

Una nit de vins

Text Núria Martí
Fotografies Alba Carbó, Jaume Vilaseca i Blai Carda
Agraïments Bar a vins Mil Nou-cents



Un vespre, en una prèvia de Barris, he quedat per sopar amb quatre noies. Són joves, amb empenta i el que és més important, porten el vi a la sang i Sant Sadurní al cor. Són filles i netes de cavistes, de viticultores o de cellerereres i, a la seva manera, totes elles han volgut seguir la tradició familiar però, i aquí està el quid de la història, han decidit fer un gir, un canvi de guió, i com si es tractés d'una saga, han esdevingut protagonistes de la seva pròpia seqüela.

La Laia Esmel, l'Aurora Carafí i les germanes Anna i Marta Torné han vingut a la cita amb un vi sota el braç. Són els seus vins, els que han fet elles seguint el seu gust i el seu instint i que us convido a descobrir a partir d'ara.

Hem quedat al Mil Nou-cents, el bar de vins que hi ha al carrer Pi i Maragall número 4 de Sant Sadurní, tot un santuari pels amants del bon beure i del bon menjar. I he demanat a la Laura, co-propietaria del local, que s'assegués a la taula amb nosaltres. Hem vingut a parlar de vi, però també del poble, de la seva gent i de les seves coses. "Vam crear aquest local perquè vivim a la capital del cava i volem potenciar que la gent tingui un lloc per venir i poder gaudir del vi sense cap mena de reticència. Sense por a obrir ampolles, siguin d'aquí o de fora, de petits productors o de grans elaboradors. A la gent al principi li costava, però cada vegada més van confiant en tu i es va obrint a tastar coses noves".

Així que, sense por, obrim la primera ampolla de la nit. **A flor de pell**, un vi molt personal que l'Anna Torné va fer durant la verema del 2021 juntament

"En plena pandèmia vaig anar a la vinya i vaig tornar a connectar amb els meus orígens i vaig sentir la necessitat de fer un vi."
Anna Torné

amb la seva germana Marta, que és enòloga i juntes són la nova generació de les caves d'Espells Torné i Bel. De fet, de les quatre, l'Anna és l'única que no es dedica professionalment al món del vi. "Jo vaig estudiar direcció hotelera i treballar en un hotel a Castelldefels", explica. "Què va passar perquè em posés a fer vi? Doncs que va venir la pandèmia i, amb ella, i en el meu cas que em dedico al turisme, va venir

també un ERTA molt llarg. Així que vaig anar a la vinya i allà em vaig trobar, vaig tornar a connectar amb els meus orígens i vaig sentir la necessitat de fer un vi. **Va ser la vinya qui em va cridar. Una vinya de macabeu plantada el 1971 que va podar el meu avi, el meu pare i que té talls de tota la meva família.** Amb l'ajuda de la seva germana Marta, van elaborar aquell vi fugint una mica de les tècniques que fins ara utilitzaven a casa seva, deixant que fos el vi qui s'expressés i els demanés en tot moment què necessitava. "Al principi el meu pare no entenien res. Va ser un xoc per ell, no només que de cop i volta decidís anar a la vinya i em posés a fer vi, sinó que ho fes amb la mínima intervenció i de manera una mica bruxa. Però ara ja ho ha entès i n'està encantat! L'hauríeu d'haver vist com xalava fa uns dies a la fira de vins naturals de Sant Llorenç d'Hortons!".

Mentre degustem aquest macabeu pur, d'acidesa punxant i perfil refrescant, en Fran Ortiz (des de la cuina) ens treu els primers plats de la nit. Dos clàssics del local: l'ensaladilla russa amb maionesa de pebrot vermell, piparres i ventresca; i la truita amb suc, un plat típic del Priorat amb una llarga història dins el món de la vinya. "Un plat molt energètic, amb ous, verdura i llegum, que feien les dones per tenir energia per poder seguir treballant el tros", explica.

