

La metamorfosi artística de la vinicultura

Vins naturals: Carriel dels Vilars

Treball Final de Grau de Comunicació Cultural

Mireia Batlle Pena

Tutor: Xavier Renedo Puig

Curs Acadèmic 2020-2021

*El azar, aunque existe, se ha reducido a la mínima expresión. Ve, por favor,
encuétralo y disfruta con el sentido primero de la gastronomía:*

Se puede comer y beber una tierra en un solo y auténtico acto de amor.

Joan Gómez Pallarès

LA METAMORFOSI ARTÍSTICA DE LA VINICULTURA

Vins naturals: Carriel dels Vilars

ÍNDEX

RESUM	4
INTRODUCCIÓ	5
MARC TEÒRIC	7
1. Els vins naturals	
1.1. Definició	
1.2. Història	
2. Biografia de Carlos Alonso, el pioner del vi natural	
3. Orígens i història del Carriel dels Vilars	
METODOLOGIA	18
RESULTATS	20
CONCLUSIONS	25
FONTS D'INFORMACIÓ	27
ANNEXOS	29
1. Entrevista a Carlos Alonso	
2. Entrevista a Joan Gómez Pallarès	
3. Entrevista a Roger Viusà	
4. Entrevista a Dani Ortega Cazorla	

RESUM

Els vins naturals s'estan posant, a poc a poc, de moda. La viticultura natural es troba en creixement i està augmentant la seva demanda. En el Treball *final de grau* que es pot llegir a continuació es pretén explorar què tenen d'especial aquests vins a diferència dels vins processats o comercial. Després de fer una enquesta per conèixer el grau d'acceptació de la viticultura natural entre la gent del carrer i quin consum en fan, vaig establir contacte amb diferents experts i professionals del sector perquè expliquessin què els va dur a interessar-se per aquest tipus de vins i quina és la seva percepció al respecte.

Al llarg del treball es podrà veure per què la població no acaba de consumir, malgrat que la demanda creix lentament, vins natural. Els enquestats tendeixen a creure que aquest tipus de producte té un preu massa elevat; que l'oferta als comerços és limitada i que, a més, no es coneixen prou bé les diferències entre els vins naturals i els processats o comercials.

Paraules clau: vins comercials o processats; vins naturals; agricultura sostenible; sulfits; llevats.

Abstract:

Natural wines are progressively becoming more popular. Natural winemaking is developing its growth and at the same time its increasing in demand. For my final dissertation degree project, which you can find below, a research has been carried out to see the differences between processed wines and natural ones. After doing some surveys to see the degree of acceptance of natural winemaking among the population, and after getting in touch with multiple professionals in the wine industry; so they can tell us their experience, and the initial motivation that brought them down the path of natural winemaking. Throughout the project, we will be able to see why the population does not integrate natural wine into their consumption, despite the fact that demand is growing slowly. Respondents tend to think that this type of product has a high cost, the offer in market is limited, and the difference between natural and processed wines is not fully understood.

Keywords: commercial or processed wines; natural wines; sustainable agriculture; sulfites; yeast;

INTRODUCCIÓ

En els últims anys, la societat s'ha començat a interessar per l'agricultura sostenible. Una agricultura que aposta pel plaer del conreu sense additius. La seva finalitat és clara: deixar de banda l'ús de tots aquells productes industrials utilitzats en el cultiu dels aliments.

Aquesta necessitat de canviar, conèixer noves tècniques o bé, de recuperar-ne de velles per millorar la qualitat dels productes m'ha portat a fer un treball de recerca sobre la viticultura natural, la nova moda que busca productes poc elaborats i desenvolupats a partir del seu mateix procés biològic. És per aquest motiu que el meu treball desenvoluparà una investigació sobre la viticultura natural, centrada en un celler de vins naturals en particular: El Carriel dels Vilars de Carlos Alonso.

El meu objecte d'estudi inicial serà, però, el coneixement dels vins naturals i tot el que comporten; què entenem per un vi natural, quins paràmetres ha de complir, conèixer la seva història, els tipus que n'hi ha i, finalment, fer un reflexió sobre les DO (Denominacions d'Origen). A continuació centraré el treball en el celler Carriel dels Vilars, la bibliografia del viticultor Carlos Alonso, els orígens i la història del seu celler, els vins que fa i el reconeixement que han tingut.

A més, faré una anàlisi crítica dels coneixements que té la societat dels vins naturals; què són, el consum que se'n fa, com se solen triar els vins, on es compren i en què es basen a l'hora de comprar un bon vi purament natural.

M'interessa el periodisme d'investigació entorn de la viticultura natural, un àmbit poc conegut periodísticament i que m'agradaria analitzar en les següents pàgines.

A la meua família sempre hem fet vi, és una tradició que ja ve dels meus avis, de fa més de quaranta anys, i que ara, en l'actualitat estan seguint els meus pares. El vi que realitzem és negre, del raïm *cabernet*, no hi afegim cap mena d'additiu, ja que el deixem en repòs perquè ell mateix desenvolupi les seves

qualitats. És un vi de consum propi. Aproximadament a l'any en fem d'uns 100 a uns 150 litres, depenent de les condicions meteorològiques o de les epidèmies. No obstant això, no és un vi natural, ja que per prevenir les malalties que puguin sorgir el sulfatem amb coure, cosa que, tanmateix, no aporta cap classe de toxicitat a la planta de la vinya. D'ençà que sóc ben petita, he viscut cada any aquest procés de la viticultura casolana. He pogut experimentar diversos canvis, ja que l'augment de la tecnologia ha provocat un canvi en el seu procés d'elaboració.

Al principi, un cop collit el raïm, el posàvem en un gibrell per xafar-lo amb els peus i posteriorment el passàvem per la premsa per acabar d'extreure tot el suc del raïm i treure les pellerofes restants. Un cop acabat el procés d'extracció del suc, el posàvem en uns bidons d'acer inoxidable amb la verema i el deixàvem reposar uns quaranta o quaranta-cinc dies aproximadament. Amb els anys, vam deixar de fer-ho amb els mateixos peus i vam comprar una trituradora per tal de facilitar el procés i avançar tecnològicament al mateix temps que ho feia la societat.

Els resultats que espero obtenir d'aquest treball de recerca són conèixer i aclarir conceptes de la terminologia de la viticultura natural, a més de poder conèixer les diferències i la història d'un celler de vins naturals, tan famós com el Carriel dels Vilars. Així mateix, també espero que les persones entrevistades resolguin tots els dubtes que em vagin sorgint a mesura que vagi redactant el treball i em permetin ampliar els meus coneixements en aquest sector.

MARC TEÒRIC

1. ELS VINS NATURALS

El món és en ple procés de transició a causa de les conseqüències del canvi climàtic. Els éssers humans cada vegada som més conscients que estem “obligats”, parlant clar, a portar una vida més saludable i més sostenible per tal de conservar el nostre medi natural. És per aquest motiu que s'està posant de moda el consum sostenible i ecològic, basat en els productes naturals que s'obtenen a partir de la més mínima intervenció humana, és a dir, res d'additius i productes químics que puguin perjudicar el medi ambient i el mateix fruit. En aquest mateix procés de canvi, ens hem vist obligats a readaptar-nos com a societat i a consumir productes de proximitat, del petit comerç i elaborats de primera mà, dit en altres paraules, tornem a consumir productes de la terra, de la nostra terra, per tal de potenciar el sector primari.

Cal, però, donar una definició clara del concepte “agricultura sostenible” per tal d'entendre el marc on s'emmarca la viticultura natural. L'agricultura sostenible és la base del futur si volem conservar el nostre planeta. Es tracta d'una agricultura ambientalment racional, socialment responsable i rendible per a tots els agricultors (Rainforest Alliance, 2019). Per tant, com diu l'Organització de les Nacions Unides per l'Alimentació i l'Agricultura, l'agricultura sostenible ha de garantir la seguretat alimentària mundial i al mateix temps ha de promoure els ecosistemes saludables i donar suport a la gestió sostenible de la terra, l'aigua i els recursos naturals (FAO, S/D).

Com és obvi, la viticultura natural també forma part d'aquesta agricultura sostenible, i és per això que la base del seu conreu consisteix a evitar qualsevol classe d'additiu i deixar que la mateixa vida del raïm doni els seus fruits i, un cop embotellat, el suc prengui la llibertat de crear els seus àcids.

1.1 DEFINICIÓ

Els vins naturals es diferencien dels vins industrials perquè s'han obtingut amb la mínima intervenció possible. El gran problema tocant aquesta qüestió és que no hi ha unanimitat en la definició del concepte del "vi natural". Per tant, a cada país, cada associació de productors i cada productor independent tenen diferents criteris a l'hora d'elaborar-los, a vegades més estrictes i a vegades més flexibles. Tot i això, tots segueixen un mateix fil conductor. que es basa estrictament en la línia menys intervencionista i invasiva a l'hora de conrear la vinya i elaborar el vi (Delfino. A, 2020).

La viticultura s'entén com una disciplina que s'ocupa de l'estudi i de l'activitat de cultivar el raïm, és a dir, el cultiu sistemàtic de la vinya i, més precisament, del seu fruit, el raïm, sigui per ser consumit directament o bé sotmès a un procés de fermentació per produir el vi (Ucha. F, 2013).

Rudolf Steiner és conegut per la seva "Antroposofia" o "Ciència Espiritual", una escola de pensament que considera essencial sensibilitzar l'ésser humà amb relació a la naturalesa. També va ser el creador de l'agricultura biodinàmica, o més ben dit, en va ser l'inspirador. Una agricultura que va en concordança amb les energies que creen i mantenen la vida. El primer grup d'agricultors d'aquesta escola es va dedicar a experimentar sobre el terreny amb la finalitat de verificar la validesa del nou mètode agrícola, respectant-hi els principis per assegurar la salut de la terra, de les plantes i per procurar una nutrició sana pels animals i l'ésser humà (Pfeiffer, 1992).

Per Steiner, l'objectiu de l'agricultura biodinàmica era trobar el sentit profund de la relació entre l'ésser humà i la naturalesa, entre la ment i l'entorn. Portar-ho tot a terme a través de les sensacions físiques que ens arriben del que fem, del que mengem i bevem per aconseguir una percepció espiritual, més transcendent, és, també, l'objectiu.

L'agricultura biodinàmica és una de les tècniques més conegudes i utilitzades en el sector de la viticultura natural, ja que proporciona unes condicions molt beneficioses per al conreu i que afavoreixen el producte. En altres paraules, la biodinàmica en la vinya pretén restituir la terra en forma d'humus.

L'humus, segons el Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans, és el conjunt de matèria orgànica que hi ha a la capa superficial d'una terra o un sòl. Es forma per la descomposició de restes de vegetals i d'animals (DIEC2, S/D). L'autor del llibre *Vinos Naturales en España*, Joan Gómez Pallarès, un filòleg que ha après del món del vi com a amateur i autodidacta, defineix la biodinàmica en l'agricultura amb aquestes paraules: “hem de tornar a la terra el seu equilibri. Fer que la terra recuperi la seva fauna i la seva flora autòctones, permetre que cada element de l'ecosistema trobi el seu lloc i actuï segons allò que la naturalesa li demana” (Gómez Pallarès, 2018, p. 90). El mateix autor, remarca que “la gent fa mal a les seves pròpies terres tirant productes sistèmics que acaben matant la fauna microbiana i la riquesa natural del seu humus” (Gómez Pallarès, 2018, p. 92).

