




**VIATGE ALS CELLERS
DE 30 ELABORADORS
APASSIONATS**

VINS SECRETS DE CATALUNYA

Els petits vitivinicultors catalans viuen i senten el vi des del respecte i la passió per la terra, però no sempre són reconeguts. En aquest llibre hi trobareu una selecció de 30 cellers d'arreu del territori català, des de la Terra Alta fins a l'Empordà, que us permetrà conèixer persones ben especials, tècniques de treball, elaboracions de qualitat i, per descomptat, alguns dels millors vins de Catalunya.

LLUÍS ROMERO

Cossetània
EDICIONS



Primera edició: novembre del 2016

© del text: Lluís Romero

© de les fotografies: Lluís Romero i els cellers

© de l'edició:

9 Grup Editorial

Cossetània Edicions

C. de la Violeta, 6 – 43800 Valls

Tel. 977 60 25 91 / Fax 977 61 43 57

cossetania.@cossetania.com

www.cossetania.com

Disseny i composició: Carla Rossignoli

Impressió: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-9034-541-2

DL T 1470-2016

**VIATGE ALS CELLERS
DE 30 ELABORADORS
APASSIONATS**

**VINS
SECRETS
DE CATALUNYA**

LLUÍS ROMERO

Cossetània
EDICIONS

Apoikia	12	Els Jelipins	100
Ca n'Estruc	18	Joan Rubió	106
Can Morral del Molí	24	Joan Soler	112
Can Torres	30	Jordi Esteve Xifra	118
Carisma	36	Jordi Llorens	124
Carriel dels Vilars	40	Júlia Bernet	130
Clos Lentiscus	46	La Salada	136
Clot de les Soleres	52	Mas dels Clavers	142
Còsmic	58	Oriol Artigas	148
Costador	64	Partida Creus	154
DG Viticultors	70	Ripoll Sans	160
Esteve i Gibert	76	Sicus	166
Ficaria Vins	82	Ton Rimbau	172
Finca Parera	88	Vinyas d'Empremta	178
Frisach	94	Vinyes Singulares	184

INTRODUCCIÓ



Quan se'm va plantejar l'opció d'escriure un altre llibre, el cap se'm va disparar.

Tots tenim milers d'idees acumulades i coses que ens encantaria fer, però n'havia de triar només una. Després de voltes i més voltes vaig arribar a la conclusió que no trobaria resposta si no ho començava a enfocar des d'un altre prisma. Així, vaig començar a preguntar-me quin tipus de llibre m'agradaria llegir i la resposta va ser molt semblant al que ara teniu a les mans. Com a enamorat del vi, lleigeixo molt sobre el tema i acumulo una bona biblioteca amb multitud de llibres que parlen de tots els aspectes imaginables al voltant del vi, però n'hi havia un que no aconseguia trobar. Jo volia un llibre que m'ajudés a descobrir, un llibre on pogués trobar nous vins, vins particulars que em motivessin a seguir tastant i coneixent; així va néixer *Vins secrets*.

M'hi vaig posar de seguida. El primer que calia fer era preparar la selecció, triar aquells cellers que volia incloure en el llibre. Les condicions que havien de complir les tenia molt clares, volia productors petits, no massa coneguts pel gran públic i amb missatges potents. Elaboradors apassionats, dels que s'embruten les mans a la vinya cada matí i que s'estimen el paisatge on neixen els seus vins. Ben aviat vaig tenir una llista que superava el sostre de 30 cellers que m'havia suggerit l'editorial i, per tant, em vaig veure obligat a fer alguns retalls ben dolorosos. Un cop preparada la llista definitiva, dies de preparatius, correus electrònics i trucades. Amb un calendari de visites esbossat i moltes ganes d'aprendre vaig agafar el cotxe i vaig enfilat cap al primer celler.

Celler a celler, el procés ha estat una mica el mateix. He parlat amb l'elaborador durant una bona estona mentre enregistrava tot allò que m'explicava en el mòbil, de manera que la meva deficient memòria no entorpis la futura tasca de redacció. He intentat conèixer la persona que feia el vi i els seus sentiments, les seves idees. He passejat per moltes vinyes, trepitjat molts terrers i palpat molts raïms abans d'entrar als cellers. Allà he tastat molt, moltíssim, caldria confessar, però sobretot he escoltat i après. M'he meravellat de com els vins em parlaven de les persones que tenia al davant, de com els arbres, les plantes i la

sorra semblaven amagar-se darrere un tap de suro. He descobert tota una altra manera d'entendre el vi, gent que s'emocionava compartint el fruit del seu esforç i que donava gràcies a la terra per deixar-los gaudir dels seus fruits.

