nas cap a dins. I hi trobareu una cosa que no falla: l'anís, que és una aroma molt típica de la pansa blanca (del xarel·lo, doncs): el fonoll. De fonoll n'hi ha molt a la vinya.

Totes les vinyes de Marfil fan pendent, són a uns cent cinquanta metres, tres-cents cinquanta, potser, la més alta. Es van plantar l'any 2000.

Totes les vinyes de Marfil mediterrànegen, com el Xavi, l'enòleg del celler (que també és el que frega i el que ho fa tot). Ell i els seus vins són sempre vora la mar. ●

FITXA DEL VI

- DO Alella
- 2022
- Pansa blanca
- Per prendre sol, maridat amb qualsevol cançó de rockabilly tot llegint Ian McEwan



Compra aquest vi a la Botiga de l'ARA



Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



Elisenda Carod

Presentadora de 'La tarda de Catalunya Ràdio'

"Hi ha molts vins dignes entre 10 i 20 euros"

A LA TEVA FAMÍLIA QUINA RELACIÓ HI HA AMB EL VI?

Tenim una tradició molt bèstia que és l'esmorzar de Reis, que de fet el fem el dia 7 per poder-hi dedicar molt de temps. Ben bé ens hi estem de les deu del matí fins a les sis de la tarda. Aquest dia tothom porta alguna cosa: plats, postres... Nosaltres, els joves de la família, portem el vi. Sobretot és feina de l'Anna, que la seva família és de Roa i cada any escull dues ampolles de Ribera del Duero perquè les tastem. Encara que normalment en bevem de noves, al final sempre tenim més tendència als vins del seu mateix poble, de Roa.

DEUNIDÓ! UN BON VI.

Sí, però al final jo només sé si un vi m'agrada o no. De fet, amb uns quants vam anar a fer un tast de vins a cegues, perquè tenim el típic amic que sempre diu que hi troba subtileses i el volíem enganxar. En el meu cas no és que no trobés l'aroma de poma o el que fos, sinó que a la fitxa vaig posar a un vi "no m'agrada gens" i resulta que era el vi més car de tots, de 60 euros. Sempre dic que la meva forquilla habitual és entre 10 i 20 euros, perquè penso que hi ha vins molt dignes a aquest preu.

¿SEMPRE HAS D'ESTAR AMB AMICS O HAN DE SER OCASIONS ESPECIALS, PER OBRIR UNA AMPOLLA DE VI?

Crec que l'espai te'l fa el vi. Encara que ara intento només beure els caps de setmana, a casa també en bec. De fet, tinc un grup de WhatsApp que es diu "Vins" on hi ha el meu pare i dues de les meves millors amigues. Allà enviem les fotos de vins que prenem, en fem una breu descripció –"Suau amb un toc afruitat"– i en diem el preu.

I FORA DE LA FAMÍLIA, QUAN AMB ELS COMPANYS DE CATALUNYA RÀDIO SORTIU A MENJAR FORA, QUÈ HI HA DAMUNT LA TAULA?

Doncs sincerament hi ha molta aigua amb gas. Però quan ja hem acabat la jornada diria que els homes són molt cervesers i les dones en general comencem amb una cervesa i després passem al vi. Ara bé, en el cas de l'equip de *La tarda* sí que som molt de vins, un clàssic és el Marmellans, del Celler de Capçanes.

Elisenda Forés Català



Un escumós ancestral, radical, emocional

L' amant del vi –sigui un sommelier Nas d'Or o algú que acaba de començar el llarg camí– té unes característiques psicològiques comunes. És col·leccionista, per tant, curiós, per tant, descobridor, per tant, aventurer, per tant, golafre de coneixement. És per això que la proposta que us faig avui us agradarà, perquè excitarà la vostra part curiosa. Us proposo una varietat de raïm i un mètode que la majoria haureu tastat. Aquest moment, el d'“ara descobriré un vi que no conec” o “ara llegiré aquest llibre”, per a mi no té preu.

Però abans anem al paisatge. Mas Comtal, la masia penedesenca que acull l'escumós d'avui, està situada en un encreuament de la Via Augusta. Sí, la Via Augusta que unia Roma amb el final de tot de la península Ibèrica (perquè els romans, una altra cosa no, però això del Corredor Mediterrani ho tenien clar). És preciosa. Mas Comtal. Vol dir que pertany al comtat de Barcelona. Des del 1335 que és de la mateixa família. Des d'allà es veu el mar i la muntanya de Montserrat, que fa exclamar “ooohs” d'admiració a tothom, inclosos nosaltres, els displicents autòctons. Les vinyes són a tocar de la masia. 40 hectàrees ecològiques. La que porta el celler és Marta Milà, la saba jove d'aquesta casa centenària, filla d'Albert Milà, el cor, la saviesa del celler, i neboda de Joan Milà, que és història del món del vi d'aquest país. Fan vins ecològics “d'autor”.

El que us proposo és un ancestral d'aquesta casa. El Gran Angular. Ancestral? Què vol dir? És

un sistema d'obtenir escumós, diferent del mètode cava o del *chamenoise*. I quina és la diferència? Doncs que l'ancestral (el sistema, espontani, dels nostres avantpassats abans de la fil·loxera) només fa una fermentació. I l'acaba a dins de l'ampolla. El cava o el xampany en fan dues: la primera, la de tots els vins (els llevats es menjaren el sucre i –màgia– el defecaren convertit en alcohol), i la segona, a l'ampolla. Els nostres avantpassats, aquí o a Limós, al Llenguadoc, embotellaven, sense saber-ho, el vi a mig fermentar, pensant-se que ja havia fermentat del tot. És a dir, pensant-se que els llevats ja havien convertit tot el sucre en alcohol. No era així, però com que feia fred, els llevats s'estaven quietes. Ah, però a la primavera, amb la calor, els llevats tornaven a l'activitat. I esclar, l'activitat fa carbònic. En una ampolla hermètica, aquest carbònic fa sortir disparat el tap o la trenca. Ho devien tastar, els devia agradar i devien dir “eureka”.

Anem a la varietat. El fan amb Incrocio Manzoni, una varietat del nord d'Itàlia, que jo desconeixia, i que dona una frescor que enamora. Els ceps són un regal que un amic italià li va fer a Joan Milà. I ell, amb l'Albert, als anys vuitanta, els va plantar. No és, esclar, una varietat *nostra*, tot i que en altres cellers també la tenen. Un dia podem parlar de les varietats autòctones i les no autòctones. Per a mi, és català qui viu i treballa a Catalunya, per tant, la Incrocio és catalana. I això, naturalment, no ha d'impedir mai que fem créixer i tinguem grans vins de varietats autòctones com la picapoll (va haver-hi un temps en què l'arrencaven per plantar altres coses més “de moda”) o la parellada o la xarel·lo. A Mas Comtal, per cert, la xarel·lo la treballen molt bé.

Què ens dona el Gran Angular? Frescor, calma. No és un escumós per fer festa, per riure, per destapar en una celebració. És un escumós de prendre sol, d'anar lent. Amb què el maridaria? Doncs amb una cosa que no és gens fàcil. Amb fumats. Mare meva, un salmonet, unes anxoves i una copa de Gran Angular. També us podria anar meravellós amb formatges de pasta tova, no amb secs, diria. I potser per un dinar sencer estiuec. Amb pasta, amb menges poc contundents. Aproveu, encara fa calor. Els terres són de sorra, llim i argila. Això el fa tan, tan aromàtic... Notareu la gran relació entre el grau alcohòlic i el sucre. Això li dona una certa capacitat d'envelliment. Si podeu –jo mai puc–, compreu-ne una i us la beveu avui, i deseu-ne una altra per a l'any que ve. Penseu que en fan 3.500 ampolles. I no és pesat, no fa mal de cap. És que els escumosos em fan mal de cap. Per què? Pels sulfits? No ho sé. Tot és ecològic. No és a l'ús, no és un cava. És una experiència diferent. ●



Xavier Graset,
Director i presentador del 'Més 324'

“Al Priorat hi ha els millors vins del món”

AL LLIBRE 'LA PAUSA DELS DIES' PARLES DEL TEU VINCLE I OPINIÓ SOBRE EL VI. QUÈ HI EXPLIQUES, EXACTAMENT?

Entre aquelles pàgines hi ha reflexions sobre si som un país de vi, de com se'n fa difusió i de tot el procés que ens queda per recórrer. Hauríem de poder anar a qualsevol restaurant i petit bar i que hi hagués una carta de vins catalans. A poc a poc s'està aconseguint i els catalans comencem a consumir els nostres vins, però hi ha altres denominacions d'origen que tenen més penetració.

D'ON ET NEIX L'INTERÈS PER FER UNA ANÀLISI COM AQUESTA EN UN LLIBRE QUE A PRIORI FUNCIONA COM A DIETARI?

Perquè quan era petit el porró era damunt la taula. A casa érem pagesos i teníem una mica de vinya, per això tinc aquest vincle. Els anys han anat passant i m'ha continuat interessant.

COM A VILA-SECÀ I AMB REUS COM A REFERÈNCIA, ON QUEDA EL VERMUT?

També m'agrada el vermut! I tant! Al final, tot surt de la vinya. Encara que a Catalunya també vam trigar uns anys a creure'ns-ho.

I SI HAGUESSIS DE TRIAR UN VI?

No em mullaré. Però sí que crec que al Priorat hi ha els millors vins del món. Per tant, a mi m'agrada ser amb els millors del món.

MOLTES PERSONES RELACIONEN BEURE VI AMB OCASIONS ESPECIALS I LA COMPANYIA DE LA GENT. ¿NECESSITES QUE HI HAGI UNES CONDICIONS ESPECIALS PER OBRIR-NE UNA AMPOLLA?

Va ser sobretot durant el confinament que vaig recuperar la filosofia del porró: no cal esperar que vingui una celebració, un aniversari o un èxit professional; enceta'l avui. De vegades, posposant certs plaers i esperant i esperant, quan te n'adones ja te l'han fotut. Evidentment, de la mateixa manera que no et beuries una ampolla d'oli a raig, amb el vi també cal saber dosificar-se. És el que tenen les coses bones.



Compra aquest vi a la Botiga de l'ARA

FITXA DEL VI

- Gran Angular, 2021, Mas Comtal
- Incrocio Manzoni
- Sobretot penseu que és un escumós lleugeríssim. És beure's un núvol. La divertidíssima paradoxa és que el Gran Angular es fa amb un mètode ancestral; és, per tant, un homenatge al passat, i aquesta és la seva radical modernitat.
- Per prendre sol, maridat amb alguna cançó de Norah Jones i llegint un llibre de poemes de Manuel Forcano.



Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desporten els vins triats.



Ensumin, i exclamaran: "Un clàssic Priorat!"

Avui els proposo un clàssic. Un vi d'aquells de dir: "Avui m'he llevat clàssic, i voldria un menjar clàssic, amb un vi contundent i elegant, vist amb els ulls d'avui; que els clàssics són així". Però abans d'anar a l'ampolla, el Cruor, anem al paisatge. Som al Priorat.

Des de la carretera que baixa de Bellmunt, cap al Lloar, a mà esquerra, hi ha la finca La Fredat, una de les dues del celler Casa Gran del Siurana. És una muntanya de 40 hectàrees, amb unes disset de plantades. "Tots els collets i les gomades de la muntanya es van plantar entre el 2001 i el 2003", diu l'Anna Gallisà, l'enòloga, que m'explica que es va intentar que no hi hagués impacte visual.

En aquesta finca hi ha carinyena, cabernet i garnatxa, amb quatre orientacions. Això fa raïms molt diferents dins la mateixa varietat, que permeten l'experiment i el joc. "Tenim plantes molt vigoroses al fons, i les que miren a sol ponent són menys vigoroses, però amb raïms més xulos...", fa l'Anna, amb el somriure savi (tots els enòlegs fan el mateix somriure que els científics). I m'explica que a la finca hi va quedar una part de bosc, que, vint anys després, han reconvertit en coster. "L'hem netejat, i han sortit bancals. Vam plantar un coster de tres hectàrees (un senyor coster) i hi ha garnatxa i carinyena. Al Priorat veus costers petits. I aquest és molt gros. Per això no hi hem posat cap pal de fusta, perquè seria molta superfície. Hi hem posat pals de fibra de vidre, tintats de color de terra: a l'estiu no els veus. Els pals de

fusta a l'hivern s'haurien vist com un cementiri americà; en canvi, ara, queda molt ben integrat".

L'altra vinya és la que dona nom al celler. La Casa Gran. A tocar, esclar, de la casa, una casa preciosa, amb teulada de quatre aigües, que s'ha mantingut dreta, tot i estar aïllada i buida, "perquè els pilars són igual de grossos de dalt que de baix". Normalment, per estalviar, es van fent estrets a mesura que tires cap amunt. Però aquests no, i això indica que hi havia diners per fer-la. "La casa està molt velleta. Diuen que era la residència d'estiu dels monjos, i, de fet, a prop de la casa hi ha fites, la partió de les terres", explica l'Anna. Em diu que potser la casa serà un centre d'enoturisme, a la llarga. "Hi ha cabernet sauvignon, cabernet franc, garnatxa, syrah i merlot, que estem arrencant, perquè el merlot, al Priorat, va bé un cop cada deu anys, no acaben de madurar-ne les pells".

Un Priorat-Priorat

El vi d'avui, el Cruor, és el germà petit del Gran Cruor, que està fet amb syrah. Per això el petit, que és un Priorat-Priorat, amb garnatxa i carinyena, i també cabernet, en porta una mica, de syrah, per recordar la família. "Li vull picar l'ullet al Gran Cruor". El 2013, per cert, l'Anna va treure un Gran Cruor carinyena cent per cent, que, diu, ara mateix està espectacular. L'haurem de tastar!

Obrin el Cruor i amb els ulls tancats flairin. Romaní, mores d'aquelles que et tinten la llengua, prunes dolcíssimes. Aquesta olor és el Priorat. I per què dic que és un clàssic? Perquè està fet amb l'estil de sempre. L'Anna fermenta les varietats per separat, fa una maceració de vint o vint-i-sis dies, o sigui, la clàssica, i una durada de catorze-setze mesos en bota de roure francès. Un Priorat dels vuitanta: el record de l'eclosió del Priorat. Però com que som al 2023, hi trobaran uns tanins polits, polits, elegantíssims, no es pensin que hi haurà aquella potència que es mastegava. La té, però, eh? És elegant, és fresc. Si agafen altres vins del celler diran: és més modern, és més eteri, és més fresc. Però el Cruor te'l dus als llavis, i content i feliç exclames això que els deia: "Priorat!"

Què no és, doncs? No és un vi lleuger. Té concentració i té de tot, però amb la rodonesa que fa al cas. Hi ha taní, però no molesta; hi ha grau alcohòlic, però no l'hi notes; hi ha color, però no és aquell color que no et deixa llegir les lletres.

Maridem. Per trencar mites, us podria sorprendre amb un peix cuinat a Donostia. Té la suficient estructura per a la carn, esclar, però l'elegància i la polidesa el poden fer triomfar amb el peix.

L'Anna Gallisà és molt rica. En vocabulari, en coneixement, en saviesa pagesa, en talent. Fa el que vol fer. Per això passa per la vida amb aquesta elegància i aquesta determinació. Com el seu vi. ●



Antoni Bassas

Periodista de l'ARA

"La segona cosa que em fa més feliç després d'una ampolla de vi és un llibre sobre vi"

QUIN ESPAI OCUPA EL VI A LA TEVA VIDA?

Si miro enrere, l'ha ocupat tota la vida. Perquè a casa bevien vi i el porró era sempre a taula. Amb el temps he entès que era un vi senzill, segurament el vi que ens podíem permetre, i allò me'n va allunyar. El vi va tornar a interrompre la meua vida al conèixer Lluís Llach quan jo era director d'*El matí de Catalunya Ràdio*. Un dia em va convidar a Porrera per ensenyar-me el seu celler i les vinyes. Això em va reaproximar al vi.

T'HI VA REAPROXIMAR TANT QUE VAU DECIDIR OBRIR EL TROS, UN BAR DE VINS AL CARRER MALLORCA DE BARCELONA?

Efectivament, amb en Llach vaig començar a desenvolupar una certa cultura del vi i de preferències, però molt basada en la prova-error. Això, i els companys i cellers que vaig conèixer, va fer que obrís un bar de vins a Barcelona amb la meua dona.

AMB QUÈ ET FIXES EN UNA AMPOLLA DE VI?

Com a comunicador soc un fanàtic de les descripcions. Nosaltres treballem amb lletres i em fascina la capacitat dels textos descriptius dels cellers. Encabir en paraules sensacions gustatives és increïble. Gairebé et diria que la segona cosa que em fa més feliç després d'una ampolla de vi és un llibre sobre el vi. Per exemple, els llibres de Nèstor Luján són sempre un encert, també els del sommelier Pitu Roca.

SI DEIXEM LES LLETRES I PASSEM ALS NÚMEROS, QUINA HA ESTAT L'AMPOLLA MÉS CARA QUE HAS TASTAT MAI?

Va ser un vi francès que vam prendre amb en Lluís Foix i el Francesc Sanuy en un hotel al centre de Berlín, quan hi vam anar a fer un matí de Catalunya Ràdio. El va demanar en Sanuy, que era un gurmet i un *bon vivant*. No vaig voler saber el que ens va costar. A Catalunya seria El Mas de la Rosa, que és el que va prendre l'Obama al restaurant Martínez, quan va venir a Catalunya fa uns mesos. Quan va demanar el millor vi negre, li van servir aquest.

Elisenda Forés Català



Compra aquest vi a la Botiga de l'ARA

FITXA DEL VI

- Cruor 2019
- Anna Gallisà
- Syrah, cabernet sauvignon, carinyena i garnatxa negra
- Per prendre el sol escoltant música de Sopa de Cabra (un clàssic català, del tot actual) i llegint un poemari de l'Enric Casasses



Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desporten els vins triats.



La garnatxa blanca de la nena que ensumava els veïns

La història d'aquest vi, el Cíclic Blanc, comença amb una nena, que cada dia, quan arriba de l'escola, allà a Binèfar, a la Franja, li diu a la seva mare: "Avui, aquí hi ha vingut la Trini..." o bé "Avui ha vingut el veí". La mare es meravella, perquè sempre, sempre ho encerta. I ho encerta per l'olor.

És la Pilar Salillas, avui enòloga del celler Lagrava, una dona d'aspecte tremendament urbà i tremendament bosquetà al mateix temps. És algú a qui, no saps per què, t'imagines que se li acosten animals i persones atrets per un estrany magnetisme: potser ocells, guineus o penjats d'estació de tren que li volen donar conversa. Potser només m'ho imagino.

