

# reportatge

Aquests cellers tenen dues coses en comú. D'una banda, una nova generació de joves al capdavant que estan recuperant antigues vinyes, tradicions familiars i noves iniciatives amb l'ambició comuna de fer vins d'alta qualitat. I, d'altra banda, la passió pel territori, per la terra, per la vinya i per expressar aquest paisatge en els seus vins.

# ELS NOUS CELLERS DE LES COMARQUES GIRONINES

LLUÍS TOLOSA > TEXT I FOTOS

**S**ón gent que s'ajup i et fa tocar les llenques de pissarra negra i vermella. Que et parlen de gresos, sòls calcaris i silícics, d'argiles i terres sorrenques. Gent que treballa amb les seves mans les terres que treballaven el pare, l'avi i el besavi. Viticultors que s'adapten a l'embranchada de la tramuntana orientant bé les vinyes i posant xiprers entre vinya i vinya, esculpint així el paisatge de la vinya empordanesa. Joves que han d'encerclar la seva vinya amb cable elèctric perquè el seu raïm madur atrau els porcs senglars dels parcs naturals del voltant. Persones que a la vinya et fan tancar els ulls per olorar la brisa marina, la farigola i el romaní. Homes i dones senzills, de

mirada neta i sincera, que t'emocionen amb les seves històries.

Pura autenticitat, amb textures, aromes i gustos que es traslladen a la copa. Vins inseparables d'aquella persona, d'aquella història, d'aquella vinya, d'aquell celler. Vins personals, encara joves, però ja amb una personalitat que impressiona. Molts vins aspiracionals, resultat d'hores, dies i mesos experimentant, cuidant, tastant, buscant, aprenent, investigant i arriscant. Vins d'emprenedors, contracíclics atramuntanats, que estan invertint i treballant molt, en molts casos ignorant intel·ligentment aquesta maleïda conjuntura de la crisi. Projectes i vins que estan retornant la identitat perduda a aquest petit gran país de vins que és



**>> Jaume Serra, un dels millor enòlegs de l'Empordà. Format al prestigiós Châteaux Petrus, ha assessorat molts dels cellers gironins i ha marcat la personalitat de molts vins de l'Empordà.**

l'Empordà. Aquests són els amics admirables i els vins que estan posicionant la DO Empordà com a principal denominació d'origen emergent en aquests moments a Catalunya.

En un país normal, molts dels personatges que hi ha darrere d'aquests cellers serien entrevistats contínuament per diaris, revistes, ràdio i televisió. En un país normal, deixaríem de donar ajuts per a l'arrencada de vinya i destinariem els recursos a donar suport a aquests emprenedors, especialment als qui estan recuperant la vinya vella i les varietats autòctones.

Aquests són els vins que han de maridar la cuina empordanesa, la nostra cuina de mar i muntanya, perquè són precisament això, vins de mar i muntanya, vins de tramuntana. Són els vins que de forma natural haurien d'estar en totes les cartes dels hotels i restaurants gironins. I són els vins profundament mediterranis, idonis

**Vins inseparables d'aquella vinya, d'aquell celler. Vins personals, encara joves, però ja amb una personalitat que impressiona**

per oferir a la ciutat de Barcelona, que també és una ciutat profundament mediterrània. Essent com som un país turístic, aquests vins haurien de ser un dels nostres grans signes d'identitat i un dels nostres principals motors econòmics. Ho tenim tot a favor: la història, el clima, el paisatge, els vins, els personatges, la gastronomia i la infraestructura turística. Només falta que ens ho creguem i que confiïem en aquells que s'ho creuen.