Tots els elaboradors que trobareu en les properes pàgines tenen moltes coses en comú. Són petits o mitjans productors de vi que acompanyen el raïm del cep fins a la copa, mirant d'intervenir mínimament, deixant que els ceps donin un fruit tan natural i expressiu com fos possible. L'ecologia i la biodinàmica són pràctiques habituals entre ells i el respecte pel medi, un valor sagrat. Intenten fomentar la biodiversitat amb pràctiques que en altra època, o potser encara avui, molts no entenen. No llauren la terra o ho fan només en condicions extremes, amb l'objectiu que la coberta espontània fomenti la fauna autòctona i el cep s'integri amb naturalitat en el seu ecosistema. La major part de feines de la vinya es fan a mà i, per descomptat, els productes químics no hi són benvinguts. Tal i com feien els viticultors d'altres generacions, segueixen el calendari lunar a l'hora de podar, veremar o trasbalsar, i cuiden les plantes com si es tractés de fills.

Si alguna cosa m'ha fet especialment feliç al llarg de totes aquestes visites a cellers d'arreu de Catalunya ha estat copsar que el bon moment del vi català no és fruit de l'atzar, sinó de l'esforç i la reflexió. El panorama vitivinícola català s'està agitant, sacsejant fins i tot, i les noves idees i els debats proliferen. Els elaboradors actuals són gent amb molts coneixements que viatja i tasta molt i, fruit d'aquest saber, es fa moltes preguntes. Potser una de les més recurrents té a veure amb els raïms que es cultiven; cert que encara hi ha defensors de les varietats foranes, però són cada cop més els productors que aposten per les varietats autòctones com el sumoll, el xarel·lo o la carinyena en detriment dels cabernets o merlots, que semblaven innegociables no fa pas gaire. Ara s'intenta treballar amb allò que és propi del territori i que serveix per mostrar amb més precisió el caràcter d'una regió. Amb aquest mateix propòsit, són molts els productors que estan aparcant l'ús de llevats seleccionats i apostant pels autòctons, aquells que la pruïna del raïm



*La vinya catalana
dóna cada dia fruits de
major qualitat que són
reconeguts arreu.*

incorpora de manera natural i que permeten fermentacions menys controlades però més pasades.

L'altre gran debat, o potser caldria dir discursió, és el que gira al voltant dels sulfits. Aquest producte tan habitual en l'elaboració de vins, que s'utilitza per a la seva conservació i desinfecció, apareix de manera natural en dosis molt petites durant la fermentació, però no és pas aquest percentatge el que genera tota la controvèrsia, sinó el de sulfits afegits al vi. Hi ha tot un corrent d'elaboradors que defensa a ultrança la no utilització de sulfits afegits perquè els considera dolents per a la salut i responsables d'una certa homogeneïtzació de les aromes del vi. D'altra banda, els defensors de l'ús de sulfits clamen que els vins que no en contenen d'afegits són bruts organolèpticament parlant i no evolucionen de manera positiva dins les ampolles. En qualsevol cas, el debat és enriquidor i ha de generar millors pràctiques als cellers, com la reducció de les quantitats de sulfits afegits, fet que ja sembla observar-se en termes generals.

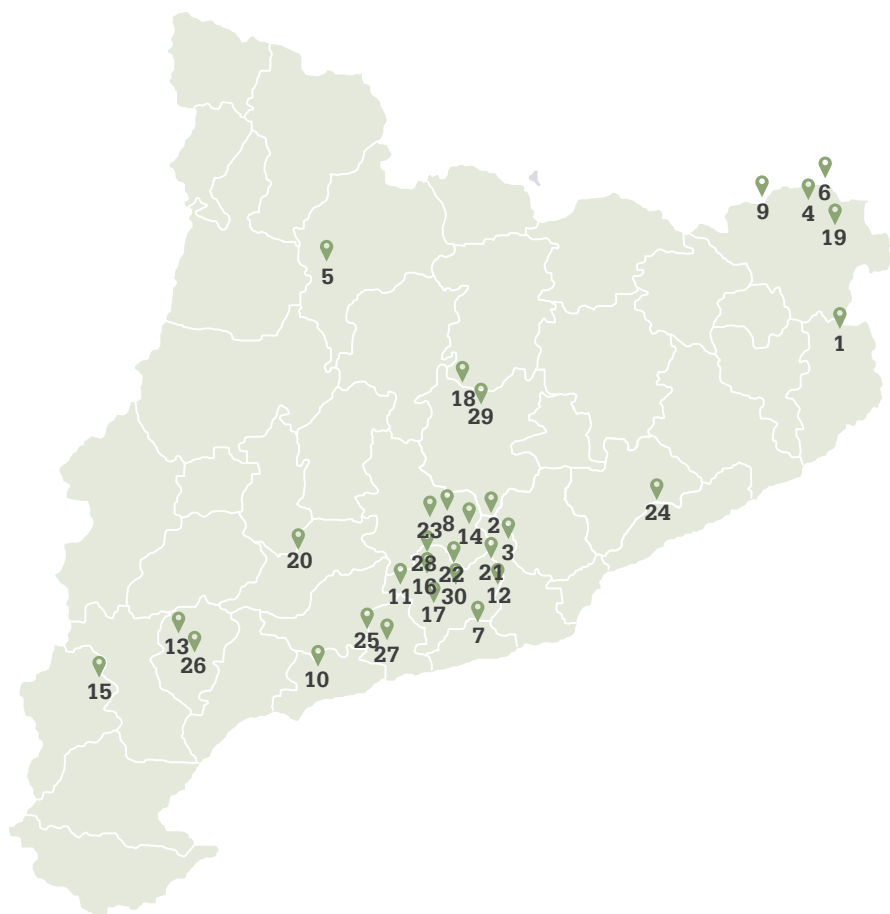
Una altra gran diferència que es comença a observar a bona part dels petits cellers catalans és el canvi en els materials de vinificació. Als ja clàssics acer inoxidable i roure francès se n'hi estan afegint d'altres que intenten recuperar tradicions avials com el castanyer. Cada cop són més els elaboradors que comencen a substituir part