Val la pena tenir en compte que el medi ambient s'ha anat deteriorant al llarg del temps i que actualment ens trobem en un punt força crític mediambientalment, de manera que com a societat toca actuar si ho volem frenar. Només depèn de nosaltres deixar de banda els mals hàbits que perjudiquen l'ecosistema de la terra per poder tirar endavant i desenvolupar aquells sistemes alternatius que preservin i conservin el nostre medi natural. A la llarga, la fauna i la flora, i inclús nosaltres mateixos, agraïrem aquest esforç.

Tornant a la importància dels vins naturals, plantegem una altra qüestió: tenen el mateix sabor totes les ampolles de vi natural, del mateix celler i de la mateixa collita? És sorprenent, però els vins naturals tenen un efecte únic i són totalment diferents. És per això que es pot afirmar amb certesa que no hi ha cap ampolla de vi que sigui exactament igual, ja que la verema cada any depèn d'unes condicions climàtiques diferents (pluges, temperatures...) i, a més, hi ha actuat el factor atzar. Una d'aquestes condicions, probablement la més important, és la meteorologia, del qual depenen les collites de raïm, ja que una primavera amb molta pluja, o un estiu massa càlid, podria perjudicar la verema per complet i veure's afectat el seu fruit.

A més a més, també cal tenir en compte que en la planta hi poden aparèixer plagues i malalties que poden ferir la soca de la vinya. Sigui com sigui, com hem dit anteriorment, per dur a terme un vi purament natural no s'utilitzen

additius, i per tant, no actuar davant d'una plaga podria ser tot un repte per l'agricultor, perquè es podria veure afectada la seva collita, perjudicant també, els seus ingressos de tot un any de treball.

Segons l'article deu, de la Llei 25/1970, del 2 de desembre, de l'Estatut de la Vinya, del Vi i dels Alcohols, *BOE*, "el vi com a producte final de la verema és la beguda resultant de la fermentació alcohòlica completa o parcial del raïm fresc o del most. La seva graduació alcohòlica natural, generalment no és inferior a nou graus".

Joan Gómez Pallarès dóna la solució a la doble paradoxa de la definició del "vi natural", preguntant-se sí és possible l'existència d'un vi antinatural. La resposta clara que dóna és que no. I diu: "qualsevol vi que neix de la fermentació alcohòlica d'un most és un vi natural". Tot i això, aclareix que "hi ha vins que són més naturals que altres". En aquesta mateixa línia, puntualitza que "els vins, les persones i les bodegues que fan vins naturals, es dediquen a cultivar la vinya a partir d'una dimensió humana. Una dimensió raonable que permeti als agricultors controlar en primera persona tot el procés de l'elaboració" (Gómez Pallarès, 2018, p. 45).

1.1 HISTÒRIA

Els vins naturals són cultura. Històricament, d'ençà que els fenicis i els romans van arribar a les nostres terres, el vi sempre ha estat present en els nostres paisatges, les nostres tradicions, les nostres celebracions i les nostres taules del dia a dia (Pié, 2018, p. 15-19). Per entendre la història de la viticultura primer de tot cal mirar-la, observar-la, fixar-se en els detalls, buscar un fil conductor històric, conjuntament amb el paisatge que l'envolta i, sobretot, és necessari sentir-la i viure-la per entendre-la en la seva essència.

El vi porta tota la vida amb nosaltres, formant part del nostre dia a dia, de les nostres tradicions i celebracions, fins al punt que sembla gairebé impossible ubicar-lo cronològicament. Tot i que no podem afirmar res en concret dels inicis de la viticultura, existeixen alguns objectes i proves que al llarg del temps han anat sortint a la llum.

Aquests inicis de la “*vitis*”, anomenada vinya en llatí, se situen al voltant dels anys 6.000 i 5.000 a.C. Dues coses que han perdurat al llarg de la història i que actualment permeten ubicar els seus inicis són un vas que conté un residu vermellós, que els experts han deduït que podria ser vi, trobat a les muntanyes de Zagros, la cadena muntanyosa més llarga d'Iraq i d'Iran (en la data 5.400 a.C) i un celler trobat a Armènia.

Tot seguit, segons la revista digital líder en el sector dels vins a Espanya, *Vinetur*, el consum del vi va prendre un paper social molt important i es va anar estenent cap a l'occident, va arribar a Grècia, i cap al sud, fins a Egipte durant l'Imperi Mitjà al segle XX. Una de les coses que cal destacar és que el vi, al llarg de la història, ha estat molt ben considerat per l'alta societat occidental. Ha estat el protagonista de qualsevol gran esdeveniment o banquet important, i al seu voltant s'han signat els grans tractats històrics, polítics o comercials d'occident. Així mateix, el vi sempre ha estat relacionat amb la història de l'home, sobretot amb les referències de la mitologia de diferents cultures de la civilització. El vi té un caràcter màgic i místic (C. Serres, 2018).

En segon lloc trobem Dionís, el Déu grec del vi, a qui s'atribueix la invenció de la viticultura. També és el protagonista de múltiples espectacles com els festivals, el teatre, la dansa, el plaer i, com no podria ser d'una altra manera, el vi. Convé ressaltar que en les llegendes que s'han anat generant sobre ell, també el relacionen amb la ciència que estudia la *vitis* i les seves característiques.

I en tercer lloc tenim Bacus, deu del vi en l'Antiga Roma, que és bàsicament l'adaptació del Déu Dionís a la mitologia romana, amb una característica que si més no el feia diferent: era retratat com irreverent i amb un punt pervers (C. Serres, 2018).

No podem acabar de parlar d'història i de mitologia si no expliquem la relació entre el vi i la religió cristiana. En la literatura bíblica es parla del vi molt freqüentment, com una font simbòlica dels actes religiosos, considerats com una benedicció de Déu, que provoca alegria, diversió, tot i que en algunes ocasions també es podria convertir en un perill potencial que podria ser usat

imprudentment i pecaminosament (Wikipedia, S/D). Com és el cas de Noè, la barca de Noè, una llegenda religiosa que porta implícit un missatge dels usos i perills del vi en el cultiu de la vinya.

El relat del Diluvi Universal, la supervivència de Noè i el descobriment o invenció del vi, és una de les històries més conegudes de la Bíblia, de manera que per la religió cristiana, ell és, el creador del vi.

La llegenda del Gènesi diu que; “Després del Diluvi, l'holocaust ofert pels supervivents i l'establiment de l'impacte mitjançant el qual Déu va prometre no tornar a destruir tots els éssers vius de la terra, Noè va plantar una vinya, va fer vi i es va emborratxar. Aquesta borratxera va tenir unes conseqüències nefastes per a una sèrie de pobles al llarg de la història (López Guix, 2018, p. 1-17).

Un altre tema que també està lligat a la història de la viticultura és l'arquitectura de les bodegues. Els agricultors d'aquest àmbit centren tots els recursos econòmics en la vinya i la seva cura, però tendeixen a deixar de banda la importància del celler on posteriorment s'elaborarà el producte final, és a dir, l'espai on s'embotellarà, s'etiquetarà i on es deixarà reposar el temps que calgui perquè el mateix vi pugui elaborar els seus àcids i esdevingui pur i de qualitat.

Pel que fa a l'arquitectura de la viticultura, Joan Gómez Pallarès, diu que “el camp i les seves formes, les necessitats d'un edifici que han de ser pensades per fer vi, l'orientació de la bodega, l'aprofitament integral de les energies de la lluna (les del subsòl i les de l'atmosfera), els materials i formes concurrents amb la història vitícola d'aquell lloc, etc. Són dades que no sempre s'han tingut en compte prioritàriament en la construcció contemporània de les bodegues dels vins” (Gómez Pallarès, 2018, p. 156).

2. BIOGRAFÍA DE CARLOS ALONSO

Carlos Alonso és el pioner dels vins naturals aquí, a Catalunya, i probablement també a Espanya. Amb només deu anys va crear el seu primer vi gasós; més tard, va decidir posar en pràctica la seva passió i el seu interès per la viticultura natural, i va crear el seu propi celler a Rabós (Espolla), anomenat Carriel dels Vilars, en honor a la masia de la seva infància, on va aprendre tot el que ara sap dels vins naturals. Després de molts anys de dedicació a aquest món, actualment és un dels màxims viticultors naturals del nostre país. El seu celler, Carriel dels Vilars, ha tingut el plaer d'acollir crítics, sommeliers, i gastrònoms de molt renom.

La passió del Carlos Alonso ve d'ençà que era ben petit. A casa seva sempre els havia agradat el vi. Tot i que no n'entenien gaire, buscaven una qualitat tant en el que bevien com en el que menjaven. El vi era important. El vi l'anaven a comprar a un petit pagès de la zona del Penedès, que sempre els oferia el producte de màxima qualitat, de proximitat i el venia a l'engròs, cosa que era molt d'agrair.

Quan tenia deu anys la seva vida va fer un gir de cent vuitanta graus, ja que els seus familiars van decidir enviar-lo a una masia a Corbera de Llobregat, perquè els estudis no li anaven bé, i van creure que un canvi d'aires era la millor opció.

Els amos de la masia eren una família que vivia bàsicament de les feines del camp, com un recurs de subsistència. La tasca del Carlos Alonso era ajudar-los en qualsevol feina relacionada amb l'hort, el conreu o la collita, entre d'altres coses. La família del mas tenia una petita vinya per al consum propi. Durant la temporada del raïm Alonso els ajudava en tot el procés de la collita, portar el raïm cap al cub per xafar-lo i premsar-lo i finalment embotellar-lo i deixar-lo reposar perquè fes el procés de fermentació al seu propi ritme.

Carlos Alonso explica que allà va fer el primer vi de la seva vida. Amb només deu anys li va quedar gravat que un mateix es pogués fer el seu propi vi, per al seu propi consum! Seguir tot el procés de fer un vi natural el va marcar tant que quan es va anar fent més gran va voler aplicar tot el que havia après, de manera que l'any 1979 va decidir fer el seu primer vi de collita i conreu propi.

Ell sempre diu que és el pioner de la viticultura natural, ja que va ser el primer a Catalunya en fer vins naturals i ancestrals, i probablement també ho és d'Espanya. És un procés que li va sortir per casualitat i en el qual va invertir molta part del seu temps.

Carlos Alonso no ha tingut cap referent concret que hagi seguit, però la família del mas can Carriel, on ell va estar de petit, van ser uns grans mentors. De tota manera, com ell mateix remarca, la seva trajectòria s'ha basat en l'aprenentatge a partir dels encerts i dels errors, ja que quan ell va començar no hi havia ningú que fes vins naturals com a tal, i que s'hi dedicués.

