

# Estils

**01.** Part de les antigues vinyes d'Oliver Conti a Tortellà (Garrotxa) tenen el relleu garantit. JOSEP PAGÈS **02.** Als antics horts del santuari de Bellmunt d'Osona ara hi creixen ceps. EDUARD RIFA



JORDI BES LOZANO  
BARCELONA

## La vinya reconquereix territoris perduts

Prolifera nous projectes vitivinícoles a Osona, la Garrotxa i el Vallès, indrets que ja no s'acostumaven a associar al vi malgrat haver-hi tingut llarga tradició

El cultiu de la vinya torna allà d'on havia desaparegut. En comarques que no se solen vincular a l'elaboració de vi, com Osona, la Garrotxa o el Vallès Occidental, ara hi proliferen petits projectes decidits a recuperar-la. A l'alta muntanya aquesta tendència té molt a veure amb la voluntat d'explorar alternatives per adaptar-se al canvi climàtic, però als viticultors també els resulta engrescador fer reviure la tradició vitivinícola on es va perdre a causa de les gelades o de la fil·loxera, la plaga que va arrasar la vinya a finals del segle XIX, o bé on va retrocedir ja ben entrat el segle XX per donar pas a la industrialització i l'expansió urbana.

Els nous projectes solen tenir en comú que els vins són de producció limitada i que només alguns es comercialitzen, gairebé sempre al marge de les denominacions d'origen. Un dels més ambiciosos és el de Mas Clarella, un nou celler ubicat en una casa senyorial a mig camí entre Santa Maria de Besora i Vidrà, a Osona. El primer escrit en què apareix la propietat data del 1245. L'empresari estatunidenc Brad Call, que també està implicat en el desenvolupament d'una vacuna contra el covid 19 i que no amaga la seva fascinació per Trump, es va enamorar de la finca el 2012 amb la seva dona Teresa, i va escollir-la per

complir un vell somni. "Sempre he volgut una vinya, però em va agradar molt la casa", afirma Call, si bé no ha sigut fàcil casar-ho tot.

### Vins d'Osona com de la Rioja

A la zona hi plou molt i s'hi produeixen gelades primaverals que poden malmetre la brotada dels ceps. Els primers no s'hi van plantar fins al 2015, quan finalment algú va garantir a Call que seria viable fer créixer el raïm i elaborar vi en aquest paratge tan verd entre muntanyes. Va ser l'enòleg Gregorio Gordaliza, i Call ja ha invertit més de 15 milions d'euros entre restaurar la casa, habilitar-hi un celler i plantar-hi cinc hectàrees, disposades com si fos una

**Repte**  
A la Vall de Bianya la pluja i les glaçades compliquen el cultiu

vinya jardí. Els primers vins, de les anyades 2019 i 2020, són dos blancs de macabeu i dos negres d'ull de llebre. A més, a la finca hi ha plantat pinot noir. En els vins s'hi percep l'empremta de Gordaliza, que té una trajectòria molt vinculada a la Rioja. En un tast a cegues, se'ls podria considerar uns rioja –per l'ús de varietats clàssiques d'allà (el macabeu és la viura a la Rioja, i l'ull de llebre, el tempranillo), així com el pas per fusta– i presenten diferències notables entre anyades, però també s'hi pot percebre la frescor pròpia de les elaboracions de muntanya (les vinyes estan per sobre dels 900 metres d'altura). Call ja pensa en ampliar el projecte –"Construiré un celler a la zo-

na; només em falten 10 milions d'euros", assegura– i la intenció és vendre el vi a Barcelona i Girona, amb una producció inicial d'entre 15.000 i 20.000 ampolles anuals.

L'aventura de Mas Clarella no és la primera d'Osona. S'estima que a la finca ja hi havia vinyes molt abans de la fil·loxera, i a la comarca hi ha altres projectes, el pioner dels quals és Masia Vila Rasa, un celler nascut el 1989 a Taradell. Té dues hectàrees de vinya entre pinot noir i merlot de la qual sorgeixen mitja dotzena de vins entre negres i rosats. En total elaboren unes 4.000 ampolles anuals que venen bàsicament a Osona. D'altres fan els primers passos, com Vinyalleons de Vilalleons, a Sant Julià de Vilatorrada, i Eduard Rifà, copropietari i sommelier del Bistrot del Firal de Torelló. Rifà ha plantat 350 ceps als peus del santuari de Bellmunt, a prop de Mas Clarella, però en aquest cas a 1.200 metres d'altura. Explica que ho fa per recuperar unes feixes que havien sigut l'hort del santuari, i sobretot també com "una excusa més per seguir aprenent dins d'aquest món tan ampli del vi". Hi té garnatxa negra, chardonnay i gewürztraminer, però les plantes encara són massa joves per elaborar-ne vi.

### Vi de la Vall de Bianya

A la veïna Garrotxa també s'hi cultiva la vinya. La Família Ferrer disposa d'una finca de dues hectàrees des de fa cinc anys a la Vall de Bianya, on des del 2018 comercialitza el vi el Mallol de Bianya, fet amb chardon-

## PLÀSTICS DE REBUIG PER ASFALTAR

Banyoles s'ha convertit en ciutat pionera a l'Estat en la reutilització de plàstics de rebuig per asfaltar un carrer. La iniciativa l'han impulsat l'empresa banyolina AMSA i la britànica MacRebur. Els treballs d'asfaltatge s'han fet al passeig Dal-



mau: per asfaltar tot el tram, de 1.580 m<sup>2</sup>, s'ha fet servir una barreja de 185 tones de quitrà i 555 quilos de plàstics de rebuig. Així, l'obra ha aconseguit reduir 860 quilos de diòxid de carboni que s'haurien emès a l'atmosfera.