de les seves bótes de roure francès o americà per d'altres amb fusta autòctona, i el canvi no s'acaba aquí. El fang, bé en forma d'àmfora o de gerra, guanya adeptes a cada instant per la frescor que aporta als vins i per la menor intervenció aromàtica. Fins i tot els vells cups enrajolats que conserven alguns masos s'estan recuperant per a la vinificació dels vins. Tot plegat, un mirar enrere per anar endavant.

Pràctiques antigues com els vins brisats o els vins bullits també tornen amb força i no fan altra cosa que enriquir el ventall de vins catalans. Sembla que els vins blancs guanyen certa contundència i els negres es van aprimant, estilitzant. Busquem vins més versàtils, blancs que puguem prendre amb carn i negres que puguin funcionar fins i tot amb peix. El boom de la sobre-extracció sembla haver passat i ara molts cellers tenen com a objectiu l'elegància, no pas l'exuberància. Això ens apropa més als gustos internacionals i permet mostrar una cara molt més nítida dels nostres vins.

No podria acabar aquest vol d'ocell sobre la vinya catalana sense mencionar la revolució de les bombolles, el conjunt de canvis que estan afectant els nostres vins escumosos. A la ja coneguda confrontació entre el Cava i el Clàssic Penedès, amb l'ombra de les Denominacions d'Origen de fons, se suma ara el contrast entre els escumosos de mètode tradicional i els ancestrals. Els escumosos elaborats per aquest darrer mètode experimenten una única fermentació que comença a les tines i acaba dins les ampolles, i que permet treballar sense afegir sucre. Els ancestrals són cada vegada més freqüents i algunes elaboracions han obtingut ja una qualitat força notable. Tot plegat s'esdevé en un escenari confús per al consumidor però que assegura una varietat de bombolles mai vista a casa nostra.

Podria estar una bona estona més comentant els darrers canvis en el panorama vitivinícola català, però crec que ja és hora de deixar-vos tastar les properes pàgines i deixar pas als veritables protagonistes d'aquest llibre: els elaboradors. Ells són l'ànima del nostre vi, autèntics romàntics que defensen amb la seva feina el patrimoni cultural vinícola d'aquest gran país de vins que és Catalunya.



- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. Apoikia | 16. Els Jelpins |
| 2. Ca n'Estruc | 17. Joan Rubió |
| 3. Can Morral del Molí | 18. Joan Soler |
| 4. Can Torres | 19. Jordi Esteve Xifra |
| 5. Carisma | 20. Jordi Llorens |
| 6. Carriel dels Vilars | 21. Júlia Bernet |
| 7. Clos Lentiscus | 22. La Salada |
| 8. Clot de les Soleres | 23. Mas dels Clavers |
| 9. Còsmic | 24. Oriol Artigas |
| 10. Costador | 25. Partida Creus |
| 11. DG Viticultors | 26. Ripoll Sans |
| 12. Esteve i Gibert | 27. Sicus |
| 13. Ficaria Vins | 28. Ton Rimbau |
| 14. Finca Parera | 29. Vinyas d'Empremta |
| 15. Frisach | 30. Vinyes Singlars |



ELS CELLERS

APOIKIA

El món del vi sempre ha estat vinculat a la família Núñez-Valentí a través de la vinya de coster de l'oncle a Roses en el cas d'en Manel i a les de la família de l'Agnès a Ullà i Torroella de Montgrí. Això ho porta des de sempre a dins, i per la seva feina a l'hostaleria sempre ha viscut de prop el món del vi.

L'any 1999 va tenir la possibilitat de fer un projecte a les muntanyes de Roses, però no va fructificar i es va veure obligat a deixar-ho córrer. Des d'aquell moment, va concentrar tots els seus esforços en una finca de la família de la seva dona, a Ullà, a la falda del Montgrí, que sempre havia estat vinya, datada de fa més de dos segles i sempre en mans de la mateixa família. La vinya estava en molt mal estat, malalta, i l'any 2000 la varen haver d'arrabassar. Per no fer servir productes "malparits", la van tenir en guaret 8 anys (el màxim permès per no perdre els drets) i la varen replantar.