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

# Vins de tramuntana

## El cellers més joves i prometedors de l'Empordà

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

**LLUÍS TOLOSA** > TEXT I FOTOS

### **Masia Serra**

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

### **Vinyes dels Aspres**

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

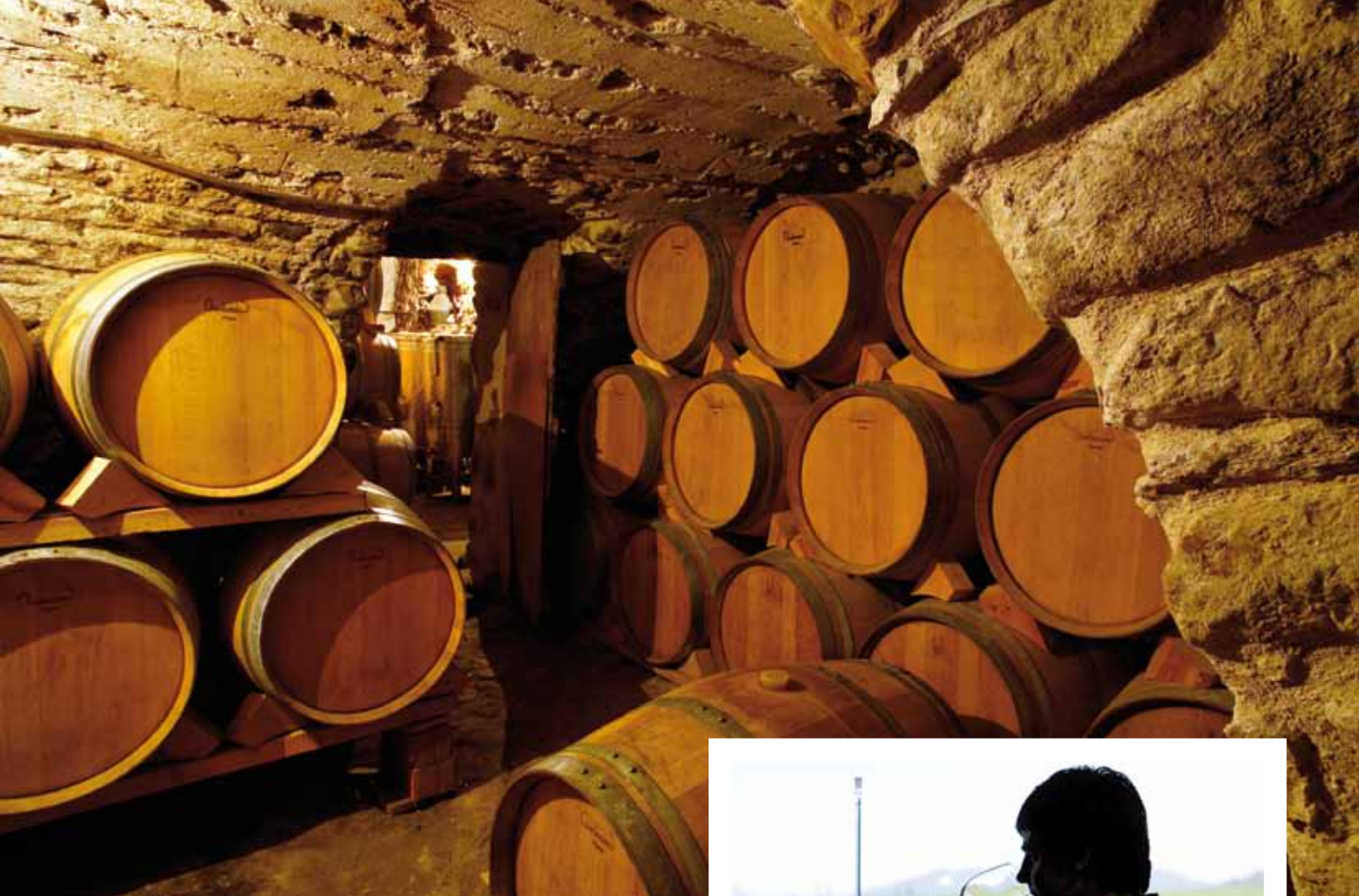


*>> En Bonfill a vegades pot trigar tres anys per recuperar una vinya vella.*

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

### **Arché Pagès**

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



### Vinyes d'Olivardots

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

### Terra Remota

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

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

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

### Celler Martí Fabra

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



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

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

### Setzevins

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



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



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

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



### **Cellers d'en Guilla**

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

### **La Vinyeta**

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

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

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

### **Gelamà**

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



### **Mas Vida**

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

### **Can Sais**

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

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

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

### **Clos d'Agon**

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



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

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

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

# La recuperació de la producció vitivinícola

## Quatre cellers del Gironès i de la Selva

L'origen del conreu de la vinya a Catalunya és molt remot. Segons les dades històriques i arqueològiques, la vinya va arribar pel Mediterrani, i la seva implantació a les comarques gironines fou ràpida i brillant. Com a zona més estable per al seu cultiu destacaren aviat l'Alt i el Baix Empordà. Després de diferents èpoques més o menys pròsperes, la terrible plaga de la fil·loxera —arribada a finals del 1880 des de França— deixà el país gairebé sense vinyes. Només foren replantades majoritàriament a l'Empordà, i a la resta del territori ho foren pràcticament de forma testimonial.