I continuem obrint ampolles. Ara és el torn d'un xarel·lo elaborat per l'Aurora Carafí, el **Vinya Lluny** 2020. L'Aurora, a diferència de l'Anna, sempre ha

"Al principi el raïm de la finca el veníem, però cada cop m'he anat fent les vinyes més meves. El primer any me'n vaig quedar 800kg, el segon mil i pico i la idea és anar creixent i anar fent cosetes noves." Aurora Carafí

tingut clar que es volia dedicar al món del vi. A casa seva regenten les caves Maria Casanovas i ella, a poc a poc, s'ha anat incorporant al negoci. "Als 16 anys tenia clar que no era gaire bona estudiant i que no volia fer batxillerat. Així que vaig decidir anar a Espiells. **Era un lloc que m'agradava molt, m'hi sentia molt còmode i amb els anys, després de fer pràctiques en diferents cellers, vaig anar veient el camí i el tipus de vi que m'agradaria fer a mi**", diu. L'any 2011, la família abandona la cava que tenien a uns baixos del carrer Montserrat i compren una petita finca a Sant Jaume de Sesoliveres "Al principi el raïm de la finca el veníem, però cada cop m'he anat fent les vinyes més meves. El primer any me'n vaig quedar 800kg, el segon mil i pico i la idea és anar creixent i anar fent cosetes noves. Aquest any, per exemple ja traurem el primer escumós elaborat amb les nostres vinyes" explica cofoia l'Aurora.

El seu vi és un homenatge a la seva besàvia **"Ella havia treballat a moltes caves del poble i sempre explicava batalletes d'una vinya que li deien 'vinya lluny' (ubicada on ara hi ha el cinturó de ronda) i on hi havia un xarel·lo que rossejava i que li agradava molt. Sempre li deia que si mai fes un vi, li posaria aquest nom. Al principi em va dir, rotundament, que no! però al final em va animar a fer-ho i em va fer molta il·lusió que pogués veure el vi abans de morir"** explica.

I com que som a Sant Sadurní ha arribat el moment de treure les bombolles. Les primeres són inèdites, gairebé clandestines, i són una creació de la Laia Esmel. Les maridem amb un dels plats estrella del 1900 l'steak tartar amb bou de Cal Miqueló i també una novetat de la carta d'estiu: uns seitons marinats a casa, amb taronja i Oliva verda. Un maridatge sublim!

Però anem amb la Laia. Filla i neta de Cava Esmel, explica que ella, això del cava, **"ho he vist tota la vida a casa i sempre, ni que fos per guanyar quatre duros quan era adolescent, he treballat**

posant obturadors o fent el què fes falta". Admet que, en un principi, no tenia cap intenció de dedicar-se al món del vi: **"vaig estudiar enologia perquè era bona amb la química al batxillerat i perquè vaig pensar que em podria dedicar a la investigació i la divulgació científica"**. Però s'hi va acabar dedicant! Als 25 anys va dir aquella frase de "estic farta d'estar al Penedès" i va marxar a Xile a fer la verema. "Mai cap dona, de fora, havia treballat al celler de Torres de Xile fent la verema... era un ambient súper masculista i me'ls vaig haver de guanyar a tots demostrant que podia agafar una galleda o arrossegar una mànega de cinc metres. I mira si va ser bonica l'experiència que des d'aquell any a Torres Xile només agafen dones bodegueres de fora per fer la verema". A la tornada, la Laia troba el seu lloc com a enòloga a un celler del Baix Penedès, **però una vinya, com si fos una mena de fletxa, un amor a primera vista, li fa canviar el seu rumb professional.** "Em va venir l'Oriol, el meu millor amic, i em va dir que havia descobert una vinya a Sant Sadurní, prop de la riera de Lavernó. Una vinya en pendent de xarel·lo i cinc fileres de macabeu. Jo vaig veure aquella vinya i ho vaig deixar tot per ella. No sabia què en faria encara i de fet, dues setmanes després de deixar la feina, va venir la pandèmia i vaig tenir molt de temps per pensar què en volia fer". D'aquí va néixer el seu projecte més personal: Casa Jou, fet a la casa familiar de la seva mare juntament amb en Jaume, la seva parella. i del qual avui tenim el plaer de tastar-ne una de les primeres ampolles. "M'hauria agradat aguantar una mica, deixar que fes molta més criança, però estic intentant legalitzar un celler (que no és fàcil!) i necessito pagar factures d'alguna manera", explica.

"Era una vinya en pendent de xarel·lo i cinc fileres de macabeu. Jo vaig veure aquella vinya i ho vaig deixar tot per ella. No sabia què en faria, però va venir la pandèmia i vaig tenir molt de temps per pensar"