En Manel ha passat anys viatjant pel Mediterrani vinícola i coneix bona part de les vinyes que el formen. Tastant vins, varietats i climes va treure'n la idea ferma de fer un vi purament mediterrani. Els planters de garnatxa els varen anar a buscar a l'Alguer, per evitar els d'origen navarrès o francès. La cannonau semblava la varietat de garnatxa més pura que es podia portar; ara és la base de tots els seus vins, uns vins que sempre cerquen el sentir mediterrani i la seva vinculació cultural.

Apoikia és una paraula grega que vol dir 'fora de casa', una migració per necessitat. Ells varen haver de marxar de casa seva, igual que els grecs en el seu moment. Varen plantar la vinya on van poder i han estat deambulant de local en local per vinificar durant anys, fins que han trobat un lloc estable. A l'etiqueta dels vins d'Apoikia hi ha un punt, el punt de partida, l'origen, i una rodona que simbolitza la destinació, el lloc on marxen per necessitat.

La vinya es troba a la falda del Montgrí, en terreny argilocalcari de textura franca. Fins ara no han elaborat mai més de 700 ampolles, potser en un futur arribaran a les 1.000 o 1.200, però no més, ja que tan sols disposen de 0,32 ha de vinya en una finca de no gaire més de mitja hectàrea. A la vinya, tot és totalment orgànic i basat en un respecte radical per la natura. Han regenerat l'hàbitat i ara la fauna és molt més abundant; han plantat romaní, fari-gola, espígol, i altres plantes aromàtiques que atrauen abelles, i aquestes abellerols, ocell fins ara inexistent a la zona. Tudons, perdius, cucs de terra i màntids són freqüents entre els ceps i, a més, els caçadors no hi poden entrar; tot el que és viu allà es respecta, encara que vagi en detriment de la collita. Hi conserven unes fileres de syrah que són per als ocells, diu en Manel. "Ells es mengen el syrah i em deixen les altres, hem arribat a aquest pacte; els ocells tenen tot el temps del món, jo no."

Està endinsant-se en la biodinàmica, cuidant la vinya amb tota mena d'infusions i compostant els fems d'ovelles i cabres del Montgrí. En Manel, la seva dona i el seu fill s'ocupen de tot el procés. Treballen la terra, la planta i vinifiquen sense cap mena d'assessorament extern. Són totalment autodidactes, han après de l'escoltar, de l'experiència i de les errades.

Coneix bé allò que s'amaga al darrere dels laboratoris dels cellers i que normalment no s'ensenya. Ho coneix perquè ha treballat amb aquests productes enològics, dels quals a poc a poc s'ha anat despullant. "Jo li faig poca cosa, al vi, el cuido perquè no es refredi", com diu el seu admirat René Barbier. "Aquest vi no necessita cap correcció, ni acidificacions, ni tanins afegits... La seva

essència és la garnatxa, la gamba de l'arròs; és un raïm que es despulla, generós, és la reina." Ara gaudeix molt més del que fa. Encara treballa amb dosis baixes de sulfits perquè pensa que quan el vi està fora de casa seva ell no pot controlar les condicions en què viatja i en quin estat pot arribar al consumidor final. No defuig però la idea de, en el futur, fer-ne amb i sense sulfits i deixar que sigui el client que triï, com fa en Marcel Lapiere a Morgon.

Varen començar vinificant en fusta nova de roure americana, després d'Allier i Nevers, i després en roure francès de segon any, fins a arribar

Els ceps en espatllera d'Apoikia treballen en silenci a l'abric del Montgrí, sobre privilegiats terrenys argilocalcaris.





DO / Comarca	Sense DO – Baix Empordà	
Adreça	Ullà	
Telèfon	—	
Adreça electrònica	apoikia@apoikia.cat	
Hectàrees	0,32	
Producció (ampolles)	600	
Altitud	32 msnm	
Orientació	Sud	
Llevats	Autòctons	
Viticultura	Ecològica amb principis biodinàmics	
Sulfits afegits	Sí	
Materials vinificació	Àmfora	
Verema	Manual	
Tipus de vi	Negre	
Composició del sòl	Argilocalcari	
Desrapament	Sí	
Filtratge	No	
Conducció dels ceps	Emparrat	
Edat de la vinya	10 anys	
Primera anyada	2011	