"Jo era una nena assilvestrada que feia enginyeria agrícola -m'explica, tota riallera-. Però fent un curs d'enologia em vaig adonar que tenia un olfacte innat. I me'n vaig anar a estudiar a Tarragona".

El Cíclic, aquest vi que fa, és una garnatxa blanca única, sortida d'una vinya -Vinya Núria- pedregosa, a tocar de la Noguera Ribagorçana, a la Serra Llarga. O sigui, que marxem als Costers del Segre. Terres de grava, terres de sorra, moltíssim guix... I això, aquest guix, fa una garnatxa fina, fina, amb una salinitat inigualable, impossible de comparar amb cap altra.

Si avui obren aquest Cíclic, podran maridar-lo -juguem i embogim- amb un arròs thai. De veritat! El gingebre, amb aquest vi, serà pura electricitat, i és per això que també el podrien combinar meravellosament bé amb aliments que portin wasabi. La collita que els proposem és la 2020, de manera que

ja ha passat alguns anys a l'ampolla. Ho dic perquè és un vi que, si es guarda (jo no sempre tinc paciència), es meravellaran. És a dir, es tracta d'aconseguir anyades antigues de Cíclic. Perquè a aquest vi, el vi d'aquesta Serra Llarga, una serra que és el tot enmig del no res, amb el pas del temps li surt l'hidrocarburi. És el mateix que li passa a un vi que no podem apreciar més: el Riesling. La garnatxa blanca ens ofereix això mateix. I, per tant, amb els anys el vi s'haurà ampliat, serà cruixent, i si em permeten metaforejar, al nas hi sortirà la fruita -la fruita que hi és ara- però més de la fira dels herbolaris de Sant Ponç. Ara penso que aquesta garnatxassa es casa, tremendament enamorada, amb les coses terroses. Amb tòfona (amb ous ferrats i tòfona), amb bolets, per exemple amb ceps, amb aus. Amb remolatxa?

Per entendre l'esperit -pagès i universal- que mou la Pilar i tots els seus vins, cal entendre Lagrava. És la història del patrimoni i hem d'apreciar molt aquests paisatgistes -els enòlegs- que el recuperen. En aquesta zona hi ha hagut tanta, tanta vinya que una estratègia pagesa per fer vi (perquè a casa ja no els cabia) va ser foradar les muntanyes de guix. Els trullers que s'hi conserven són del segle XVI. Era una zona tan vinícola que molts topònims en donen testimoni. I en una de les finques de Lagrava que, justament, donen aquest testimoni, Els Vinyets, la Pilar hi va trobar tot de varietats de raïm desconegudes. "Si trepitges aquesta finca, et passarà com em va passar a mi, que em vaig emocionar". Es va posar en contacte amb l'Incavi, l'Institut Català de la Vinya i el Vi, per determinar-ne la "genètica". I bé. De moment hi han trobat ceps, encara sense nom (X-8, per exemple), que només són allà. Ni a Catalunya, ni a Espanya, ni a Europa hi ha res que coincideixi genèticament amb aquesta X-8. I n'hi ha una altra, que és parenta llunyana del fantini, un raïm italià de més de 600 anys.

Visitar Lagrava és canviar de segle a mesura que trepitges finques. Una d'elles, per exemple, potser és la més antiga -o de les més antigues- de Catalunya. Del 1889. "Un dia -em diu la Pilar- un pagès em va dir una cosa que em va encantar: aquest és el territori de les vinyes esborrades". Brindar amb Cíclic és entendre les paraules d'aquest pagès, recuperades per la Pilar. La nena que ensumava els veïns. ●

FITXA DEL VI

- Cíclic Blanc, 2020
- Garnatxa Blanca Costers del Segre, Finca La Gravera
- Per prendre sol maridat amb música de Florence and the Machine (les textures musicals li van molt bé)
- Llegint un llibre de la Dorothy Parker



Compra aquest vi a la Botiga de l'ARA



Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



Isona Passola,
Directora i productora de cinema i presidenta de l'Ateneu Barcelonès

"Inexplicablement, als cinemes no hi ha vi"

COM CASEN EL VI I EL CINEMA?

Inexplicablement, als cinemes no hi ha vi. En canvi, als teatres sí que és comú que hi hagi un petit bar on pots prendre una copa de vi o cava. Mentre que al cinema s'hi venen refrescos ensucrats. És una cosa que sempre he tingut present i, de fet, ara que obrim el Cinema Texas, apostarem pel vi del territori des d'una dimensió creativa, volem fer molts tasts amb denominacions d'origen catalanes. En el cas del Texas, el bar serà molt important perquè ocuparà el vestíbul.

ÉS CAPGIRAR LA RELACIÓ ENTRE EL MÓN DE LA INTERPRETACIÓ I L'ALCOHOLISME, SOVINT MARCADA SOCIALMENT PELS EXCESSOS.

Sí, i és complicat. El vi ha estat un dels molts excessos potencials que l'home ha tolerat. Hi ha drogues que realment han estat molt perseguides perquè se n'ha fet un molt mal ús, però no ha estat el cas del vi. Perquè conegut i begut amb tranquil·litat i mesura, se'n pot fer un ús gastronòmic i fins i tot creatiu. Tot això no és d'ara, ve de molt lluny, des dels clàssics que el vi està vinculat amb les arts.

QUIN HA ESTAT EL TEU VINCLE AMB EL VI?

No he begut mai cervesa i m'agrada molt el vi dinant o sopant. Respecte als excessos, a mi sempre m'agrada molt tenir-ho tot controlat, el món ja és prou bonic per voler-lo perdre la vista i amb l'activitat que porto ja en tinc més que suficient.

¿RECORDES ALGUN VI QUE T'HAGI MARCAT ESPECIALMENT?

Segurament va ser un vi sicilià que vaig prendre a la falda de l'Etna, es deia Donnafugata, me'n recordo, especialment tenia un regust de fumats de terra volcànica molt especial. Una cosa semblant també la podem fer aquí. Tinc un amic, el Pau, que vol recuperar les vinyes d'Olot a la Garrotxa perquè ha descobert que sota la terra volcànica hi ha indicis que hi havia hagut ceps i els vol replantar. Estic esperant els vins de la Garrotxa, a veure si són tan bons com els de l'Etna.



La meravella de la Conca que vol sol i sòl

“E l trepat... El trepat és molt... trepat”, diu, somrient, l'enòleg Ricard Sebastià Foraster, perquè és una varietat que sap tractar, que entén: la fa brillar. Avui el viatge és a la Conca de Barberà, aquesta DO endreçada, polida, emocional, que té el trepat per bandera.

“Jo he vist sempre vinyes a casa”, fa. “Soc d'aquells que van fer el BUP i el COU. Vaig començar dret, però em passava els dies al bar, jugant a la botifarra. El meu tiet, Josep Foraster, és qui va decidir que el celler fos el que és avui: abans veníem el vi a la cooperativa. Quan va morir, jo tenia divuit anys. Era l'any 99. Abril. Va embotellar la seva primera anyada, però ja no la veure al mercat... Llavors l'avi va demanar a la meua mare si voldria ajudar a seguir amb allò que ell havia començat. La meua mare tasta molt i molt bé, però no beu. I jo també els vaig voler ajudar. Vaig fer el mòdul d'enologia i saps què va passar? Que em vaig anar engrescant”. Somriu, calla un instant i diu: “Jo només faria trepat. Faig ull de llebre i cabernet en record del meu tiet Josep”. Diu això, i trobo que és un homenatge bonic, perquè és un cupatge que envellirà molt bé i tindrà una llarga vida.

El celler d'avui, Mas Foraster, és el segon de la Conca a fer trepat negre. El primer és el celler Carles Andreu (un dia també hi haurem d'anar). El trepat, aquesta varietat nostra, nostríssima, és un raïm ovalat (hem de mirar el raïm com se'l miren els nostres paisatgistes principals: els viticultors), de poc color a la pell. És resistent, com els pagesos, té el cicle llarg, de manera que el clima que ens caurà al damunt –sembla ser que saltarem de l'estiu a l'hivern sense la tardor– no li va malament. “Morirà després que els altres”, vaticina en Ricard. El que el faria patir, però això no sé si ho podem evitar, tampoc, foren gelades a l'abril.

El trepat va resistir –no el van arrencar, vull dir– perquè se'n feia cava. Quan aquest enòleg que jugava a la botifarra va treure'n la primera collita, del 2009, que va sortir el 2010, la va vendre sencera als Estats Units. “Aquí no ho entenien!”, diu. I

per què? Pel color. “A les carreres d'enologia, fins fa cinc o sis anys, als estudiants els deien que el vi havia de tenir color. El color sempre el marcaven molt”.

M'agrada molt aquesta fe, aquesta visió de futur, aquesta manera de posar-se de cara a la pluja, i no d'esquena, perquè en Ricard, el que no vol, amb el seu trepat, és extreure-li color. Ara el fa en fudres i bota vella, perquè així la bota queda en segon pla i no en primer pla (la 2009 la van fer en bota nova). Ja veuen, doncs, que busca –i troba– un vi despullat, un vi que et dona tot el que té, però que no es maquilla i on no hi ha res que sobresurti (perquè allò que sobresurt, tapa). Em fa pensar en la bellesa del Romànic. Cap artifici. No cal.

Aquest trepat que avui els demano que gaudeixin és de sis vinyes diferents: la més vella és el del 1929, la més jove del 1994. Però quan, en els propers anys, tornin a tastar-lo –ho faran– en tindrà vuit, perquè a Mas Foraster van sempre en cerca de vinyes velles o cultivant-ne de bell nou. “Que mai s'hagi d'arrencar!” I què busquen? Els sòls calcaris i argilosos característics de la Conca orientats a l'est, perquè així tinguin moltes hores de sol, que d'aquesta manera maduri homogèniament. Ja ho veuen. És qüestió de sòl i de sol.

I ara tastin. Els passarà una cosa molt sensorial i molt física a la vegada. Els entrarà com un triangle a la boca. Al centre, la punta d'aquest triangle. Lleparan pebre blanc, aquest pebre blanc de les patates al caliu, però si tenen un dia juganer hi podran trobar més pebres. El rosa? Hi trobaran altres espècies, i hi trobaran la fruita. Sentiran que és un vi que els neteja la boca, per anar menjant, per exemple, un arròs amb ànec, mare meua. A aquest raïm que pot madurar sense la tardor li va molt bé la cuina de la tardor. Perquè el vi d'avui és una mitja paradoxa. No pot ser més alegre i no pot ser més profund. ●

FITXA DEL VI

- Trepat
- Mas Foraster
- DO Conca De Barberà
- Anyada: 2022
- Per prendre sol escoltant una cançó d'Antònia Font i llegint un llibre de Pere Calders: dos exemples de profunditat i alegria al mateix temps.



Compra aquest vi a la Botiga de l'ARA

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



Toni Soler,
Periodista i director de Minoria Absoluta

“He descobert els vins dolços massa tard”

ELS TEUS ORÍGENS SÓN A FIGUERES, LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN DE L'EMPORDÀ SEGUR QUE T'HA INFLUÏT.

Un dels records més vius de casa nostra va ser quan van entrar els nacionals a Figueres. Resulta que els meus avis feien vi i tenien les botes a casa. Però l'any 38, com a moltes altres cases de Figueres, els nacionals van saquejar casa nostra i també van rebentar les botes de vi de la collita de casa. Com que el carrer feia pendent, el vi va baixar pel carrer i els veïns recorden com si fos ara les senyores agafant el vi amb galledes. Els meus avis en aquell moment estaven refugiats en un poble i en tornar van ser els veïns qui els van explicar el que havia passat.

VAU DEIXAR DE FER VI?

Sí, el meu avi volia que continués el llegat i que la meua mare anés a Vilafranca a estudiar enologia. Però a la meua mare ja li agradava escriure i va decidir estudiar filologia hispànica, que és el que es podia estudiar aquella època. A més, la meua mare no era una gran bevedora de vi, tampoc el meu pare, cap dels dos eren sibarites.

I TU ET CONSIDERES UN SIBARITA?

No tinc ni bon paladar ni bon olfacte. No em surt a compte pagar una morterada per un vi del qual no sabré trobar els matisos. Però esclar, m'he adonat que hi ha uns quants vins que m'agraden molt i que són carets. Com els Venus de la Universal, que ronden els 50 o 60 euros. Aquest realment l'aprecio i el trobo boníssim, però més enllà d'això soc incapaç de captar tants matisos per pagar 300 euros per una ampolla de vi.

HEM PARLAT DE VINS DE BATALLA, PERÒ QUAN S'ACABA EL DIA I VOLS ABAIXAR EL RITME, A QUÈ RECORRES?

Un moment de descans per a mi arribar a casa i sopar sol amb una copa de vi davant la televisió. Una altra cosa que malauradament he descobert massa tard són els vins dolços, m'agraden molt! Ara a casa intento tenir sempre fruits secs i acompanyar-los amb un moscatell bo, una malvasia o una ratafia: és una combinació increïble, sobretot un vespre de cap de setmana a casa. ●



Un senyor feudal, el tractor d'en Pepet i la xifra 1018

Per conèixer el vi d'avui, una infusió d'herbes del bosc esplendorosa, haurem de fer una cosa: servir-nos-en una copa i anar al diccionari. Dos plaers que han d'anar junts. A la copa, garnatxa i sumoll, varietats autòctones. Al diccionari, una paraula: *alou*.

Un *alou* és l'escrit que explica el dret del senyor feudal (l'*alouer*) a tenir terres o una casa. Posats a jugar a descobrir paraules, l'*emfiteusi* seria el contrari. La cessió de les terres o la casa per part del senyor al pagès, que hauria de pagar-li un tribut. Doncs bé, un *alou* a l'Arxiu de la Corona d'Aragó ens fa saber que a la masia del celler Sanmartí, a Sallent, DO Pla de Bages, s'hi feia vi al segle X. Des de l'any 996. Depenia del monestir de Sant Cugat.

És per això que en Joan Sanmartí, quan va fer aquest vi que tenim a la copa, va pensar que l'havia d'anomenar 996. L'any de l'*alou*. Però va resultar que ja hi ha un vi que es diu així! El del celler VidBertus, de la Conca de Barberà, que també m'encanta i també hem de convidar un dia a aquesta pàgina. Resulta que els VidBertus van fer 997 ampolles d'un vi, i una se'ls va trencar. Per tant, 996. Llavors en Joan va pensar que com que van entrar a la DO el 2014, fa 1.018 anys que fan vi.

El 1018 és el vi insígnia del celler i em sembla un cupatge feliç, molt modern, perquè és una versió del que es feia abans i es va deixar de fer. Potser, del celler, coneixereu el Saltamarges, que es troba en molts bars de vins i agrada moltíssim al sector més jove. També fan un ancestral que em té enamorada, però que és difícil de trobar i que val la pena, doncs, anar a tastar al celler. "Un ancestral! En treus del dipòsit de dalt, ho poses a l'ampolla, i xapa", somriu en Joan. També fan un brisat de picapoll, que no he tastat però que tastaré. En aquest projecte hi ha el geni, l'àngel i l'art de l'enòleg bagenc Joan Soler i Playà.

A l'anyada que tenim a la copa hi ha garnatxa i sumoll. En anyades posteriors hi trobareu mandó.

La garnatxa ens dona la fruita, la frescor, tota l'alegria. I el sumoll el nervi, la potència, l'acidesa, la mineralitat. "El sumoll és ferreny, i ens abaixa el grau, perquè les garnatxes les collim tardanes", m'explica en Joan. Som a la DO Pla de Bages, que com el seu nom indica és un pla, però les vinyes del 1018 són a 500 metres d'altitud. Podríem parlar d'un vi de muntanya! Quan l'anyada és excepcional, embotellen a part. D'aquestes ampolles en diuen "satèl·lits" i a cada satèl·lit li posen un nom. Per exemple, no us perdeu l'Atlas, de macabeu.

El 1018 m'encanta amb arròs, no sé perquè, però pot anar bé amb qualsevol segon potent. Deixeu els prejudicis: amb un peix, com ara tonyina, pot ser magnífic.

I per al primer glop us deixo una imatge: en Joan, de petit, a la casa familiar, veu arribar un tractor. Una casa on no hi havia, com en tantes cases de pagès, ni llum, ni aigua. Als anys seixanta la pobresa va empènyer molts pagesos a deixar la vida dura del camp i anar-se'n a treballar al tèxtil, a Manresa. "Jo era petit, i va aparèixer el tractor. Va venir el Pepet de Fussimanya, un veí, i va arrencar els ceps. Un a un... I llavors ens vam *convertir* en barcelonins..."

I vet aquí que d'adult, amb una feina que no tenia res a veure amb la pagesia, en Joan va decidir tornar, deixar-ho tot, recuperar la casa i fer vi, com els avantpassats. "Fem el que es feia fa cent anys, el que es va deixar de fer en fa cinquanta, però amb les tècniques d'avui". Diu, tot modest, que ho fan tan bé com saben. Ho fan amb l'ànima. No poden fer-ho millor. ●



FITXA DEL VI

- Celler Sanmartí
- Sumoll, garnatxa negra
- DO Pla de Bages
- Anyada: 2018
- Per prendre sol, escoltant una cançó de Roger Mas, un músic que recull els textos d'abans i els dona la visió moderna i la potència i elegància de la seva veu. Mentre llegim els *Episodis amorosos* del *Tirant lo Blanc*, a cura de Toni Sala.



Laura Rosel

Periodista

"El vi és una barreja de màgia i ciència"

A QUIN VI ET DEUS?

Soc molt de vi negre. De fet, m'enfadava molt quan anava a un restaurant i la copa de vi blanc era per a mi i la de vi negre per a l'home. Les meves amigues ja ho saben, i quan demanem vi elles agafen una ampolla de blanc i una de vi negre per a mi, que després acabo compartint.

AIXÍ QUE COMPARTeixes LA PASSIÓ DEL VI AMB LES TEVES AMIGUES. ¿TENIU ALGUN COSTUM ENTRE VOSALTRES?

La veritat és que ens agrada fer excursions i visites vinícoles. Encara que no sàpiga identificar la denominació d'origen pel gust, sí que m'agrada conèixer els detalls que envolten el vi. Per a mi el vi és una barreja de màgia i ciència. D'una banda, em sembla apassionant tot el que passa a dins de les botes; i, de l'altra, em sembla increïble el control i el coneixement que tenen per trobar el punt just de l'aroma i el sabor.

¿AQUEST CONEIXEMENT HOLÍSTIC ÉS EL QUE MÉS ET PESA A L'HORA D'ESCOLLIR UNA AMPOLLA?