Els vins que s'elaboren al celler del Carriel dels Vilars són vins naturals a partir del conreu ecològic. Les claus per elaborar un bon vi, Carlos Alonso les centra en el conreu de la vinya. Per fer un vi en la seva puresa natural, no s'hi pot afegir cap mena d'additiu, és per aquest motiu que el raïm ha de ser el màxim bo possible. L'agricultor remarca que el més important en el procés d'elaboració és l'obsessió per la qualitat del raïm a l'hora d'entrar en el celler. El bon vi es fa a la vinya, al celler només passen una sèrie de processos i res més, afirma Carlos Alonso.

Segons ell, el vi natural és el vi que s'ha obtingut a partir d'una agricultura modesta en terres i territoris ideals que té com a base la maduració i l'equilibri del raïm, per poder passar després simples processos mecànics i tradicionals com ara, per exemple, les tasques de xafar, fermentar, premsar o emmagatzemar. És a dir, no se li ha afegit cap classe de química o procés físic que alteri la forma espontània d'obtenir vi (ni sulfits, ni fustes).

Carlos Alonso s'ha passat molts anys fent i venent vi, però en els seus primers anys com a vinater el vi natural es venia molt poc. Per aquesta raó al celler se li va acumular un gran estoc, i quan es va començar a posar de moda l'agricultura sostenible i els vins naturals, es va passar cinc anys venent moltíssim vi, perquè tothom en volia, sobretot els estrangers. Des d'aleshores, la seva demanda va augmentar i ara mateix, la demanda supera tot el que ell pot oferir. En aquests moments, a finals de maig, ja no té existències. Només

en podrà oferir a la propera campanya, aproximadament pels volts del mes de novembre.

Carlos Alonso ja ha complert tots els seus somnis i expectatives, si més no, afirma que ja no té cap intenció de crear ni fer res nou. Però el projecte que ha dut a terme fa poc, i que donarà fruits amb el pas del temps, ha estat la replantació del que l'agricultura li havia fet arrancar, per tornar a tenir el nivell de vinyes que li interessa. No vol abastar grans quantitats de vinya, ja que el seu objectiu és tenir una empresa petita, modesta i familiar, viable perquè doni per viure a la seva família. Ell mateix sap que, en general, si augmentes la quantitat de vinya, perds el control personal, l'eficàcia dels tractaments i tota una sèrie de qüestions, ja que s'acaba fent la feina de manera mecànica, rutinària i acabes cometent un error darrere d'un altre. Mai pot ser igual un producte fet artesanalment que un d'industrial.

Actualment, els seus vins es troben als millors restaurants. Això sí, sí n'hi ha, perquè s'esgoten molt ràpidament, a causa de la moda que hi ha ara dels vins naturals. A més, al ser un dels pioners, aquesta nova moda vitícola se l'ha pres molt seriosament. Ell està molt agraït, perquè aquest reconeixement compensa tots els anys de poc reconeixement que ha tingut.

3. ORÍGENS I HISTÒRIA DEL CARRIEL DELS VILARS

El celler del Carriel dels Vilars, va sorgir l'any 1979, quan per circumstàncies de la vida, Carlos Alonso vivia a la plana de Vic, a Orís, en una masia que es deia Mas Can Carriel, d'aquí deriva el nom del celler: El Carriel dels Vilars.

La creació sorgeix quan el viticultor, Carlos Alonso, va comprar raïm a Vilajuïga i el va portar a Orís, un poble del municipi d'Osona. Aquell any, al poble, es va començar a fer el que seria la festa del vi; van fer tot l'acte de l'elaboració del vi; van aixafar el raïm, el van posar en una bóta i abans d'acabar la fermentació, al cap de dos mesos, van anar a buscar una mica de vi, i la sorpresa va ser que li havia sortit un vi absolutament gasós.

Al novembre de l'any 1979 Carlos Alonso va pensar que acabava d'inventar el *Champagne* natural i de fet, una mica, sí que va acabar essent això. Aquest mètode ancestral ja es coneixia, perquè fa sis mil anys els primitius ja havien investigat aquestes tècniques i també van arribar a fer un vi gasós mentre provaven de fer altres coses. Tot i que a la llarga aquest procés, es va intentar industrialitzar, mantenint el mateix producte, amb els anys es va acabar sintetitzant el que ara anomenem el mètode *Champenoise*, tant per al *Champagne* com per al cava, que és un producte sintètic. El *Champenoise* és un vi base, collit molt verd (perquè sempre sigui igual). Perquè la maduració d'un any no sigui diferent de la d'un altre, li posen sucres i ferments i, finalment, li fan fer una fermentació totalment artificial.

C. Alonso afirma que sempre l'ha entusiasmat fer els seus propis aliments com, per exemple, el formatge, els embotits i el pa, però el vi li interessava més perquè, a part de ser aliment, és un producte que té connotacions místiques. Des d'aleshores va començar a fer aquest tipus de vi que es deia "ancestral" i que Alonso es deia *Champagne*.

El primer vi que va començar a fer en el celler de Rabós, al Carriel dels Vilars, era un vi rosat de la primera vinya que va cultivar. En venia les ampolles a estrangers, com un *Champagne* rosat, que als estrangers els anava molt bé, perquè era natural, tenia sucre residual propi i era molt poc àcid, molt fàcil de vendre i de prendre. A partir d'aquí, va anar fent vi i venent-lo durant molts anys i així és com explica Carlos Alonso que va anar sorgint i evolucionant el celler del Carriel dels Vilars.

Després de molts anys dedicant-se a l'agricultura sostenible i als vins naturals, defineix els seus vins com el producte resultant d'una agricultura modesta, ecològica, que no vol "pressionar" les plantes perquè donin un fruit molt gros, sinó, deixar-les respirar, que facin al seu aire, ajudar-les el mínim possible perquè completin tot el cicle i puguin madurar a la perfecció. Venint d'aquests raïms de cultiu modest, ecològic i amb un terreny ideal per a la vinya, diu que se n'obté poca producció per planta, però és guanya una gran concentració en el sabor del fruit.

Els vins que fa són directes, fidels al territori i al clima d'on creixen. És per aquest motiu que el seu suc és molt contundent, ja que la planta produeix un fruit molt concentrat. El viticultor pioner en els vins naturals a Catalunya, i probablement a Espanya, remarca que l'agricultura en general no té futur, i menys la viticultura natural, si no passa per l'estricta producció ecològica. A la llarga, tot el que sigui ecològic, tindrà la garantia d'una qualitat important. Per contra, el que falla en el món del vi comença a partir de la porta d'entrada al celler, ja que el producte pot ser obtingut ecològicament, però a dins el celler les manipulacions autoritzades poden ser terribles. No hi ha futur a l'agricultura que no sigui ecològica, perquè el món s'està adonant de l'aberració de buscar la quantitat en comptes de la qualitat.

METODOLOGIA

La metodologia d'aquest treball s'ha basat principalment en la recerca d'informació. Davant del meu poc coneixement de la viticultura natural, vaig necessitar una formació prèvia a través de diversos recursos que vaig trobar via internet, i també a partir de llibres, documentals i entrevistes. Tot això va ser necessari per tal d'adquirir coneixements i tenir una noció més aprofundida del tema del treball.

Primerament, vaig llegir el llibre: *Vinos naturales en España; placer auténtico y agricultura sostenible en la copa* de Joan Gómez Pallarès. En aquest llibre vaig aprendre molts continguts nous: la definició de vi natural, com cultivar una vinya purament natural, què és la biodinàmica, els defectes del vi natural, el llenguatge visual del procés de l'embotellament, entre altres coneixements.

La segona part del llibre estava dedicada a qui fa els vins naturals a Espanya. Una cosa que em va sorprendre va ser que just mencionava el celler en el qual jo em volia centrar: el Carriel dels Vilars, dels Vilars de l'Alt Empordà (Espolla), del viticultor Carlos Alonso.

Per altra banda, per saber quins coneixements té el gran públic sobre la viticultura natural he passat una enquesta al meu entorn, un públic molt variat. L'enquesta va ser realitzada a 200 persones, els rangs estaven dividits en 15 anys de diferència, des dels 18 fins a més grans de 81 anys. El tipus de persones que van respondre l'entrevista eren majoritàriament del rang jove i de mitjana edat. Les preguntes anaven relacionades amb el consum del vi, els gustos de les persones entrevistades i quin coneixement tenen de la viticultura natural. Els resultats de les enquestes es troben recollits, desglossats i comentats al següent apartat del treball.

La part pràctica del treball es basa en les entrevistes realitzades als diferents experts del sector: Carlos Alonso, vinater del celler Carriel dels Vilars. Joan Gómez Pallarès, crític enòleg i autor del llibre *Vinos naturales en España*; Roger Viusa, sommelier i propietari del restaurant Plaça del vi 7 i un dels l'encarregat de la botiga La Cuvée de la Plaça, de Girona.

Les preguntes que he escollit per realitzar les quatre enquestes són gairebé les mateixes, ja que d'aquesta manera puc obtenir criteris i punts de vista diferents depenent del lloc que ocupen dins el mateix sector de la viticultura natural. Les qüestions estan dividides en dos blocs: per una banda, l'interès personal cap als vins i la tasca que realitzen, i per altra banda, entrant més en matèria, com definirien els vins naturals, quin futur creuen que té la viticultura natural, i l'opinió que tenen de les denominacions d'origen.

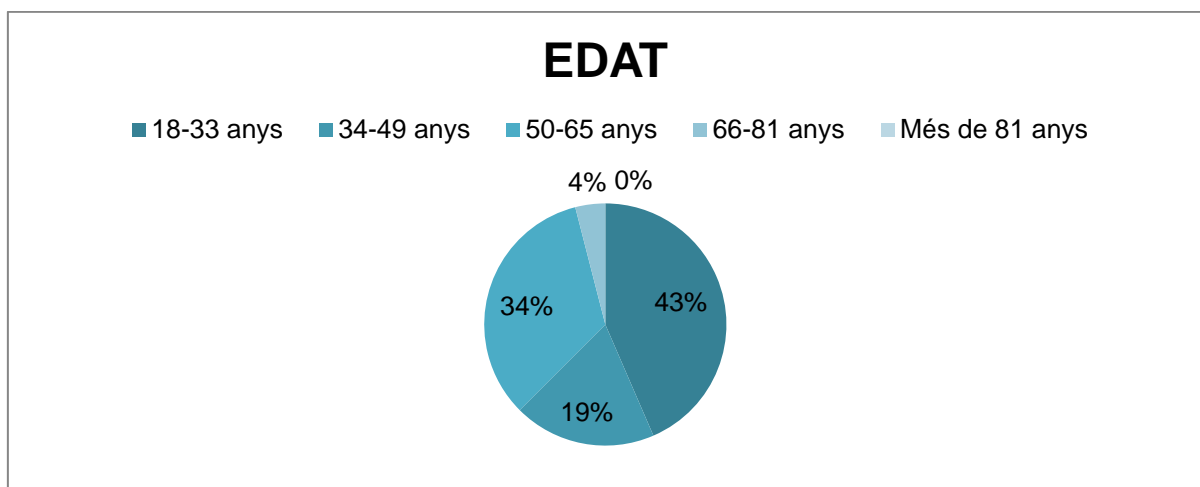
Aquest treball vol aclarir per què està tan de moda la viticultura, què en sap la gent dels vins, quin coneixement en tenen, quin consum en fan i, arran d'aquesta moda, quines expectatives s'han elaborat d'aquest producte.

