

Vinyes velles, vides noves

La història de la vinya ha estat àmpliament estudiada, escrita i difosa. Aquesta és la veu de cinc vinyaters que en algun moment dels últims quinze anys han sentit el desig de recuperar vinyes en risc d'abandonament i maneres de viure en perill d'extinció.

Text > **CARME MARTÍNEZ PALOMÉ**, periodista

Darrere de cada una d'aquestes vinyes hi ha el somni d'un romàntic, un nostàlgic, un emprenedor inquiet. També hi ha la vida d'un enginyer, una antropòloga, un esportista, una mestra o un empresari d'un món que no té res a veure amb viure a pagès. I sempre hi ha una història d'amor: a la terra, al vi, als avantpassats, a la tradició, a la vida.

La relació de Jordi Esteve amb la vinya és un idil·li amb l'Empordà que va començar fa més d'una dècada. És la història de la connexió amb la vida d'abans, d'un enginyer agrícola que ha escollit dedicar-se a recollir el testimoni savi i generós de la gent gran de Rabós «perquè no es perdi, tot i que hi arribem tard perquè els nascuts a la

postguerra van marxant». En Jordi ha arrelat al poble per on va entrar la fil·loxera a Catalunya el 1879. No va arribar a l'Albera buscant els seus orígens, tot i que els seus besavis eren d'Espolla; l'hi va portar la feina.

Quan l'any 2017 va conèixer Joan Tarrés, en *Jan*, ell ja treballava una vinya i feia el seu vi en un garatge de Mollet de Peralada. Es van citar a la vinya dels Plans, a la part baixa del turó on avui hi ha RIM, el celler d'en Jordi, des d'on es divisa tot el golf de Roses. Aquesta vinya, erigida sobre «un terreny privilegiat, perquè és de muntanya encara que no tingui alçària», està voltada de fruiters (pereres, albercoquers, ametllers), i els ceps hi són des de poc després de la fil·loxera. «Explica molt bé què és l'Empordà»,

diu en Jordi. Hi ha una desena de varietats de raïm, algunes d'autòctones, com el lledoner i la carinyena; d'altres van arribar pels intercanvis habituals entre viticultors de banda i banda de la frontera. La vinya dels Plans arribava fins al cim del turó, però quan la tracció mecànica va substituir l'animal, a mitjans de la dècada dels cinquanta del segle passat, les terrasses més elevades es van abandonar perquè els vehicles no hi podien accedir.

De les converses gairebé a diari amb en Jan —«un home d'abans», com el descriu—, n'ha sortit el seu projecte actual, que va començar amb el vi però s'ha convertit en una recerca històrica que gira a l'entorn de la vida antiga de l'Albera. En Jordi defensa i practica la vida lenta i treballa vuit hectàrees de

>> La vinya dels Plans, a Rabós d'Empordà, davant del celler de Jordi Esteve, RIM Empordà. (Foto: CARME MARTÍNEZ PALOMÉ)



vinyes velles a Rabós i als pobles de l'entorn que corrien el risc de desaparèixer per l'abandonament. «Són vinyes plantades com les d'abans, estretes, a vuit pams de distància, l'espai just perquè hi passés el matxo», explica. Estan allunyades una de l'altra, cosa que fa que el raïm que es cull a cada finca tingui matisos particulars: «Unes són prop del riu, altres més encarades a tramuntana, algunes tenen més humitat», diu. Només n'hi ha una de nova (va plantar els ceps fa sis anys) per garantir la continuïtat de la producció.

A les etiquetes de les seves ampelles, sempre batejades amb noms que recorden d'on han sortit —Tot d'Una, Vides Velles, Sarau, Jan—, sempre hi apareix la vinya de procedència, terrenys de pissarra gresosa, molt trencadissa, dura però no extrema. Els vins de RIM recullen la història d'una vida de mínima intervenció però màxima observació. Gairebé tota la feina és manual i es treballa de manera artesanal a la vinya i en tot el procés entre la verema i la vinificació.

Vinyes de marinada

La vall d'Amer, a l'interior de la Selva, ja era terra de vinya (i d'olivera) a l'edat mitjana i ho va ser fins a mitjans del segle passat. La fil·loxera i, dècades més tard, la fredorada de febrer de 1956 van arrasar pràcticament tots els ceps. Els vinyaters que van voler mantenir l'activitat ho van fer per al seu propi consum, però la majoria va canviar la vinya pels avellaners o va abandonar la vida de pagès per buscar feina a la indústria tèxtil, que ja s'havia consolidat a l'entorn del Ter i el Brugent.