Primer em deixo recomanar, i si trio jo la veritat és que tinc alguns vins de confiança. Per exemple, fa un temps vaig descobrir el vi el Petit Saó, de la denominació d'origen Costers del Segre. També passa que trio pel nom. Hi ha un cas molt concret: el lloc on habitualment compro tenen un vi del Montsant que es diu Joana, que és el nom de la meva filla. Al principi em va fer gràcia per això, però després vaig adonar-me que és un vi molt bo, econòmic i que per al dia a dia funciona molt bé.

QUIN ÉS EL VI MÉS CAR QUE HAS TASTAT MAI?

No ho sé, però relacionat amb el preu puc dir-te que en un viatge a Nova York vam intentar pagar menys per una ampolla. Èrem en un bar musical de Harlem, on aparentment no havien de tenir vi bo, però vam veure que tenien un vi grec que semblava bo. Efectivament ho era, però valia 57 dòlars. Així que entre les amigues vam fer una aposta: "A veure qui de nosaltres és capaç d'aconseguir una segona ampolla d'aquest vi a un preu més baix". Ningú va acabar guanyant del tot l'aposta, però la Maria sí que va aconseguir que el cambrer ens portés una ampolla fora de carta més barata. ●

Compra aquest vi a la Botiga de l'ARA



Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.

Elisenda Forés Català



Un prior i un heretge: el vi d'avui és una autopista cap al cel

El vi d'avui és el Prior, de Scala Dei, perquè són els monjos de la cartoixa els primers a fer vi en aquesta terra, que es diu així per ells. “Lo Prior el fan des que jo devia tindre vuit o deu anys”, em diu l'admirat enòleg d'avui, en Ricard Rofes. “I el Cartoixa, també de Scala Dei, el fan des de l'any 74; l'any que jo vaig néixer. Un bon any per a les persones i un mal any per al vi”, fa rient.

El Cartoixa del 74 és la primera collita que s'embotella “en origen” al Priorat. Tots els bojós del vi hem vist –potser destapat– aquestes ampolles que es poden trobar per no gaire preu, on hi diu “Priorato”, de l'any 62, del 69... Però aquest vi el compraven a granel (les ampolles són de la Unió de Cooperatives) i l'embotellaven en un altre lloc. A finals dels vuitanta van començar a fer el Prior: el vi d'avui, el vi que, ara, fa ell. Si parlem en termes potser ja no del tot actuals, el Prior era un criança i el Cartoixa, un reserva. Però ¿s'han fixat, lectors, que ara mateix ja no tothom fa servir aquesta distinció?

“Els monjos amb el vi comerciaven, amb el d'ells i amb el que obtenien del delme. És a dir, del tribut”, fa. I el Prior, pensant en això, és un vi fet amb vinyes de Scala Dei –les que serien dels monjos– i vinyes del Priorat –les que vindrien del delme–. Per tant, és una foto de la DO. Té un seixanta per cent de garnatxa i un vint per cent de carinyena, però també té un deu per cent de cabernet i un altre deu de syrah.

Destapin aquest vi i pensin que estan obrint la porta d'entrada al Priorat. Si la música que sona els agrada –i els agradarà– passin a descobrir diferències. Tenen amb vostès el millor, el més gentil, el més elegant i guapo dels amfitrions. Al primer glop els haurà conquerit. I pensin –consell d'en Ricard– que el millor maridatge és el que a cadascú li agrada. Però ja posats jo diria: ¿i si el fem per esmorzar amb truita amb suc?



“Quan vaig acabar *segon* de COU, perquè jo vaig fer COU dues vegades, tenia clar que volia fer alguna cosa relacionada amb la natura. Vaig anar a Lleida a estudiar enginyeria forestal, però no era per a mi. I vaig començar a fer de manobre. Però un dia em trobo que l'Oriol Castells fa un curs de tast, i m'hi apunto”. Entre nosaltres, lectors, jo també m'hi hauria apuntat. L'Oriol Castells és el mestre –no se li pot dir d'altra manera– cellerista de l'Álvaro Palacios.

El curset de l'Oriol Castell va despertar-li el cuquet i se'n va anar a estudiar enologia a Tarragona. Un dels seus mestres va ser un altre dels grans, Joan Asens, que també va ser enòleg d'Álvaro Palacios, i és autor, ara, dels magnífics Orto Vins. “Quan vaig acabar, vaig dir: «Me'n vaig a pesar tractors». I l'Asens em va dir: «No, no hi vas!»”

“Vaig arribar l'1 d'agost a Scala Dei. M'ho ensenyen. I em diuen: «Això és garnatxa... Allò d'allà és garnatxa, això altre és garnatxa, allò d'allà és garnatxa...» I jo que pregunto: «I la carinyena?» I em diuen: «No n'hi ha». Perquè la carinyena és de cicle llarg i necessita més temps per madurar. I com que les vinyes de Scala Dei són en una zona més nord i amb més alçada...”

En tot cas, en Ricard fa un vi que es diu Heretge, que a mi em té el cor robat i és un carinyena. Es diu Heretge perquè... és una heretgia fer carinyena al lloc de la garnatxa. De vegades, per tocar el cel cal ser un pecador. Aquesta és, talment, la sensació que tinc amb el Prior. Destapin-lo i siguin molt feliços! ●

FITXA DEL VI

- Scala Dei. DO Priorat. Anyada 2021
- Garnatxa tinta, syrah, cabernet sauvignon, carinyena
- Per prendre sol escoltant (i avui ho tenim fàcil) *Stairway to heaven*, de Led Zeppelin, o llegint el *Llibre d'Amic e Amat*, de Ramon Llull.
- Nota: si tastéssim l'Heretge, llavors la cançó seria *Highway to hell*, d'AC/DC.



Silvia Soler,
periodista i escriptora

“El brindis és un gest d'estima i d'identitat del territori”

HI HA EL MANTRA ALIMENTAT PER LA LITERATURA QUE ALS ESCRITORS I EL VI SÓN UN BON BINOMI. A TU TAMBÉ ET FUNCIONA?

Per a mi el vi està molt lligat a la cosa social. M'agrada el ritual de brindar i que sovint es porta com a regal, o que pot ser una eina per explicar el territori. Com que a les meves novel·les tenen molta importància les coses socials, el vi hi surt.

¿LA PRESENCIA DEL VI ALS TEUS LLIBRES ÉS UN FET CASUAL O ÉS PREMEDITAT?

Les meves novel·les són molt costumistes, arrelades al territori, i, per tant, en la nostra cultura seria inimaginable una celebració sense vi o cava. Per exemple, arran del llibre *L'estiu que comença* em va escriure gent per dir-me que s'havien sentit molt identificats amb aquell sopar en un jardí, amb la magnòlia i el vi. Ens uneix.

RECORDES ALGUN FRAGMENT EN ESPECIAL?

Te'n podria dir molts! Però sí que diré que quan el Carles Xuriguera va llegir *El fibló* em va renyar perquè era poc específica. Em va dir que el vi era una excusa perfecta per explicar l'entorn. Ell m'ho diu com a viticultor.

NO HAS DISSOCIAT EL VI DE LES TROBADES SOCIALS. ¿NO T'IMAGINES GAUDIR DEL VI EN SOLITUD?

Quan estic sola no bec mai vi. Amb el meu home fem una copeta, algun vespre abans de sopar. Als àpats a fora de casa, bec vi i aprofito per conèixer-ne de nous, però sempre acabo tornant als mateixos.

QUÈ ACOSTUMA A HAVER-HI A LA TEVA COPA?

El que segur que no hi ha és cava ni els vins dolços. Però entre vins blancs, negres i rosats, segurament em quedaria amb els blancs.

EN DESTACARIES ALGUN?

Sí, els de pell de ceba, que són d'un rosat tan claret. Un que m'encanta és l'Ullones, del Celler Oliveda. Dels blancs diria el Caralluna del celler de Mas Patiràs, del meu amic Carles Xuriguera. Però de les denominacions d'origen, la que he tastat més i a la qual més estima li tinc per raons personals i sentimentals és la dels vins d'Allella, perquè jo visc a Badalona des de fa molts anys. ●

Compra aquest vi a la Botiga de l'ARA



Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.

Elisenda Forés Català



El Bulli, una roca, patir, ser humil, 'gallina de piel'



Quan ets jove vols ser músic, artista, vols ser moltes coses, però ¿sommelier? *Pa qué?*", diu el David Seijas. El cas és que ell, aquest geni, es va llepar el dit, va alçar-

lo i va saber d'on bufava el vent. "El meu pare, gran aficionat al vi, em va empènyer cap a l'Escola d'Hostaleria de Girona. Li encantava aquest món, però no va estudiar. Hi vaig anar i el primer dia em vaig enamorar del vi. Eren les primeres classes de les quals sortia content a la meua vida. «Uau!», deia".

I què va passar? El Bulli tenia sempre una taula reservada per a l'Escola d'Hostaleria de Girona. L'any 2000 el David hi va anar, amb els seus companys. "I aquella nit hi vaig parlar, amb ells, i em van dir si hi volia anar d'ajudant. Vaig sortir d'allà havent sopat a El Bulli i sent ajudant d'El Bulli. Vaig fer les quatre temporades que tocaven. La carta? La carta la vam fer amb el gran Agustí Peris i el Juli Soler i l'Eloi Sánchez i el Ferran Centelles". Parla de quatre genis que, com tots els sortits d'El Bulli, no poden ser més modestos i gentils. Els sommeliers formen part de la nostra cultura, com els llibreters. "Peques de modest", li dic. "És molt bullinià, això", contesta. "Era més xulo de jove. Quan veus que... no saps res. Si penses en tots els que han sortit d'El Bulli, l'Oriol Castro... tots són superhumils".

Va estar-s'hi del 2000 al 2004. Va guanyar la Nariz de Oro el 2006 i hi va tornar el 2007, fins al tancament. "Jo vaig tancar El Bulli. Però no va ser per culpa meua...!"

El penya-segat d'El Bulli

Durant tots aquests anys, aquest nas inquiet, aquest espinguet rialler, aquest filòsof circumspecte, analitzava les taules. Quins vins s'acabaven? Quins no? I s'acabaven els versàtils, els que tenien "poc impacte de la fusta". I d'aquí surt el vi d'avui. Neix del seu viatge diari de Roses a El Bulli. Passava per Mas Marès, una vinya de l'Anna Espelt (reina i senyora del vi: una mestra, que també haurem de convidar un dia a aquesta pàgina). "La veia i pensava: és mar i muntanya. La que mira al mar és la garnatxa, a la badia de Roses. La que mira a la muntanya, al Pirineu, és la carinyena. L'Anna em va dir: «Us

ajudo»". D'aquesta finca surt la Roca del Crit per primer cop el 2016. Per què es diu així? "Al costat d'El Bulli hi havia un penya-segat. De vegades, entre servei i servei, hi anava i cridava, per treure tota la mala energia, la ràbia... Era la meua vàlvula d'escapament. Ara parlo amb gent de la restauració i em diuen: «La meua roca del crit és la cambra de les verdures». Tothom en té una".

Quan van començar, el vi tenia més garnatxa que carinyena. Ara, més carinyena. Criança? Sí, i tant, i esclar! Impacte de la fusta, fusta i més fusta, infusió de fusta? No, no, gràcies! Per aconseguir això, que hi hagi criança però que la fusta no ho tapi tot, sàpiguen que el barril més petit del celler és de 500 litres. Algun n'hi ha de 700 (que no són nous, són de segon o tercer any) i tenen fudres de 2.500. Com més superfície, menys impacte de la fusta.

El David va néixer en un bar. El bar La Perla: la seva mare encara hi treballa. És a Seva, a Vic. El seu pare era cambrer de l'Hotel Montanyà, allà on anava a concentrar-se el Barça. Potser per això el cop que més "va trempar" amb un maridatge va ser amb el seu vi i un pollastre amb llagostins de la seva mare.

Des del primer any, el 2016, fins al 2021, n'ha après. "De l'ideal que tenia al cap... no ens hi hem acostat fins al 2021", fa. Perquè el que fa el David és acostar-se al paisatge de l'Empordà. Quan plou, que plou poc, bufa la tramuntana i ho asseca tot. El seu és un Empordà més accessible, amb fruita madura, però fresca, no pas sobremadurada; amb una gran potència, sí, però domada, amable. La rusticitat la té, perquè la carinyena és salvatge, té un sabor, diguem-ne, càrnic, però el pas del temps -ah, sí- les amansa. El David, i ho ha explicat a l'ARA, ha deixat de beure. "No he tastat el meu vi", assegura. Per això i per moltes coses més els recomano, ferventment, l'obra mestra que tenim avui a les mans. Aquest vinàs, aquest paisatge, aquest tot: Roca del Crit. ●



FITXA DEL VI

- Roca del Crit
- Garnatxa negra, carinyena negra
- DO Empordà, anyada: 2021
- Productor: Gallina De Piel Wines - By David Seijas
- Per prendre el sol escoltant *Where is my mind?*, dels Pixies, i llegint *La febre del cim*, de Jon Krakauer.



Albert Om
Periodista

"He deixat de comprar alguns vins per l'etiqueta que tenen"

QUÈ HI HA NORMALMENT A LA TEVA COPA?

No tinc cap denominació d'origen predilecta, més enllà que sigui un vi català. Més aviat sé quins són els ceps que m'agraden, com la carinyena o el cabernet franc. Però senzillament a mi el que més m'agrada és notar-lo i gairebé haver-lo de mastegar, que no sigui allò que m'ha passat i no me n'he adonat. Per això acostumo a escollir vi negre i dic que no em fa falta acompanyar-lo amb un plat perquè d'alguna manera m'estic menjant el vi.

DE VINS NEGRES CATALANS BONS N'HI HA MOLTS. TENS ALGUN MÈTODE PER TRIAR-NE?

S'han de complir uns requisits. Per exemple, calculo que gairebé el 95% del vi que consumeixo és català, perquè hi ha gent d'aquí que treballa molt per fer vi molt bo. Per això sempre compro vins a cellers petits, és una de les meves grans aficions. De fet, mai compro lots, perquè una de les coses que més m'agraden és anar a les botigues a comprar vi. Llavors el que faig és deixar-me aconsellar pel cellerista de la botiga, com tothom, m'imagino. I si hi ha una cosa que no faig és comprar un vi per l'etiqueta, però, en canvi, sí que he deixat de comprar vins per l'etiqueta. De vegades fan uns dissenys que penso: "Tanta etiqueta, no sé si hi haurà vi a dins".

ON NO HI HA TANT DE VI PER TRIAR ÉS A ISLÀNDIA, EL PAÍS QUE VAS HOMENATJAR AL TEU PROGRAMA DE RAC1 DURANT SET TEMPORADES I QUE HAS VISITAT SOVINT.

I tant! Últimament he anat dues o tres vegades en viatges més o menys llargs a Islàndia i allà l'alcohol està supervetat. Una cervesa val 10 euros i una copa de vi val el que aquí et costa una ampolla, uns 20 euros. Per exemple, recordo una vegada que en un restaurant d'Islàndia vam trobar un Purgatori de Torres, de DO Costers del Segre. Em penso que per aquella ampolla vam pagar 120 euros. Esclar, aquest vi en un restaurant de Catalunya la trobaries per 45 i al celler per poc més de 30 euros. Quan tornes a Catalunya t'adones que paguem vins espectaculars per 40 euros i vins exquisits per menys de 40, una cosa que passa a pocs llocs del món.

Compra aquest vi a la Botiga de l'ARA



Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.

Elisenda Forés Català

PERE VIRGILI



La Mireia i el Björn a la finestra del Bar Noé.

ADREÇA: Carrer de Villarroel, 227 (Barcelona) • **CARTA:** de producte i creativa • **OBLIGAT:** cavatelli amb salsa de marisc i verdures • **VI:** proposta àmplia de vins naturals • **SERVEI:** proper i professional • **LOCAL:** espai petit, reformat i acollidor amb taules i barra • **Preu final per persona:** 50 euros (amb vi)

la Mireia va ser l'impuls que necessitava. Ella també buscava un canvi, i es volia dedicar al món dels hotels i la restauració, així que de seguida van coincidir. De la unió de la creativitat extrema i els coneixements gastronòmics del Bjorn, amb la capacitat de gestió i inquietuds de la Mireia, en va sortir el Bar Noé, un restaurant jove on aviat costarà trobar taula. El local conserva el nom (i el rètol, a l'interior), del petit bar que els besavis de la Mireia tenien fa molts anys al mercat dels Encants Vells de Barcelona, el Petit Noé, que amb l'arribada del franquisme va haver de dir-se Bar Noé. El d'ara és un homenatge a la família i al mateix temps una declaració d'intencions: "Vaig pensar que tothom és benvingut a tastar la meua cuina, sense cap requisit ni condició, igual que a la barca de Noé hi caben tots els animals", diu el Bjorn.

La seva cuina és una meravella. D'un nivell gastronòmic altíssim provocat per una creativitat extraordinària: "Tinc dos-cents plats al cap i provo de fer moltes coses, de vegades són massa boges, però alguns cops funcionen", explica orgullós. Tastem un parell de *snacks*: els bolets shimeji amb mostassa i unes patates xips amb una salsa de peix fumat. Compartim un cogombre amb musclos, ou fumat i kombu (alga comestible); uns cavatelli amb una salsa de marisc i verdures indescriptible creada pel Bjorn i un secret ibèric espectacular amb verdures i un toc asiàtic. Per postres, un gelat de foie-gras, un "this is the way" (cheesecake amb matcha i gust exòtic), i una combinació de codony, ceba i ametlla tan gustosa com addictiva. Dubtem si acabar amb algun digestiu o infusió que ofereixen a la carta, però preferim escurar l'ampolla de La Pilosa (DO Terra Alta) que hem escollit d'entre una molt bona proposta de vins naturals.

Ha estat un viatge inoblidable pel plaer gastronòmic coneixent el camí de dues persones amb un talent descomunal. La cuina del bar Noé és com la vida del Bjorn i la Mireia, fascinant i imprevisible. Quina sort tenir-los a Barcelona! ●

● Recorda que la millor opció per gaudir d'aquesta proposta gastronòmica són els serveis de Renfe Rodalies

NI UN DIA A CASA

BAR NOÉ

UN VIATGE GASTRONÒMIC CUI NAT AMB AMOR

IVAN DíEZ, CARLES DOMÈNECH I ADRIÀ ALBETS



La història del Bjorn i la Mireia podria inspirar perfectament el guió d'una pel·lícula exitosa de Hollywood. Està plena d'aventures i sorpreses, hi ha amor, sacrifici, patiment i diversió, així que tindria tots els ingredients per convertir-se en un llargmetratge atractiu per a tots els públics. Les vides de Bjorn Küssner, alemany, i Mireia Bigorra, catalana, es van creuar per casualitat fa uns set anys a Corea. Ella hi visitava una amiga i ell viatjava pel món alliberant la seva part més rebel mentre aprenia a cuinar. "Va ser com veure aparèixer un àngel a la recepció", recorda el Bjorn entre rialles pensant en el moment que la Mireia es va acostar

al tauler de l'hostal buscant un mapa per consultar. Van començar a parlar, ell va viatjar per sorpresa a Barcelona i els seus camins vitals, a poc a poc, van anar confluint. Ella havia estudiat ADE i treballava per a una farmacèutica i ell aleshores cuinava en un prestigiós restaurant de Toronto, al Canadà. S'estimaven a distància i es trobaven de tant en tant, fins que després d'un viatge a Mèxic i aprofitant la pandèmia, van decidir tornar als inicis, a Alemanya, però per fer un salt endavant.

