

Altres | Míriam Clotet | Actualitzat el 28/01/2019 a les 21:18

Serveix-te un ?Esteve i Gibert? i gaudeix de ?Les Vistes?

«En Josep li va comentar, que ell venia la majoria de raïm i que de la resta, en feia vi pels amics i per casa. La Laura no volia continuar el projecte de la vinya tota sola, i era evident que s'intuïa una pèrdua de continuïtat.»

Tria avui el teu futur

-Quan tens 16 anys és molt difícil triar que vols estudiar per la resta de la teva vida. Jo vaig triar estudiar batxillerat tecnològic-científic, però només perquè algunes assignatures se'm donaven bé em diu l'Albert trepitjant la vinya en un dia plujós.

Recordo el meu moment, el de la tria que comenta l'Albert. De manera surrealista, penses que allò que estàs triant serà el que marqui la resta de la teva vida, i en realitat hi ha una part de veritat i una part que no ho és tant. Després d'alguns anys descobreixes que hi ha possibles variacions, i que la vida, en canvi constant, et fa modificar el rumb a mig camí.

cache/pdf/tmp/1558515620_2021391



Alguns triguen més, però en el cas de l'Albert va trigar poc a adonar-se'n que havia triat un camí al qual li mancava quelcom. Era bo en biologia, química i altres assignatures tècniques, però cap d'elles li proporcionaven cap emoció. Va ser llavors quan va decidir que volia fer un canvi, guiat per un dels seus professors, el CFGS en vitivinicultura i enologia d'Espiells, va aparèixer com una opció. No procedia de família vinícola però va pensar que no perdria res per provar-ho.

-Això o no t'agrada o t'enganxes, i decididament em vaig enganxar- ho diu amb un mig somriure de complicitat entre els ceps que van donar sentit a tota la resta.

Tot forat té el seu pedaç

El 2008, en una d'aquelles visites que fas els diumenges a casa de la parella, el pare de la Laura (la seva companya) va decidir ensenyar-li les seves vinyes. En Josep li va comentar, que ell venia la majoria de raïm i que de la resta, en feia vi pels amics i per casa. La Laura no volia continuar el projecte de la vinya tota sola, i era evident que s'intuïa una pèrdua de continuïtat.

És en aquell precís moment en què l'Albert queda eclipsat per aquelles vinyes velles. Preguntes i més preguntes sobre el terreny, les produccions i les tècniques que s'apliquen. Respostes i més respostes sobre el que fins al moment s'estava fent. Després d'aquest intercanvi, ja podeu imaginar com va anar derivant la història. Sorgeix una proposta ferma de col·laboraci. Es presenta la possibilitat de començar a treballar les vinyes a la seva manera, dibuixar el seu propi espai. Se li presenta de manera transparent començar un ?petit? projecte amb total llibertat. Davant una oportunitat així: qui pot dir que no?

Ja han passat 10 anys des d'aquell moment, i tot i que l'Albert diu que treballen molt a poc a poc, com formiguetes, jo crec que la progressió és extraordinària. Han respectat la vinya vella, han reempeltat ceps amb varietats autòctones, investiguen en l'evolució de les elaboracions d'aquestes noves varietats, s'atreveixen a experimentar i a més, continuen cuidant les oliveres centenàries que tenen.

Tasto el que fa i crec que les seves elaboracions tenen una personalitat que molts cerquen contínuament, i ni en una vida sencera l'aconsegueixen trobar. La primera vegada que els vaig tastar, el mateix Albert em va oferir 3 vins. Ara darrere de la porta de Cal Panxa 7 ampolles et donen la benvinguda. Però no us deixeu enganyar, si entreu al celler, té moltes més coses esperant pacientment. Algunes d'elles sortiran al mercat, altres probablement quedaran com a proves experimentals, simplement per créixer i donar forma a les noves inquietuds.

Tastant amb les millors ?Vistes?, un camí de llarg recorregut

Parlo de ?Les Vistes? perquè la seva vinya em conquista des del moment inicial. Quan el poso a la copa, trobo tot el que esperava, la seva personalitat eclipsa. Alguns del que tastem canviaran el tipus de criança: més castanyer i menys roure, menys bota i més inox. Els avantatges de posar-se a prova contínuament i poder valorar els resultats, es poden apreciar les seves evolucions i cercar la seva singularitat.

?Les vistes? és una petita extensió de vinya vella de gairebé 90 anys. El primer en què pensem és el baix rendiment, molt més baix del que segur imagineu (1,5kg per cep). Tenint en compte que ens situem al Penedès, alguns ho considerarien una broma. El segon punt què ens ve la ment és la qualitat d'aquell raïm, al pot petit hi ha la bona confitura, i aquí es demostra. Abans de tastar el vi, hem parlat del xarel·lo. Partim d'una varietat amb estructura i cos, però té una acidesa tan compensada, que acaba donant vins complexos però molt frescos. Una unió que si es treballa, pot resultar perfecte.

cache/pdf/tmp/1558515620_2837810



Al nas, una fragància elegant i penetrant que no esperava, és un salt d'aromes. Trobem les herbes aromàtiques del bosc que la rodeja. El fonoll que hem identificat en el seu germà petit l'?'Origen?', aquí es magnifica. Una cosa em queda molt clara: el vi és una clara representació de la vinya. L'Albert ha manifestat des del primer moment el seu únic propòsit: donar valor al territori. Davant això només puc pensar: quina sort té la zona de les Muntanyes de l'Ordal, comptant amb projectes així a la seva carta de presentació.

Els elements s'identifiquen en la més estricta puresa. Tots ells acaben formant part de quelcom més gran a la copa, però es reconeixen perfectament per separat: un toc de camamilla, una mica de farigola, un toc de menta borda i un molt de l'aroma de la pluja que avui ens envolta. Si no em creieu, compreu una ampolla, un cop l'enceteu no podreu fer una altra cosa que no sigui donar-me la raó.

A la boca la sedositat d'una elaboració feta amb molta calma i cura. Una suau allau de neu fresca cítrica que et fa sentir la més pura frescor a la gola. Estàs tastant el paisatge i resulta immens. Complexitat de milers de camins a explorar. Múltiples opcions per sortir d'un laberint de llarg recorregut i elegància absoluta. I quan estàs arribant al final i creus que ja ho has sentit tot, una onada de sàlvia t'envampa sense retorn.

En marxar deixa de ploure, al final sembla que surt una mica el sol. M'emporto una capsa amb alguna ampolla més per tastar a soles i en silenci. El nostre camí del celler al cotxe és un camí curt, però el teu Albert, és una carrera de llarg recorregut i amb un final molt llunyà. I si algun dia tens un moment de feblesa, pensa que les formigues treballadores com tu, són les que aixequen el món.