>> Joan Rocasalva a la vinya Patriarca, que va heretar del seu avi matern.
(Foto: CARME MARTÍNEZ PALOMÉ)



>> El Senyoriu Rocasalva, que ocupa bona part del serrat dels Gats, a Amer.
(Foto: CARME MARTÍNEZ PALOMÉ)

Joan Carbonés, en *Patriarca*, paleta d'Amer, va ser un dels que va continuar treballant la seva vinya, al peu del serrat dels Gats, en un turó amb una panoràmica de 360 graus. Des d'allà s'albira Sant Climent d'Amer, el Puigdalí, Santa Brígida, el cim rocallós del Far, la Vall d'en Bas, el cim del Puigmal, Amer, Puigdefrou, la Cellera, els contraforts de les Guilleries amb els passos de la riera d'Osor i el Ter, i les Serres. Carbonés era l'avi matern i padrí de Joan Rocasalva, el propietari

actual de Senyoriu Rocasalva, la vinya que avui ocupa bona part del serrat dels Gats, perquè, tal com explica, han anat «comprant els terrenys als pagesos que anaven abandonant els conreus».

«La passió per la vinya em va agafar gran», diu en Joan, el nen que va marxar a viure a Badalona quan, amb la família, va haver d'abandonar el seu poble, Susqueda, per la construcció del pantà. Fins fa deu anys —ara en té setanta-tres—, les seves dues passions eren la muntanya i els trens. És enginyer i va començar la carrera a La Maquinista Terrestre i Marítima, l'empresa de la Barceloneta que als anys noranta del segle passat va ser adquirida per Alstom. Joan Rocasalva hi va treballar fins a jubilar-se i va liderar projectes per a la construcció de trens, metros, tramvies i cremalleres.

Abans de dedicar-se a aquesta feina tan inexacta de la vinya, quan es va jubilar, es va formar al Penedès, on va coincidir amb l'enòleg Josep Maria Vernet. «Va voler venir a Amer a veure què hi havia perquè li va semblar



>> Jordi Simó desbrossant la vinya de La Fàbrega, a la Selva de Mar. (Foto: JORDI SIMÓ)



>> La finca de Can Tonicus, a Portbou, plantada en un terreny amb un fort desnivell.
(Foto: CARME MARTÍNEZ PALOMÉ)

molt curiós que aquí s'hi hagués fet vi. I quan va veure els ceps de la varietat autòctona ull de llebre, em va dir que tenia un tresor... i ell m'hi va embolicar!»

Des d'aleshores ha treballat en la recuperació d'aquella vinya i en el projecte per fer d'aquesta finca tocada per la marinada un espai singular. A les dues hectàrees i mitja plantades en bancals a diferent alçària (el que

és més amunt no arriba als tres-cents metres), s'hi compten set varietats de raïm: ull de llebre, garnatxa negra, merlot, picapoll, moscat i garnatxa blanca, i uns pocs ceps de malvasia volcànica de Lanzarote, encara massa joves per poder fer-ne vi. La composició del terreny també fa atípic el Senyoriu Rocasalva. Hi ha sediments argilosos, sauló i una capa de cendra, que podria explicar-se perquè sobre

el cementiri d'Amer hi havia hagut un bufador volcànic.

El seu lligam a la terra s'ha anat teixint amb els anys i amb la feina gairebé artesanal que comparteix amb Roser Sidera, la seva dona, mestra jubilada. Tots dos cuiden la vinya, la trepitgen i l'observen, poden i esbrollen ceps i, quan cal, hi apliquen productes fitosanitaris d'origen mineral. Tot i ser una zona molt humida —i per això procliu al mildiu—, «ho resisteix pràcticament tot perquè hi ha un microclima que la fa especial: la marinada atenua el fred a l'hivern i la calor a l'estiu», explica en Joan.

Vinyes arran de mar

La DO Empordà xifra en dues mil les hectàrees de vinya que hi ha avui entre l'Alt i el Baix Empordà. Fins fa poc més d'un segle, la viticultura arribava més al sud i era un dels puntals de l'economia local de poblacions com Blanes, Lloret i Tossa al segle XVIII. Als tossencs els agrada presumir que el primer tap de suro que es va fer a la Península, el 1735, va sortir d'una de les seves fàbriques, tal com queda documentat al Museu del Suro de Palafrugell. «Dels mil sis-cents habitants que hi havia a Tossa abans de la Primera Guerra Mundial, n'hi havia uns sis-cents que feien taps a la indústria o als petits tallers», explica l'artesà i divulgador local Josep Santané i Ribas. Avui, als boscos entre Tossa i Lloret, es conserven encara algunes antigues barraques de vinya i fins i tot hi ha res-



>> La vinya Ses Vernes, que es va recuperar per fer cava, a Blanes. (Foto: CARME MARTÍNEZ PALOMÉ)



>> Dido Navina Voorma a Vinyes Tortuga, la primera finca que, amb la seva parella, van comprar a Rabós. (Foto: CARME MARTÍNEZ PALOMÉ)

tes d'una premsa que funcionava en una desapareguda vil·la romana rústica al paratge de ses Alzines.