Després de deixar Kellenhusen, un petit poble de pescadors al nord d'Alemanya, amb només 18 anys, i de viatjar per mig món, el Bjorn va veure el moment de fer realitat el somni de crear el seu propi restaurant, i

CUINA IL·LUSTRADA

GUACAMOLE CRUIXENT PER A 4 PERSONES

1 alvocat 1 llima Escames de sal Oli suau

Per amanir-lo, afegiu-hi aquests ingredients al vostre gust

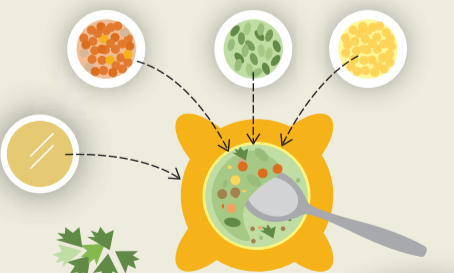
Quicos Pipes de carbassa Blat de moro liofilitzat Fulles de coriandre

1. Talleu per la meitat l'alvocat, traieu-ne el pinyol i, amb una cullera, extraieu-ne la polpa per abocar-la en un morter. Saleu-la.

2. Espremeu-hi un quart de llima.

3. Poseu-hi un grapat de quicos, de pipes de carbassa i de blat de moro i aixafeu-ho tot amb la maça del morter.

4. Un cop ho tingueu tot barrejat, afegiu-hi més quicos, pipes i blat de moro, però deixeu-los sencers.



5. Afegiu-hi les fulles de coriandre i un raig d'oli suau. Serviu-lo amb nachos i la resta de la llima a quarts.

ESTHER UTRILLA

LA TRIA DE L'EMPAR

4 ESCUMOSOS
QUE NO US PODEU PERDRE

EMPAR MOLINER

Mes de desembre. Estem a punt per fer l'acte més civilitzat del món, que és "celebrar al voltant de la taula". Per això, aquest diumenge us proposo quatre ampolles de bombolles. I perdoneu la rima, però és que em costa molt dir-ne *escumosos*. He fet una tria transversal, espero que útil, en tot cas des del cor, que no té cap altre interès que imaginar que us agrada-rà tant com a mi, estimats coneguts desconeguts.

Comencem amb la DO Cava. Us proposo un Privat Atelier, 2018. La sola ampolla ja "fa festa". Si, per exemple, la nit del tió feu ressopó i pessigueu quatre formatges ben triats, us anirà molt i molt bé, perquè us netejarà la boca. També és fantàstic per als aperitius (però en qüestions de maridatge, com d'amor, tot està bé). Surt d'una finca penedesenca de Castellví de la Marca. Diria que el Privat va ser un dels primers caves ecològics que es van fer. Conté macabeu, xarel·lo i parellada, les tres varietats caveres, i una mica de chardonnay. És, com tots els de la casa, un reserva o -com se'n diu ara- de "guarda superior". M'agrada molt, i quan a les cases me l'ofereixen a l'arribar, em sento molt benvinguda.

Seguim amb un altre cava, del mateix any, així s'hi pot jugar. Us proposo el Guillem Carol Brut Nature Gran Reserva 2018. El cupatge d'aquestes bombolles sempre és una base de xarel·lo amb parellada i chardonnay, però a l'anyada divuit hi van afegir una mica de pinot noir. Això va suposar una gran discussió familiar. L'enòleg, l'Albert Pica, i el propietari del celler, Guillem Carol, van haver de convèncer el pare d'en Guillem, que no volia de cap manera "una varietat forana". Per a mi, és un encert. Li dona finor, el fa molt vibrant. Aquest és el més transversal del celler. No és ni un reserva jove, ni el d'onze anys, ja amb el meravellós punt d'oxidació. M'encanta aquest cava.

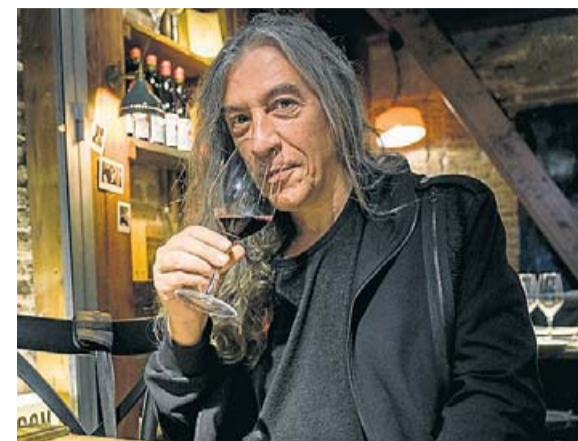
Seguim a Cava, però anem al 2012! Destapem, alegres i un xic commoguts, el Guilera Green Xarel·la, 2012. Un xarel·lo cent per cent. N'hi ha pocs, i aquest, a Lavern, el Penedès, m'agrada molt. Es diu "xarel·la", en femení, perquè el van treure quan va haver-hi les grans manifestacions del Dia de les Dones. L'enòleg, Jordi Guilera, i la seva germana, Marta, van voler convertir en dona la gran varietat del Penedès. Per això a l'etiqueta hi ha una nimfa, diria que molt cavera i molt aventurera. El vaig tastar als Premis Vinari -va guanyar-ne un- i en recordo una frescor meravellosa i un

toc cítric, de poma àcida, que em va enamorar. Tot i la criaça hi trobareu, són allà, encara, els aromes varietals. M'imagino, perdoneu el pecat, tirant una mica de Xarel·la en una ostra i menjant-me-la. Espero que fent això no vingui el dimoni escuat dels *wine-lovers* a clavar-me un llevataps a l'espinada.

I acabem amb un Corpinnat. Un corpinnatàs, diria jo. Gramona Imperial Gran Reserva Brut, 2007. Mai ens acabem de creure que bons que som, excepte si ens ho diuen els de fora, de manera que no puc deixar de dir que una publicació tan prestigiosa com The Champagne & Sparkling Wine World Championships l'acaba de considerar el millor escumós biodinàmic del món en format màgnum i el millor Corpinnat. L'anyada que teniu a les mans, la 2017, és la primera que fan biodinàmica. Això no és gens fàcil, perquè l'Imperial surt de 21 finques diferents!

D'aquest Gramona Imperial es diu que "pot jugar a la lliga dels bons xampanyes". Jo els diré, però, que és un escumós que agrada molt als que agrada l'escumós i agrada molt als que no agrada l'escumós. Imprescindible. L'Imperial sempre té xarel·lo, macabeu i un xic de chardonnay, però en aquesta anyada, a més a més, hi ha una mica de parellada. El podeu posar on vulgueu: en un àpat, de dalt a baix, amb l'escudella, amb un capó, en un dinar d'empresa. Tinc un amic sommelier que m'explica que en un restaurant, un cop a la setmana, una parella, qui sap si clandestina, demana sempre, sempre, un Gramona Imperial, com a preludi de l'amor.

Brindeu molt, i recordeu que us heu de mirar als ulls. ●



MANOLO GARCIA

VIPS & VINS

"Nosaltres
hem maridat
el rock i el vi"

GERARD QUINTANA

MÚSIC I INTEGRANT DE SOPA DE CABRA

EL VI POT SER UN BON ACOMPANYANT PER A UNA
CANÇÓ DE ROCK?

I tant! Mira si ho és que amb els companys de Sopa de Cabra sempre tenim dues ampolles de vi al camerino. Encara que és cert que el rock s'associa més a la cervesa, o al whisky amb Keith Richards o la Janis Joplin amb el seu Jack Daniels i tota aquesta mítica. Però penso que això va molt amb la cultura de cada lloc i, en el nostre cas, som de cultura de vi. Nosaltres hem maridat el rock i el vi, que fa que el rock agafi una dimensió més rural, potser com un country.

QUIN GUST TÉ AQUEST MARIDATGE?

Nosaltres vam fer un vi amb la gent de la Vinyeta quan Sopa de Cabra va fer 25 anys. Vam quedar amb ells uns quants dies, vam fer tastos, vam barrejar i al final ens va sortir el vi. Definitivament, és l'objecte de marxandatge que ha tingut més èxit. Vam optar per un vi negre amb cos, un vi de qualitat, però que segurament l'has d'acompanyar... d'un bon rock [riu].

AIXÍ TENS UN VINCLE FORT AMB EL VI,
QUAN VA COMENÇAR?

El primer record que tinc del vi és que se'm quedés enganxat a les sabates quan era un nen. Per arribar a la casa on vaig viure fins als sis anys a les Ferreries Velles de Girona havíem de passar per un celler. El senyor Lluís ens deixava passar per la porta que donava a la botiga per entrar a casa perquè suposo que pensava que la mainada feia alegria. Jo recordo que la gent anava amb les ampolles que ell omplia i evidentment les botes regalimaven a terra i sense adonar-me'n, abans de tastar el vi, el vaig trepitjar. Tinc molt present la sensació de plantar les petjades a terra d'aquell color entre marronós i vermell. Però també l'olor forta del vi que ho impregnava tot. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ

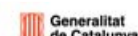


COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.

ON
LLENCEM
LES
AMPOLLES?

Les ampolles buides van al contenidor verd sense el tap!
El vidre és un material 100% reciclable infinites vegades: d'un envàs de vidre reciclat se'n pot fabricar un altre amb les mateixes propietats.





ANTONI BERNAD / VEGAP, BARCELONA, 2023

EL SEU ENTORN

Antoni Tàpies, els anys 80, retratat per Antoni Bernad a la seva biblioteca i amb algunes de les obres de la seva col·lecció particular amb art de totes les cultures.

“

S'ha dit que omplir-se la casa amb objectes d'art, així en general i de vegades sense criteri, pot tenir aspectes ridículs o especulatius desagradables. En part és veritat. Però és indubtable que, ben entès i fet amb mesura, es pot practicar amb la mateixa seriositat, amb la mateixa profunditat amb què, per exemple, adquirim els grans llibres de saviesa escrita que ens ha llegat la Història. El mateix interès amb què podem emmagatzemar, per a la nostra memòria, les paraules i les imatges de grans obres poètiques, teatrals o cinematogràfiques, o com ho fem guardant les gravacions de les obres musicals que estimem. I quan ens acostumem a conviure amb aquests objectes d'art i saviesa i aprenem a “jugar”, és a dir, a educar-nos amb ells, veiem que poden ser d'una força tal que es converteixen en un dels motors més poderosos que ens dona sentit a la vida. Sense oblidar, és clar, que aquest goig, que a alguns els sembla individualista i de vegades només accessible a molt pocs estudiosos i col·leccionistes privilegiats, finalment acaba convertint-se en la base de totes les grans col·leccions museístiques, en les grans biblioteques i en els centres culturals al servei del conjunt de la societat.

'L'ART I ELS SEUS LLOCS'
(EDITORIAL SIRUELA, 1999). P. 72-73

”



MANUEL H. DE LEÓN / EFE

GAIREBÉ 50 DISTINCIONS PER AL MARQUÈS DE TÀPIES

El Premio Velázquez 2003, que Tàpies va rebre de mans de l'aleshores príncep Felip de Borbó, va ser un dels nombrosos guardons que va rebre Tàpies, en paral·lel a nombrosos doctorats. Uns anys després, el 2010, el rei Joan Carles I li concediria el títol de marquès de Tàpies, encara que un artista tan pròxim com Antoni Llena li va demanar sense èxit que no ho acceptés. Tàpies, de fet, té gairebé tots els guardons i commemoracions que es poden tenir. A la Wikipedia hi apareixen ressenyades més de 40 distincions, entre les quals figuren tots els premis importants catalans i espanyols, la Legió d'Honor francesa, el premi Rembrandt, i el premi de la Pau, entre molts altres.

LA TRIA DE L'EMPAR

QUE NINGÚ S'ADORMI! L'ESCUDELLA I AQUEST VI NO MARIDEN: SÓN AMANTS



EMPAR MOLINER

Si el vi, que és art, sempre explica coses de qui l'ha fet, avui tenim un vi fet per algú que és "un neguit des de petit". Raül Bobet, un dels genis del vi, un dels imprescindibles, és el que crida "*Nessun dorma*", que ningú s'adormi! Tots els vins que fa són bons, tots sorprenents, tots moderns, tots són i seran uns clàssics. I el que us volem servir avui a la copa és perfectíssim per a l'escudella, perquè l'escudella té una part generosa i greixosa, una part contundent, però també una part lleugera. I així és, també, el Ferrer Bobet 2020.

"El vi no deixa de ser un acte egocèntric. Vols que als altres els agradi el que tu sents. Tu no pots deixar de contar el teu somni, com un trobador", diu l'autor. I sí. És el trobador alegre i concentrat, que va de finestra en finestra. És trobador perquè és buscador.

I què és aquest vi, tan de festa, tan rodó i tan perfecte, tan llaminerot, tan "Bobet"? Doncs un homenatge, primer de tot; per tant, un joc i una interpretació, com *Las Meninas* de Picasso. És un homenatge a un dels pioners del Priorat: René Barbier. Sempre que en aquesta pàgina fem un vi del Priorat parlem d'aquests inicis, als anys noranta, i de qui va fer possible una màgia que avui ja forma part de nosaltres. Aquí hi ha garnatxa i carinyena, el cupatge, diguem-ne, típic del Priorat, però també una mica de syrah i una altra mica, mica, mica de cabernet. Reflecteix l'anyada, que va ser plujosa (en el cas del Priorat no és comú); per tant, és molt fresc. "Això em dona marge de joc. Em permet fer el gest més exagerat o més contingut". El vi es fa a Porrera, "que és molt frescal".

En Raül és fill de pagesos. "A casa feien vi i oli, i estaven carregats d'hòsties. Vaig anar a fer química a Sarrià i em vaig anar enamorant del món del vi". És enginyer químic i doctor en enologia. Però també va estudiar un xic de filosofia i d'antropologia. I sabent això, s'entenen molt bé els vins que fa, oi? És científic i poeta a la vegada. Els seus vins són així: una barreja. "Al Priorat, primer, es va abusar d'un fet oximorònic -diu-. Els monjos comencen a fer vi perquè el raïm dona molt de sucre, i molt de sucre és molt de grau alcohòlic. I ells no ho sabien, llavors, però també tenien un sòl amb un PH molt baix". Per què és important, això? Perquè, per tot plegat, els vins, si "s'espallaven", no es convertien en vinagre, es convertien en rancis. "D'això se n'havia abusat, i els vins se sobremaduraven. Nosaltres vam tenir la gosadia de fer-ho més delicat i d'aquesta manera ens atansà-

vem més al paisatge. Quan bulls massa una cosa no s'expressa tant, oi?"

VINS EN ALÇADA

Aquest vi, que potser no se seguirà fent, és d'una vinya pròpia. Tots els altres que fa, en altres indrets, són de vinyes velles, que porten ells en gran part dels casos, però que no són seves. Raül Bobet és un dels pioners a l'hora d'actuar contra el canvi climàtic. Per tant, un dels pioners fent vi d'alçada. Als Pirineus. La finca dels Pirineus la compra el 2001. Allà s'hi fa, per exemple, un vi que tots vostès coneixeran -i estimaran-: el Taleia. *Taleia*, en pallarès, vol dir *fal·lera*, i a aquesta fal·lera, a aquest vi, en Roger Mas li ha dedicat una cançó que ho entén tot i ho explica tot.

"Sense intuïció i sense fal·lera és impossible crear res complex. Però quan tens el dibuix al cap, el mètode em serveix per capbussar-m'hi", diu, tot polític. M'agrada molt aquesta manera de fer conuiu tècnica i passió, que és, trobo, la màgia del futbol. "Primer tens un impacte anímic, però després s'ha de canalitzar la rauxa. Amb un mètode". Si sabés brodar en faria un quadre, d'aquestes paraules.

Gaudiu del vi, que és un vi fet per un home feliç. "Home, vivint a mil metres d'alçada per força em miro el cel, cada nit, i penso: és real, això?". I esclar. La gràcia de viure és viure com el raïm: patir, però donar fruits saborosos. ●



FERRER BOBET

- Syrah, carinyena negra, garnatxa negra
- DO Priorat
- Anyada: 2020
- Ferrer Bobet
- Per prendre sol, escoltant la cançó *Des del pont de la ciència*, de Roger Mas, dedicada a ell. I llegint *Tots els contes*, de Maria Barbal.



MIQUEL MUÑOZ

VIPS & VINS

"Un bon culer sempre ha de tenir cava a la nevera"

MAGDA ORANICH
ADVOCADA I POLÍTICA

¿ETS DE LES QUE NECESSITEN ACOMPANYAR UNA COPA AMB UN BON MENJAR?

Sí, sempre necessito acompanyar el vi d'alguna cosa, llevat que sigui una festa en què et donen una copa. Una cosa diferent és el cava, que per a un brindis va perfecte i un bon culer ha de tenir sempre cava a la nevera.

¿GUARDES ALGUN RECORD D'UNA VICTÒRIA DEL BARÇA ON EL CAVA HI FOS PRESENT?

El 1952 era a casa amb els meus avis i vam seguir un partit que el Barça va acabar guanyant per 1-0 el Niça. Tot d'una el meu avi va animar-se i va obrir una ampolla de xampany. Només vaig provar-ne una mica d'una copa, però esclar, jo no havia begut mai, tenia set anys.

¿DE MÉS GRAN RECORDES ALGUN BRINDIS EN ESPECIAL?

Ostres, doncs un brindis que va ser brutal, torno a parlar del Barça i de París, va ser la segona Champions, el 17 de maig del 2006. Va ser una pujada d'eufòria tan gran quan vam guanyar!

MOLTS RECORDS ELS VINCULES AL BARÇA! SEGUR QUE EN ALTRES FACETES DE LA TEVA VIDA EL VI TAMBÉ HI ÉS PRESENT.

És que el Barça és una part molt important de la meua vida! Però sí, jo tinc la sort que per una cosa o per una altra em regalen vi amb tot l'afecte. Si són bons me'ls guardo per al dia que tinc convidats.

AMB QUINA DO ET QUEDES?