RESULTATS

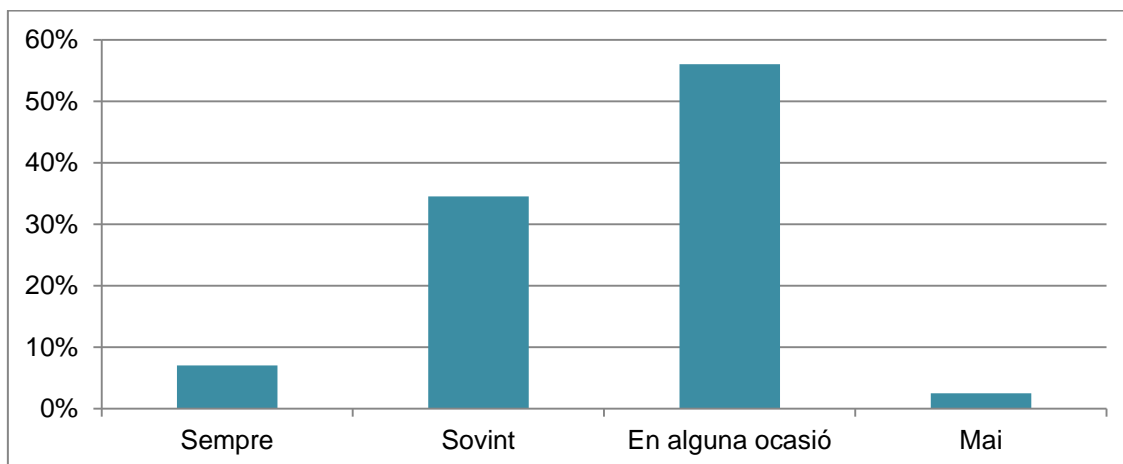
Per saber quins coneixements té el gran públic sobre la viticultura natural, he passat una enquesta a 200 persones. D'aquesta manera he pogut valorar el coneixement que té una part de la societat sobre els vins. L'enquesta està dividida en tres seccions: la primera fa referència a la contextualització de la mosta. La segona, la tipologia dels vins (podem trobar molts tipus de vins, que hi ha uns trets característics que els fan diferents dels altres). A l'hora de triar un bon vi ens solem basar gairebé sempre en unes característiques determinades, tenint en compte les preferències del nostre paladar.

En la tercera secció, entrem en matèria i comencem a parlar de la viticultura natural: Els vins naturals busquen, per sobre de tot, minimitzar la intervenció en el procés d'elaboració. Així, en la fermentació alcohòlica no s'afegeixen llevats comercials. Tampoc s'hi afegeixen sulfurs per a la conservació del vi. L'únic sulfurós és el que es produeix de forma natural durant la fermentació alcohòlica, i la fermentació malolàctica es porta a terme sense afegir-hi bacteris. Tampoc no es corregeixen els nivells de sucre, l'acidesa, el color, ni el nivell d'alcohol, i tampoc s'acostuma a filtrar els vins (Aribau 1964, 2019).

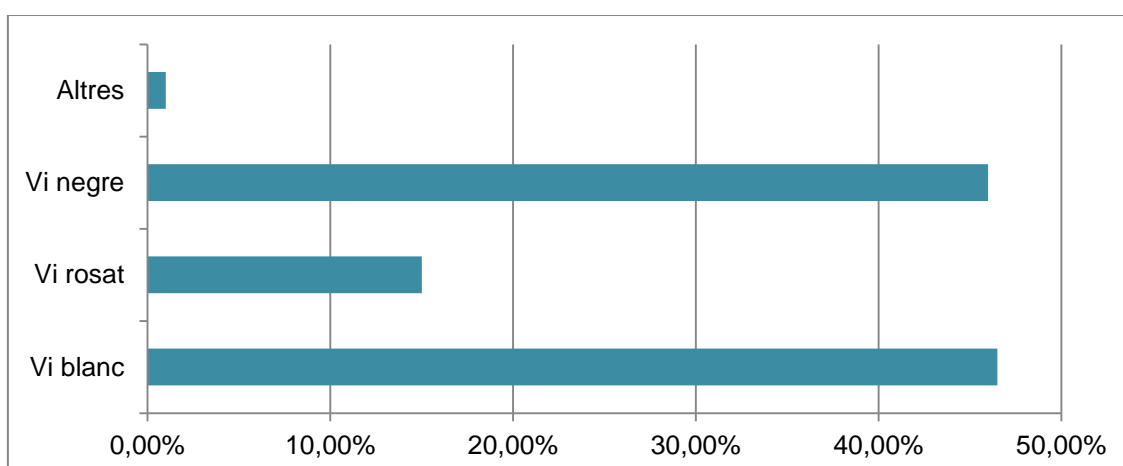
La franja d'edat entrevistada és molt variada, va dels 18 anys fins més grans de 81 anys i les respostes que he obtingut són, sobretot, d'un públic jove i de mitjana edat, tal com és mostra a continuació.



La següent pregunta era si consumien vi habitualment i, tal com podem observar, la majoria de la gent no té per costum consumir vi habitualment, però, un 56% de la mostra entrevistada afirma que en alguna ocasió especial sí que en solen consumir.

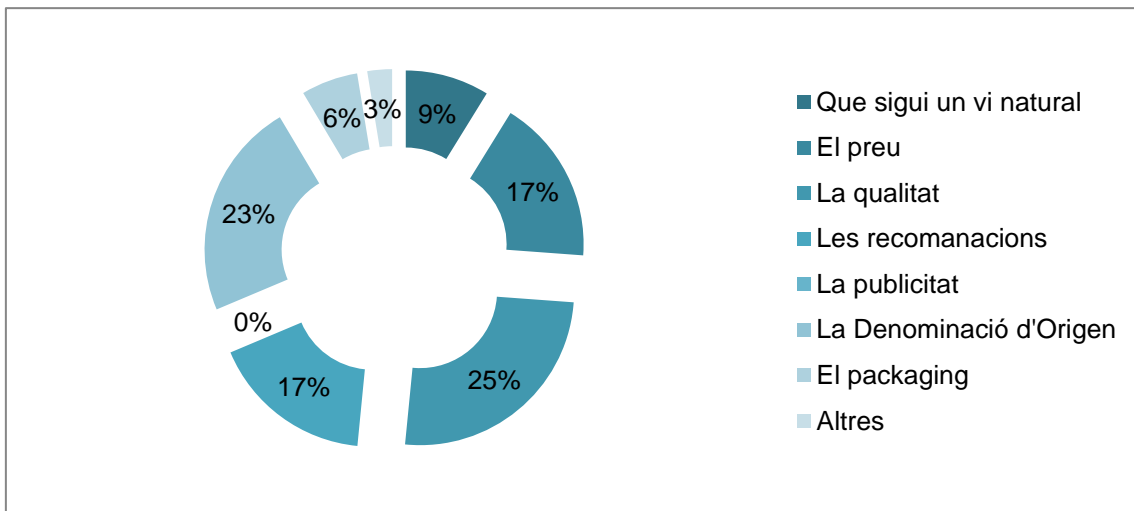


En la segona secció de l'enquesta és pregunta, quin és el vi preferit: el blanc, que té un color daurat o ambre, és un vi elaborat per fermentació del most sense pellofa. El rosat, un vi de color rosa o vermell clar, és elaborat per fermentació de raïms negres i només parcialment amb la seva pellofa. El vi negre, un vi vermellós elaborat per fermentació del most amb la pellofa i les llavors, o l'última opció: altres. En el gràfic es veu clarament l'èxit que té el vi blanc i negre, com a vins i sabors tradicionals.

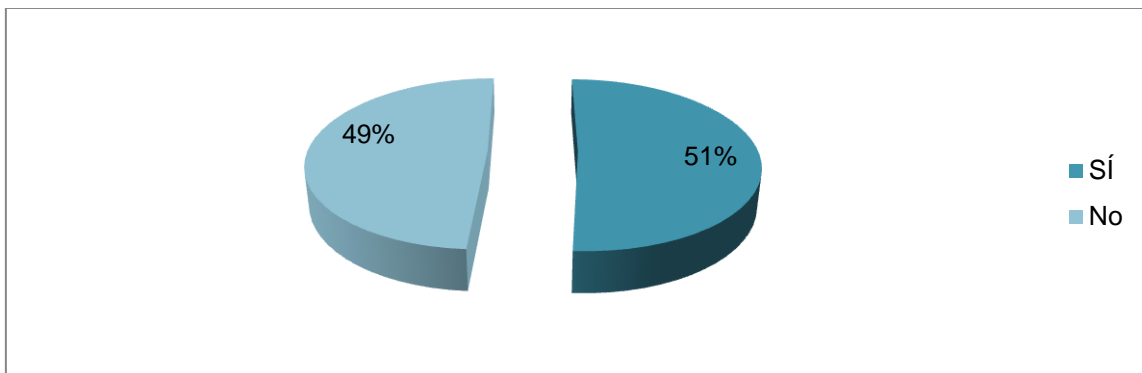


Les respostes a la pregunta en què es basen a l'hora d'escollir un vi, les respostes van ser diverses, però, tot i això predomina la variable de la qualitat, tenint en compte les Denominacions d'Origen i el preu. No obstant això, també

podem observar que només un 17% de la població entrevistada és fixa que sigui un vi natural.



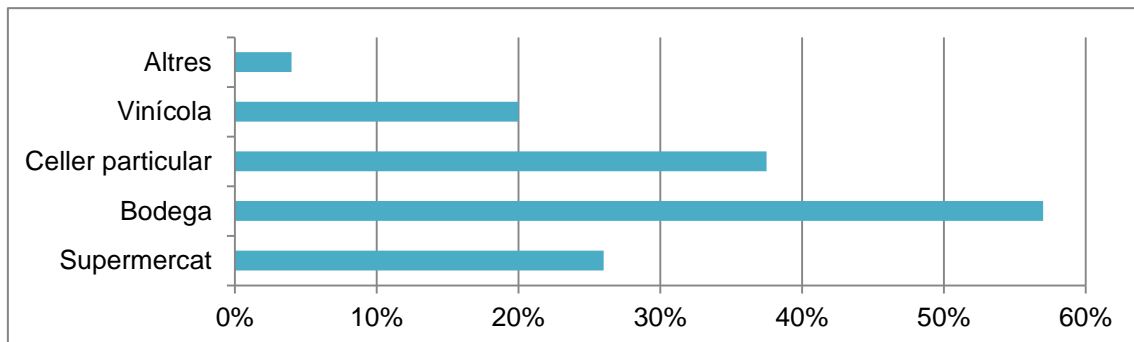
A l'última pregunta de la secció dos es mostra el tempteig entre el coneixement de la diferència entre els vins naturals i els vins processats, i, com podem observar, la mostra està, si fa o no fa, equitativament dividida, ja que només un 2% coneix un xic bé la diferència entre uns vins i els altres.



