

La recuperació de la vinya a la Vall del Tenes: Vinyes del Bruguer (Sta. Eulàlia de Ronçana)

Enric Blajé i Ribas
Vinyes del Bruguer, Enclave SL

ORIGEN DE LA IDEA



ot va començar per la il·lusió de recuperar el panorama tradicional del conreu de la vinya en un sector de la comarca on pràcticament havia desaparegut. Era l'any 1994. La Vall del Tenes, al Vallès Oriental, havia estat afectada pels focs i els aiguats. El paisatge ofería un aspecte trist i decebedor i vàrem creure que era un bon moment per fer realitat el nostre somni. A més, les proves efectuades al sòl de les nostres finques confirmaven que eren terrenys excel·lents per al conreu de la vinya.

NEIX EL PROJECTE

El projecte de les vinyes del Bruguer neix, doncs, l'any 1994 per iniciativa conjunta d'Enric Blajé Verdaguer i Enric Blajé Ribas.

La primera decisió que vàrem prendre va ser replantar vinya als terrenys de la finca anomenada de la Mar Morta de Riells del Fai, i la primera feina que s'hi va fer va ser la neteja del bosc recentment cremat. Aprofitant els bancals de les antigues vinyes es va començar la nova plantació. Tanmateix, donada la dificultat de conrear el pendent d'aquestes terres, vàrem decidir adquirir la finca del Bruguer Vell de Santa Eulàlia de Ronçana on els terrenys són més planers i el conreu esdevé menys feixuc.

L'any 2001 va arribar la primera verema i amb ella la necessitat de



Feixes de vinya a la Mar Morta.



Raïm de la varietat pansa rossa.

decidir què fer amb la producció. Estudiat el tema es va considerar oportú i rendible vinificar directament el raïm, sobre la base de dos criteris primordials: l'elaboració de vi d'alta qualitat i la creació d'una marca d'identitat. La collita del 2001 va posar, doncs, les bases del que més endavant seria el projecte definitiu.

L'any 2003 es produïen ja cinc mil ampolles, i el 2006 ja vam arribar a les trenta mil.

LA PLANTACIÓ

L'elecció de les varietats que es van plantar aleshores (en negres, cabernet, garnatxa, merlot i sirah; i en blancs, chardonnay i sauvignon blanc) es va prendre tenint en compte la qualitat reconeguda del raïm. Actualment prestem especial atenció a la recuperació de la pansa rossa (*Figura 2*). Es tracta d'una varietat autòctona de la nostra zona del Vallès Oriental, molt semblant al xarel·lo, que pràcticament no es conrea; només en queden algunes vinyes aïllades i, en la majoria dels casos, en força mal estat de conservació. En la primera plantació de pansa rossa vàrem empeltar 1.200 ceps (*Figura 3*) que donen fruit des de l'any 2005.

EL RAÏM

Atès que per fer un bon vi necessitem un raïm de qualitat, posem especial interès en el maneig de la vinya. Així, comencem per efectuar una poda curta, practiquem la poda en verd (esporgar), i tallem els gotims petits a fi i efecte que els que quedin al cep assoleixin millor qualitat. La verema es fa de forma manual aprofitant les hores de fresca del matí. Un cop el raïm al celler, seleccionem, si cal, els millors fruits i rebutgem els menys afavorits.

EL VI

A l'hora de fer el vi dediquem especial atenció a la qualitat. Pel que fa als blancs, obtenim un rendiment del 60%, mentre que dels negres només aprofitem el vi que cau del "sangrat", sense ajuntar-hi el procedent del premsat de les pells.

No m'estendré aquí en els processos de vinificació i envelliment en els diferents tipus de vins. Sí que ho faré, en canvi, per referir-me a les circumstàncies que envolten el desenvolupament de l'activitat



Empeltant la vinya de pansa rossa.



Celler d'envelliment dels vins.

econòmica del vi. En altres paraules, valoraré els paràmetres que determinen el fet que es pugui, o no, viure d'aquesta activitat.

En el moment actual la venda de vi no passa precisament per un dels millors moments. La gran oferta de vins, lligada a una forta competència, juntament amb altres circumstàncies –com ara els controls d'alcoholèmia que fa la policia a les carreteres, que han propiciat un significatiu descens del consum d'aquest producte–, ens fan veure davant nostre un horitzó més aviat difús.

Actualment tenim, a més, un altre "handicap": la poca difusió del Vallès Oriental com a àrea productora de vins de qualitat ens dificulta en gran mesura la comercialització fora de la nostra zona d'influència. A l'hora d'oferir el nostre vi, la manca de denominació d'origen fa que molts comerços se'l mirin "de reüll". Se'ns fa del tot necessari aplicar grans dosis d'imaginació per tal de crear estratègies que ens permetin tirar endavant un projecte d'aquestes característiques. És el nostre repte quotidià. Tant és així que per assolir l'objectiu de posicionar el nostre vi al mercat, hem engegat diverses campanyes de promoció, tot i no disposar del pressupost que seria desitjable. En aquest sentit participem en fires artesanes, agromercats, degustacions en actes culturals, en definitiva, activitats que ens



Agromercat a Mollet del Vallès.



Conreant la vinya a Gallecs.