Uns quilòmetres més al sud, la família de l'empresari de Blanes Climent Polls ha recuperat la vinya de Pitu Carles, situada al costat del torrent de ses Vernes, entre l'ermita del Vilar i Sant Pere del Bosc. Va desaparèixer en el moment que va deixar de ser rendible. L'any 2005 van talar els pins que s'havien apoderat del terreny i van plantar-hi dues hectàrees de ceps. Avui és la vinya Ses Vernes i, fins ara, el raïm s'ha destinat a la producció de cava (seguint la tradició que va començar Agustí Vilaret amb el Mont Ferrant de Blanes), que s'embotella al Penedès. «La vinya per si sola no és rendible. Tothom qui s'hi dedica ha de fer altres activitats com les visites guiades», explica Climent Polls, que es va embranchar en la recuperació d'aquest espai de vinya per romanticisme: «La meua dona volia veure la vinya de l'avi tal com ella la recordava». A partir d'aquest any, del raïm de Ses Vernes se'n farà vi natural.

Vinyes monàstiques i de tramuntana

El cellerer de Sant Pere de Roda va documentar el mas La Fàbrega de Selva de Mar i la vinya La Mallola, de quatre vessanes d'extensió, en un capbreu datat el 1426. Aquell document no parla de quin tipus de raïm es collia fa sis-cents anys a La Fàbrega. Avui, a la finca que conserva el mateix nom, hi conrea garnatxa roja i blanca, moscatell d'Alexandria i carinyena negra. El cuidador és un exnedador del Maresme que va abandonar la carrera com a

gestor d'entitats esportives a Barcelona per dedicar-se «a fer vi». Abans d'instal·lar-se a l'Empordà, Jordi Simó, amb els quaranta ja complerts, va tornar a les aules, a Espiells, per fer un cicle formatiu sobre olis i vins. Sortint d'allà es va convertir en el becari d'Enric Soler, a la seva vinya del Penedès. Allà, podant, esbrollant i despampolant tantes vegades com calgués, va aprendre que la vinya «s'ha de mimar i, com diu Soler, ha de ser un jardí».

Simó és l'ànima de Somni d'Istiu, un projecte que va arrencar l'any 2017, inicialment amb la sommelier Vanesa Martín i ara en solitari. Van començar a fer vi sense tenir vinya. El primer que van embotellar no va sortir de La Fàbrega. Van comprar quatre-cents litres de most a Espolla i van instal·lar una bota de roure que els va regalar Enric Soler al garatge de casa seva. D'allà van sortir les primeres ampelles de T'Estimi, un nom escollit per la connexió personal de la parella amb Cadaqués. Coses que passen a l'Empordà. Uns amics, en Miquel i l'Imma de la Cooperativa El Parral de Capmany, els van parlar de la vinya La Fàbrega, que ja no treballava ningú, i així van trobar l'espai on començar: una hectàrea i mitja amb dues petites construccions, l'antic celler i el celler de guarda, que amb el temps s'havia convertit en un magatzem d'andròmines. «El vam netejar i el vam condicionar perquè necessitàvem l'espai per poder-hi col·locar el vi que ja havíem embotellat», recorda en Jordi.

Des que es va instal·lar a l'Alt Empordà, Jordi Simó ha treballat a cinc

cellers i sempre li han cedit un espai on col·locar les seves botes per poder vinificar. Somni d'Istiu és un celler sense celler. La seva feina és artesanal. Retira les herbes del voltant del cep però hi deixa tota la resta «per no trencar l'estructura de la matèria orgànica». L'única màquina que entra en aquesta vinya humida de la Selva de Mar és una desbrossadora de fil i, quan és absolutament necessari, una sulfatadora mecànica penjada a l'esquena.