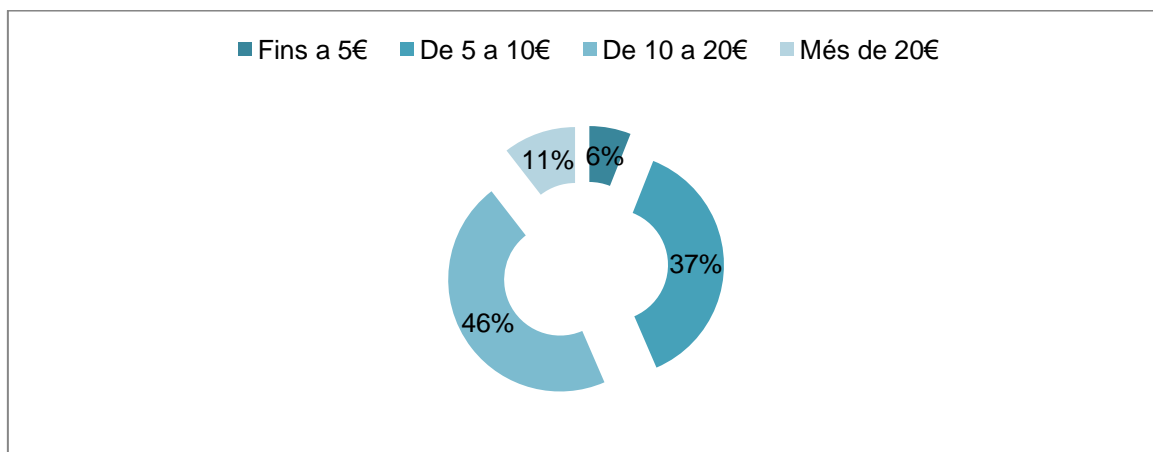
Entrant en matèria i en la qüestió que m'interessa, passem a la viticultura natural (secció tres). La primera pregunta fa referència al consum de vi natural. I la gran majoria (43%), el consumeixen en ocasions especials, un 25% no el consumeix mai i un 32% diu que sí que en degusta.

També m'interessava saber on anirien a comprar un bon vi, i la major part de la gent enquestada aniria a una bodega o inclús a un celler particular. Cal dir que

en una bodega, l'atenció al públic és més personalitzada i t'aconsellen a partir de les teves necessitats i curiositats gastronòmiques.



Quant al pressupost econòmic que estan disposats a pagar per un vi natural, la majoria es mou entorn entre dues variables: entre cinc i deu euros i entre deu i vint euros. Cal dir que un vi natural sol tenir un preu més elevat, ja que el procés d'elaboració i la dedicació és molt més constant i es necessita molta més dedicació. Per altra banda, els cellers de vins naturals solen ser petits i en línies generals no solen fer un gran volum de producció, ja que s'estimen més fer una producció tancada en X botelles per any de cada tipologia.



L'última pregunta, de resposta lliure, està enfocada cap al motiu pel qual no acostumen a comprar vins naturals, i les respostes han estat molt diverses. Tot i això, les respostes que més gent comparteix van amb relació al pressupost: asseguren que tenen un cost elevat, no estan a l'abast de tots els públics i als supermercats hi ha molt poca oferta vitícola d'aquest tipus. Fet que fa que la gran majoria de la gent acabi comprant sempre els mateixos vins, sigui per costum o tradició i que no es disposi a innovar.

Per altra banda, també hi ha moltes respostes en la línia de no saber quina diferència teòrica hi ha, ni quina diferència de gust tenen. Tanmateix, és complicat definir el gust d'un vi natural perquè és tan peculiar i variat que depèn de l'estat d'ànim, amb quin aliment es combina o inclús en quina localització es degusta, el mateix vi pot tenir un sabor o un altre.

Finalment, com a conclusió general de l'enquesta, he de dir que m'han sorprès moltes respostes, ja que he pogut comprovar que la gent, en general, té una petita noció dels vins naturals. Encara que hi hagi gent que és de tradicions i no tendeix a innovar els gustos, altres exposen que el preu i la poca oferta els limita molt en el consum. Així mateix, el consum que en fan sol estar relacionat amb ocasions especials. He pogut comprovar la mostra enquestada està dins d'aquesta anomenada "moda" de la viticultura natural, ja que és un tema que la gent coneix i, amb més o menys mesura, saben del que parlen o estan interessats a aprendre i degustar nous productes.

CONCLUSIONS

Les conclusions que he pogut extreure dels vins naturals són molt variades. Primerament, puc dir que els vins naturals són vins molt delicats de conservar, ja que, depenent de la verema, poden estar molt vius dins l'ampolla i evolucionen amb molta facilitat. Segons m'han confirmat tots els entrevistats, un vi se sap si és purament natural, si al final del procés ha passat per un laboratori i s'han pogut estudiar que els seus components compleixen totes les normatives que demana sanitat.

La degustació dels vins naturals fets per Carlos Alonso al Celler del Carriel dels Vilars dona una expressió màxima del raïm i de la zona on ha estat elaborat. El sabor de les terres dels Vilars, de l'Alt Empordà és molt intens. En la visita al celler, vaig poder observar l'estima que tenen pels seus vins i la cura que en fan de la vinya. Per això puc afirmar que l'amor que han donat a les seves terres es troba dins de totes les ampolles del seu vi.

Una de les conclusions personals que he extret un cop acabat el treball és la següent: la part més difícil ha estat tot el procés de recerca prèvia, ja que es tracta d'un tema molt complex, amb molta abundància terminològica i amb conceptes d'ús molt concret. A més, els vins naturals no tenen una tècnica d'elaboració concreta, sinó que cada agricultor pren la seva pròpia iniciativa i fa del seu conreu un entorn únic, que es troba clarament reflectit en el producte final. He de reconèixer que tot el que hagi pogut llegir entorn de la viticultura natural és poc, ja que el concepte de "natural" és un concepte relatiu, que depèn molt del sentit que li dona cada viticultor i les diferents persones que el poden degustar.

Referent a la qüestió de si la viticultura natural està de moda, en l'enquesta que s'ha dut a terme, s'ha comprovat que era certa. La circumstància pandèmica actual provoca que la societat es trobi amb la necessitat de consumir productes de proximitat i poc processats, és a dir, amb la mínima intervenció possible. A més, les respostes del qüestionari reflecteixen les ganes que hi ha d'endinsar-se en un entorn natural. Per aquest motiu, en moltes ocasions, el consum d'un

vi natural ajuda a fomentar la proximitat a les terres de la vinya i transmet a una pau i tranquil·litat idíl·liques i utòpiques que permeten desconnectar.

En l'entrevista que vaig tenir el plaer de fer a en Joan Gómez Pallarès, me'n vaig adonar de la importància que té el nostre estat d'ànim en determinades ocasions. Pel que fa a la qüestió de si hi ha un vi per a cada ocasió, Gómez Pallarès defensa que l'estat d'ànim hi va relacionat: "Hi ha un vi per a cada ocasió perquè l'estat d'ànim de la persona mai no és el mateix, tampoc la seva sensibilitat física, i tampoc els vins que més m'agraden no es comporten sempre de la mateixa manera. Certament, hi ha un vi per a cada ocasió, però fugint dels tòpics i deixant les portes obertes a les sensacions del lloc i del moment."

Un tema important a concloure, és que en pensen els entrevistats sobre les Denominacions d'Origen. Tots estan d'acord que és una etiqueta que posen a les grans empreses que fabriquen vins, per donar garantia, importància i renom al celler. És el reconeixement de la tasca com a tal, però malauradament, aquest reconeixement només es dona a les grans empreses viticultores, i mai es tenen en compte els petits cellers i la seva gran tasca. Al final, qui acaba regulant aquesta tasca són les administracions basant-se en les hectàrees i els impostos que paguen.

Finalment, m'agradaria acabar aquest apartat amb una reflexió que descriu a la perfecció el títol del treball "La metamorfosi artística de la viticultura": la viticultura és el procés biològic amb el qual es desenvolupa tot el procés del raïm en les seves terres. Un cop feta la collita, l'elaboració del suc i l'embotellament, té lloc el procés artístic que desenvoluparà el mateix vi, que li donarà el sabor únic de les terres de cultiu que podrem degustar a les nostres copes amb l'amor i cura que el viticultor li haurà dedicat.

FONTS D'INFORMACIÓ

Bibliografia

Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. (05 de desembre del 1970). *Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado*. Recuperat el 02 d'abril del 2021, {BOE.es: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1970-1316>}.

Gómez Pallarès, J. (2018). *Vinos naturales en España: Placer auténtico y agricultura sostenible en la copa*. Barcelona: RBA Editors.

López Guix, J. G. (2018). *Noé y otros santos bebedores. El vino en la Biblia: usos y peligros del cultivo de la vid*. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona.

Pfeiffer, E. E. (1992). Introducción al método agrícola biodinámico. *Biodynamie et Compostage*.

Pié, X. (2018). Prólogo. Gómez Pallarès, J. *Vinos naturales en España: Placer auténtico y agricultura sostenible en la copa* (págs. 15-17). Barcelona: RBA Editors.

Webbliografia

"Definición de Viticultura", Florencia Ucha, *Definición ABC*, {<https://www.definicionabc.com/medio-ambiente/viticultura.php>}. Article publicat el setembre de 2013, recuperat el 4 de maig del 2021.

"Diccionari de la llengua catalana de l'Institut d'Estudis Catalans", *DIEC2*, {<https://dlc.iec.cat/>}. Article S/D, recuperat el 26 d'abril del 2021.

"El alcohol en la Biblia", *Wikipedia*, {https://es.wikipedia.org/wiki/El_alcohol_en_la_Biblia}. Article S/D, recuperat el 26 de maig del 2021.

"El peso del vino en la mitología", *Carlos Serres, Haro, Rioja*, {<https://www.carlosserres.com/el-peso-del-vino-en-la-mitologia/>}. Article publicat el 27 de febrer de 2018, recuperat el 15 de març del 2021.

"Historia del Vino", *En copa de balón*, {<https://www.encopadebalon.com/es/blog/historia-del-vino-n1>}. Article publicat el 28 de gener del 2019, recuperat el 26 d'abril del 2021.

"Historia del vino, origen de la viticultura", *Vinetur. La revista digital del vino*, {<https://www.vinetur.com/2013030923034/historia-del-vino.html>}. Article S/D, recuperat el 26 d'abril del 2021.

"Historia del vino - 10 momentos para entenderla", *Turismo del vino*, {<https://turismodevino.com/saber-de-vino/historia-del-vino/>}. Article S/D, recuperat el 4 de maig del 2021.

"Objetivos de Desarrollo Sostenible: Agricultura Sostenible", *FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura)*, {<http://www.fao.org/sustainable-development-goals/overview/fao-and-post-2015/sustainable-agriculture/es/>}. Article S/D, recuperat l'1 de març del 2021.

"¿Qué es agricultura sostenible?", *The Frog Blog Español (El Blog Oficial de Rainforest Alliance)*, {<https://thefrogblog.es/2019/10/11/que-es-agricultura-sostenible/>}. Article publicat el 11 d'octubre de 2019, recuperat el 1 de març del 2021.

"¿Qué es el vi natural? Ética en conrear i al vinificar", *Delfino, Ale. Vella Terra*, {<https://vellaterra.com/que-es-el-vi-natural/>}. Article S/D, recuperat el 15 de març del 2021

"Vins naturals, ecològics i biodinàmics. En què es diferencien?", *Aribau 1964*, {<https://www.aribau.es/ca/vinos-naturales-ecologicos-y-biodinamicos-en-que-se-diferencian/>}. Article publicat el 18 de juliol del 2019, recuperat el 2 de maig del 2021.

