

Entrevistes | | Actualitzat el 06/04/2021 a les 09:05

Marc Bournazeau, Terra Remota: "L'Empordà ho té tot, Pirineus, mediterrani, tramuntana, pissarra..."

El propietari del celler empordanès Terra Remota acaba de treure al mercat la novena referència, el Clos Amae, un vi elaborat amb ull de llebre, garnatxa i una mica de sirà.



Celler Terra Remota

El celler Terra Remota (<https://www.terraremotacom/ca/>) neix el 1999 entre Capmany i Sant Climent Sescebes, a prop de la serra de l'Albera. Una serra que protegeix els seus vins de la tramuntana. Un lloc solitari, apartat, llunyà del món, una Terra Remota on l'Emma i el Marc Bournazeau construeixen un projecte d'obligada visita, no només pels seus grans vins, també per la seva ubicació i arquitectura integrada amb el territori.

Marc, ets d'origen francès... Como apareixes a l'Empordà?

L'Empordà és veïna de Perpinyà. Jo abans d'entrar al món del, vivia a Perpinyà. Nosaltres sempre hem considerat l'Empordà com a casa, mai hem parlat de la Catalunya sud. Per la nostra família aquesta frontera no existeix. L'any 1999 m'assabento que un pagès venia un bosc a Capmany. Aquí trobo un paisatge increïble, amb muntanya, mar i, sobretot, amb un sòl granític i pissarrós que m'enamora.



Marc Bournazeau

Però tu ja feies vins?

No. Al mateix moment que compro aquest terreny a l'Empordà començo també a fer vins als voltants de Perpinyà, a Maury.

I decidiu fer un celler integrat al màxim amb el paisatge

Sí, amb un arquitecte català, Pepe Cortés, fem un celler integrat al màxim amb el territori, però també que aprofiti l'aigua i que sigui el màxim sostenible possible.

I cultivar varietats autòctones, però també sirà, cabernet, chardonnay...

Quan prenc la decisió de fer vins tinc clar que han de ser sempre amb vinya pròpia. Plantem garnatxa i sirà, però no plantem carinyena perquè aquesta varietat necessita vinyes més velles, igual que el macabeu. Plantem també garnatxa blanca, chardonnay, chenin, varietats que amb estudis de sòls previs veiem que són les que millor s'adapten.

Com veus la DO Empordà? Ha canviat molt des del 1999 quan vau arribar...

I tant. Jo equiparo la situació a la dels vins del Rosselló fa uns anys. Una DO amb poca reputació, molts cellers cooperatius que, amb tots els respectes, fa vint anys, feien uns altres vins. Recordo que l'any 2000, a Barcelona només hi havia Rioja i Ribera del Duero. No existien els vins de l'Empordà a la capital, però estava clar que era una qüestió de temps que anessin trobant el lloc que es mereixien.



La serra de l'Albera protegeix els vins de Terra Remota de la tramuntana

Quan vaig arribar aquí, vaig veure sòls de granit i pissarra, els Pirineus a un costat, el mediterrani a l'altre, la tramuntana, la situació sociopolítica entre 2 països... L'Empordà ho té tot. Vaig pensar que era impossible que la DO no ressorgís. El 2000 estava adormida, però jo tenia clar que explotaria. A més, els últims anys han aparegut cellers amb gent jove al capdavant amb grans projectes vinícoles i molt compromesos amb el territori. Jo crec que anem per bon camí.

És la Denominació d'Origen amb més projecció de futur?

Segurament sí, juntament amb la Terra Alta, crec que són les dues zones vinícoles catalanes amb més projecció ara mateix.

Explica'ns què és un bodeguer... Un agricultor, un empresari, un artista?

Per mi és una persona que intenta respectar la natura i entendre el perquè és com és. Que intenta entendre quina flora i quina fauna hi ha.

La gamma de vins de Terra Remota té 9 referències...

Sí. Ara mateix hem tret el vi negre l'Amàe. El confinament ens ha fet reflexionar molt i fer autocrítica. Vam veure que entre la gamma Camino i la Clos Adrien hi havia un salt massa alt. Passem de 17 a 40 euros. I de 55.000 a 7.000 ampolles. Amb el nostre distribuïdor, Primeras Marcas, vam reflexionar sobre el vi que podríem fer, i vam decidir-nos per un ull de llebre, garnatxa i una mica de sirà. Ens feia por que no tingués la frescor que buscàvem, però té una expressió boníssima. Té més extracció que el Tan Natural, però és el mateix camí.



Però els inicis van ser amb la gamma Camino i Clos Adrien...

Vam començar amb el Camino, el Caminante i el Clos Adrien, sí. Després va venir el rosat. I a poc a poc hem anat a fer extraccions més llargues i a fer més criances. Creixem en qualitat, i també en preu. Vendre vins de més de 35 euros és complicat, però ja vam néixer així. Sortir amb un Clos Adrien a 40 euros no va ser fàcil... Segurament si fos Priorat valdria 80 euros... -diu rient-. Ve d'una parcel·la de sirà realment increïble. De totes maneres podríem dir que tota la gamma s'ha construït sobre el Camino.

També feu vins a la Terra Alta, la gamma Adalta

Si, comprem raïms a un celler cooperatiu amb qui tenim molta confiança per fer la gamma Ales. Una gamma bàsica amb vins molt honestos, sense criança, molt frescos.

Amb celler propi?

No, de moment estem molt còmodes elaborant amb un amic que ens ha deixat un trosset de celler per fer aquesta gamma Ales.

Què opines dels vins "naturals"?

Em molesta una mica l'actitud d'alguns productors de vins "naturals" vers la resta de vins. Alguns són una mica integristes, i jo no ho sóc gens, ni amb vins, ni amb política, ni amb res a la vida. Nosaltres fem un vi natural, el Tan Natural. No posem ni un gram de sulfat, però he de dir la veritat i utilitzem un llevat seleccionat perquè hi ha molt risc que aquests vins acabin fent pudor de "cul de cabra". Respecto molt aquests vins i als seus elaboradors, i segurament en farem algun altre.

M'interessen molt i en tasto sempre que puc, però tenim moltes hectàrees de vinya i això també complica fer aquest tipus de vins.



Celler Terra Remota

Treballeu amb biodinàmica?

No. Fem algunes coses seguint els preceptes de la biodinàmica, però no tot, ni de bon tros. Tinc un total respecte pels que ho fan, però tinc alguns dubtes de moment. Fem proves constantment, m'interessa molt el tema, i al meu equip també, però de moment no podem dir que som biodinàmics.

[despiece]

EL PERFIL

El llibre que tens a la tauleta de nit...

Las confesiones de Sant Agustin

Una pel·lícula

Le Guépard, de Visconti (1963)

Recomana'ns un blanc, un rosat i un negre

Els tres colors del Dido, al Montsant, m'encanten.

El teu plat preferit

Un arròs de mar i muntanya

Un restaurant

Motel Empordà, a Figueres.

La teva varietat de raïm preferida

La que em representa a Terra Remota és la garnatxa. Però la que m'encanta i no puc plantar perquè em falta humitat és la Monastrell.

Un enòleg o un projecte que hem de conèixer

Gerard Gauby, al Rosselló. És una persona increïble.

2 vins que t'agradin molt i no siguin teus...

Chateau Rayas i Xarel·lo Font Jui de Gramona.

Un personatge mediàtic amb qui aniries a sopar...

Amb Gérard Depardieu, gran amant del vi.

Acaba la frase: Als vins catalans els falta...

Molt poques coses. Únicament els faltaria buscar una identitat comuna per mostrar-se al món. Un missatge comú.[/despiece]