Per a mi el vi blanc és Penedès i el negre Terra Alta o Montsant. Però el que tenen posat com si fos un lingot d'or a la Cinquena Avinguda és el vi del Priorat. També hi ha llocs on hi havia poc vi i ara han sortit una colla de cellers. Sempre que vaig a l'estiu a l'Empordà m'emporto vi, perquè en tenen de boníssims. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ



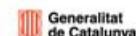
COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



ON LLENCEM LES AMPOLLES?

Les ampolles buides van al contenidor verd sense el tap! El vidre és un material 100% reciclable infinites vegades: d'un envàs de vidre reciclat se'n pot fabricar un altre amb les mateixes propietats.



LA TRIA DE L'EMPAR

PEDRADURA

SENYORES I SENYORS, ELS PRESENTO EL VI PER ALS CANELONS!



EMPAR MOLINER

Carlos Esteva –pronunciat *Carlus*– el fundador i ànima del celler Can Ràfols dels Caus, una referència en el món del vi, va morir aquest any, i l'enòleg del celler, David Mañas, diu que d'ell, sobretot, va aprendre a estimar la terra. “Vaig perdre el meu pare fa molts anys, i amb ell, després de 24 anys al celler, ens enteníem només amb la mirada. Encara no l'he pogut plorar”.

En David és un enòleg ple de talent i sensibilitat que va arribar al celler l'any 94. “Crec en l'essència de les persones, en les energies”. Si després tenen un moment per escoltar la cançó que marida amb el vi d'avui –tríada per ell– n'entendran l'esperit. Molta alegria, però també molta nostàlgia. Can Ràfols és el celler que fa els famosos, magnífics i agosarats Caus Lubis. Uns vinasos. El que avui els proposem, tenint en compte que, com se sol dir, són festes, és un tro, una joia.

El Pedradura només el fan quan se'n donen les condicions. Perquè se'n facin una idea: les últimes anyades al mercat són la 2011 i la 2016, entremig, no n'hi ha cap. Està fet amb un raïm que potser no coneixen: el marselan. Per explicar-ho, podem dir que és un encreuament entre el cabernet (la varietat reina de Bordeus, per simplificar) i la garnatxa (la varietat reina del Priorat i el Montsant, per simplificar, també). Així doncs, si tenim una ampolla de marselan a taula, avui, hi haurà la potència del cabernet i la finor de la garnatxa. Ens anirà perfectíssim per a un menjar greixós. Capó, canelons, escudella...

S'han d'imaginar una persona gran, d'aquestes persones grans sense artificis, amb la pell treballada per la vida i el sol, amb arrugues de riures o de ganyotes, però que, quan parla, és tota amabilitat, gentilera, educació. Una veu bonica, vellutada, en un cos rude. Així és el Pedradura. Un vi auster i salvatge. Un vi que busca l'extrem, però que troba l'equilibri. Sempre jugo a imaginar vins com a períodes arquitectònics. L'un em sembla gòtic, l'altre, barroc... Doncs el Pedradura, per a mi, seria el Modernisme. Molta, molta complexitat a l'estructura, però gran finor i alegria al final.

SEMBLA EL PLANETA MART

“Vaig estudiar a Espiells, que és on es feia quan jo vaig començar. Érem quatre gats i tots ben avinguts. El massís del Garraf era un món per explorar, i en Carlos Esteva, un dels pioners de portar varietats foranes.

Merlot, Chenín... Actualment, a aquestes varietats els costa aposentar-se, pel canvi climàtic. El Carlos era un gran amant de Bordeus i de la Borgonya. Però estem fent vins d'aquí. La sort és el *terroir*. La salinitat del *terroir*”.

M'està parlant d'una finca de deu hectàrees, annexa a Can Ràfols dels Caus, que era dels pares de l'Assumpta Almirall, la dona d'en Carlos. La van començar a treballar cap al 2000 i, sense exagerar, sense exagerar gens, diré que sembla el planeta Mart. S'ha de tenir molta fe per decidir que allà es pot fer vi. Els grans de raïm de l'anyada que teniu a les mans, si el tastàveu, els trobaríeu molt “tànics”, però amb una gran subtileza final.

“Està de moda dir que la vinya ha de patir, i que com més pateixi, millor serà el vi. No hi estic del tot d'acord. El raïm, que és un organisme viu, ha de poder dormir. Vull dir amb això que si tens dies molt càlids, però a les nits una mica de treva, una temperatura no tan extrema, la planta descansa. Perquè és exactament com una persona”. I ho diu aquest enòleg tan savi que, justament perquè n'és, diu que la seva filosofia és aprendre, aprendre, aprendre, pensar que no sap res. Com que és un vi especial per a aquests dies, brindo amb vostès. Que tinguin un bon Nadal, que el tió els hagi cagat vins catalans i que els destapin per Sant Esteve. ●



PEDRADURA

- Can Ràfols dels Caus
- Varietats: marselan, petit verdot
- DO Penedès
- Anyada: 2016
- Per prendre sol, escoltant *A rainy night in Soho*, de The Pogues, i llegint *Dits tacats*, d'Alex Susanna



MIQUEL MUÑOZ

VIPS & VINS

“Hi ha coses al voltant del vi que penso que allunyen la gent”

PAU SERRASOLSAS

CANTANT DE GINESTÀ

COM DE PROPERA ÉS LA TEVA RELACIÓ AMB EL VI?

Quan hi ha una ocasió especial. Com un dinar amb amics o quan em trobo amb la meva mare o la meva àvia, en moments de recolliment.

T'HAS PLANTEJAT MAI FER TURISME ENOLÒGIC?

A mi em faria il·lusió fer una visita guiada en unes caves, però només si la persona que explica la història i els processos d'elaboració la sento propera i veig que no parla per lluir-se, sinó per ensenyar. Hi ha força coses al voltant del vi que penso que allunyen la gent i és una llàstima.

NOMÉS BEUS VI BLANC?

Soc bastant de vi blanc i sec, però perquè a mi m'agrada molt el vermut i per recórrer a una cosa totalment diferent del vermut, acabo escollint el vi blanc.

“VEURE'T, CONÈIXER-TE I SEURE / A BEURE VI / EN UN BAR DE MENÚ”, SÓN UNS VERSOS DE LA CANÇÓ ‘NEIX’ DE GINESTÀ. SEMPRE FAS LLOC A UNA COPA DE VI EN AQUESTS MOMENTS MÉS ÍNTIMS?

I tant! És fantàstic. Una copa de vi acompanya molt la intimitat. Per això intento guardar les ampolles que compro per a moments especials, al final és com una ofrena i un moment de compartir.

PER A AQUESTS MOMENTS TENS UN VI DE CONFIANÇA?

La veritat és que com que no en sé gaire, em guio bastant per les etiquetes.

T'HAN REGALAT ALGUN VI ESPECIAL?

Sí! Tinc una ampolla màgnum de color rosa que és la mateixa que va aixecar Alcaraz quan va guanyar el Comte de Godó. Ens la van donar quan vam tocar a les caves Vilarnau i és molt bèstia. La guardem per a un moment especial del grup, per a quan surti el disc o per a quan l'estrenem. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ

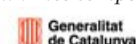


COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



Conservar el vi Tapats amb el seu propi suro o amb un tap reutilitzable, els vins blancs i rosats aguantaran en bones condicions fins a tres dies; el vi negre es podrà beure durant una setmana. Compte amb els espumosos! En 24 hores perdran l'agulla. Un tap amb bomba de buit farà que les propietats de qualsevol vi es mantinguin més temps.



LA TRIA DE L'EMPAR

VI DOLÇ DOTZE ANYS ESPERANT? PORTA XOCOLATA!



EMPAR MOLINER

Si ara els vull parlar del color del vi dolç que tenim avui a les mans, i els dic que té el color de l'ull del tigre, als més *boomers* de l'indret els vindrà al cap la cançó. *Eye of the tiger*, la que sortia a *Rocky III*. Podran taral·lejar-la, però no cantar-ne la tornada sencera. "It's the... eye of the tiger..." I què més diu? Diu (ho he hagut de buscar) "It's the thrill of the fight..." I al final: "And he's watching us all with the eye... of the tiger".

¿Algú pot recordar-ne el nom, del grup que la cantava? Potser no. Era Survivor. La cançó va ser escrita a petició de l'Stallone (un actor que, incomprensiblement, tothom ha confós amb el personatge) per Frankie Sullivan i Jim Peterik. Va ser cap de la llista Billboard Hot 100 sis setmanes, a partir del 24 de juliol del 82, quan es va publicar. Per -i perdoneu la paraula- contextualitzar, diré que els temes musicals precedents van ser *Don't you want me*, de Human League, i *Abracadabra* de la Steve Miller Band. ¿Podem dir alguna altra cançó de Survivor? Jo no.

La cançó ens va bé perquè avui voldria parlar de paciència, de pas del temps, d'abans i ara, de records. Per primer cop en aquesta pàgina, avui els proposem un dolç. I té el color de l'ull del tigre. Un dolç per a la fruita seca, per a la xocolata, o sigui, per als ressopons llaminers d'aquests dies. El fa el Delfi Sanahuja, enòleg admirat de qui els hem parlat en alguna ocasió. Està elaborat amb garnatxa roja i garnatxa blanca. De roja, a Catalunya, també a l'Estat, n'hi ha molt poca. I al lloc on en tenim una mica és a l'Empordà. Aquesta garnatxa, que en realitat és una mutació de la negra, és la que a França anomenen "grisa". Dona un color, si ho volen, rosat, si ho volen, molt ull de tigre.

Tota una etapa de primària

Aquesta ampolla, petita, preciosa, que sembla pensada per posar-hi una flor, un cop ens l'haguem begut, acull un vi que ha estat esperant-se dotze anys. Conté 15 graus d'alcohol i 150 grams per litre de sucre. A mitja fermentació li addicionen alcohol vínic. És a dir, aturen la fermentació tirant-li alcohol. Dotze anys en una bota de 500 litres, sense fer res més. I al cap de dotze anys, embotellen. No fan soleres. Dotze anys són molts anys. És tota l'etapa de primària del nostre fill.

Busquen aquest toc dolç meravellós, amb aquest punt, que jo adoro, d'oxidació. Només en fan 2.000

ampolles. De manera que si són amants de les matemàtiques poden pensar quin tant per cent de la collita els correspon si en compren una ampolla que s'ha esperat dotze anys. El vi, no cal dir-ho, se'ls conservarà perfectament a la nevera, esperant aquell dia, bonic, de fer unes galetes amb una copeta de dolç. Si a mi em fessin dir quina copa triaria, diria que de l'estil "tulipa".

Un maridatge, com diu el geni i divulgador modèstíssim Ferran Centelles, pot ser d'analogia o de contrast. Si volen analogia, hi trobaran orellanes, fruita seca, com nous, avellanes, potser macadàmia. Si hi volen contrast, prenguin-se'l amb formatge i foie i triomfaran. El que m'agrada molt, d'aquest vi -en una època en dèiem "vi bo"-, és l'equilibri entre la dolçor i la frescor. Ens parla de tranquil·litat, de paciència, d'espera, d'alegria tranquil·la. El dolç es mereix prestigi, que li obrim els braços. Anar a una casa convidat i portar aquest dolç. Quina festa. ●



FITXA DEL VI

- Garnatxa de l'Empordà
- Varietats: garnatxa blanca i garnatxa vermella
- DO Empordà
- Peralada
- Per prendre sol, escoltant *La cançó de la terra*, de Mahler, i llegint *La transformació*, de Franz Kafka.



MANOLO GARCIA

VIPS & VINS

"Desconfia de qui et parla amb una copa de vi a la mà"

ALBA RIERA
PERIODISTA

EN QUINES OCASIONS EL VI POT CONVERTIR-SE EN UN ALIAT?

Penso que n'hi ha tres. En primeríssim lloc, les converses amb amigues o converses d'amor: "M'han deixat", "Necessito consells", sempre vi. En segon i tercer lloc, en les cites i els sopars. L'explicació de la meua resposta és que el vi acompanya molt les converses intenses perquè dona aquella calor a les galtes que et fa estar més atenta i ajuda a acompanyar la persona que tens davant i t'està explicant coses íntimes.

HI HA PART DE ROMANTITZACIÓ DEL VI EN AQUESTA IDEA?

Si hagués de triar entre un món ficcionat i un món real, triaria un món ficcionat. Clarament això té un pes molt gran en els meus gustos i està molt vinculat al que consumeixo a la gran pantalla, no perquè en sàpiga de vins. Per a mi el vi és un element estètic que et fa semblar més interessant del que probablement ets, et dona un estatus. Però sempre s'ha de desconfiar de qui et diu alguna cosa amb una copa de vi a la mà.

DIUS QUE NO EN SAPS, DE VINS, VOLDRIES APRENDRE'N?

Com que no sé què m'estic perdent, de moment no és una prioritat. Però em molesta perquè socialment agafes el personatge de nena petita i hi ha molts comentaris al respecte, això em carrega.

PENSES QUE PEL FET DE SER DONA JOVE ENCARA SE'T COLLA MÉS PER NO SABER-NE?

Sí. Tens tota la raó. Quan demano vi blanc se'm pressuposa que és perquè és més dolç, és més de *princeseta*. Són valors suposadament femenins que a mi se m'adjudiquen quan la gent realment no sap per què demano vi blanc. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ



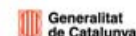
COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



MENYS AMPOLLES

Doneu una oportunitat a les begudes a granel. Hi ha bodegues on podeu comprar vi, vermut o cervesa amb la vostra pròpia ampolla de casa, reutilitzant-la una vegada i una altra.



LA TRIA DE L'EMPAR

LOIDANA NOM DE DONA I LA PORTA D'ENTRADA AL PRIORAT



EMPAR MOLINER

Segur que si els dic Clos Abella els sonarà el nom. És un vi valoradíssim del Priorat, del celler Marco Abella. Només els dic que Wine Week, la fira del vi de Barcelona, va destapar-ne l'anyada 2005. Per explicar com estava de ple de vida, que pobres resulten les paraules d'aquesta entusiasta amateur. *Amateur* és la paraula exacta. Estimadora. I dels autors del Clos Abella, avui, els proposo el Loidana, que és una porta meravellosa, franca, oberta de bat a bat al Priorat.

Els propietaris del celler, l'Olívia Bayés i en David Marco, van deixar les professions, advocada i enginyer en telecomunicacions, per anar a fer vi. Sempre diem, en aquestes pàgines, que els que fan vi són artistes. I ells venen de família d'artistes. L'Olívia és neboda i fillola de la dibuixant Pilarín Bayés, el seu pare és el cardiòleg Antoni Bayés de Luna. En David és besnet del pintor Joaquim Vayreda, i fill del poeta i assagista Joaquim Marco Revilla. Això explica les etiquetes dels seus vins, fetes pel pintor Josep Guinovart, que era tan amic de la família que sempre l'han anomenat "en Guino".

Tota la família Marco ve de Porrera des del segle XV. Feien vi, com tothom, fins que va arribar la fil·loxera. A principis del segle XX van emigrar a Barcelona, excepte l'avi, Ramon Marco Abella, que va mantenir la casa i les vinyes, sota mínims. I vet aquí que en David, de nen, anava a passar els estius allà. Aquest record explica que ell i l'Olívia decidissin "deixar-ho tot" i convertir-se en aventurers.

El primer Clos Abella, que els va situar al mapa dels grans, va sortir el 2004. Quan encara era a la bota tothom ja deia que allò seria un gran vi. En van fer 4.000 ampolles. Amb l'anyada 2005 van decidir deixar les feines. Aquell 2005 van treure, també, l'Òlbia, un blanc amb ànima de negre, un blanc de guarda que, trobo, pot anar de meravella per a un pollastre amb prunes.

El més difícil de fer

El Loidana (que és un nom de dona, medieval, perquè a la família n'hi va haver una) és el vi que més els ha costat de fer. "Hi ha un moment en què els importadors ens demanen un vi fàcil, jove, fresc, dinàmic, de preu assequible, però sense perdre l'essència del Priorat, i esclar, sense perdre el bagatge del Clos

Abella". Però al Priorat, si comences a demanar molta producció a la vinya, si li dones molta aigua, doncs, la qualitat baixa en picat. No era fàcil. "Sempre els importadors ens deien «Ja teniu el Loidana?» i contestàvem «No, no, encara l'estem fent...»"

El Loidana és l'únic vi del celler que duu una mica de cabernet. Tastar-lo et dona un bon rotlló estratosfèric. L'he vist, sovint –i em sembla molt bé, alerta–, a les cartes dels restaurants japonesos. Té maduixa, totes les fruites vermelles, i el petit pensament balsàmic i la frescor de la cabernet. És un vi transversal. Agradarà als entesos i agradarà als amateurs. És bo si te'l prens sol i és bo si el marides. No té la longevitat a la boca, esclar, del Clos Abella. En un banquet, en una festa, el dia que has de quedar bé i tens pressupost ajustat, el Loidana!

No em puc estar d'explicar-ho. Hi ha una empresa gallega, Ánforum, que és la que fa aquests "ous" de granit per vinificar, generalment blancs, sense passar per fusta. Doncs bé, els ha triat a ells per experimentar amb vi negre. I han fet una garnatxa cent per cent, que ve de la finca La Maiola, a 750 metres d'altura, que es dirà Roca Bella i que està a punt a punt de sortir. Se'n parlarà, i molt. ●



LOIDANA

- Varietat: garnatxa, carinyena i cabernet
- DO Priorat
- Anyada 2021
- Productor: Marco Abella
- Per prendre sol, escoltant *Viva la vida*, de Coldplay, o tot llegint *Moby Dick*.



MIQUEL MUÑOZ

VIPS & VINS

“Beure vi amb got hauria d'estar tipificat al Codi Penal”

JORDI PINA
ADVOCAT PENALISTA

SI NOMÉS EN POGUESSIS ESCOLLIR-NE UN, AMB QUIN VI ET QUEDARIES?

El vi rosat Ullones, de Capmany. El recomano moltíssim. Quan el regalo, ningú queda indiferent perquè és un vi increïble. A més, el rosat sempre ha estat el gran ignorat. Però també m'agrada molt el vi negre.

ELS ADVOCATS FEU JORNADES LLARGUES.

¿RECORDES ALGUNA TROBADA ON EL VI TINGUÉS UN PAPER ESPECIAL?

A Madrid, durant el judici del Procés, vam anar a sopar a un restaurant especialitzat en carns amb el Lluís Llach, el Quico Homs i la Marina Roig. Va ser divertit perquè ens van portar un carrople de carn macerada increïble i llavors va saltar el Lluís i va dir: "Soc vegetariana". Primera cagada. Jo que l'havia portat a un dels millors restaurants de carn i va demanar una amanideta! Després vaig mirar la carta de vins i n'hi havia un del seu celler. Va arribar el vi i vaig dir: "El tastarà ell". I el Lluís va dir: "No, soc abstemi". No m'ho creia. Amb aquestes dues cagades vaig conèixer el Lluís Llach.

