

Cellers | | Actualitzat el 22/07/2022 a les 07:53

?Vins Petxina, un celler "négociant" a Catalunya

Vuit anys vinificant la diversitat i profunditat enològica catalana, amb especial èmfasi a les regions de vins de Tarragona i la Conca de Barberà



Oleguer Brunet, de Vins Petxina

Sota el paraigües de vins catalans alternatius, l'empresari manresà **Oleguer Brunet** aixopluga una desena de referències que van començar a sortir al mercat l'any 2014. Des d'aleshores, el repertori no ha deixat de créixer fins superar la desena. Les últimes novetats són un xarel·lo vermell brisat, ecològic i sense sulfits ?BLANC vi natural Brisat?, i un macabeu de vinyes velles de la Conca de Barberà, que porta per nom ?Les coses petites Brisat?.

Vins Petxina és la marca que els comercialitza i la imatge de la closca de mol·lusc que les identifica és tota una declaració d'intencions: reivindicar la influència clara i manifesta de la Mediterrània als vins. ?Volem potenciar la diversitat de vins que es fan a Catalunya. No incidir en els que ja es coneixen, sinó sumar més diversitat i profunditat?, dirà Brunet. Entra al món del vi després de bussejar pel sector agroalimentari català -pels formatges, especialment- per dedicar-se a l'exportació.

En els últims temps, suma el vi català al seu catàleg, però s'aventura també a crear-ne, en connivència amb viticultors i cellers amics, especialment, el **Celler 9+ a La Nou de Gaià**, i **Rosa Maria Torres**, a Sarrià. Els estudis d'Empresarials i Comerç Internacional li donen visió i expertesa per situar el vi català al món. Vins Petxina és una marca present a Catalunya, però la peïjada a l'estranger és encara més forta, en mercats vitals i dinàmics com Gran Bretanya, el Japó, Alemanya i Bèlgica. ?El nostre projecte és possible perquè col·laborem i tenim una relació estreta amb propietaris de vinyes i enòlegs que ens fan el vi que tenim al cap. Ells transformen les nostres idees, nosaltres les embotellem i les comercialitzem?, explicarà Oleguer Brunet. Un celler *négociant* que no té vinya pròpia ni instal·lacions, sinó que crea sinèrgies amb tercers, establint

vincles de confiança i complicitat.



Foto: Ruth Troyano

La vinya encara no verola però els gotims ja tenen pes i forma. Els ceps pateixen set i el paisatge per on ens movem és àrid i sec. L'onada de calor i l'absència de pluges alimenten el context. La Nou de Gaià és un dels dos epicentres de Vins Petxina. Roca mare, sòls pobres, garrofers, oliveres i arbres fruiters conviuen amb petites parcel·les de vinya, en un lloc ignot, a poc més de 5 quilòmetres del mar. Els ceps reben de forma immediata la marinada. En aquest indret neixen algunes de les referències de Vins Petxina, sota l'emparedat de la DO Tarragona: Blau Cel, cupatge de xarel·lo i macabeu, i Blau Marí, de garnatxa negra i cabernet sauvignon. ?Ens agrada reflectir les característiques climàtiques als vins, creiem que no es fa prou en els vins de Tarragona. Es parla de varietats i d'estils, però la influència del Mediterrani és importantíssima i cal reivindicar-la més?, dirà Brunet. ?M'agrada aquest paisatge del Tarragonès interior amb moltes petites parcel·les, on la vinya creix entre policultius?, afegirà. ?Aquí és relativament fàcil fer viticultura ecològica. Hi ha una gran biodiversitat de flora i fauna i el viticultor, Moisès Virgili, la preserva. Un 50% dels nostres vins neixen a les seves finques?, comenta. ?No només m'agraden el paisatge, les varietats i el clima... A Tarragona també s'hi suma el caràcter de la gent, senzill i humil. En altres regions de vins, pressuposo que hi ha més ego?, se sincera el gerent de Vins Petxina.

Busca fer vins agradables per a la gran majoria de consumidors, respectuosos amb el medi ambient, accessibles per a totes les butxaques, ben presentats - amb un disseny atractiu - i comunicat, per ajudar a què la pagesia es pugui guanyar millor la vida i el respecte pel món rural sigui més gran. Entre els objectius de Vins Petxina no només hi ha elaborar nous perfils de vins i dignificar la pagesia, també hi ha ?l'etiquetar sense complexos en català perquè l'origen i idioma ajuden a entendre d'on procedeix el vi, i a aportar molt de valor a qui compri els vins?. Hi ha, per davant de tot, transparència i sinceritat, i ganes de descobrir joies enològiques i no limitar-se amb el crit de les varietats autòctones i tradicionals: ?El de les varietats tradicionals és un discurs, que no discuteixo, però no és la realitat. Si mirem l'estadística de Catalunya, veurem que les varietats més plantades no són només les autòctones i tradicionals?. Sota aquesta premissa, fonament el seu projecte. Abraça la diversitat i passa del macabeu i del xarel·lo al viognier, sense complexos, i dels vins amb sulfits als naturals, és a dir, sense. Experimentar, testar el mercat, millorar. Consolidar allò que enològicament té sentit i interès.



