

TAULA RODONA SOBRE EL VI I LA GASTRONOMIA

Enologia. La vinya i el vi

Xavier Albertí^{a*}

^a *President de la DO Empordà*

MEMBRES DE LA TAULA

Josep Roca^a, Xavier Febrés^b, Anna Espelt^c

^a *Sommelier, Celler de Can Roca*

^b *Periodista i escriptor*

^c *Enòloga, Celler Espelt*

PLANTEJAMENT INTRODUCTORI

Xavier Albertí

La finalitat d'aquestes jornades no és només fer una apologia de l'activitat portada a terme per Eduard Puig Vayreda en els seus diversos camps d'activitat sinó, sobretot, de projectar cap al futur aquests àmbits, fent una reflexió actual sobre el seu esdevenidor.

A la taula hi va haver tres perfils ben diferents: Josep Roca, reputat sommelier, que se situa en el camp de la restauració; Anna Espelt, com a exponent de la nova generació de cellers empordanesos, i Xavier Febrés, erudit barceloní estretament vinculat amb l'Empordà i admirador de l'obra literària i d'investigació d'Eduard Puig Vayreda, que donà el perfil de la persona forana a aquest món, però que s'interessa per ell.

Primer de tot, cal fer un breu repàs per l'activitat, molt rellevant, d'Eduard Puig Vayreda en el camp de l'enologia, tant en la seva dimensió més tècnica com humanística, que veig en tres vessants diferents:

- Assessorament enològic: la seva activitat com a enòleg a les cooperatives de Ricardell i Espolla i al celler Pere Guardiola, entre altres.

* Correspondència: Xavier Albertí
E-mail: president@doemporda.org

Recepció: 16/12/2019 • Acceptació: 01/09/2020

DOI: 10.2436/20.8010.01.266

Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos (AIEE), Figueres, vol. 51 (2020), pàg. 49-53

- Gestió i política: direcció estratègica d'algunes de les empreses en què va participar, en especial Ricardell, generació d'iniciatives entorn la DO: vi novell, creació de les confraries... i també en el seu paper com a director de l'INCAVI.
- Estudi i pedagogia: labor d'erudició i divulgació de la cultura del vi, amb multitud de conferències, moltes d'elles fetes a través de la Confraria de Sant Ferriol, formació universitària, direcció de la Càtedra Fages de Romà i edició de diversos volums dedicats al món del vi, i en particular al sector del vi empordanès, entre els quals destacaria *L'Empordà i el seu vi*, o la seva darrera obra, *El jardí de Dionís*.

DIÀLEG*

Xavier Albertí. *Centrats encara en el personatge demanaria quina creu que és la principal contribució que ha fet Eduard Puig en el camp de la cultura enològica.*

Josep Roca. Des de la distància del dia a dia en una feina com la d'enòleg, es fa difícil acompanyar una opinió formada. Entenc que va ser llum en un món cooperativista. Defensor dels rosats, promotor dels vins nous i gran reivindicador de la garnatxa de l'Empordà. Un dinamitzador cultural i responsable màxim d'instaurar a l'Empordà tot allò que va viure i gaudir de França i Itàlia. Jo en puc parlar com a divulgador cultural i sobretot com a professor. Vaig tenir la sort de rebre classes d'Eduard Puig Vayreda, comprendre la seva mirada oberta a altres branques del vi i de l'entorn cultural més ample que jo m'hagués imaginat en època d'estudiant. Quedava embadalit amb els seus discursos en les jornades d'obertura i cloenda dels cursos d'especialització de sommeliers que encara es fan i que durant un temps va dirigir.

Xavier Albertí. *Com es veu, des de la perspectiva d'avui, algunes de les principals realitzacions d'Eduard Puig en pro del progrés de la DO: el vi novell (que darrerament sembla viure una certa reviscolada dins l'àmbit català), les Confraries (de Sant Ferriol i avui també la Jove) o la Càtedra del vi (i l'oli)?*

Josep Roca. El vi novell va tenir una embranzida efervescent i evanescent. Sempre hi havia la idea de frivolitat, de lleugeresa, de caire festiu però perible, sense compromís més enllà de l'expressió de fruita i per ser consumit abans del febrer. Crec que no es va enfocar amb seriositat, si amb la idea de voler imitar allò que tan bé funcionava a Beaujolais. No va ser l'única zona vinícola que ho va implantar.