QUIN VI VOLDRIES TASTAR I ENCARA NO HAS TINGUT L'OPORTUNITAT DE FER-HO?

A mi em faria molta il·lusió un Pingus. I també em faria molta il·lusió anar al Priorat i tastar l'Ermita. Jo crec que moriré sense tastar-lo, com la majoria dels mortals!

¿TENS ALGUN REQUISIT QUE NO PUGUI FALTAR A L'HORA DE BEURE VI?

Prefereixo les copes que tendeixen a ser més quadrades que rodones, però tampoc tinc una obsessió frenopàtica. Ara bé, hi ha una cosa que hauria d'estar tipificada al Codi Penal: beure vi amb got. No sé si el legislador ho acabarà introduint, però ho hauria de fer. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ



COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



CADA GRAM DE VIDRE COMPTA

Escull ampolles més lleugeres. Com menys pesi una ampolla, menys quantitat de CO₂ emet a l'atmosfera en tot el seu cicle de vida: des de la producció fins al reciclatge, passant pel transport.



residus.gencat.cat

LA TRIA DE L'EMPAR

ORBUS

UN VI QUE FA SANG I QUE VOL CARN



EMPAR MOLINER

La Mireia Pujol-Busquets té una germana i té un celler. Així ho sent, així ho viu, així ho explica, sincera a primera copa, franca com el vi, meticulosa com les papallones de la vinya, però baliga-balaga com els ocells que mengen raïm. Heus aquí una alegre fetillera, que viatja pel món, gràcies al vi, per recordar tothora que "això que tenim aquí és el millor".

Hi ha gent que és pagesa per fora, hi ha gent que és pagesa per dins i hi ha gent, com ella, que és pagesa per dins i per fora. És -només- la segona generació del celler Alta Alella, un celler que rep, cada any, deu mil enoturistes d'arreu. Té aquest "germà", el celler, des dels cinc anys, quan els seus pares van deixar les feines per capbussar-se en un riu de vi, que és el riu més llarg i inabastable del món. Van comprar una petita finca, la finca Vallecirera, i van plantar-hi una hectàrea de chardonnay i pansa blanca. Avui aquesta finca és Paratge Qualificat de la DO Cava. Però primer, esclar, no tot van ser (notes de flors i (aromes primàries de) violes. La mare va deixar la professió d'infermera per, primer de tot, muntar una botiga de vins, que podeu trobar a Badalona. Es diu Cristina Guillén, Selecció de Vins i jo sempre que vaig a la ciutat no em puc estar d'anar-hi. Vaig allà i a la Ganiveteria Utset, que és prodigiosa, i on sempre hi ha algun xef estrellat afilant les eines. Els pares de la Mireia van passar deu anys, que es diu aviat, sense embotellar. Sempre penso en els gurus del "màrqueting del vi", quan sento coses com aquesta. Mai parlen del que significa, per a un celler petit o mitjanet, esperar-se una dècada a poder amortitzar els molts diners gastats en magatzem, botes, aigua, tractor, treballadors, adob, pàgines web... Van plantar el 91 i la primera collita va ser el 2001. I en aquesta primera collita hi havia l'Orbus, el vi que us ha d'enamorar avui. És un vi que no surt cada any, que surt només quan se'n donen les condicions (aquestes coses als amants del vi sempre ens posen *contents*). Teniu a les mans el 2021, l'últim. El penúltim és el 2019 i l'antepenúltim el 2016. Si el trobeu, compreu-lo. I jo us el recompro.

Anem a la varietat. És un cent per cent syrah. "No m'agrada parlar de varietats autòctones o no autòctones -fa la Mireia-. La syrah és una varietat mediterrània. M'agrada parlar de tradició, d'adap-

tació...". En fi, si és català qui viu i treballa a Catalunya, la syrah, que per a molta, molta gent és la gran porta d'entrada al vi negre (com la sauvignon blanc és la d'entrada al blanc) és catalana. M'atreveixo a dir que aquest vi li podria agradar molt al Toni Soler, que, pel que he vist, gaudeix amb aquest raïm; una varietat seriosa, elegant, però llamineroa i envoltant com uns auriculars d'alta precisió. És un vi que surt d'un sòl de sauló. Granític, doncs. Sorrenc, doncs. Els omplirà la boca, però no de xupa-xup Kojak, ni de maduixes. De regalèssia, de caramels d'eucaliptus, de molta alegria, però una alegria d'aquestes de festa amb vestit llarg. L'Orbus és un gaudi amb carn, carn de la bona, vermella com el vi. I a aquest vi li passa com a vostès i a mi: com que som molt frescos, envellirem bé.

La Mireia viu intensament (orgànicament) la idea de la terra. "Fer vi és el valor afegit que trobem quan mantenim el territori", diu. I sí. No és que mantinguin el territori per poder fer vi. És que poden fer vi perquè mantenen el territori. Em sembla la idea filosòfica més intel·ligent i apassionada que sentirem avui. ●

**ORBUS**

- Syrah
- DO Alella
- Anyada 2021
- Productor: Alta Alella
- Per prendre sol tot escoltant la Diana Krall i tot llegint, perquè tot lligui, *Un bon cel*, del Toni Soler.



PAU DE LA CALLE

VIPS & VINS

"Sento que em podrien colar un mal vi fàcilment"

DAVID BALAGUER
PERIODISTA ESPORTIU

CAVA, VI O VERMUT?

El vermut m'agrada molt! M'agrada el gust que té i penso que té una molt bona pujada i una molt bona baixada. Fer un vermut amb algú que em fa riure és de les coses que més content em fan. Però fora d'això, poca cosa. Com a molt una copa de vi negre encara em podria temptar. Però no se m'ha posat mai bé l'alcohol i per això l'he acabat apartant del meu dia a dia.

¿EL FET DE BEURE EL MÍNIM POSSIBLE ÉS UNA DECISIÓ PRESA A CONSCIÈNCIA?

Sí, soc una persona amb una clara tendència addictiva. La meua relació amb el vi s'ha estroncat, tot i que m'agrada. Jo soc una persona que pensa molt en l'endemà -"Vigila això, perquè demà a les 8 del matí t'has de trobar bé"-, i en realitat crec que la vida consisteix en no pensar tant en l'endemà i disfrutar del moment.

NO TROBES MAI EL MOMENT DE RELAXAR-TE?

De tant en tant m'agrada que hi hagi aquesta boirina i el moment de prendre vi és quan em trobo amb els amics, però al final l'he acabat apartant del meu dia a dia. Sento que soc molt mal bevedor.

¿HAS SENTIT MAI PRESSIÓ PER HAVER DE BEURE VI EN TROBADES SOCIALS?

Sí, però crec que és una cosa que ha anat minvant amb el temps. Penso que aquesta incomprensió és una cosa més antiga, de 5 o 10 anys enrere. Però sí que és veritat que quan he tingut una cita amb una persona que no conec sorprèn que no demani una copa de vi si l'altre en demana. Però a mi em sobta, perquè no demanaràs una cosa que no et ve de gust. De fet, des que visc sol mai he tingut una ampolla de vi a casa i ni tan sols tinc un obridor. ●

ELISENDA FORÉS I CATALÀ

**COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA**

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.

**ON LLENCEM LES AMPOLLES?**

Les ampolles buides van al contenidor verd sense el tap!
El vidre és un material 100% reciclable infinites vegades: d'un envàs de vidre reciclat se'n pot fabricar un altre amb les mateixes propietats.



LA TRIA DE L'EMPAR

RELAPSO

UN PECAT DEL QUAL HAVIES FET PENITÈNCIA



EMPAR MOLINER

"Podem parlar demà?", em demana. "És que avui estem de part!". Alegre i feliç dic que sí, i em poso contenta per l'arribada al món d'en Luca, fill de l'autor del vi d'avui, en Javi Bueno: Relapso. Què vol dir relapse? És el que reincideix en un pecat del qual ja havia fet penitència o en una heretgia de què havia abjurat.

El nostre home, el pare recent, va estudiar sommelieria, va fer màsters i va treballar a Vila Viniteca. "Vila és una escola, la millor que hi ha. Jo era el comercial per a Barcelona. Però volia fer «coses meves»". Va muntar una distribuïdora, Vispoke, que va ser comprada per Wine is Social, la que ven els vins que recomanem –amb llibertat, sense cap qüestió crematística per part nostra– i ell hi va entrar a treballar. Amb els diners de la venda va comprar tres hectàrees al Montsant, a la zona dels Guiamets, i també va comprar àmfors. Les té al celler d'en Josep Serra; un mestre, de la cooperativa de Falset, l'autor de l'Octònia i l'Aucalà, uns vins imprescindibles. Llavors, el cuquet. Va fer un vi amb la cooperativa del Masroig. El Rebeldes va guanyar el Vinari d'Or 2017 al millor negre jove. La primera anyada del Relapso, que vindria a ser la reincidència de la "rebel·lia", és del 2018. En van fer 3.000 ampolles. Abans de tot això, d'aquest moment feliç, era comptable. La seva mare tenia un restaurant a Villaviciosa, Astúries, que es deia La Bolera del Peque, en honor al seu avi, a qui tothom anomenava així. Ell va començar per portar-li la carta de vins. Va tornar i va ser llavors quan va ser un relapse.

"De vegades, fem servir el nostre raïm de la vinya, de vegades, el comprem a la cooperativa del Masroig. Som partidaris i valedors de les cooperatives. Hi ha molt de vi bo a les cooperatives. Segons quin vi de cooperativa es posés en una ampolla d'aquest celler que tothom valora i admira, en lloc de valdre el que val, valdria cent vegades més". Té raó.

Busquen una garnatxa fina i lleugera. No fan vi natural. A les ampolles hi posen sulfurós (però hi ha també sulfurós en una bossa d'amanida). L'anyada que tenen a les mans és barreja. Una part de la finca Mas d'en Ros i una part comprada a la cooperativa. És un vi que té dues parts. A la boca és sedós, sedosíssim, però també te l'omple, la boca. Busca la puresa de la fruita, busca ser àgil, busca poc grau. I què és el

que no busca? No busca concentració, ni excés de barrica. Té molta estructura, molta profunditat (això l'hi dona l'àmfora) però també és molt lleuger. En fan 1.800 ampolles, és a dir: sis àmfors.

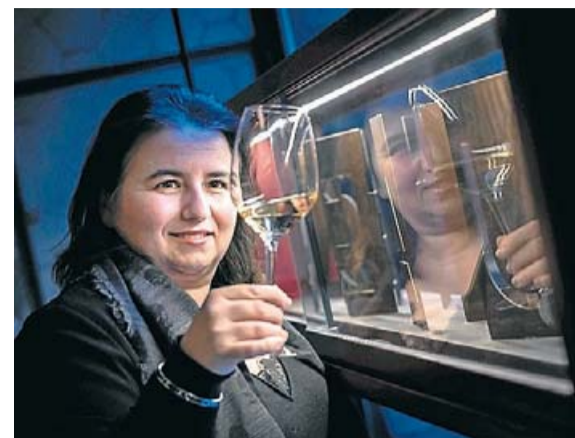
Aquest tipus de vi, lleuger però estructurat, que no és, esclar, el Priorat dels 90 que de vegades surt en aquestes pàgines, com envellirà? Sabem que el Priorat dels 90 envelleix perfectament. Però en Javi em diu una cosa, sobre una de les garnatxes, de gran lleugeresa, més apreciades del món. El mític Chateau Rayas, el celler més desitjat del sud del Roine, que comandava el desaparegut geni Jacques Reynaud. "Chateau Rayas com envelleix? Envellix perfectament". I sí, té raó. Me'n posa un altre exemple. "Fa molt poc vaig fer un tast vertical dels vins del Fernando Moras, el de El jardín de las iguales", diu. I aclareixo que un tast vertical és un tast de diferents anys d'un mateix celler. "El 2016 i el 2017 estaven increïbles", diu. Jo diria –i perdonin l'excurs– que l'admirat Fernando Moras sí que s'emmiralla en Chateau Rayas. Als seus vins hi trobaran meravelles. Taronja, curri, llorer... I envelleix bé.

El Relapso és una garnatxa cent per cent, que val vint euros, i diria que ningú et dona tant per tan pocs diners. Els agradarà molt, molt. Poden reincidir. ●



FITXA DEL VI

- Garnatxa negra
- DO Montsant
- Anyada 2018
- Productor: Rebeldes
- Per prendre sol, escoltant *My hometown*, de Bruce Springsteen i llegint *Bullet Park*, de John Cheever



PERE VIRGILI

VIPS & VINS

"El vi no té generació"

FÀTIMA LLAMBRICH
PERIODISTA

EL VI POT TENIR UNA DOBLE CARA DE MISTERI. TU QUE TREBALLE EN SUCESSOS, HO CREUS?

A mi m'agradaria diferenciar-ho. El vi ens dona bons moments. De menuda els meus pares estaven molt vinculats al celler de Juvé i Camps i sempre que ens trobàvem era una festa. El vi el tenim vinculat amb bons moments, a colla i a festa. Però sí que és cert que pot tenir aquesta altra cara. Els excessos, i no especialment el vi, van associats a més agressivitat.

T'IMAGINES PRENENT VI EN SOLITUD?

Jo sola no en prenc. Soc molt de vi blanc i mai falla en trobades amb amics. Se'm faria estrany que no hi hagués vi a la taula. I fa molt com a regal. Recordo que a mon pare, que ara ja és mort, alguna vegada li regalava dues o tres ampolles i sempre n'hi colava una de blanc. I em deia: "El blanc no m'agrada tant". I jo pensava: "Aquesta està pensada per a mi". Quan regales vi és sempre amb la intenció de compartir.

RECORDES ALGUN BRINDIS EN CONCRET?

No en recordo cap en concret, però sí situacions. Sobretot a casa dels meus pares, amb una taula amb molta gent, els més vells de la família, els pares, els més joves i menuts, això és molt bonic. Ho recordo especialment de festes majors de la Candelera. També amb els amics moltes vegades brindem per la salut. No cal que ens hagi passat res fantàstic per fer un brindis.

EL VI TAMBÉ FUNCIONA COM UN PUNT DE CONNEXIÓ ENTRE GENERACIONS.

Absolutament. Fins i tot com a conversa, perquè el vi no té generació. La conversa permet que hi participin els joves i els grans. Jo no hi entenc, de vins, però la gràcia està en què tots tenim paladar i sabem què ens agrada i amb això ja n'hi ha prou per parlar-ne sense pretensions. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ



COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



ON LLENCEM LES AMPOLLES?

Les ampolles buides van al contenidor verd sense el tap!
El vidre és un material 100% reciclable infinites vegades: d'un envàs de vidre reciclat se'n pot fabricar un altre amb les mateixes propietats.



LA TRIA DE L'EMPAR

B.R.O.T. MAURAT

AQUEST XAREL·LO

ÉS PER A UN MARQUÈS



EMPAR MOLINER

“La biodinàmica és una manera de fer i de viure”, em diu. I escoltant-lo penso que la “biodinàmica”, sobretot, genera una bona “dinàmica” en la gent. És en Ramon Raventós, impulsor del col·lectiu B.R.O.T., que és un acrònim: Biodinàmica per Recuperar l’Origen i el Terroir. Jo no conec regles més estrictes que les regles per fer vi “sense regles”. Iestic fent, em penso, un grandíssim elogi. El vi d’avui, com tots els que triem, s’ho val.

En Ramon Raventós, que com el seu nom indica ve de família vinatera, treballava d’executiu a la Volkswagen, res de fer vi com els ancestres. I un dia va rebre la trucada d’un marquès. El marquès d’Alella, que viu en un palau de marquès i, llavors, era accionista de Caves Parxet. “Mai havia tractat amb un marquès en exercici”, fa, somrient. I vet aquí que se’n va anar a Alella, i allà, al palau –un palau amb tot el que ens podem imaginar que hi ha als palaus– va ser rebut, esclar, per un majordom. “Senyor Raventós, l’espera el senyor marquès”. I aquest pagès tan dandi es va trobar amb el marquès, que era un home intel·ligent i sensible amb la terra. Estava amoïnada, perquè no tenia hereus per continuar amb el Parxet, i sí que tenia una oferta sobre la taula per comprar-lo. No volia que, en cas de venda, acabés malbaratant-se. Buscava, doncs, un director, però el plebeu i el noble es van agafar simpatia, van esmorzar cinc cops, i al final en Ramon va trencar la guardiola i Parxet va ser seu. Després, en una complicada operació que va afectar dos-cents raventosos, el Parxet es va vendre. Es tracta d’una casa històrica, que ha preservat bé la idea de producte prestigiós, i que ha fet un paper molt rellevant en l’agricultura ecològica d’aquest país. Ara, doncs, Parxet ja no és del nostre home, i si escric sobre això és perquè aspiraria a anar a fer una crònica, des d’aquestes pàgines, a casa del marquès.

I ara anem al vi d’avui, al Maurat, de B.R.O.T. “Comprem una finca, fem un celler, amb uns estatuts per escrit. Una manera de dir: «Si jo no hi soc, això ha d’anar així». Que com ha d’anar? S’ha de fer en biodinàmica tant sí com no”. Al nostre protagonista no li interessa el volum.

El Maurat ve d’una vinya preciosa de xarel·lo madur. De vegades segons quins vins que es passen de maduresa perden acidesa, nervi. El Maurat no

perd l’acidesa, ni les ganes, ni la frescor. En un tast “professional” o “tècnic”, vostès diran “oh, que bé”, però en un tast informal, amb amics, a casa, no deixaran de passar coses a la copa, també.

Al diccionari, *maurar* és “remoure alguna cosa, especialment la pasta, amb premudes repetides, per estovar-la, fer-la apta per a l’elaboració, unir-ne més íntimament les parts constituents”. Això serveix per a aquest vi, però també per a les persones que el fan. Al Maurat se li tiren moltes coses “sòlides”, durant el procés. Pells, rapa, raïm sencer, al final... Fa maceració carbònica, que no és habitual en els blancs. Per això cal maurar-lo bé. I la vinya la porta –i així surt a l’etiqueta– el Josep Maria Cantí. Per això trobo que les persones que fan aquests vins hi són, hi són boja. I estan també maurades. A la copa hi trobareu gingebre, potses albercoc, potses flors, de les blanques. Us anirà bé amb fumats, amb peixos greixosos. Jo, avui, me l’he pres, molt feliç, perquè sí, amb faves i pèsols. El Maurat és el blanc, diria, més complex i més insòlit d’aquest projecte vinícola. Complex sí, molt, però feliçment “gaudible”. No us el perdeu! ●



FITXA DEL VI

- B.R.O.T. Maurat
- Xarel·lo
- DO Penedès
- Anyada: 2022
- Anyada: 2022
- Productor: Col·lectiu Biodinàmich
- Per prendre sol, tot escoltant *Dioptria*, del Pau Riba, i llegint *Una novel·la comercial*, de Ponç Puigdevall



FRANCESC MELCION

VIPS & VINS

“El vi juga un paper especial a l’hora d’arribar a acords”

GABRIEL JENÉ

PRESIDENT DE BARCELONA OBERTA
I CEO DE LA MALLORQUINA

EN QUINS MOMENTS ET TROBES AMB EL VI?