AGUSTÍ ENSESA > TEXT

**A** les darreries del 1990 i principis del 2010, s'inicien i es consoliden quatre explotacions vitivinícoles a les comarques del Gironès i la Selva, que es poden considerar autèntics tallers de creació, i que seguidament detallem.

### Serrat de Montsoriu

Aquesta explotació està situada a Sant Feliu de Buixalleu (la Selva). Les seves vinyes i cellers es troben a la masia can Serrat, al peu del castell de Montsoriu, al Parc Natural del Montseny. En aquest entorn privilegiat es cultiven les tres hectàrees de la finca, juntament amb tres hectàrees més en indrets propers. Els diferents sòls d'argiles, gresos i saulons i la determinant influència climàtica del massís creen un microclima que aporta nous matisos a varietats tan reconegudes com l'Albariño, el Pinot Noir, la Mencía,



SERRAT DE MONTSORIU

>> *Vinyes del Serrat de Montsoriu.*

el Merlot, el Syrah i el Chardonnay, principalment. La tradició vitivinícola d'aquesta zona es va interrompre fa més de cinquanta anys, i fou Josep

**Aquestes quatre explotacions vitivinícoles es poden considerar autèntics tallers de creació**

Trallero qui, amb la seva il·lusió i professionalitat, convençut que el vi autèntic neix a la vinya, a partir de 1995 adequa la masia, el conreu de la vinya i l'elaboració de vins singulars. És l'autèntic pioner en l'elaboració de vins de qualitat a les comarques gironines no empordaneses. Els seus vins més coneguts són Vinya Ilaria blanc, Clos de l'Espina negra —tots dos criança— i un espumós gran reserva amb la marca Trallero Verol.

QUIM PAREDES



QUIM PAREDES



QUIM PAREDES



QUIM PAREDES

## Blau Nou

La seu d'aquesta explotació és al Parc Natural de les Gavarres, al municipi de Sant Martí Vell (Gironès), en un entorn de camps de conreu, entre boscos de pins i alzines sureres, al peu d'un vell volcà, i envoltada per un bosc de 30.000 hectàrees. S'hi conreen 13 hectàrees de vinya sobre un terreny silícic-calcari i amb subsòl pedregós drenant. Les parcel·les orientades a nord, una pluviometria ideal i diferències de temperatura important entre nit i dia permeten al raïm un desenvolupament lent dels polifenols. Aquest cultiu encaixa bé amb el microclima local, i inclou les varietats de raïm blanc Viognier, Roussanne i Petit Manseng, i les varietats negres Merlot,

>> *Raïms i vinyes de l'explotació Blau Nou.*

Cabernet Franc i Marselan, inèdites a la zona, que n'ha recuperat el conreu. L'artífex i director tècnic del projecte és Philippe Dambois, que anteriorment ja

havia triomfat amb una altra explotació vitivinícola al Baix Empordà. Els seus vins es presenten amb les marques Ecococi i Ecomin, que han obtingut diversos premis per la seva qualitat.