Laia Esmel





L'última ampolla de la nit l'ha portat la Marta Torné i és el producte més clàssic de tots els que tastem, però potser per això, perquè és un clàssic, és el que el fa més especial de tots. **"L'he portat perquè fa 20 anys el meu pare va voler fer una cosa diferent que no feia ningú i trobo que va ser molt valent en fer aquest pas"**. El Torné Bel Barrica 2019 és un cava elaborat amb un cupatge tradicional de macabeu, xarel·lo i parellada amb sis mesos de bota de roure. La Marta es va iniciar a la viticultura gràcies al seu avi i al seu pare que la van ensenyar a podar. Veient que aquest món l'apassionava, als 16 anys va entrar a l'Escola d'Espiells. Després de 4 anys de formació en viticultura i enologia la Marta treballa braç a braç amb el seu pare ja sigui a la vinya, al celler o en la comercialització dels vins. De fet, Torné i Bel és un dels 13 cellers reconeguts amb el segell Elaborador Integral de la DO Cava i que garanteix que tot el procés, del cep a l'ampolla, es fa a la propietat. Tot i que la Marta treballa a gust al costat del seu pare també té ganes de voltar i conèixer coses noves. De fet, ella havia de ser una de les successores de la Laia Esmel al celler de Xile "ja tenia el contracte firmat per marxar aquest any, però hi va haver canvis polítics al país i m'ho van anul·lar a l'últim moment" es lamenta amb una mirada que, totes ho percebem, l'empenyarà a tornar-ho a intentar la propera verema!

I és així que arribem a l'hora de la sobretaula. Se'ns ha acabat el vi, però no cal patir perquè al

lloc on som, en Fran hi té més de 400 referències per tots els gustos i colors. És aquí quan la cosa s'anima. **"De locals com aquest n'hauria d'estar ple a Sant Sadurní"** diu una. "Sí, tot el poble hauria de ser com la Calle Laurel del cava", afegeix una altra. La taula en ple coincideix que "a Sant Sadurní li falta respirar aquest ambient de la Capital del Cava" i que s'hauria de recuperar una mica aquella tradició d'abans que la gent venia al poble a carregar el cotxe de vins escumosos.

Cert és que com a joves, com a dones i com a viticultores no tenen un camí fàcil per davant i el panorama actual no és gaire esperançador. **"Jo, que estic intentant fer un celler al garatge de casa meva -diu la Laia- no m'he trobat cap facilitat per part de ningú. He hagut de començar completament de zero.** De les caves dels meus pares no puc utilitzar res perquè ells són Cava i jo faig bombolles fora de DO i, de moment seguirà essent així, ja que jo ara mateix no em sento recolzada per cap denominació d'Origen. Ningú m'ha vingut a buscar! Els únics que m'han trucat a la porta han sigut els de Corpinnat amb un projecte que tenen d'apadrinar joves viticultors però jo ara mateix no em vull casar amb ningú, la veritat és que em fa molta mandra". Cava, Corpinnat, Clàssic Penedès, projectes lliures... sé que aquest tema portarà cua. "Tinc esperança amb les noves generacions" -afegeix l'Aurora, que també ha tret el seu vi sense DO- **"A casa, amb la generació dels nostres pares, la dels que ara manen, sempre**

hi ha hagut molta competitivitat, de voler ser el millor i d'estar constantment en conflicte. Jo crec que nosaltres som una generació que no ens tirem les coses a la cara i el fet de poder estar avui aquí, assegudes en una taula, fent-la petar d'aquests temes, no sento que hi hagi la rivalitat que hi havia hagut fins ara". En aquest sentit la Laura del Mil Nou-cents també ho corrobora. **"Hi ha dos tipus de públic a Sant Sadurní, els tradicionalistes però després hi ha un sector més jove que està disposat a obrir-se molt i a provar coses noves"**. La Laia afegeix "en el meu grup d'amics hi ha de tot. Un que és cavista, un que fa Clàssic Penedès, un Corpinnat, un que fa milions d'ampolles i altres com jo que en faig quatre. Però tots m'han ajudat. Al principi la gent se sorprenia que fóssim amics però nosaltres l'únic que volem és que arribi el cap de setmana i compartir una ampolla de vi tots plegats". L'Anna, que és una gran amant dels vins naturals també veu en el seu ambient una manera diferent de fer les coses **"a les fires de vins naturals te'n adones que la gent és molt diferent. Allà veus que tots van a la una, que s'expliquen com fan les coses, que no se senten com a competència. Això seria impensable en una fira de vins convencionals"**.

Han sigut prop de tres hores de conversa que m'han portat a una conclusió esperançadora: el futur està en els joves. El futur està en elles! així que, senyors, deixeu-les passar que venen amb ganes i venen amb força. Salut! ♦

"Som una generació que no ens tirem les coses a la cara i el fet de poder estar avui aquí, assegudes en una taula, fent-la petar d'aquests temes, no sento que hi hagi la rivalitat que hi havia hagut fins ara"

Aurora Carafi