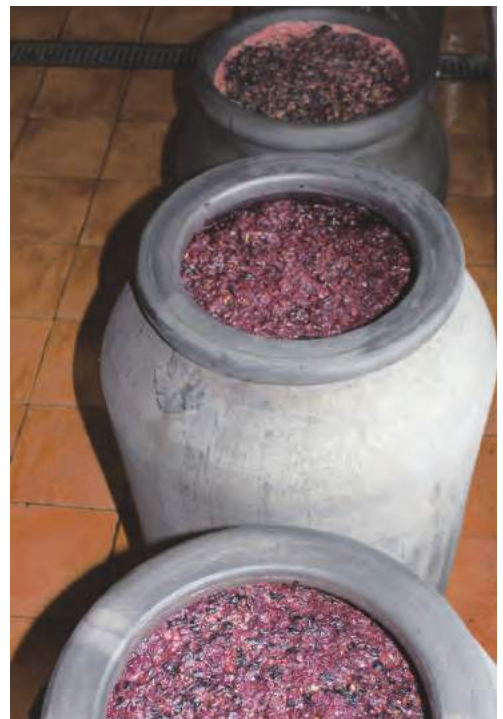


a un punt, després d'un dinar amb en Joan Gómez Pallarès, en què reflexiona sobre per què amagava la fruita que tant estimava darrere de la fusta. En Manel conclou que ho feia a mode reaccionari contra la tendència imperant de la moda "àmfora" i dies després arribà a la conclusió que això anava en contra d'ell mateix i de la seva il·lusió; decideix, així, començar a treballar amb àmfora. Ja al 2001, al conèixer el projecte Cos a Sicília, es va sentir molt atret per la idea de

L'Agnès i en Manel, dos enamorats de la natura i el Mediterrani, orgullosos entre els ceps de la seva vinya.

Les àmfors, recipient de vinificació al qual en Manel ha arribat després de molta reflexió, i que vol entendre a fons.

vinificar en gerres com feien ells, però la moda imperant el va aturar. Ara ja fa dos anys, va conèixer un noi de família de llarga tradició ceramista (Bonadona, terrissers a Quart) que començava a fabricar àmfors per a vi i n'hi va comprar; el primer vi fet en àmfora fou el 2014. L'any 2015



varen seguir comprant àmfores i ara està en procés d'entendre a fons aquest material i la seva porositat. La història i l'arqueologia semblen recolzar l'ús de terrissa i els resultats així ho confirmen. Ara sí, no per moda, sinó per convicció, Apoikia treballa només amb àmfores i ha abandonat la fusta.

En Manel desrapa completament el raïm. Ha fet algun experiment premacerant en fred, però normalment no ho fa, ni tampoc treballa amb controls de temperatura. Després de les llarguïssimes fermentacions (de 64 dies la darrera), el vi s'estabilitza amb el fred de l'hivern en inox. El vi que fa ara ja fa temps que el tenia al cap, sabia que volia fer un vi profundament mediterrani —“ens sentim fills d'aquest mar, de la seva cultura i de la seva manera de viure i entendre la vida”— i que parlés de la terra que l'ha vist néixer. “Visc el vi com a paisatge, la meua obsessió és el terrer i, dins l'Empordà, el Montgrí és dels pocs llocs on la vinya viu sobre terreny calcari. El meu

vi surt del Paratge de Sant Esteve, de la Vinya de la Casa Quintana, registrada fa més de 200 anys.”

Havia fet blancs en el passat a base

de garnatxa blanca d'una altra vinya al Montgrí que ara ja no existeix; encara recorda les sàvies paraules que en Josep Lluís Pérez li va dir aviat farà vint anys: “Si la vinya no es teva pots tenir decepcions.” Potser per això està intentant comprar una altra finca al Montgrí per plantar raïm blanc. Li agraden tots els vins —garnatxes, carinyenes, merlots, aglianicos, primitivos, frappatos, callets, fogoneus...— “si estan ben fets i allà on pertoqueu”. Tampoc no li desagraden els vins més tècnics, però hi busca el sentiment del petit elaborador, allò que alguns anomenen defectes; vol que l'emocionin, que li posin els pèls de punta. La Peça d'en Blanch, un vi de l'Oriol Artigas, li va quedar clavat: “Quan un vi em marca, la persona que hi ha al darrere sembla que la conegui, es nota que n'és l'autor.” Li agrada també el treball que fan en Bernardo Estévez a Ribeiro i l'Eduard Pié a Bonastre.

El factor anyada marca molt els seus vins. “El 2014 la coberta vegetal semblava un camp de golf a causa de les pluges, el 2015 ha estat molt sec. El 2013 vàrem rebre fort, ens va pedregar dalt de la muntanya

Apoikia i Apoikia àmfora, dos vins amb el caràcter i la sensibilitat del Mediterrani.

Una perdiu passeja amb naturalitat entre els ceps treballats segons principis ecològics i biodinàmics.





i va fer mal fins i tot als ceps; a l'hora de podar havíem d'anar buscant els ulls. No servia per fer vi negre i en vàrem fer un rosat potent. Al 14 també va pedregar, però només va afectar una part de la vinya." Havien fet merlot monovarietal i constata que a aquest varietal li agrada la calç i, per tant,

el seguiran treballant. "No calen varietats bordeleses però el merlot s'hi troba còmode; la varietat és noble però s'ha plantat a zones de l'Empordà on no tocava i ara tothom l'està empeltant." Amb tot, els seus dos vins tenen, per descomptat, la garnatxa com a base.