* Hem hagut de reduir aquest apartat al diàleg entre Xavier Albertí i Josep Roca. Xavier Febrés ha elaborat un text a part. I el text d'Anna Espelt no ha arribat a temps. Nota de la direcció dels *Annals*.

Mitjançant sumes de confraries i mestres cellerers i administració es va fer un moviment de vins joves, descarats, però també sense el millor raïm i amb una idea massa innocent.

Crec que la idea del vi jove és un repte i una gran oportunitat. Els vins de maceració carbònica permeten menys intervenció en sulfurós i donen un caire refrescant molt interessant només per l'hivern, sinó per cinc anys. Cal que el vi novell no sigui novell, sinó que sigui un vi amb bona traçabilitat d'un bon raïm, de vinya concreta i amb capacitat per allargar la vida més enllà de sant Vicenç.

Les confraries tenen un repte important. Sempre les he vist associades a moviments religiosos i potser avui la realitat ens porta a allunyar-nos d'aquesta mirada de rancis i capes de vellut amb ornaments daurats descontextualitzats. És cert que a zones com la Borgonya, en aquell espai de caire tel·lúric com Clos Vougeot i els records de Cluny i Cisters, hi pren una atmosfera de llegat, d'herència. Així com la sortida de Saint Vicent, però crec que a l'Empordà potser no hi teníem aquesta transmissió. La generació encapçalada per Puig Vayreda la va reivindicar, mostrar, lluir i gaudir. Seran les noves generacions d'empordanesos qui decideixin amb el seu criteri si el que varen iniciar amb la Confraria de la Bota de Sant Ferriol té recorregut avui dia. Allò, en aquell moment, va ser un acte vinculat a la creativitat, a l'enginy, potser a l'avantguarda buscant ser legitimada com tradició. Es va vestir de tradició i la següent generació decidirà si la legitima. El context, l'entorn de diversitat cultural i religiosa, la mirada a la terra i potser amb diverses mirades a l'espiritualitat fan que s'obri un debat interessant, reflecteix unes inquietuds, anhels i costums diversos en les quals el debat està obert.

Sobre la càtedra del vi, no agraiem mai prou el temps i talent dedicat per Eduard Puig Vayreda a deixar pòsit, cultura, i a ser dinamitzador del coneixement i també del llegat escrit per altres savis abans que ell.

Xavier Albertí. Tot seguit havia pensat de plantejar grans qüestions que en aquest moment són cabdals pel desenvolupament de la DO Empordà, algunes d'elles estretament connectades amb inquietuds d'Eduard Puig Vayreda, i de les quals resultaria molt interessant conèixer l'opinió de personalitats diverses i qualificades com les presents. Començaríem per la més important. Si hagués de dir una sola cosa que avui li manca a la DO Empordà per progressar, quina diria? L'Empordà és molt divers en territoris i també en varietats i vins: creu que aquesta és una riquesa o que caldria d'alguna manera centrar la producció i/o el missatge del vi empordanès? Què és (o hauria de ser), un vi de l'Empordà?

Josep Roca. És molt difícil portar a terme allò del paisatge a l'ampolla, però sí que hi ha signes de menys intervenció possibles. Honestetat, transparència, rigor, valor, responsabilitat amb el treball a la vinya i pensament amb el futur per les següents

generacions. Es tracta del compromís amb una idea d'identitat. L'Empordà té prou diversitat per no tenir només una textura de vi, tampoc una sola varietat, però històricament sabem que les tres garnatxes i les tres carinyenes, aquí escauen bé. La monastrell, la macabeu i la picapoll també hi han estat arrelades i hi tenen un discurs de coherència històrica, vigència i futur.

La diversitat en una DO s'ha de lluir, crea valor, permet el relat. Cal acompanyar d'una història, si és possible. Cal posar les persones al centre, reconèixer a qui treballa bé. La iniciativa de la Cooperativa d'Espolla és un exemple de tribut i d'orgull per al vinyater.