ANNEXOS

1. ENTREVISTA A CARLOS ALONSO

1. D'on et ve aquesta passió per elaborar el vi? Explica'ns una mica la teva trajectòria.

A casa sempre ens havia agradat el vi per dinar i en ocasions especials. La meva família no hi entenia gaire, però de la mateixa manera que buscaven una qualitat en els aliments que menjàvem, el vi també era important. El vi l'anàvem a comprar a un petit pagès de la zona del Penedès. Però més que la meva família, el "punt d'inflexió" que em va portar a fer vins naturals va ser als 10 anys, quan els meus pares em van enviar a una masia, a Corbera de Llobregat, perquè a l'escola no m'anava bé i el metge els va recomanar que m'aniria bé un canvi d'aires.

La família de la masia vivia bàsicament de les feines del camp i la meva tasca era ajudar-los en qualsevol feina (cavar, collir, plantar...), ja que sempre tenien moltes coses a fer. També tenien vinyes, i durant la temporada els ajudava en tot el procés de collir raïm, portar les portadores cap al cub i xafar-lo. Allà vaig fer el primer vi de la meva vida, quan tenia 10 anys (any 1962/1963). El que més em va impactar va ser que un mateix es pogués fer el seu propi vi. Seguir tot el procés de fer un vi natural se'm va quedar gravat "al meu arxiu mental" i quan em vaig anar fent més gran, l'any 1979, vaig voler fer vi aplicant tot el que havia après. En poques paraules, això vol dir que sóc el primer de Catalunya en fer vins naturals i ancestrals, probablement, també d'Espanya, un procés que em va sortir per casualitat.

2. Quines són les claus per elaborar un bon vi?

Les claus per elaborar un bon vi són a la vinya. Per fer un vi natural no s'hi pot afegir cap mena d'additiu, perquè un vi natural és un vi pur: el raïm ha de ser el màxim bo possible. Amb un raïm mediocre, mai faràs un bon vi, a menys que li afegixis certes coses i li treguis els seus efectes, però llavors no serà un vi, sinó que serà un producte sintètic.

El més important és la qualitat, l'obsessió per la qualitat del raïm a l'hora d'entrar en el celler. El bon vi es fa a la vinya, al celler només passen una sèrie de processos i res més.

3. Com definiries els teus vins.

Els meus vins són el producte d'una agricultura modesta, evidentment ecològica, sense voler "pressionar" les plantes perquè donin un fruit molt gros, si no, deixar-les respirar, perquè evolucionin al seu aire, ajudant-les el mínim possible perquè completin tot el cicle i puguin madurar a la perfecció. Venint d'aquests raïms de cultiu modest, ecològic i amb un terreny ideal per la vinya, s'obté poca producció per planta, però és guanya una gran concentració en el sabor del fruit.

Els meus vins són directes, fidels al territori i al clima d'on creixen. És per aquest motiu que el seu suc és molt contundent, ja que la planta produeix un fruit molt concentrat. Una de les causes d'aquesta concentració és pel fet de no alterar la poda en la creació de la saba.

4. Com sorgeix la idea de la creació del Carriel dels Vilars? I per què crear-lo aquí, a Espolla?

El Carriel dels Vilars va sorgir l'any 1979, quan, per circumstàncies de la vida, jo vivia a la plana de Vic, a Orís, en una masia que es deia Mas Can Carriel, d'aquí deriva el nom del meu celler: El Carriel dels Vilars. Vaig comprar uns raïms a Vilajuïga i me'ls vaig endur a Orís. Aquell any, al poble d'Orís, vam començar a fer el que seria la festa del vi de cada any: vàrem aixafar el raïm, el vaig posar en una bóta i abans d'acabar la fermentació, al cap de dos mesos, vaig anar a buscar una mica de vi, i la sorpresa va ser que em va sortir un vi absolutament gasós i em vaig quedar sorprès de la seva reacció.

Al novembre de l'any 1979 vaig pensar: Acabo d'inventar el *Champagne* natural i de fet, una mica, sí que volia que fos això. Aquest mètode ancestral ja es coneixia, perquè fa 5 mil o 6 mil anys els primitius ja havien investigat aquestes tècniques per arribar a fer un vi gasós mentre provaven de fer altres coses. Tot i que a la llarga el procés, es va intentar industrialitzar, mantenint el mateix

producte, amb els anys es va acabar sintetitzant i va sorgir, el que ara anomenem mètode *Champenoise*, tant pel *Champagne* com pel cava, que és un producte sintètic. El *Champenoise* és un vi base, collit molt verd (perquè sempre sigui igual). Perquè la maduració d'un any no sigui diferent d'una altra, li posen sucres i ferments i, finalment, li fan fer una fermentació totalment artificial.

Sempre m'ha entusiasmat fer els meus propis aliments com, per exemple, el formatge, els embotits i el pa, però el vi m'interessava més perquè, a part de ser aliment, és un producte que té connotacions místiques. Des d'aleshores vaig començar a fer aquest tipus de vi que es deia "ancestral" i que jo li deia *Champagne*. Vaig començar a fer vi rosat d'una vinya que tenia a Rabós i en venia les ampolles a estrangers, com un *Champagne* rosat, i és clar, als estrangers els agradava molt, perquè era natural, tenia sucre residual propi i era molt poc àcid, molt fàcil de vendre i de prendre.

A partir d'aquí, vaig anar fent vi i venent-lo durant molts anys i així és com va anar sorgint i evolucionant el celler del Carriel dels Vilars.

5. Com definiries la terminologia de vins naturals?

Vi natural és el que procedeix de les vinyes que estan plantades en territoris ideals per elles (ni molt menys en la majoria de llocs on hi ha vinyes). És a dir, la vinya necessita estar al seu lloc, ja que així es desenvoluparà millor i el seu fruit serà de màxima qualitat. Per tant, defineixo el vi natural com el vi que s'ha obtingut a partir d'una agricultura modesta en terres i territoris ideals. La base dels vins naturals és la maduració i l'equilibri del raïm, per poder fer després els simples processos mecànics i tradicionals com, per exemple, les tasques de xafar, fermentar, premsar o emmagatzemar. És a dir, no se li ha afegit cap classe de química o procés físic que alteri la forma espontània d'obtenir vi (ni sulfits, ni fustes).

6. Com són els teus vins?

Jo faig conreu ecològic i vi natural.

7. Has après d'algú en concret a elaborar un vi natural? Vas tenir algun mentor en aquest camp?

No he pogut aprendre de ningú perquè quan vaig començar, no hi havia ningú que fes vins naturals com a tals. És una “putada”, però tot ho he hagut d'aprendre a base d'encerts i errors.

8. Creus que hi ha un vi per a cada ocasió?

És clar! Un vi espumós, diguem-ne dels meus, que no és àcid, és agradable i no agressiu, donat que prové de raïms madurs i, per tant, molt equilibrats, penso que es poden prendre en qualsevol moment. Però si són una mica dolços, i tenen sucres residuals, naturals evidentment, ja són una mica més difícils de maridar. Definitivament, cada moment té el seu vi, o dos!.

9. I ara, tens alguna aspiració més? O ja has complert tots els teus objectius i expectatives?

No, ara he replantat el que l'agricultura em va fer arrancar per tornar a tenir el nivell de vinyes que m'interessava per a una empresa petita, modesta i familiar, però viable, perquè doni per viure dues famílies. I ja està, perquè si augmentes la quantitat de vinya, en perds el control personal, l'eficàcia dels tractaments i tota una sèrie de tractes, ja que acabes fent la feina de manera mecànica, rutinària i entres en l'error, ja que aquell producte ja no serà igual. Mai pot ser igual un producte fet artesanalment que un d'industrial.

10. On podem comprar els teus vins? O en quin restaurant podem gaudir-ne?

M'he passat molts anys fent i venent vi, però en els meus primers anys com a vinater el vi es venia molt poc: vaig arribar a tenir un gran estoc i em vaig passar 4 o 5 anys venent-ne molt. Quan es va posar de moda el vi natural la demanda va augmentar i ara mateix, la demanda supera tot el que puc oferir, per exemple ara, a finals de maig, ja no hi ha existències, i fins la propera campanya, al mes de novembre més o menys, no en tornaré a tenir.

Ara, actualment, els meus vins es troben als millors restaurants, això sí, sí n'hi ha, perquè s'esgoten molt ràpidament, a causa de la moda que hi ha ara dels vins naturals. A més, jo sóc un dels pioners, i se m'ha pres molt seriosament. Estic molt agraït perquè compensa tots els anys de poc reconeixement que he tingut. Ara mateix estic sobrepassat perquè molts enòlegs, xefs, han passat per casa meva i bevem vi junts. Alguns d'ells tasten les meves reserves, que encara em queden.

No tinc un distribuïdor, venc directament, amb palets, em comunico via e-mail, perquè és la manera més eficaç; em fan la comanda i jo envio els palets en un camió refrigerats, amb vaixells refrigerats, depenent del lloc on me'ls demanen, però acaben rondant per tot arreu, sobretot per l'estranger.

11. Quin creus que és el futur que li espera a la viticultura natural?

L'agricultura en general no té futur, i menys la viticultura natural, sino passa per l'estricta producció ecològica. A la llarga, tot el que sigui ecològic, tindrà la garantia d'una qualitat important. Per contra, el que falla en el món del vi comença a la porta d'entrada al celler, ja que el producte pot ser obtingut ecològicament, però a dins el celler. Les manipulacions autoritzades són terribles. No hi ha futur a l'agricultura que no sigui ecològica. Això és evident, perquè el món s'està adonant de l'aberració de produir quantitat en comptes de produir qualitat.

12. Què en penses de les denominacions d'origen?

Les denominacions d'origen són uns ens que bàsicament estan formats pels mateixos productors grossos. Voldrien ser una garantia d'origen dels seus raïms i aquestes coses, però no són garantia de la puresa del producte. És una garantia a mitges.

2. ENTREVISTA A JOAN GÓMEZ PALLARÈS

Joan Gómez Pallarès és un filòleg clàssic, professor d'ensenyament de secundària i professor universitari català, actualment, també és director general de Recerca del Departament d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya. No té cap formació d'enòleg o sommelier, però sí que és un amateur i autodidacta del món de la viticultura. La seva passió pels vins es basa estrictament a viatjar, conèixer i tastar els millors vins de les terres espanyoles. Tal com diu el seu llibre en el qual està inspirat el treball, *Vinos naturales en España. Placer auténtico y agricultura sostenible en la copa*, Joan Gómez Pallarès gaudeix del plaer dels vins d'una agricultura sostenible.