**Josep Trallero, amb la seva il·lusió i professionalitat, convençut que el vi neix a la vinya, adequà la masia, el conreu de la vinya i l'elaboració de vins singulars**

## Pago Diana

L'explotació vitivinícola Pago Diana, situada a Sant Jordi Desvalls (Gironès), està ubicada al mas Sant Mateu, a cavall entre el Gironès i el Baix Empordà, en un indret que podem anomenar riba del Baix Ter. És proper a la desemboca-





>> *Vinyes al municipi de Sant Martí Vell (Gironès).*

tament amb un microclima benigne, afavoreix el conreu, als seus costers, de varietats de ceps de qualitat com Merlot, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre i Syrah. En aquest indret, en l'època romana, hi havia un celler al costat de la Via Augusta. Avui és una moderna explotació dotada de la tecnologia més avançada, que fa possible que els seus vins —gràcies a una curiosa elaboració, i al cultiu orgànic i integrat, expressin les millors qualitats del terreny. La plantació —d'unes 18 hectàrees, aproximadament— començà l'any 1998 per iniciativa del neurocirurgà Dr. Ricardo Ruiz-López. Actualment el projecte ja és una realitat, i produeix vins de qualitat, premiats en concursos i presentacions. Les marques que es comercialitzen actualment són Teria, Dianello i Clos Diana, en negres, i un curiós i inèdit vi blanc anomenat Blanc de les Nimfes, elaborat amb Verdejo i Gewürztraminer.

dura d'aquest riu, el *Ter flumen gerundensis*. La conca del Baix Ter, d'origen pirenaic, presenta una geologia rica en sediments i terres d'al·livió que, jun-

**Climent Polls, molt conegut a Blanes, decideix l'any 2004 engegar la replantació de la vinya que hi havia hagut**

QUIM PAREDES

QUIM PAREDES

QUIM PAREDES



QUIM PAREDES



SES VERNES

>> *La finca de Ses Vernes a Blanes.*

### Ses Vernes

Aquesta finca està situada a Blanes (la Selva), a la contrada dels Tres Turons, vora el torrent de ses Vernes, anomenada antigament vinya Carles. Les vinyes a Blanes eren un conreu molt estès, sobretot a la zona muntanyosa del faldar de Sant Joan, que domina la població fins a Lloret de Mar. Eren les «vinyes verdes vora el mar». La gent feia la collita per a consum propi i, si al final els sobrava vi, penjaven una branca de pi a la llinda de la casa per indicar que en tenien per vendre. Amb el temps, les vinyes van anar-se abandonant. Climent Polls —comerciant molt conegut a Blanes, i familiar de l'antic propietari de Vinya Carles— decideix el 2004 engegar la replantació d'aquella vinya. La van batejar amb el nom de Ses Vernes pel torrent així anomenat, que neix més amunt. Les varietats que s'hi conreen són Garnatxa Negra i una petita quantitat de Monestrell i, en blanques, Pansa Blanca, pròpia del país, i Subirat Parent, varietat fina

i aromàtica. Avui és una petita explotació vitícola exemplar, amb un tipus d'explotació perfeccionista, i amb una rigorosíssima selecció dels gotims. Si convé, es llença si hi ha alguna part amb rastre de podridura, per aconseguir un most perfecte. Actualment comercialitzen amb la marca Ses Vernes una petita quantitat de vi negre de criança d'excel·lent qualitat, un cava Brut Nature i un cava rosat brut que porta el nom Vinya de Rosa. Són els autèntics caves de vinyes de Blanes.

*Agustí Ensesa és mestre cellerer - professor d'anàlisi sensorial.*

**A Blanes, la gent feia la collita per a consum propi i, si els sobrava vi, penjaven una branca de pi a la llinda de la casa per indicar que en tenien per vendre**