Xavier Albertí. *El sector del vi deu molt a tot el bagatge tècnic i comercial de França en aquest camp, però potser també en resta encara un xic subordinat. Precisament Eduard Puig era un gran amant del savoir faire francès i un bon divulgador de la cultura gal·la del vi, alhora que no renunciava a enaltir els valors de la nostra tradició, més rústega, però no per això menys interessant. Ha passat el (llarg) moment de França en el camp de la gastronomia? Cal desempallegar-se encara d'alguns tòpics del modus operandi enològic francès: fórmules i fustes d'envelliment, elaboració del vi escumós..., més enllà de l'assumida defensa de les varietats autòctones? Ens queda molt per fer en la creació (o recuperació) d'una cultura catalana (i empordanesa) del vi?*

Josep Roca. Cal comprendre i desaprendre. Tornar a pensar. Les varietats haurien de ser un transmissor del terror. Poder apreciar el dinamisme en boca del granit o el tacte amarg subtil de la llicorella. Seria molt agraït poder trobar-hi els matisos dels matolls aromàtics que volten una vinya amb vida animada.

No hem treballat bé amb la fusta, pràcticament no hem tornat al fang fins fa poc, el formigó és un exemple que en altres zones i també aquí és interessant i pot tornar. Les damajoanes, que hem fet servir per curar i criar, poden també ser per vinificar...

Anhelo un treball de recerca dels noms de paratges salvaguardats per posar fil a la història concreta, de pobles, de camps i de vinyes singulars. M'agradaria saber el pes de la terra dels vins empordanesos des de la terra amb els seus noms, amb naturalitat. La vertadera elegància diuen que és la naturalitat. Aprendre i reprendre una saviesa antiga que ara ens permet posar-hi els noms i, amb els noms, un relat, una certa fascinació per tornar al passat.

Alhora, no m'agradaria deixar com idea que tot en el passat era millor. Cal aprofitar el llegat, observar, viatjar-hi, però també ser conscients que la nova realitat del canvi climàtic, l'ètica del paisatge, la vinya com a talla foc i la biodiversitat ens plantegen reptes nous, sabent també que la tradició del demà pot començar avui.

Xavier Albertí. L'Empordà ha fet una clara aposta pel turisme del vi, que ningú dubta que és un dels grans actius de la comarca. Tot i el gran esforç que hi ha aplicat, especialment el patronat de turisme amb la Ruta del vi, no podem considerar encara que aquest fenomen hagi eclosionat. Creu que té una progressió apropiada? El nou celler de Peralada pot representar un punt d'inflexió? Caldria donar més carta de naturalesa al camí natural del vi que va de Roses a Capmany?

Josep Roca. Cal que vulguem rebre, dedicar-hi energia, si és que ens convé i ens agrada i ens interessa. A la Borgonya no pots anar on vulguis. Molts cellers fins i tot en fugen. Cal posar-se en la pell de cada història, dins cada celler, i saber si hi volen participar activament o no. Tothom ha de ser lliure. Una cosa és fer vi i l'altra voler rebre gent a casa teva. L'energia abocada és energia vital.

Xavier Albertí. Tenim la sensació que hem reconquerit el mercat gironí, on gaudim d'un cert privilegi. El mercat barceloní o, per extensió, la resta de mercat català, en canvi, és molt més complex. Què ens pot facilitar arribar a aquest sector de mercat tan important, no només pel potencial de consum, si no per la consolidació de la marca més enllà del nostre territori natural?

Josep Roca. No es pot seduir un mercat si no s'hi va. Cal persistir. Visitar, dedicar-hi temps. Res no és fàcil. Aquí aprofitem la importància del turisme i de com la gent que ens visita vol viure la nostra autenticitat i el vi és una forma molt agradable de tastar territori. A Barcelona cal ser-hi, tossudament. No es pot guanyar una confiança si no es convida la gent prescriptora, restauradors, botiguers, directament, personalment a venir al celler i explicar un relat. Primer el relat, la capacitat per seduir, un missatge des del rigor, l'estil definit i el paisatge que envolta.