1. D'on et ve aquesta passió per conèixer i descobrir tots els tipus de vins.

Hi ha una part cultural i una directament sensorial que han acabat confluint en el meu moment actual. La cultural ve de la meva passió per l'estudi de l'antiguitat clàssica, on la fermentació, no només del suc del raïm, hi té un paper fonamental. Entendre alguns textos, sarcòfags, mosaics, etc., em va dur, d'una manera natural, a preguntar-me coses sobre la relació dels éssers humans amb la naturalesa i amb la seva representació màxima, el pas dels temps, és a dir, les quatre estacions. I a la part del coneixement s'hi va unir de seguida (intensament des del 2004) la part gastronòmica, l'amor pel qual es menja i es beu, a l'antiguitat i a la contemporaneïtat, a l'edat mitjana i a la moderna. He acabat descobrint, en múltiples aspectes, que la història del vi és la història de la humanitat també, com a mínim des del Neolític, del que coneixem restes arqueològiques. Forma part del nostre DNA com a éssers humans. He descobert que, sabent-ne més coses, cada vegada sé més coses dels éssers vius (no només les persones!) i de mi mateix. I, és clar, descobreixo també dia a dia tot el que no sé. S'ha acabat convertint en un projecte de vida, en part de la meva vida.

2. Com definiries la teva tasca en el món de la viticultura?

La veig com el que els japonesos anomenen un "ikigai", una de les coses per les quals cada dia em llevo i penso que val la pena treballar-hi, encara que

només sigui una mica. Parlaria, amb l'ajut de la paraula sovint escrita (però no sempre), de compartir una manera de viure les coses més propera a la natura i a la cultura: no oblidem el valor etimològic de la paraula i de la seva família semàntica en llatí. Crec fermament que, sent jo millor, més accessible, més proper i amb més ganes de compartir el que sé i sento en aquest món, ajudaré a obrir camins als que em llegeixen i escolten, siguin els que siguin. Si sóc millor i sé més coses jo, més possibilitats tinc de fer millors els que m'envolten i busco compartir una mirada de respecte cap a la natura en forma de vi i de gastronomia amb el vi, i de cultura pel que és capaç de generar i l'envolta. Cal distingir, però: si em preguntes per la viticultura, parlaré de respecte per la terra, de mirades de les persones sobre ella, de construcció d'un paisatge vitícola i de tot el que aquests genera: arquitectura, productes de l'horta i del bosc, etc. Si em preguntes per la vinicultura, parlaré de la verema i dels costums de fer vi, del màxim respecte per la fruita i per la mínima intervenció, de la gravetat als cellers i de la importància que tot plegat arribi a l'ampolla i a la copa de la manera menys filtrada possible.

3. En què et bases a l'hora d'escriure sobre un vi o de fer-ne una crítica?

Ja no faig crítiques, de fet m'agradaria pensar que mai no n'he fet, encara que al començament me'n deien, de "crític". Jo no me n'he considerat mai, ni "prescriptor" (també m'ho han dit...). Sóc un bevedor atent que intenta acostarse a un paisatge de vinyes i a les persones que el miren i en fan vi amb el màxim respecte i atenció. I sempre em baso en les sensacions que em transmeten la terra, la natura no cultivada i salvatge que l'envolta, les persones i les seves actituds, els cellers i els vins. Olor, sorolls, sabors, sensacions que intento convertir en paraules. De fet, en una manera renovada d'energia que recullo de tot el que acabo de dir i transformo en emocions que moguin la gent a voler saber de què parlo.

4. Com definiries els vins naturals.

Són els vins més naturals possibles aquells que recullen en una ampolla i una copa, i amb la menor intervenció possible, el tipus de terrer, el raïm, el clima de

l'any, totes aquelles coses que fan que aquell vi, aquell any, no pugui ser mai exactament el mateix que el de l'any passat o el proper. Com menys intervenció, com menys filtres, com menys soroll en la realització d'un vi, més propers estarem a l'autenticitat, a una major i més intensa naturalitat.

5. Creus que hi ha un vi per a cada ocasió?

Sens dubte. I no té res a veure amb el que anomenen “maridatge” (quina paraula més horrible i masclista) o harmonització, etc. Hi ha un vi per a cada ocasió perquè l'estat d'ànim de la persona mai no és el mateix, tampoc la seva sensibilitat física, i tampoc els vins que més m'agraden no és comporten sempre de la mateixa manera. Hi ha dies que em vindrà de gust menjar un corder amb un vi claret; hi ha dies que escaurà un blanc brisat i envellit i d'altres, en què una vella carinyena amb molts anys de fusta encaixarà, o una bombolla... Hi ha un vi per a cada ocasió certament, però fugint dels tòpics i deixant les portes obertes a les sensacions del lloc i el moment.

6. Quina ha estat la teva trajectòria per arribar on et trobes ara mateix?

He tingut sempre un gran interès, he estudiat molt, he llegit i begut molt, he viatjat molt, he parlat amb moltes persones. El més important sempre: ho he volgut conèixer tot de primera mà, paisatges i vinyes, raïms i persones, vins. Com més m'he endinsat en aquest món, més lluny m'he sentit de la indústria convencional i més a la vora de la natura i de qui la treballa i s'hi guanya la vida amb el màxim respecte possible, també amb tot el que forma part de la gastronomia, no només vi: pans, formatges, olis, productes de la terra, del mar, del cel i dels rius, foc i persones, sempre a la vora del lloc on es fan. Ha estat un camí de vida que no té ja marxa enrere. Som el que mengem, i tant, perquè la nostra microbiota connecta directament amb el nostre cervell i els records del que hem menjat o ensumat, begut i sentit alimenten el present amb una cadena que, en el meu cas, mantinc sempre viva gràcies a la memòria.

7. Qui ha estat el teu màxim referent?

No puc contestar aquesta pregunta formulada així... N'hi ha hagut molts: viatgers i escriptors de l'antiguitat, morts de fa milers d'anys, cuiners i restauradors, pagesos i cellerers, escriptors. Aquesta idea que intento transmetre no es pot construir amb un referent sinó amb una vida de referents que acaben construint les peces del meu món.

8. Quin creus que és el futur que li espera a la viticultura natural?

Crec que cada vegada més gent s'hi acostarà. En una perspectiva d'emergència climàtica, el canvi en els hàbits de conreu, de vinificació i de consum basats en el màxim respecte, la mínima intervenció i el producte de proximitat i que menys hagi viatjat són claus. Han de formar part de la nostra perspectiva, de la nostra actitud, han de ser el vidre a través del qual mirem i ho fem tot. No hi ha futur sense una vitivinicultura el més natural possible, com tampoc no hi és sense una agricultura en general del mateix tipus i una ramaderia i una pesca i etc.

9. Què en penses de les denominacions d'origen?

Donen seguretat i uns mínims de qualitat, també un nom, que són importants per a molta gent. A mi fa anys que no m'interessen ni em diuen res: quan coneixes a fons un territori, el d'una DO qualsevol, per exemple, saps que dins d'ell hi ha moltes realitats diferents (geologies, climes, microclimes, raïms, persones, vinificacions i mil etc. més) i reduir tot a "ohhh, aquest vi és un XXX" (i posa-hi la DO o DOQ que vulguis) no m'interessa. M'agrada parlar de pobles, de barrancs, de valls i rius, de llacs i muntanyes, de tipus d'argila i de què es fa a cada lloc. És molt difícil que una DO et doni resposta i mostri respecte per tanta varietat. Alguna ho intenta i aquesta té tot el meu respecte. Però en general no és així. Són el fruit d'un passat que va començar el 1855 a Burdeus i responen a una realitat més administrativa que no pas a la realitat que jo vull viure en el món del vi.

3. ENTREVISTA A ROGER VIUSÀ

Roger Viusà és sommelier, actualment, cambrer de vins del restaurant La Plaça del Vi 7 de Girona. Des de ben petit s'ha dedicat a l'Hoteleria, i la seva trajectòria en aquest món es força llarga. Es defineix com un buscador de vins, curiosos, vins culturals, transcendents, que tinguin impacte en la zona en què es fan i fora de la zona on es fan. Aquesta tasca la dur a terme tant dins del restaurant com fora del restaurant, ja que amb temps de pandèmia, ha hagut de canviar el seu mètode de recerca de vins. Un dels seus mentors en aquesta passió viticultora va ser el famós Pepito Roca, amb el qual ara, porten el restaurant La Plaça del Vi 7 de Girona.

1. M'agradaria saber d'on et ve aquesta passió per la degustació i el coneixement dels vins.

La passió ve que m'agrada molt. Al final la passió aquesta ve quan trobes que t'agrada molt una cosa i et porta cap allà. Suposo que és una cosa que ve de la infància, viure en una casa de pagès, tenir els productes a la bora, viure al costat del mar... Tenia un avi pagès, un avi, peixater i un pare que li encanta pescar, per això, a casa sempre hem menjat molt bé. Som d'una família molt humil, som tots treballadors, i sempre hi ha hagut molt bon menjar, cosa que m'ha fet desenvolupar un bon paladar. El que és molt interessant del món del vi, no són les classificacions, ni els números, ni quants mesos de bóta, ni quants dies és masera, sinó el més important és aquesta part intangible, que és la que et fa vibrar. En aquest sentit, et transmet una temporalitat, un lloc, uns fets, un moment històric, un estat emocional de la persona que te'l fa... Aquesta part d'art intangible que hi ha en un vi, és el que a mi, m'aporta més.

2. Com definiries la teva tasca com a sommelier?

Sóc un buscador de vins pel món, a vegades des del restaurant perquè no podem sortir. Sóc un buscador de vins curiosos, vins culturals, transcendents, que tinguin impacte en la zona en què es fan i fora de la zona on es fan. És el fet de buscar coses diferents pel nostre client, que no siguin habituals i que et despertin un que, que fins ara no havies trobat. Quan busquem vins, a vegades trobem coses que tècnicament potser no són del tot perfecte, però que al

moment, la manera de fer i el que t'aporta aquest vi, és cultura. Són vins no classificats, no filtrats, no conduïts, no administrats per l'administració (D.O) i agafen un moment únic. Són vins d'una enologia més convencional i no d'una enologia més natural, en la que tu intervens i li afegeixes coses externes al vi, és en aquest moment on et carregues una mica el què del vi en si.

No és que estigui en contra de les ajudes enològiques, però estem en un moment on les ajudes enològiques han passat a ser sistemàtiques. És com pintar un quadre i no poder-te passar de la ratlla. Que passa si passo de la ratlla? Un quadre serà més lleig, no serà un quadre? Ja no és art? Per què he passat de la ratlla? L'art en tots els sentits és això, passar-te de la ratlla i trobar alguna cosa més, trobar els atributs de cadascú. En el món de l'enologia tècnica, això es consideren defectes i en el meu cas, no són atributs tot el que tinc, sinó que tinc molts defectes.

Per tant, el vi, quan el deixés corre per si sol, al natural, hi ha coses que són molt bones, que són atributs molt interessants i hi ha imperfeccions molt interessants més que les virtuts a vegades. Aquell moment espontani, d'aquella anyada, en aquell lloc, la part emocional de la persona que ho fa, que intenta interpretar, intenta llegir i amb allò, intenta fer alguna cosa, o no intenta amagar-ho o maquillar-ho d'aquell deix d'aquell any, és explotar-ho, mostrar-ho i al final, és expressió.