APOIKIA 2014 **14% VOL. — 30 €**

Cupatge dominat per la garnatxa, sense pas per fusta. El més romànic de tots dos, segons en Manel, el més estructurat. Color picota de capa alta amb rivet a mig camí entre el violaci i el robí. Nas amb molta complexitat, frescor mineral acompanyada d'aromes de violetes, records de bosc i regalèssia. Bona fruita (móres i groselles), discrets balsàmics i textura delicadament rugosa (cacau) en boca. Final llarg amb bon equilibri dolç-àcid i record tànnic.

APOIKIA ÀMFORA 2014 **14% VOL. — 30 €**

Cupatge amb un percentatge més alt de garnatxa vinificat en àmfora. Color més obert, més cirera, amb el rivet lleugerament més ample. Sobri però no rústic; intens però no excessiu. Prunes vermelles, cacau i tocs frescos de fruita silvestre, fins i tot de pell de taronja. Sensació més fluida, més delicada, més gòtica que diria en Manel. Tanins més presents en el pas per boca amb l'acidesa marcant-ne el record. Tots dos són vins profunds, honestos i sense artificis, amb un missatge comú, però amb dos caràcters diferenciats; com dos germans ben avinguts. Mediterranis seria la millor paraula per definir-los, i estic convençut que en Manel agrairia l'atribut com a bona lloança.

TO /BI/ OR NOT TO /BI/

CA N'ESTRUC



Visitar l'Anna Martí, artífex del projecte /bi/ a Ca n'Estruc, no va ser senzill. No em va voler rebre inicialment tot i arribar-hi via un amic comú, en Rubén Parera. A l'Anna li semblava que el seu projecte estava massa tendre per donar-lo a conèixer, però tot el que sentia sobre la seva feina em va fer insistir en la visita. Buscant-ne informació, vaig trobar una imatge a les xarxes d'un dipòsit enlairat per un toro mecànic amb l'objectiu de poder trasbalsar per gravetat i vaig recordar les paraules d'en Rubén sobre l'Anna: "Té un discurs molt potent." Després d'uns quants whatsapps i trucades, vaig aconseguir convèncer-la i aviat enfilava cap a Ca n'Estruc.

L'Anna és filla d'en Siscu Martí, que va fundar Vila Viniteca (una de les distribuïdores de vins més grans d'Europa) amb en Quim Vila per vendre els vins de Ca n'Estruc. Aquí, a Ca n'Estruc, s'ha fet vi de manera documentada des del segle XVI i, ara, hi viu la iaia de l'Anna. L'Anna es guanya la vida com a comercial de Vila Viniteca i es debat entre dos mons, el comercial i l'artístic. Gaudeix de vendre vins i de visitar clients, però és ben clar que on millor s'expressa és entre tines i àmfors. Va començar en un raconet del celler de Ca n'Estruc. En Siscu, el seu pare, inicialment, no volia que la filla fes vi, però l'Anna fa el vi per a ella i el ven per poder seguir fent vi per a ella. Ara va per la segona anyada (2015) i el comercialitza amb el nom /bi/, la fonètica del verb *to be* (ser o estar). Com ella explica, es tracta de suc de raïm fermentat, sense cap mena d'additius, buscant la puresa, la raó de ser.

El raïm prové de dues finques de vinya vella en vas prop de Montserrat, una de sumoll i l'altra de xarel·lo, totes dues de més de 50 anys. Vol incorporar progressivament la biodinàmica a la vinya i, alhora, ha anat reduint molt els rendiments per tal de buscar la màxima expressió dels ceps. Es cull tot a mà i hi està tan a sobre com pot. Només hi passen sofre i coure.

L'Anna Martí, enamorada del vi i la vinya des de ben petita, passejant entre ceps tot controlant de prop la floració.

L'Anna és sommelier i no vol estudiar enologia, però sí que voldria estudiar biodinàmica: "Vull millorar al camp, al celler no hi faig massa cosa, poso el vi a les àmfors,

que s'autoregulen molt bé i el vi s'hi fa sol." No fa àmfora per moda, fa vi natural per convenciment; gràcies a Vila Viniteca ha pogut tastar molts dels més grans vins del món i no són els que més l'han tocat. Sempre ha notat molt els sulfits al tast i l'han molestat. "Els vins naturals tenen una harmonia més salvatge, no són tan perfectes però tenen molta més profunditat. Un vi natural ha de ser fet de cor."

A Ca n'Estruc, el celler gran, ja no entren llevats seleccionats i el sulfurós s'ha reduït a la meitat com a efecte de l'observació dels avanços de l'Anna amb el "bi". En Siscu va començar a creure en el projecte quan va veure que el vi es venia a molts dels millors restaurants de Catalunya; per a l'Anna era més un tema vital que no pas de negoci. Segueix treballant per a Vila Viniteca, però li era necessari compaginar-ho amb el seu propi projecte. El contacte directe amb grans sommeliers li ha ofert una gran acceptació de mercat i li ha permès vendre els seus vins directament. Ara, en Siscu hi creu una mica més i l'ha ajudat a comprar àmfors. Se li està despertant la curiositat i la sensibilitat pels vins naturals; l'empresari té ganes de fer negoci, però l'home té ganes d'aprendre.