03. La finca del Mas Clarella, entre Santa Maria de Besora i Vidrà, on han començat a fer-hi vi. 04. MAS CLARELLA Ferran i Jaume Bell porten una vinya de xarel·lo a Sant Cugat del Vallès. CAN BELL

nay. De la segona anyada (2019) se n'han elaborat només 2.300 ampolles. És una aposta personal de Pere Ferrer (és el vicepresident de Freixenet), i que ara s'engloba dins del seu grup Ferrer Miranda. La CEO, Sílvia Carné, detalla que el clima d'aquest indret recorda la Borgonya francesa, però l'any passat l'excés d'humitat va impedir veremar, de manera que recuperar la vinya a la Vall de Bianya ha sigut un repte per la gran pluviometria (s'hi registren 900-1.000 mil·límetres d'aigua anuals), les boires matinals i les glaçades de primavera. "És un projecte de viticultura heroic i molt romàntic", diu, però té bona acollida a la zona. Anteriorment, el celler empordanès Oliver Conti –ara pertanyent al celler Perelada– ja tenia una finca de més de 5 hectàrees a Tortellà, d'on a treure un pinot noir el 2016, una dècada després de plantar-ne els ceps. Xavier Oliver Conti recorda que el vi es va esgotar en poc temps. "S'ha demostrat mil vegades que, en llocs que semblava que no hi creixeria ni un brot, s'hi pot fer una vinya estupenda", defensa. Perelada no la va adquirir amb el celler i Oliver Conti l'ha acabat venent aquest 2020.

Una hectàrea i mitja és ara de Josep Pagès, procedent del sector tèxtil però que ha fet un màster per aprendre a fer vi i que està mirant de recuperar la vinya, malmesa mentre no se n'aclaria el futur. "Em sabia molt greu que es perdés", recalca, i es planteja reempletar-ne una part amb varietats amb més tradició i

adaptades a Catalunya que no pas el pinot noir, com ara el mandó. "Ho estic fent com una cosa molt personal, i la idea no és rendibilitzar-ho com a negoci, sinó aprendre i tenir una distracció en aquest sector, que és molt bonic", explica Pagès, que està en contacte amb altres micro-iniciatives garrotxines que fan vi bàsicament per a autoconsum. Calcula que només a la Garrotxa n'hi deuen haver ben bé una quinzena.

### El Vallès vol tornar al mapa del vi

També hi ha moviments per recuperar la vinya al Vallès Occidental, on el creixement urbanístic va engolir un cultiu habitual. A projec-

tes ja consolidats a la zona –el de l'Olivera a Barcelona (amb vinya Collserola) i Sabadell (al Parc Agrari), així com el de Cinc Quarters a Sant Llorenç Savall– s'hi ha afegit Rabassaires, que acaba de treure al mercat dos vins (un blanc de macabeu i xarel·lo i un negre d'ull de llebre i sumoll) d'una vinya de mig segle que va estar a punt de

### Retrocés Al Vallès el creixement urbanístic va acabar amb el cultiu de vinyes

desaparèixer a Cerdanyola del Vallès. "La propietat la volia arrancar i ens en vam assabentar a temps", explica Inigo Haughey, cofundador del projecte. S'ha estrenat amb mig miler d'ampolles de cada varietat (també tenen un vermut aromatitzat amb herbes de Collserola) i la voluntat és crear un celler propi al Vallès.

A Can Bell, una masia de Sant Cugat del Vallès, també s'escarassen perquè al municipi es torni a fer vi. Jaume Bell i el seu fill Ferran han reprès la tradició familiar i han plantat mitja hectàrea de xarel·lo. "Hem seguit els passos dels avantpassats, i tota la família està engrescada per tirar-ho endavant", diu Jaume Bell. Aquest any han veremat per primer cop 450 quilos de raïm, que s'han vinificat al viver de celleristes de la Xarmada (Penedès). Si el resultat és satisfactori, miraran de comercialitzar el vi. Per la seva banda, la cooperativa

### També a alta muntanya

El cultiu de la vinya s'estén a pas lent pel Pirineu, sovint amb l'ànim d'experimentar i adaptar-se al canvi climàtic. Hi ha cellers originaris de zones més baixes que també han fet el salt a l'alta muntanya –com Torre del Veguer, Gramona o Família Torres, que els pròxims mesos preveu comercialitzar en restaurants per primer cop el seu negre de pirene, una varietat recuperada–, i d'altres tenen un caràcter més personal o han nascut des de zero a alta muntanya –com Bauma de les Deveses o Llivins–. L'últim



a afegir-s'hi és Cal Mandrat, que té vinyes a 1.250 metres a Martinet i Montellà de Cerdanya. El seu primer vi és el Campgran 2020, un blanc de riesling i gewürztraminer que s'estrena amb 1.200 ampolles.

### Fent la verema de la varietat pirene.

FAMÍLIA TORRES

l'Ortiga projecta plantar 1,44 hectàrees també a Sant Cugat de la mà de Rabassaires i fer vi. També aquest any l'antic Celler Modernista de Sant Cugat celebra el centenari, i a Terrassa l'Ajuntament vol plantar una vinya amb 4.500 ceps i recuperar un raïm local, el terrassenc. ■