És inevitable fer un dinar de feina i que no aparegui el vi, justament l’esforç és buscar espais on no hi sigui. Per sort és una beguda que gaudeixo.

BEUS MÉS VI ALS RESTAURANTS QUE A CASA?

Anar a un restaurant et dona l’oportunitat d’aprendre a combinar un àpat i la beguda d’una manera estructurada. Quan comences a comprendre el vincle entre el menjar i el vi se t’obre un món nou.

QUINS GUSTOS BUSQUES EN ELS VINS?

Sobretot en el blanc busco que sigui sec. Hi ha una marca que he descobert fa poc que es diu Edetària, de la Terra Alta, com el Terrenal, i és molt recomanable. Pel que fa al negre, soc molt de Priorat, especialment m’agrada molt el Martinet Bru i el Camins del Priorat.

¿RECORDES ALGUNA TROBADA DE FEINA ON EL VI ACABÉS TENINT UNA GRAN IMPORTÀNCIA?

Ara no et sabria dir cap moment concret, però sí que és cert que el vi simbolitza un acord i una entesa entre dues parts o més. Sens dubte el vi juga un paper especial a l’hora d’arribar a acords.

¿TENS ALGUN VI A CASA QUE ESTIGUI A L’ESPERA D’UN MOMENT ESPECIAL PER OBRIR-LO?

Jo més de cinquanta euros no els pago per un vi de casa; en tot cas, si en tinc algun de més bo és perquè me l’han regalat. Però sí que és cert que l’altre dia vaig veure a la petita nevera de vins que tinc a casa que hi ha una ampolla de l’any 86. Espero que no estigui picat!

QUÈ HAURIA DE PASSAR PER OBRIR-LO?

Potser no cal que passin grans coses. Potser hi haurà algun moment amb la meua dona que ho trobem oportú i pensem que és aquell el moment en el qual s’ha d’encetar l’ampolla. És una cosa d’emoció. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ



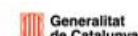
COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

Les recomanacions d’aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l’admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



ON LLENCEM LES AMPOLLES?

Una ampolla de vi que us agradi especialment pot ser un bon element de decoració. Reutilitzeu-la com a gerro per flors, porta espelmes o feu-ne un llum de taula ben original.



LA TRIA DE L'EMPAR

CAL GANSO

NO ES PERDIN AQUEST VI INCLASSIFICABLE, RADICAL, GENIAL I EXÒTIC



EMPAR MOLINER

Avui tinc el plaer de proposar-los Cal Ganso, que m'agrada tant, tant, que vaig "presentar-lo", com a admiradora, juntament amb el sommelier José Martínez, al Via Veneto (un restaurant que és història i patrimoni de Catalunya). El vaig presentar, molt agraïda, com un regal, perquè el celler Alemany i Corrió, de la Irene Alemany i el Laurent Corrió, és un dels cellers de la meua vida. M'agrada la manera d'ensumar, la manera de beure's la vida, que tenen aquests dos genis, implacables, adorables, cap terme mitjà en ells, tot o res, seny i rauxa, rigor absolut i risc absolut, i també bogeria absoluta, de la necessària. El que fan la Irene i el Laurent sempre, sempre, sempre és lliure i innegociable.

He explicat moltes vegades que el primer cop que vaig tastar un Sot Lefriec, el seu vi negre emblemàtic, premiat, reconegut, admirat, lluny de modes i també d'antimodes, no me'n vaig poder estar: vaig escriure'ls un e-mail "de fan". A partir d'aquí, l'amistat. Encara una cosa més del Sot Lefriec. Vam coincidir, uns quants pelacanyes en un casament d'alt nivell, en un hotel d'alt nivell, on el vi negre era Sot Lefriec 2003. Això no passava des de les bodes de Canà, i no cal dir que els pelacanyes no vam parar de libar Sot Lefriec. El matrimoni en qüestió ja està divorciat, però nosaltres encara mantenim el xat "SL 03".

I què és Cal Ganso? Un vi fet amb carinyena, de les vinyes velles del pare d'ella, i amb trincadeira. Trincadeira? Sí, sí. Que també es diu tinta amarela. És una varietat portuguesa, que en realitat podríem dir que s'assembla a la carinyena. És la varietat que fa servir el mitiquíssim Dirk van der Niepoort per fer els seus mitiquíssims vins a Portugal. El mateix Niepoort els va dir que a la finca que tenen hi havia mitja hectàrea on la varietat podria funcionar. D'aquí surt.

Quan el vam presentar, el José Martínez va dir que el vi el feia viatjar a alguna zona d'Itàlia; el Laurent, que pensa més aviat en els priorats dels 90. Hi ha obres d'art (i aquest vi n'és una) que no són, a primer cop d'ull, "evidents" o classificables. L'Ok Computer, de Radiohead, per exemple, no és una obra que puguis atrapar a la primera. I potser el Revolver, dels Beatles, sí. Tots dos discos, per a mi, són obres mestres, però la

manera d'entrar-hi no és la mateixa. Amb això vull dir que el Ganso és més aviat *Ok Computer*. Us demanarà un esperit, una calma, una reflexió que no us demanarien altres vins (fins i tot del mateix celler). És un vi molt radical i molt clàssic, té aquestes dues parts. La potència dels priorats dels noranta, que diu el Laurent, es compensa amb una dolçor insospitada. És un vi "exòtic". Inclassificable.

No vull deixar de parlar, en les línies que em queden, d'alguns dels altres vins del celler. Tots són diferents, tots meravellosos. El Principia Mathematica, un blanc que veuran en tots els restaurants japonesos amb sommelier, es basa en un disc d'Àlex Torió, que és tan bo com el vi. Acaben de fer un Sot Lefriec blanc, però ja no en queda! I cada any fan el Microscopi. La Irene va tenir un càncer, i un cop va estar curada, va preguntar als sanitaris, als que la van acompanyar i ajudar, què necessitaven. "Un microscopi", li van dir. I ella va fer aquest vi, per recaptar fons per comprar un microscopi per a l'Institut Oncològic de l'Hospital Universitari de la Vall d'Hebron, de Barcelona. La gent de vi és solidària.

No es perdin el Ganso. I si volen, en fem un tast, un dia, estimats lectors. Irene Alemany i Laurent Corrió sempre, sempre estaran situats al marge, mai a l'autopista. I és que al marge no hi ha peatges. ●



CAL GANSO

- Varietat: carinyena i trincadeira
- DO Penedès
- Anyada 2021
- Productor: Alemany i Corrió
- Per prendre sol, tot escoltant *Principia Mathematica*, d'Àlex Torió, i llegint *El festí de Babette*, d'Isak Dinesen, traduït per Maria Rosich.



CRISTINA CALDERER

VIPS & VINS

“Vaig beure tant que em van fer fora de les oficines de Facebook”

LAURA CALÇADA
ESCRITORA

QUINA AURA APORTA EL FET DE BEURE VI?

Una aura de francès, sofisticada, refinada. Però jo vaig deixar l'alcohol perquè feia el ridícul, perquè bevia una copa darrere l'altra i acabava beguda. He fet moltes ximpleries alcoholitzada.

¿PENSES QUE PODRIES RECONDUIR LA TEVA MANERA DE BEURE?

No sé si hi podré tornar. De moment vull provar d'estar un any sense beure, aviat hi arribaré perquè vaig començar el dia 19 de maig. Quan deixes de beure t'adones de les quantitats ingents d'alcohol que ingerim. Aquest és un tema que també tracto al llibre de *Fucking New York*.

ELS IANQUIS BEUEN IGUAL QUE ELS BARCELONINS?

La meua experiència és que es beu igual i que ara la gent, en general, està començant a beure menys per aquella cosa que diuen que es cuiden.

ON RECORRIES QUAN VOLIES COMPRAR VI PER A CASA A NOVA YORK?

Buscava sempre vins catalans a les botigues de vins de Nova York. Un dels records que més em van quedar va ser l'1 d'Octubre, que tal com van anar les coses vaig anar a buscar ràpidament un vi català. Vaig escollir el Clos d'Agon, que l'etiqueta era un dibuix d'una mà fent un senyal de victòria.

¿HAS CONEGUT MAI ALGÚ FENT UNA COPA DE VI?

No, sempre que he pres vi amb algú era perquè ja el coneixia. De fet, ha estat bastant al revés: he perdut amics amb una copa de vi. Quan vaig fer el màster a Nova York ens van portar a les oficines de Facebook. En totes aquestes recepcions hi havia menjar i beure. Vaig beure tant que em van fer fora de les oficines. Aquestes són les coses de les quals em penedeixo, de no saber estar. No té res a veure l'ideal que hem comentat al principi amb com jo acabava quan bevia. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ



COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

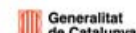
Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



ON LLENCEM LES AMPOLLES?



Les ampolles buides van al contenidor verd sense el tap!
El vidre és un material 100% reciclable infinites vegades: d'un envàs de vidre reciclat se'n pot fabricar un altre amb les mateixes propietats.



LA TRIA DE L'EMPAR

PÓLVORA

VOSTÈS SABEN QUÈ ÉS UN BOCOI? AVUI, UN VI DE MEMÒRIA



EMPAR MOLINER

Potser els pares dels més boomers de la contrada saben el que és un bocoi. Un bocoi? Sí, sí, és una bota de vi, però ¿de quants litres? Si parlem del bocoi català, de 650. És de castanyer, i a l'única boteria de Catalunya (i d'Espanya) on treballen aquesta fusta, a la Toneleria Torner, el van deixar de fer.

Però en Xavi Nolla, l'artista d'avui, va tenir un cop de cor absolut. Ell, juntament amb la Gisela, la seva parella, ressegua les passes del seu avi, Agustín Pérez, que va ser combatent republicà a la Batalla de l'Ebre. Per trinxeres, per refugis, molts d'ells enmig de vinyes. I quan es complien vuitanta anys d'aquella guerra, va voler fer-li un homenatge. Faria vins parcel·laris, d'aquelles parcel·les tacades de vermell fosc que l'avi va trepitjar, amb la memòria de la terra. Així neixen els Vins de la Memòria. En Xavi pensa en agafar varietats autòctones, de les terres trepitjades pels combatents, i fer-les com les feien llavors. Inspirant-s'hi. No pas replicant. Ara que tothom parla, per exemple, de l'Orange Wine, deixin-me dir que en Xavi fa uns brisats (sempre n'hem dit així, nosaltres; "brisat") que deixen sense alè. Un brisat és un vi blanc que deixem macerar amb les pells. "Anirem més enllà de la part emotiva", va pensar ell, quan engegava. "I agafarem la part reivindicativa". Un dels Vins de la Memòria, el Pólvora 2022, no l'oblidaran mai.

Es tracta d'un trepat. Que era, fins fa poc, una varietat menyspreada. Per què? Perquè no tenia ni color, ni grau, ni tanins, ni estructura... Ara, el món va cap aquí, perquè, com diuen els savis, "no ens mengem cada dia un senglar per dinar!" Tornem al bocoi. En Xavi va anar a Can Castanyer i va demanar-ne un. Però ja no en feien. El roure omnipresent havia guanyat la partida. Aquelles notes de vainilla, de torrefactes, oi? En canvi, el castanyer no aportava gaire cosa. "Si tu vols, te'l fem", li van dir, però.

El castanyer té el porus molt obert. El roure, en canvi, el té molt tancat. Vol dir que si deixem un vi en una bota de roure, durant temps, es microoxigenarà. Si deixem el vi en bota de castanyer, durant temps, en canvi, pot passar que s'oxidi. "Per això treballa criances curtes, perquè la varietat s'expressi", m'explica. Quantes coses que aprenc, escrivint aquestes pàgines de vins amb ànima.

UNA IDEA PECAMINOSA

En Carlos Esteva, de Can Ràfols dels Caus, un pioner, que fa molt poc ens ha deixat, va ser potser el primer

a tornar a fer servir castanyer. Aquells xarel·los magistrals que ha fet. Però en Xavi Nolla és el primer a tornar a fer servir bocoi. I, atenció, Álvaro Palacios, admirat mestre de mestres, amb qui, ho haig de dir, he cantat *Las cosas del querer* entre ampolles, l'autor de l'Ermita, va tastar el Pólvora, es va emocionar i li va dir que, a partir de llavors, faria Les Aubaguetes (un dels seus vins mítics) en bocoi de castanyer.

El trepat que tenen a la copa ve d'una vinya de Montblanc, la d'entrada al barranc de la Pasquala. Un dels barrancs que creuen la serra de Prades, que va trepitjar l'Agustín, en retirada. Si el tasten, el paladar els durà a una zona freda. Potser pensaran en una gammé, en una pinot? Hi ha llorer, maduixa, moltes espècies. Té la part juganera, facilota, del trepat, però té la part seriosa, electrificant, cruixent, del trepat. Diré una cosa molt pecaminosa. Si són a la platja, fent un arròs, aquest trepadíssim anirà molt millor que un blanc, serà com un -perdona'm, nostrosinyor- "tinto de verano". Ah! I la capacitat d'envelliment del Pólvora, l'he pogut comprovar. La primera anyada és del 2018. A cegues te l'endús a la Borgonya. No vull deixar de dir, per cert, que en Xavi, que compra a pagesos, paga un preu més que just pel raïm, i això, en aquests dies de revolta pagesa, és tota una declaració d'intencions. ●



FITXA DEL VI

- Pólvora
- Varietat: Trepat
- DO Conca de Barberà
- Anyada 2022
- Productor: Vins de la Memòria.
- Per prendre sol, escoltant *Animals*, de Pink Floyd, i llegint *Incerta glòria*.



CRISTINA CALDERER

VIPS & VINS

"Si haig de fer un examen per prendre un vi, no m'interessa"

MARTA RAMON
PERIODISTA

QUI GUANYA EL POLS QUAN SORTIU A PRENDRE ALCUNA COSA DESPRÉS DE LES RETRANSMISSIONS DELS PARTITS, EL VI O LACERVENSA?

Si els partits són molt intensos, acabem tan esgotats que moltes vegades marxem directe a descansar. Però si tenim ganes d'esbargir-nos, sí que alguna vegada sortim a prendre una copa de vi. La veritat és que normalment es demana cervesa, però no és el meu cas. Per a mi, una copa de vi sempre entra millor.

PER QUÈ PENSES QUE ES RECORRE MÉS FÀCILMENT A LA CERVERSA?

Jo no entenc el vi com una beguda de carrer per prendre abans d'un partit. Tinc una idea del vi com un recurs més reposat. També és molt important el menjar que hi ha pel mig, així encara em ve més de gust el vi. Penso que dona més valor a l'estona. Una cervesa és més una beguda molt més ràpida.

ETS UNA GRAN CINÈFILA. ¿ÉS D'AQUÍ D'ON ET VE AQUESTA IDEA PRECONCEBUDA DEL VI?

Suposo. Al final totes les imatges mentals van vinculades a una tradició cultural. Així i tot, la relació amb el vi que es pot tenir a Catalunya és molt més accessible que a altres societats. Per exemple, quan penso en el vi també em venen al cap els meus avis bevent vi de batalla, de bota.

QUINA CREUS QUE ÉS LA IDEA QUE ES TRANSMET DES DEL CINEMA?

Des dels Estats Units es reforça la idea que el vi és d'una determinada classe. Però aquesta no és la realitat de Catalunya. També des de França el que transmeten és que s'ha de ser molt refinat per prendre un vi d'aquells. Però si jo haig de fer un examen abans de prendre'm un vi, no m'interessa. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ



COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.

ECO
CONSELL

ON LLENCEM LES AMPOLLES?



Agència de Residus de Catalunya



Generalitat de Catalunya



Per la sostenibilitat, sempre endavant



residus.gencat.cat

Les ampolles buides van al contenidor verd sense el tap!
El vidre és un material 100% reciclable infinites vegades: d'un envàs de vidre reciclat se'n pot fabricar un altre amb les mateixes propietats.

LA TRIA DE L'EMPAR

SUC DE SAULÓ

UN VI FET SOBRE GRANIT, AL MONTSANT QUE US FARÀ UN DIBUIX A LA BOCA



EMPAR MOLINER

Són dos amics, com germans, en Pep Aguilar i en Patri Morillo, que van compartir pis, que sempre riuen, que passen més estona a la vinya que al celler. Es van conèixer fent un màster d'enologia a Barcelona, però llavors la Universitat Rovira i Virgili va ser la primera d'Espanya a fer enologia. "I vam dir: «Anem a Tarragona!»", fa en Pep. "I vam començar a fer veremes a Covides (una cooperativa del Penedès) per pagar-nos els estudis, i la Sara i en René, que estaven ficats en assessoraments, ens en van passar". Es refereix a la Sara Pérez i el René Barbier (fill), que van inaugurar aquesta secció de vins amb ànima, i els divendres i els dissabtes assessoraven. Van treballar als Costers del Segre, al Penedès, però també a Bullas, la més petita de les DO murcianes, on es fan vins molt, molt interessants. Feien vuitanta mil quilòmetres l'any, sis o set veremes l'any. En van aprendre -dels errors, dels encerts- molt. De manera que van acabar fundant una empresa, Ya Le Llamaremos, en honor a les vegades que havien anat a buscar feina als cellers. "Però assessorant n'aprens molt. És brutal el que absorbeixes, bo o dolent, però mai toques os".

"Què volem estar fent d'aquí deu anys?", van preguntar-se un dia. I va ser fàcil triar un lloc: "El Montsant per a nosaltres és camp base". A través de la gent del Trío Infernal, admirat celler de Torroja, van conèixer la zona del Roine, Saint-Joseph, Côte-Rôtie... I es van dir: "¿I si fem això al Montsant, sobre un context diferent? Nosaltres som la generació zero. No venim de famílies de vi. Era l'època en la qual triomfaven els vins de Parker, i nosaltres parke-ritzàvem. Extracció, maduresa... Així vam començar. Però saps què? Ens vam adonar d'una cosa. Sempre dinàvem fora de casa i els vins que demanàvem, en el 80% dels casos, eren blancs! I, en canvi, el 99% de vins que fèiem per a altres eren negres! I deiem: «Potser el que volem són coses lleugeres, fresques... I vam començar a rebaixar»".