"/Bi/" va començar el 2014 amb una premsa "de joguina" i sense utilitzar bombes. El 2014, al ser tan manual, va patir algunes petites oxidacions que no han ocorregut el 2015. Fa peus de tina per a cada àmfora amb els millors gotims de cada vinya; els desgrana a mà i els fa en lleteres. Intenta conservar el raïm molt íntegre, desrapat; vol que facin una semicarbònica dins la baia. Entra directament el most i els raïms a les àmfors, que tenen filtres interns de ceràmica. El vi s'hi està amb les pells; a la part baixa hi ha el most, al mig el raïm sencer i, a sobre, una mica més de most per tal que no s'oxidin les pells. Tracta igual els blancs que els negres; vol blancs amb ànima de negre i negres amb ànima de blancs. Com a sommelier troba a faltar blancs més tànnics i negres més fins que maridin millor i donin més joc a taula. No és partidària d'orange wine, ja que "acaben assemblant-se massa, dominats per les notes terpeniques". No utilitza gas inert per evitar oxidacions mentre premsa; el que sí que fa és desviar carbònic de les tines grans que estan fermentant. Ara té una premsa petita, però ja mecànica.



DO / Comarca	Sense DO – Baix Llobregat	
Adreça	Carretera Comarcal 1414 - km 1,05 08292 Esparreguera	
Telèfon	93 777 70 17	
Adreça electrònica	info@canestruc.com	
Hectàrees	7 ha	
Producció (ampolles)	3.200	
Altitud	160-300 msnm	
Orientació	Sud-nord	
Llevats	Autòctons	
Viticultura	Ecològica	
Sulfits afegits	No	
Materials vinificació	Àmfores i damajoanes	
Verema	Manual	
Tipus de vi	Blanc, negre i escumós	
Composició del sòl	Argilocalcari i graves	
Desrapament	Sí (manual)	
Filtratge	No	
Conducció dels ceps	Majoritàriament en vas	
Edat de la vinya	10-50 anys	
Primera anyada	2014	



Les àmfores per al xarel·lo són d'en Carles Llarch; n'ha provat d'altres franceses però donaven massa oxidació i aportacions minerals no desitjades. El sumoll el fa en àmfores d'en Padilla. "Certa microoxigenació és bona. Si els fem massa hermètics, quan els despullem cauen. L'àmfora és noble com la bóta però fresca, sense la calidesa de la fusta. No m'agrada que els recipients em marquin el vi aromàticament." Abans de comprar-ne, va fer proves amb 6 miniàmfores amb diferents terres. "Estem en clima càlid i volem recipients frescos. L'inox excita els vins, l'àmfora els asserena. Les terres blanques respecten més l'acidesa i donen menys òxids." També fa servir damajoanes, ha fet proves en algunes de petites i l'any que ve n'incorporarà de més grans. En el futur tindrà un celler sota terra per ficar-hi



els vins naturals. “Així el pare respirarà més tranquil, i s’evitaran possibles contaminacions”, comenta entre rialles l’Anna.

Quan arriba l’hora de tastar, en Siscu s’uneix a nosaltres. Això és un veritable luxe, ja que poques vegades he pogut parlar de vins amb algú que en sàpiga tant i que conegui tan bé tots els estrats que envolten el nostre estimat beuratge. En Siscu comença admetent sentir-se sorprès pels vins de l’Anna. “No sé si m’agraden els vins naturals! No sé si cada vegada són millors o si cada vegada m’agraden més; em preocupa que cada vegada m’agradin més. No ho sé,

però em fot *catxondo!*

Estic canviant jo o el vi? Jo era un antiverdura i ara quan falta verdura la trobo a faltar. Crec que serà bo per al sector, ens ajudarà a tots a treballar millor i amb més cura. És una manera de fer i de pensar, no és fàcil! Estem aprenent tots, el portar les coses al límit fa que n’aprenuem. És molt difícil,

Les àmfores en què l’Anna arrodoneix els seus vins. Al seu entendre, en un clima tan càlid com el nostre, el fang té molt més sentit que la fusta.

Un dels espectaculars ceps de sumoll que donen els raïms per al BI Sumoll, un vi desmesuradament emocional.





però, fer-ne grans quantitats, és quelcom associat a petits productors.”