La part emocional aquesta, de la preocupació de voler-ho fer bé, de mantenir la qualitat que tenies l'any anterior, aquesta part emocional, hi és. Ara, pots mantenir la mateixa qualitat de l'any anterior i afegir-hi ajudes enològiques o esforçant-hi d'una altra manera, fent servi més el cap: que has fet? Que pots fer amb el raïm, com l'has d'elaborar, l'has d'elaborar diferent de com ho feies fins ara. La part interessant és aquesta, solucionar els problemes d'una manera més natural, normal, hem de normalitzar que no totes les anyades són iguals.

3. En què et bases a l'hora d'analitzar un vi?

Em baso d'on prové, com s'ha fet, i quina intervenció humana hi ha hagut. Sobretot com a filosofia dins el tast de vins, la majoria de vins, tenim la majoria de vins, són el mínim d'artificials possibles, i per tant, el màxim de naturals i

sobretot, són vins d'elaboradors, que són vinyerons, que cuida la vinya, que fa vi, que el cria, se l'embotella i gairebé, te'l porta a casa, és a dir, que tanca el cercle. És a dir, que no fa veremes per telèfon, que no fa vins per telèfon. El fet de palpar un vi, la pasta, el recipient on està, transmet coses.

4. Com definiries els vins naturals.

Són l'expressió pura d'una terra amb l'acompanyament de l'ésser humà. Jo vull això, que no siguin tímids, que no s'amaguin dels seus defectes.

5. Creus que hi ha un vi per a cada ocasió?

Sí, no hi ha un sol vi per tot.

6. Quina ha estat la teva trajectòria per arribar on et trobes ara mateix?

Jo vaig començar de Terrassa a Roses amb 17 anys, d'allà, la mateixa família bata negra em va enviar al Càmping Salatà, el càmping que tenien, allà vaig fer l'estiu. Després en aquella època ja estava aquí Girona a l'escola d'Hosteleria. Del Càmping Salatà vaig anar al Motel Empordà de Figueres, allà treballava de Setmana Santa fins a Octubre i a l'hivern no tenia feina i marxava a l'estranger, vaig estar vivint per Irlanda, Anglaterra, Andorra. També vaig intentar a anar a Suïssa i Alemanya, però la cosa no va quallar la cosa. Del Motel Empordà, vaig anar al celler de Can Roca, allà vaig estar un any i tres mesos, del Celler de Can Roca, els germans Roca em van enviar cap a Barcelona, en un restaurant que estaven assessorant ells i necessitaven que algú de sala estigues allà tot el dia, allà vaig estar-hi set anys i mig i fins on em trobo ara, al restaurant La Plaça del Vi de Girona.

No m'he dedicat sempre als vins, he fet de recepcionista, però mai m'he dedicat a ser cambrer ni ho faré, perquè no m'agrada pels horaris, per l'esforç i tot el que comporta, però la passió pel vi i aquesta bogeria pel vi a mi em va fer caure de ple.

7. Qui ha estat el teu màxim referent?

El Pepito Roca, jo sóc escola Pepito Roca. Ell m'ha ensenyat gran part de tot el que sé ara, però considero que tots som autodidactes, és a dir, tu aprens perquè vols, et poden estar explicant moltes coses, però realment tu escullis si en vols fer cas o no en vols fer cas. Som autodidactes perquè ningú llegeix per tu ni ningú estudia per tu, perquè això ho has de fer tu. Tenir un guia, un mentor, una persona que t'acompanyi i et digui cap a on has d'anar, si és correcte o no, això és l'ideal.

8. Quin creus que és el futur que li espera a la viticultura natural? ´

La viticultura, tota la viticultura haurà de ser més natural, perquè si no al final collirem aigua amb sucre, més que raïms amb gust. El fet de tota la química que s'ha arribat a tirar i que s'està tirant avui en dia en els camps, l'estem pagant, l'estem veient tots plegats, amb l'alimentació està comprovat, amb fruites i verdures que tenen menys vitamines i alimenten menys que un producte natural. De manera que el fet d'estalviar-nos problemes futurs, la viticultura natural s'ha de seleccionar ja, ja hi és en certa manera, però s'ha d'expandir una mica a cellers més grossos, que només siguin als cellers petits, si no que també siguin als mitjans i sobretot als grossos. Tot el puguem fer, ho haurem de fer, perquè els nostres néts ho pagaran, els nostres fills ja ho estan pagant, almenys els meus. Ho pagaran amb les intoleràncies, tot és massa refinat, massa fi i el nostre cos està preparat per lluitar contra coses que ja no els hi posem. Al final, el nostre cos acaba lluitant contra ell mateix.

9. Què en penses de les denominacions d'origen?

Han de ser més culturals i menys administratives, per això es diu Denominació d'Origen. No han d'estar dominades per la seu i l'administració, sinó per la gent que treballa aquella terra. Les denominacions d'origen estan dominades pels màxims, que cadascú es faci la idea del màxim, però quan tu portes uns diners i uns impostos a una Denominació d'Origen i tens 500 hectàrees o un que en te 12, qui té més pes? És molt ridícul el fet que el pes cultural d'un celler petit no es vegi reflectit perquè el celler gran paga més impostos.

4. DANI ORTEGA CAZORLA

Dani Ortega Cazorla ha estudiat una enginyeria tècnica industrial (mecànica) i anys més després d'haver acabat la carrera, es va començar a interessar pel món dels vins i de la viticultura. Va cursar una formació: Diploma Sommelier (ESHOB), WSET 2 i 3 i darrerament va fer el postgrau Wine Business & Marketing també a ESHOB. Pel que fa al món del vi, ha treballat a l'Hostal Empúries (l'Escala) i a la botiga La Cuvée de la Plaça, de la plaça del vi de Girona, on treballa actualment de botiguer, aconsellant i venent al públic els millors vins d'alta qualitat i de gran renom.

1. D'on et ve aquesta passió per la degustació i el coneixement dels vins?.

Sóc una persona curiosa i m'agrada aprendre d'aficions o matèries diverses. Normalment, aquest interès, encara que intens, té una durada curta. Fa anys la meua parella va regalar-me una escapada enoturística i abans, per anar-hi preparat, vaig tornar a llegir un llibre que ja tenia a casa *Entender de Vino de Carlos Falcó* i fins avui. Del vi sempre resten mil coses per descobrir, i, a més, està connectat amb moltes altres disciplines. És això últim el que realment enganxa.

2. Com definiries la teva tasca en el sector?

Dependent de botiga de vins i venedor a l'engròs. Bàsicament les rutinàries d'un punt de venda: remenar ampolles, caixes i tractar amb persones. Aprofito mentrestant per fer les meves impressions dels vins i també del que representen.

3. En què et bases a l'hora d'analitzar un vi?

Visualitzar i entendre els diferents atributs del vi i també com encaixen entre ells, valorar l'harmonia, el conjunt. A la feina tasto sobretot vins naturals i és per a mi important avaluar les característiques que els puguin fer més o menys assequibles a diferents tipus de clients, segons l'experiència prèvia que tinguin, preferències, inquietuds, tolerància...

4. Com definiríes els vins naturals.

La paraula "natural" és controvertida i potser no és la més encertada per classificar un vi. Segons el *Gran Diccionari de la llengua catalana* fa referència a allò "produït per la natura, no a causa de la mà de l'home". Definir què és i les seves fronteres és complicat i arbitrari, encara que útil i clarificador per diferenciar-lo dels vins "convencionals".

Per a mi el vi natural és el producte de raïm procedent d'agricultura respectuosa i sostenible conduït del cep a l'ampolla sense afegir-hi additius ni fer ús de processos químics o físics que alterin la seva integritat, acompanyat únicament de les atencions de l'elaborador, assumint riscos i anticipant-se a les eventuais complicacions amb coneixement i experiència. És, doncs, un producte fet a escala humana amb el potencial d'expressar amb la màxima transparència el paisatge, el temps i les accions de l'home.

L'elaboració "natural" penso que no ha d'esdevenir una finalitat en si mateixa sinó que s'ha d'entendre com una eina per produir a vins amb caràcter propi i individual, marcats per l'originalitat. I aquest vi han de ser elaborat des de la llibertat, responent únicament a la sensibilitat i l'art del seu "intèrpret", al marge de les exigències del mercat o de criteris estrictament enològics. Es pot argumentar que es puguin emprar quantitats ínfimes de sofre per protegir o estabilitzar el vi... Això i altres coses deixen per opinions enfrontades i omplir moltes planes...

5. Creus que hi ha un vi per a cada ocasió?

Sí. Sé el que vols dir, sí, hi ha infinitat de vins. Jo l'escullo d'acord amb el meu criteri (que és ampli i ha anat canviant), selecciono el que em ve de gust o em genera curiositat.

6. Quina ha estat la teva trajectòria per arribar on et trobes ara mateix?

Mitjançant un curs van donar-me la possibilitat de treballar en un restaurant i després va arribar l'oportunitat d'estar on sóc ara. Un camí curt i senzill.

7. Qui ha estat el teu màxim referent?

Cal reconèixer la feina de molts professionals, mediàtics i desconeguts, que donen a conèixer la cultura del vi i que també aposten per projectes que valoren la viticultura i el medi rural.

I sobretot cal reconèixer la feina de petits viticultors-elaboradors que amb mitjans molt limitats lluiten per tirar endavant i fer de la seva passió una forma de vida. Dignifiquen el treball al camp i fan possible que aquest es consideri un ofici per a les següents generacions. Referents com a tal no en tinc.

8. Quin creus que és el futur que li espera a la viticultura natural?

La viticultura -continuant amb el que parlàvem del vi- considero que és una activitat humana i no és natural per definició. Una viticultura respectuosa i sostenible (ecològica, certificada o no, regenerativa, biodinàmica... la forma o disciplina en què es practiqui) que generi el mínim impacte, preserva el patrimoni agrari, que és el principal actiu del viticultor, al mateix temps que aconsegueix raïm de qualitat òptima, que ha de ser una font d'ingressos. La fórmula més racional i profitosa d'administrar la vinya.

La pràctica d'aquesta viticultura és sovint més intensiva i, per tant costosa, no està exempta de riscos i no té com a objectiu augmentar la productivitat, sinó la qualitat. Per la qual cosa requereix una remuneració adequada, quan la realitat més estesa és una altra: molt raïm es compra a 0,30 €/Kg o menys.

El futur només és possible conferint valor afegit al raïm. En aquest context penso que el consumidor cada vegada mostra més consciència mediambiental i vull pensar que sí, que hi ha espai per més projectes i cellers, i futur per aquest model de gestió.

9. Què en penses de les denominacions d'origen?

Aporten garantia de procedència i que les característiques del vi segueixen paràmetres analítics definits, però no d'autenticitat, no del fet que ens trobem amb un vi elaborat amb la voluntat d'expressar la singularitat del territori.

Entenc que fan una tasca important pel reconeixement i promoció dels vins locals, però això s'aconsegueix en gran manera a través d'uns mecanismes i regulacions que busquen o desemboquen en la uniformitat dels vins. Cada D.O. es gestiona d'una manera, i algunes són més dinàmiques, obertes i participatives que altres... La meva impressió general és que estan quedant relegades a donar suport a projectes i volums destinats al mercat massiu en detriment dels artesans, que estan en desacord amb reglaments i condicions, amb poc en comú amb altres cellers que formen part de la D.O. i que a més han trobat altres canals més específics per a promocionar els seus vins.