El vi d'avui es diu Suc de Sauló. Al Priorat, com en altres llocs, del granit se'n diu sauló. Abans era el Comunica, el primer vi que van fer al celler. El primer, primeríssim esbós d'un vi sobre granit. Mai ho havien fet i els primers anys van rebre -per part del vi- unes quantes garrotades. Estaven acostumats al calcari. "Recordo el primer tast d'aquest vi. Era a Reus i entre el públic hi havia un picapedrer. Ens va dir: «Aneu al

tanto, que el granit és molt senyor»". És el terra més dur que hi ha, pel quars, i el que té més capacitat de conducció elèctrica. Potser per això és un vi vibrant.

És garnatxa peluda, d'unes vinyes de cinquanta-cinc anys, i de carinyena, de seixanta. Imaginin un vi de l'estil de Bordeus. Doncs aquest és l'altra cara. Lleuger. De seguida se'ls quedarà al mig de la boca. Amb rectitud. Mirin el dibuix. Et va a dalt de la boca i allà et marca, sempre, línies rectes. Però no te l'eixuga. Ha passat dos anys en acer inoxidable, però la primera anyada, per exemple, només se n'hi va estar un. "Tot rebotava, tot ell era un bitxo... No li havíem donat temps perquè es calmes".

Si ara el tastessin, però -la primera anyada és del 2010-, veurien com s'aguanta, de dret. El Suc de Sauló d'avui, d'aquí deu anys, serà finíssim i serà nèctar. De tota manera, el vi no cal guardar-lo. El que cal -i amb aquest ha de ser així- és fomentar que hi hagi moments especials sempre per obrir-lo. Tenen a les mans un vi sense ego, feliç, elèctric, amb poca graduació -el que té menys graduació de tots els que han fet- perquè, pel clima, amb dotze i mig o tretze ja era una meravella. L'anyada que tenen a la copa, la vint-i-u, és molt fresca. Tant de bo totes les anyades fossin com aquella. A Falset van caure-hi mil litres. Jo el destaparia amb un peix -sí, sí- com ara un déntol a la brasa, però també amb una tripa, què carai. Un vi cruixent i elèctric, ple d'alegria i de complexitat, de maduresa, sincer i guapo, perquè riu. El vi de dos amics que t'obren la porta i et diuen: "Passa, sigues feliç". ●



FITXA DEL VI

- Varietat: carinyena i garnatxa peluda.
- DO Montsant.
- Anyada 2021.
- Productor: Celler Comunica.
- Per prendre sol escoltant *Voodoo child*, de Jimi Hendrix, per la seva complicació i rectitud a la vegada, tot llegint *Tres mestres*, de Stefan Zweig.



MIQUEL MUNOZ

VIPS & VINS

“Gairebé miro primer la carta del vi que la del menjar”

XAVI CORAL
PERIODISTA DE 3CAT

¿T'ESPANTA OBRIR UNA CARTA DE VINS D'UN RESTAURANT I HAVER D'ESCOLLIR-NE UN?

Per a mi el moment de triar el vi és un moment important. Gairebé miro primer la carta del vi que la del menjar. Ja m'he convertit una mica en el que trio els vins a tot arreu on vaig. S'ha de ser valent per escollir per a un grup, i està bé perquè n'aprens, perquè moltes vegades t'equivoques.

TENS ALGUN VI DE CONFIANÇA?

Un vi al qual li tinc molta estima és el vi de Perelada de la finca de Garbet. A l'estiu passo força temps a Llançà i saber que aquell vi surt d'aquella parcel·la que rep la tramuntana, el sol d'estiu, la salabror de la mar, m'encanta. És un paisatge que conec molt, on es fa un vi excel·lent que em transporta a molts records.

¿ETS DELS QUE TROBES EN EL VI L'EXCUSA PER FER TURISME A LA ZONA I VISITAR CELLERS?

La veritat és que per Catalunya he anat a molts cellers. L'últim va ser el Castell d'Encus, al costat de Tremp. Em va semblar molt interessant la visita i em va agradar especialment un vi que fan allà que es diu Quest. La visita als cellers també és una alternativa fora de Catalunya. He viatjat molt pel món i he anat a cellers de Sud-àfrica, Austràlia, l'Argentina, i molts altres! Si hi ha llocs on estic de vacances i sé que hi ha un celler a prop sempre intento treure-hi el cap.

TAMBÉ VAS PASSAR MOLT DE TEMPS A BRUSSEL·LES. ALLÀ NO SÉ SI HI HAVIA GAIRE VI.

Vaig estar vivint quatre anys a Brussel·les i allà és la cervesa la que agafa el relleu, però em vaig adonar que històricament els monestirs són grans punts de producció. Passa a Brussel·les amb la cervesa, a França amb el vi, a Catalunya i inclús a Sud-àfrica. És interessant pensar que, en un moment en què no hi havia tanta comunicació, en diferents llocs del món s'estava fent el mateix. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ



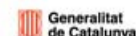
COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



ON LLENCEM LES AMPOLLES?

Les ampolles buides van al contenidor verd sense el tap! El vidre és un material 100% reciclable infinites vegades: d'un envàs de vidre reciclat se'n pot fabricar un altre amb les mateixes propietats.



LA TRIA DE L'EMPAR

LA COMA DEL GENÍS

EL MEU PARE, ALS CINC ANYS, ENS FEIA FER VI



EMPAR MOLINER

Si vostès, lectors vinícoles, van seguint aquestes aventureres i epicúries pàgines, deuen haver llegit que molts dels artistes que hi surten, els que fan vi, han estat alumnes del Joan Asens. Avui tenim el mestre. Aquest pagès i poeta, com Verdaguier, un Dalí i un Josep Pla alhora. Un fan de Daft Punk, que s'emociona trepitjant la vinya.

El vi que els proposo no el fa ell i el fa ell. El fa el seu fill, el Genís, i d'aquí ve el nom, i aquesta etiqueta, que s'aparta de les que tots vostès coneixen d'Orto Vins. "El meu pare -diu el Joan- ens feia fer vi. Als 5 anys ens va regalar una premsa. I jo, al meu fill, li faig fer vi des dels 3". El vi que feia el nen Genís, que ara té 20 anys, era vi de maduixa. D'un sol cep. És un raïm que no és agraït de menjar, sempre farà un vi rosat. I un dia, el nen va dir: "Vull fer un vi meu". I el 2010 van plantar una vinya de picapoll negre. Aquesta vinya, que fa cinc-cents o mil ampolles, depenent de si ha plogut, és la que tenen a l'ampolla d'avui. Per això, el Genís va dir: "Posem-hi l'etiqueta de l'avi", l'etiqueta que l'avi feia quan el nen Joan Asens feia vi.

El Joan va començar a treballar per a l'Álvaro Palacios. L'any 1989 van fer la primera collita del Terrasses. Una collita, per cert, que era de vi de la cooperativa de Poboleda. Ell, el Joan, estava fent de professor a l'Escola d'Enologia de Falset. Ell i l'Álvaro es trobaven pels bars i d'allà va sortir l'afinitat. Anaven molt, diuen, pel famós Cafè Mañé de Falset, un bar musical preciosíssim, que ara està tancat i on se sentia pop britànic. Puc dir que he cantat *Compuesta y sin novio* amb Palacios al seu celler (no diré què beviem, perquè com Cervantes no me'n vull recordar). El Joan va compaginar la feina amb l'Álvaro i l'escola fins al 1998. Llavors ja feien més de 100.000 ampolles del Terrasses i va deixar l'ensenyament. El 1993, per cert, va sortir el mític vi L'Ermita.

JOAN ASENS EN SAP MASSA

L'any 2003, el pare del Joan va morir. "Som pagesos. El pare anava cada dia al camp. Vaig afrontar dur les terres, treballant amb l'Álvaro. Pensa que el pare havia sigut president de la cooperativa del Masroig durant setze anys". L'any 2000, allà, només la cooperativa de Capçanes embotellava. Ara la cooperativa del Masroig és un puntal, admirat, en el món del vi de Catalunya. I va decidir fundar Orto Vins. Avui és un celler punter,

extraordinari. Comprin el que vulguin d'Orto Vins, del preu que sigui. M'hi jugo un mugró que diran: "Sí!" Segur que no han tastat res igual. Tothom, en aquest món, sempre s'escoltarà el Joan Asens. En sap massa.

La idea del Joan és fer el que sempre s'ha fet allà on són. Abans, per exemple, els avis i els rebesavis a casa tenien bocois (els en parlàvem la setmana passada, amb el vi del Xavi Nolla). El bocoï durava tota la vida. Per tant, això què indica? Que cal fer vi en bota vella. El vi de bota vella traurà més fruita i menys estructura. Bé. Cap aquí va el món, ara! La Coma del Genís fermenta en botes obertes (obertes, eh?) de fusta. Aixafen el raïm i amb la mica de rapa el maceren durant un cicle lunar: 29 dies. Els microorganismes són a la pell, són els que ajuden els fenòmens -tan màgics- de la microbiologia. I van molt lligats a la lluna. En el sistema d'elaboració típic de la regió, el raïm -parlem de negres- sempre s'aixafava. Esclar, si un raïm negre no està ben madurat i l'aixafen, et donarà notes herbàcies, tanins... Amb el gra sencer, això no passa. Fixin-se, el Dominik, de l'admirat Terroir al Límit, cull les carinyenes molt aviat perquè -intel·ligentment i sàvia- fermenta el gra sencer. Podem aixafar perquè som al Mediterrani. El vi és un aliment i a la pell hi ha gran part d'aquest aliment: els polifenols.

Per cert, un dels vins del Joan Asens, Les Tallades de Cal Nicolau, acaba de ser reconegut Vi de Finca Qualificada per l'Incavi. Les mans del Joan Asens tornen or tot el que toquen. No se'l poden perdre. ●



FITXA DEL VI

- La Coma del Genís
- Varietat: picapoll
- DO Montsant
- Anyada 2020
- Productor: Orto Vins
- Per prendre'l sol tot escoltant *Waiting for love* de DJ Avicii i llegint *Jardí vora el mar*, de la Rodoreda.



PERE TORDERA

VIPS & VINS

"Quan em vaig casar em van regalar el meu pes en vi"

AGNÈS BUSQUETS
ACTRIU

VA TENIR ALGUNA COSA A VEURE NÉIXER A TARRAGONA AMB EL FET D'ENDINSAR-TE EN EL MÓN DEL VI?

Els records que tinc de petita a Tarragona amb el vi no són gaire memorables. Amb vuit anysets anava xino-xano al celler, que estava davant de la carnisseria. Era gairebé una experiència traumàtica per als sentits. Em venien basques. Entre l'olor d'alcohol i l'olor d'animal de la botiga de davant, sempre pensava: mai beuré alcohol.

HA PLOGUT BASTANT DES DE LLAVORS.

I tant! Fa uns anys la ciutat de Tarragona em va fer confrare d'honor i quan em vaig casar em van regalar el meu pes en vi del Montsant, imagina't si han canviat coses.

QUINS SÓN ELS TEUS VINS PREFERITS?

En la competició entre blancs i negres, a la meua galeria de fotos d'ampolles de vi hi tinc més blancs. Suposo que perquè vull una beguda fresqueta i lleugera. Una cosa curiosa també és que darrerament m'està tirant molt el cava. Però si he de ser sincera, ara mateix a casa no tinc ni una gota d'alcohol, perquè al final són moments concrets.

EL CAVA SOVINT S'ASSOCIA A LA GENERACIÓ DELS PARES. COM VA SER QUE T'HI VAS TORNAR A TROBAR?

Tinc un amic que sempre ha gaudit molt del cava i m'hi va reintroduir. És una llàstima que la nostra generació tingui el cava oblidat, ara me n'he adonat. Per exemple, un cava que recomano molt per la boníssima relació qualitat-preu és l'UMa, l'ampolla té un color blavós i és perfecte per a un soparet lleuger. També el De Muller és un cava boníssim i a sobre està fet en un celler de Tarragona. ●

ELISENDA FORÉS CATALÀ



COMPRA AQUEST VI A LA BOTIGA DE L'ARA

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



ON LLENCEM LES AMPOLLES?

Les ampolles buides van al contenidor verd sense el tap! El vidre és un material 100% reciclable infinites vegades: d'un envàs de vidre reciclat se'n pot fabricar un altre amb les mateixes propietats.





Qui pogués aquella mala veïna...

Aquest vi, que ens permetrà un joc que els diré al final, té un nom impossible d'oblidar. El nom de la finca d'on surt, la Finca Malaveïna, a l'Empordà. En Delfí Sanahuja, que ja fa trenta-una veremes que és l'enòleg del Castell de Peralada, fa trenta anys va preguntar per aquest nom curiós, que figurava a les escriptures de compra, als que ho podien saber. I li van donar dues versions. La primera: allà s'hi havia de fer la fortificació militar del castell de Sant Ferran, per tant, era una "mala veïna", aquella caserna. La segona: una dona mal vista al poble va ser mig desterrada allà per "mala veïna".

En Delfí, un enòleg inquiet, que té la modèstia dels genis, que experimenta i es diverteix, que observa i aprèn de cada ocell i de cada ventada, volia fer un "vi de terror". La plantació va ser el 96 i dos anys després tenien raïm. Els col·leccionistes i buscadors de perles se sorprendran si els dic que d'aquell primer raïm va sortir-ne la primera anyada d'un vi mític del celler: en Delfí fa, de tant en tant, un experiment vinícola. La col·lecció Ex Ex (experiència excepcional). Tots els amants del vi, cada cop que en fa un de nou, d'experiment en forma d'ampolla, es pregunten (és el meu cas) "aviam què deu haver fet aquest cop". Doncs bé! De la primera anyada de la Finca Malaveïna en va sortir l'Ex Ex 1, que era cabernet, merlot i garnatxa. Si us en caigués un a les mans, avui, i us l'obriessin a cegues diríeu que és un vinàs fet en un castell, però no de l'Empordà sinó de Bordeus. I el cas és que el cabernet d'aquesta finca era tan, tan explosiu, que va decidir fer-ne, l'any següent, un monovarietal. Va ser l'Ex Ex 2. D'aquest vi, atenció, en van fer només 316 ampolles i en van vendre 250. La resta les van

desar en això que en diuen "el cementiri" i potser algun de vosaltres, lectors, ha tingut la sort de tastar-ne alguna. És l'Ex Ex amb menys ampolles dels 14 que han sortit al mercat.

Vins 'top' de vinyes joves

Què explica el Malaveïna? Que es poden fer molt bons vins, vins *top*, de vinyes joves. Posats a triar, potser molts enòlegs triaran vinyes centenàries, però d'una vinya de primera, segona, tercera producció també se'n pot fer un gran vi. L'anyada següent, la tercera, l'any 99, ja va sortir com a Finca Malaveïna i fins avui hi han sortit totes fins a la 2020, que és la que hi ha al mercat ara. El Malaveïna és com la teva parella ideal: és intens, equilibrat i sobretot té capacitat d'envelliment. Això és, justament, pel terreny d'argila, que dona acidesa alta i pH baix.

I aquí va el joc. L'anyada que us proposem és la 2019, l'última que va fer-se al vell celler de Peralada. La 20 és la primera que s'elaborà al nou celler (que és una meravella arquitectònica). Un nou celler es fa per millorar, i per millorar s'han de fer canvis. En Delfí n'ha canviat la tècnica. Abans el feia tot en bota, i ara en fa un petit percentatge en fudres i ciment. Buscant la fruita, intentant que no hi hagi tanta fusta, que hi hagi més equilibri. L'any 2020 va ser l'any del mildiu. Tots els viticultors van patir-lo, però a la finca no hi va haver cap afectació. Va ser un any molt sa i potser un dels millors. Si podeu -aquest és el joc divertit- tasteu amb els amics les dues anyades a la vegada i compareu-les. ●

FITXA DEL VI

- Finca Malaveïna, 2019
- DO Empordà
- Marideu-lo amb un mar i muntanya empordanès, amb platillo de l'Empordà, amb tot el que faci xup-xup i, esclar, amb formatge. No qualsevol. En Toni Jerez, cap de sala del restaurant amb estrella del Castell de Peralada, fa un formatge meravellós macerat amb aquest vi. Ens podem permetre, doncs, la bella redundància.
- Preneu-lo sol escoltant els Rolling Stones o llegint *Alta fidelitat* de Nick Hornby.

Les recomanacions d'aquesta secció no responen a criteris publicitaris. Es basen en el gust personal, l'admiració i les emocions que creiem que desperten els vins triats.



Compra aquest vi a la Botiga de l'ARA



Pep Sala

Músic i compositor, membre de Sau

"Ara hi ha una cosa que es diu km 0, però abans es deia sentit comú"

ENTRE TOTS ELS TIPUS DE VINS, AMB QUIN ET QUEDES?

És molt difícil. No és el que esculls, és al que renunciés! Soc un gran consumidor de vi gastronòmic, és a dir, tant podria dir-te vins generosos, espumosos... L'important és amb què l'acompanyes, i en el meu cas va molt a èpoques. Per exemple, ara estic molt enamorat dels blancs.

PENSAVA QUE EM DIRIES UNA GARNATXA NEGRA COM EL BOIG PER TU, EL VI AMB EL QUAL COL-LABORES.

També! Aquesta gent ho fa molt bé. Va ser el Joan Ignasi, el propietari de Vinyes Domènech, qui m'ho va proposar. No ens coneixíem i el primer que em va dir va ser: "Abans de res, vine un dia a tastar el que fem". A partir d'allà ja vam ser amics i des de llavors que també participo en el cupatge del vi Boig per Tu.

EL VI, COM LA MÚSICA, ÉS UNA OBRA D'ART?

Totalment. El vi és una manifestació artística en tota regla, però com passa amb tot, també hi ha música industrial. L'únic que és bonic és el que se salta el més previsible. I amb el vi és igual. Per exemple, en el cas del vi depens molt del clima, una variable totalment imprevisible que t'ho pot fer canviar tot. Això pot ser meravellós.

AIXÍ, ¿COM DIFERENCIES UN VI "INDUSTRIAL", COM EN DIUS TU, D'UN DE FET ARTESANALMENT?

Que m'agradi és el que m'interessa. Penso que no es tracta de fer una anàlisi empírica del vi, és una cosa molt més sensorial. Després ja demanaré informació i entendre el perquè d'aquell gust i aroma. Però la part racional és complementària.

TOT ÉS QÜESTIÓ DE SABER-LO VALORAR.

Doncs sí. Ara hi ha una cosa que es diu km 0, però abans es deia sentit comú. Quan vas a una zona penso que tens l'obligació de demanar vi del territori: si soc a Lleida, doncs Costers del Segre. És una altra manera de conèixer la terra. Ja t'he dit que cada zona té les seves característiques i que cada clima fa aquella collita única. Tastar vins de la zona és degustar la història del territori. ●