El primer vi que tasto és el **Garnatxa/Muscat 2015**, un blanc dominat per l'estructura de la garnatxa (2/3 del cupatge) i amb les aromes de muscat en un segon pla, sense ser massa presents, buscant la part més noble del varietal per afegir profunditat al conjunt. Aromes de flors seques i potser records de blancs alsacians quant a calidesa i estructura. Blanc més de boca que de nas, amb bon pas i amplitud. S'ha fet en àmfores de 15 litres i després en damajoanes. 30 dies

de fermentació amb pells i grans sencers: “Per treure'l de les miniàmfores, va ser bestial.” Només n'ha fet 80 ampolles.

L'Anna fent el pigeage en una les àmfores. La feina dels BI és molt artesanal.

En Siscu comenta que li agraden més els vins de l'anyada 2015 i l'Anna i jo també hi estem d'acord. Els vins són més nets, més frescos, a la 14 es percep més maduresa. Li comento que el sumoll em fa pensar en alguns pinots de la Borgonya i somriu mentre em confessa que grans sommeliers l'han confós amb pinot noir d'algun gran elaborador borgonyó. Amb l'estona a la copa tots els vins han canviat molt. El xarel·lo és floral i moderadament terpènic. “Descol·loca”, admet en Siscu, “serà una bomba; el vi, al canviar de recipient, pateix un xoc, necessita temps. De la mateixa manera, al cap de poc d'embotellar estan nerviosos”.

Tasto també dos ancestrals, un xarel·lo i un sumoll. Estan acabats de degorjar i encara força nerviosos. Em decanto pel

sumoll, del qual sobta, ja d'entrada, el color, entre robí i cirera, molt pujat de to. Encara hi ha força bombolla però ja es veu que és molt petita. Com diu l'Anna, "probablement evolucionarà molt bé i el podrem conservar molt de temps a l'ampolla". És un escumós rosat amb molt de caràcter, molt primari. Al obrir l'ancestral de xarel·lo, després de només un mes de degollament, surt desbocat, però mostra ja un nas molt net. "Fer naturals ancestrals és la bomba!", diu l'Anna. "Espero que no us agradin gaire aquests vins, donen molta feina", afegeix en Siscu.

M'acomio amb celeritat, com sempre, ja que m'espera un altre celler. Les darreres frases de l'Anna i en Siscu reforcen una sensació que ha anat *in crescendo* durant la meua visita a Ca n'Estruc: he viatjat a dos mons diferents, el del vi de gran producció i el del vi joia. D'entrada semblen universos molt llunyans, però escoltant en Siscu i l'Anna un acaba tenint la sensació que estan condemnats a trobar-se. A tots dos s'hi percep amor pel vi, per la terra i per la seva feina, i això no pot fer sinó enriquir tots dos estils.

XAREL·LO 2015 (2014)

12,5% VOL. — 22,50 €

Tots dos són blancs amb molta complexitat, densos i frescos. El 2014, més reconeixible com a vi natural i més concentrat. El 2015, més ben definit, més ben perfilat, més net; difícil identificar-lo com a vi sense sulfits. Tots dos són supercanviants, cada volta de copa, cada minut que passa desprenen aromes diferents. Amb els anisats, els cítrics i notes d'herba presents en tots dos casos però més nítides i estilitzades en el 2015. El 2014 és més bast, molt més humil, però ha evolucionat força bé; hi trobem un record de palla, gairebé de palla, que en el 2015 no apareix. Tots dos tenen un bonic color daurat, més brillant en el 2015, i mostren la seva acidesa; el 2014, una mica més apagat, tirant cap un to palla. Tots dos tenen una caiguda de llàgrima molt lenta que parla del volum i la cremositat que després trobem a la boca. Final assecant i elegant en tots dos, al 2015 records de fruita blanca (pera i codony), però sobretot domini dels anisats i les flors blanques. Pot evolucionar molt bé en ampolla i mostrar-se molt versàtil. El 2015 té una salinitat molt subtil que recorda, remotament, els *finos*! Aquest xarel·lo és el "bi" que més m'agrada i també el preferit de l'Anna, tot i que la major part de la gent s'enamora del sumoll.

SUMOLL 2015 (2014)

12% VOL. — 22,50 €

El 2015 és d'un color vermell preciós, robí, i el 2014 ja denota certa evolució i té un color més apagat i una vora més degradada. Al 2014 trobem aromes balsàmiques, notes de fum molt intenses i records de caça que poden fer pensar en un pinot noir vell. La 2015 desprèn aromes de fruita fresca, vermella; és amable, però mostra alhora molt de caràcter, amb espècies càlides al fons, però també amb una acidesa que el condueix amb agilitat per la boca. Tacte contingutament làctic, aromes de sotabosc, algun tímid record de caramel i una presència important de records de gominoles vermelles, pètals vermells, magranes i maduixetes. Amb la decantació apareixen prunes, notes fumades i de cuir en segon pla. Entra amb timidesa, però de seguida s'escampa per tota la boca i es mostra generós aromàticament. Certa tannicitat i uns amargs elegantíssims que recorden l'ametlla i obliguen a seguir bevent; amorós, orgànic, molt més salvatge que el blanc. Genial equilibri entre frescor i tacte. Canvia molt en copa.