Foto: Ruth Troyano

Blau cel 2021. Xarel·lo (cartoixà) i macabeu. DO Tarragona. Un vi de vinyes velles, cupatge de dues varietats autòctones, que explica la llum del Tarragonès interior. Elegància i subtileza sobre un

fons de cítrics.

Les coses petites 2020. Macabeu de vinyes velles. DO Conca de Barberà. Un vi que parla de la paciència i la vellesa de les vinyes. Fresc, àgil, dinàmic, que fa parlar una varietat autòctona massa poc valorada i vinificada en solitari.

Vinya Els Pals 2020. Viogner d'una mateixa finca. DO Conca de Barberà. Un vi que reivindica el valor de les varietats foranes, que enalteix la viogner en sòls i climes mediterranis, l'envelliment en ampolla i el seu potencial aromàtic que es mou entre fruites tropicals i d'espècies.

BLANC Vi Natural Brisat, 2019, de xarel·lo vermell. Amb 12 mesos de criança en ampolla que respecta i amplifica la puresa de la varietat autòctona. Un vi excel·lent que parla de mínima intervenció i d'habilitat enològica. L'envelliment accentua l'acidesa i el cos aromàtic, que recorda als escabetxos.

Les coses petites Brisat 2021. Macabeu de vinya vella. Una raresa enològica que neix a la Conca de Barberà. Maduresa i complexitat aromàtica, fruita d'ós i evolució al vi. ?El brisat té lògica. És com s'elaborava antigament, però no es va mantenir quan es van depurar les tècniques de vinificació. Ara s'hi torna. Vins més salvatges, autèntics, complexos i rodons?, matisa Oleguer Brunet.

BLANC Vi Natural Negre, 2016. Una altra singularitat, cupatge de garnatxa negra, cabernet sauvignon i xarel·lo, que demostra que, sense sulfits, el vi aguanta el pas del temps. Fruita negra madura i notes especiades. Un cupatge revelador. ?En el vi, passarà com als formatges. Els haurem de cuinar amb llet crua i no pasteuritzada. És el camí que seguiran els qui busquin elaborar gammes altes. Hem de mantenir el ritme, anar-hi i persistir?, puntualitzarà el gerent de Vins Petxina.

BLANC Vi Natural Escumós, 2017. Amb 18 mesos de criança i sense desgorjar. Un monovarietal de xarel·lo de vinya vella deliciós que fa la segona fermentació amb tap de suro. Volum, estructura, vitalitat, acidesa marcada, notes de brioixeria, bombolla integrada, i punt salvatge que fa més interessant el vi.



Foto: Vins Petxina

¿Amb els nostres vins volem donar a conèixer la realitat del vi català, no el discurs monotemàtic de les varietats autòctones, sinó la fotografia d'avui que suporta tot el pes de la història. Volem que el consumidor entri definitivament al món del vi, que hi hagi variabilitat enològica i preus accessibles?, insistirà Oleguer Brunet. I aquesta modalitat empresarial seva té molt en compte a tot l'equip que la fa possible: ¿Com al futbol, tothom suma encara que no faci gols. D'anar plegats en podem treure coses bones. La nostra voluntat és contribuir a què el vi català sigui més reconegut i que el turista vingui a Catalunya també amb la voluntat de reconèixer els nostres vins?. Des de Manresa, on hi ha la seu de Vins Petxina, s'observen dos territoris de futur, el de **Tarragona** i el de la **Conca de Barberà**. No es descarta **fer vi al Pla de Bages**, però sempre des de la serenitat i l'anàlisi, prioritzant l'autenticitat, el respecte i la sostenibilitat? d'una vinya. I un missatge de transparència que dona valor i sentit al vi: ¿Mai amaguem el nom del celler embotellador darrere d'un codi de números. Posem el seu nom perquè sentim que són part del projecte. La idea és nostra i la propietat del vi també, però si els vins no els fessin ells no serien el que són. No són els nostres proveïdors, sinó els nostres col·laboradors?. Està clar que això de fer vi va de vincles.