Visita de les Vinyes del Bruguer.

permeten apropar-nos al consumidor i explicar en directe i en persona la traçabilitat del producte. Tot plegat és possible, en gran part, gràcies als ajuntaments, el Consell Comarcal, el DARP, la Diputació, entitats i premsa local, que ens donen suport en tot moment. Creiem que la principal fita és aconseguir que el consumidor entengui el "valor afegit" del nostre producte, quant a la proximitat, la qualitat, l'esforç per a la inversió, i la nostra contribució a fer que el paisatge rural sigui productiu sense malmetre el seu aspecte natural.

D'aquí que el nostre projecte aposti decididament per treballar en agricultura ecològica, convençuts que la preservació de la biodiversitat no pot sinó repercutir en la qualitat del vi, dels conreus en general i de la sostenibilitat. Com hem esmentat abans, hem inclòs en el nostre projecte aspectes tan importants com la recuperació de varietats autòctones de raïm: és el cas de la pansa rossa, que també s'està treballant a l'espai rural de Gallecs, amb resultats molt satisfactoris. Aquesta iniciativa permet mantenir aspectes de la identitat del nostre territori i diferenciar el producte obtingut del d'altres que ens envolten.

Per tal d'adaptar-nos a la demanda del mercat, hem diversificat molt la presentació dels vins. La major part són monovarietals, amb produccions que van de les mil ampolles a les sis mil, segons la varietat. Cal dir que de bon principi no teníem la intenció de fer vi escumós (cava), però la dificultat a vendre el vi blanc ens ha decidit a fer-ne. Hem tret fins ara deu vins diferents, que surten al mercat en tres marques: Vinyes del Bruguier, El Bruguier Vell i Costers de la Mar Morta. Malgrat que la major part d'establiments de la comarca (comerços, restaurants) ens el consumeixen, es fa palès que la forma més efectiva de vendre'l és, ara com ara, a peu de celler, en el transcurs de les diferents activitats que hi desenvolupem.

La finca on tenim el celler està situada en un lloc privilegiat, i gaudeix d'un paisatge natural esplèndid que fa possible l'activitat d'agroturisme. Així, a més de la possibilitat de visitar les vinyes i el celler, amb les explicacions de com fem el vi, oferim tastos de vi i de productes artesans de la comarca, dinars i sopars de tast per encàrrec, i també itineraris de natura per dins de la finca, que permeten l'observació de la vegetació autòctona. Aquest conjunt de serveis ajuden que un gran nombre de persones coneguin de prop els nostres vins. Totes aquestes activitats fan també possible donar feina continuada a les cinc persones que hi treballem, malgrat que estem encara molt lluny de garantir el lloc de treball a llarg termini.

Una altra peça clau del nostre projecte és tirar endavant l'Associació de Productors Artesans del Vallès Oriental, engegada ara fa tres anys a fi i a efecte de promocionar conjuntament els productes d'un grup d'artesans del Vallès Oriental.

Aquesta associació té com a objectiu prioritari donar a conèixer els productes de qualitat, produïts artesanalment per un grup de tretze petites i mitjanes empreses: Emús Vallès de Lliçà d'Amunt, formatges La Cleda de Canovelles, formatges Mogent de Sant Antoni de Vilamajor, forn de Can Busquets de l'Ametlla, pastes Sanmartí de Caldes de Montbui, plantes aromàtiques d'El Fai, l'Associació de Pagesos Molletans de Gallecs, els Vins de Serralada de Marina de Martorelles, embotits artesans El Montseny de Sant Celoni, i fruita seca de Can Burguès, mel d'Antany, shiitake de Bolet ben Fet, patés de foie de Can Manent, i vins de Vinyes del Bruguer, de Santa Eulàlia de Ronçana. Tots nosaltres, a més de participar en els agromercats i altres activitats que he esmentat abans, comercialitzem lots de



Lot de productes artesans de l'Associació.

productes, especialment en època de Nadal, encara que també la resta de l'any.

Altres punts de comercialització són l'Agrobotiga de Gallecs i l'Agrobotiga de Productors Artesans que l'Associació té a Barcelona. Donades les característiques d'aquestes empreses, calen estratègies conjuntes per fer front de manera més efectiva als problemes que ens són comuns. Precisament estem treballant en la creació d'una comercial que ens possibiliti l'expansió. Pel que fa a la venda *on line* estem presents en el web de dues empreses del sector, a l'espera de tenir enllestida la pròpia.

Som conscients que serà molt difícil, sinó impossible, fer que el conreu de la vinya torni a tenir en el paisatge del Vallès Oriental la presència d'altres temps. La cultura del vi ha perdut l'espai que ocupava dins de la casa de pagès tradicional de la mateixa manera que aquesta s'ha allunyat de l'autosuficiència que li era inherent. L'absència de gent jove al camp i la tendència al monocultiu fan que el coneixement al voltant de la vinya i el vi només pervisqui en la memòria dels avis i en les eines arraconades al fons dels coberts. Poques són les cases que avui dia es fan el vi, ni que sigui per l'autoconsum. Les vinyes, esdevingudes velles i inútils, van deixant lloc a les urbanitzacions i les indústries. Com a únic testimoni de l'existència d'antigues rengleres de ceps només trobem, en un racó de les cases, la bota de mistela o de vi ranci dels avis.