>> La vinya La Fàbrega, de la Selva de Mar, documentada des de fa sis-cents anys. (Foto: CARME MARTÍNEZ PALOMÉ)



>> La diversitat de la flora converteix en singular el raïm que es cull a Can Tonicus de Portbou.
(Foto: JORDI SIMÓ)

«M'agrada caminar per la vinya. Escoltar què em diu, veure què hi està passant, observar el tipus de plantes que creixen al voltant, intentar entendre per què a un cep li passa alguna cosa i al del costat no», detalla.

Tres anys després de començar a treballar a La Fàbrega, Jordi Simó es va llançar a l'aventura de recuperar la producció de vi a Portbou. Es va fer càrrec de Can Tonicus, l'única vinya fronterera que avui continua sent productiva. El repte no va començar amb bon peu: «La vam llogar poc abans de la pandèmia i el 2020 no vam collir res. Entre el confinament i un atac de míldiu, vam perdre tota la collita». L'any següent van collir prop de 500 quilos de raïm per a una bota de 225 litres d'on van sortir les primeres ampolles de Querroig. Abans d'en Jordi, aquesta finca, que no arriba a mitja hectàrea i està feta de terrasses en un pendent de més del 40 %, l'explotava un home francès que s'emportava el raïm per embotellar-lo a l'altra banda de la

frontera. «És un terreny amb molt de caràcter, amb terra de pissarra, encarat a tramuntana i amb desenes d'espècies de flors que fan que el raïm sigui molt peculiar.» Simó creu que és difícil que es recuperin més vinyes a Portbou: «No hi ha ajuts per fer-ho».

D'Amsterdam a l'Empordà

«Aquí hi trobareu bon vi», resa la façana de l'antiga cooperativa Sant Julià de Rabós d'Empordà, avui convertida en el celler de Vinyes Tortuga. Allà s'ajunten les dues passions de Dido Voorma i Jurriaan Morsink: la música (sempre sonant de fons) i el vi. Per això les etiquetes de les seves ampolles porten sempre un nom de cançó. Aquesta parella d'Amsterdam es va plantar a l'Empordà després de voltar per mig món per aprendre a fer vi. «Ja havíem decidit que tornàvem a Holanda perquè no trobàvem el que buscàvem. Aleshores, un veí de Delft ens va dir que a Rabós hi havia una vinya per llogar», explica la Dido.

Era el 2018, vuit anys després d'haver començat a Sud-àfrica el seu períple vital, vinculat al vi. La Dido hi va anar per fer-hi una estada de tres mesos, el punt de partida de la seva tesi doctoral, després de llicenciar-se en antropologia. «Vaig escollir fer-la sobre vins i vinyaters de Sud-àfrica. Quan van acabar els tres mesos, em van oferir quedar-m'hi per la verema i llavors en Jurriaan va venir.» De Sud-àfrica van anar al Priorat, Austràlia i Xile, on Luiz Allegretti els va introduir en el món dels vins naturals. «Allà vam trobar la filosofia que ens agrada», diu la Dido.

De l'Empordà els va seduir la manera de treballar a molts cellers i la gastronomia. Van passar un any sencer a les vinyes de Mas Marès, a Roses: «De poda a poda, per veure tot el procés sencer. Fins aquell moment només havíem estat en cellers, però mai a la vinya». A partir d'aquella experiència van tirar endavant el projecte que sempre havien somiat: cuidar la seva vinya i fer el seu vi. El primer entrebanc va ser econòmic. No tenien diners i els van aconseguir amb el micromeceatge d'una colla d'amics holandesos. Van ajuntar prou diners per comprar una vinya a Rabós i el material just per començar. La van batejar com Vinyes Tortuga en honor a les tortugues de l'Albera. «A la primavera sempre en surten cinc o sis. És la seva terra i com que nosaltres volem treballar de manera tan natural com sigui possible, sense herbicides ni pesticides, també volem protegir la tortuga, que, al cap i a la fi, és a casa seva.»

El 2017 van llogar la nau de l'antiga cooperativa de Rabós i allà, durant dos anys, van embotellar per a altres productors, fins que es van associar amb un amic holandès, productor de cervesa, amb qui van comprar la nau que ara és el seu celler i on, des de l'estiu passat, també hi ha un restaurant.

La Dido i en Jurriaan treballen tretze hectàrees de vinya, una part de les quals són antigues, i també compren raïm a altres pagesos de Rabós, Vilajuïga i Masarac. Fins ara han exportat gran part del seu vi a diversos països asiàtics, a Europa i als Estats Units, però volen créixer en el mercat proper perquè consideren que «és un contrasentit treballar amb la mínima intervenció i, en canvi, portar el vi a l'altra punta del món».