

MIQUEL SPA, BELLVER DE CERDANYA

■ Un veí de Bellver aficionat a collir fruits silvestres i fer-ne begudes ha fet el pas a la comercialització embotellant un vi de nous com els que antigament es feien al Pirineu. Àngel Bonada, conegut al poble i a Cerdanya com a ornitòleg i activista naturalista, ha creat la primera anyada embotellada de Nogath, un vi aromatitzat amb nous verdes que passa a complementar el catàleg de productes agroalimentaris de la Cerdanya i el Pirineu, molt complet en làctics i embotits.

Bonada explica que «fa molts anys que faig begudes com xampany de saüc, patxaka, patxaran i aquest vi de nogues és una de les que també elaboro de manera casolana. És un vi amb nous, «vi de nogues» que es deia aquí, en aquesta zona del Pirineu. Es feia a tot Catalunya, però s'ha anat perdent. Era un hobby que tenia i un dia em va fer gràcia provar això de la producció». El mateix Bonada explica que el procés per fer el vi «és semblant a una ratafia, però en comptes de la base d'anís és amb vi». Després cadascú li afegeix altres ingredients en funció del seu gust. En el cas de Nogath, també inclou genciana, taronja, aiguardent i sucre. La intenció del nou elaborador de Bellver és acabar fent tot el producte amb ingredients locals. De moment, però, per falta de producció autòctona, el vi el compra a un celler de la Terra Alta: «de moment no hi ha al Pirineu un vi assequible per fer una cosa d'aquestes. Pel que fa a les nous i la genciana, són de Cerdanya i l'Alt Urgell». Pel que fa al nom «Nogath», Bonada argumenta que «m'he pres una llicència; tradicionalment es deia vi de nogues i a mi em sonava que Nogat era com una ratafia pobre de muntanya. De manera que he jugat amb aquest nom i acabar-ho amb «h» per fer-ne la marca».

La producció l'ha fet compartint l'obrador de l'empresa La Sobirana de Santa Coloma de Farners, especialistes en ratafies i macerats. El procés el va iniciar per Sant Joan de l'any passat i ha durat uns deu mesos a l'obrador substituint el mètode tradicional de quaranta dies a sol i serena que les autoritats sanitàries no permeten avui.

De la primera producció de Nogath se n'han fet 911 ampolles, de mig litre. Aquestes setmanes l'elaborador comença el procés de distribució amb el boca-orella per la Cerdanya i el Pirineu i l'assistència a fires. Alhora, es podrà trobar en botigues especialitzades en productes de proximitat, agrotigues i restaurants del Pirineu i el Prepirineu, principalment Cerdanya, Alt Urgell, Berguedà, Ripollès i els Pallars. Àngel Bonada defineix el seu producte en



El veí de Bellver Àngel Bonada amb ampolles de la primera anyada del nou vi de nous Nogath

Torna el vi de nous del Pirineu

► Un veí de Bellver aficionat a fer begudes amb fruits silvestres fa el pas a la producció comercial i elabora un vi de nous ► Nogath recupera la tradició local d'un vi popular per acompanyar postres



Ampolles del vi de nous Nogath elaborat per un aficionat de Bellver MIQUEL SPA

boca: «és un vi fortificat que podríem situar entre un vermut, de manera que també es podria prendre d'aperitiu, i un vi generós tipus Porto, com un vi ranci dels tradicionals... No es tracta d'un vi dolç perquè té poc sucre i la genciana i la nou verda amargueja, és a dir que sorprèn perquè potser

t'esperes un vi dolç com una garnatxa o un moscatell i no és així, té un punt d'amargant. Jo trobo que aquest equilibri és molt bo».

El nou vi de nous aporta una proposta entre els productes agroalimentaris del Pirineu: «que jo sàpiga tan sols hi ha un altre vi de nous, que també utilitza un

El nou vi, que té quinze graus, és macerat amb nous de Cerdanya i Alt Urgell, taronja i genciana

El nou agroaliment complementa un catàleg del Pirineu dominat pels làctics i els embotits

obrador compartit, però és un producte diferent, més fort, amb uns vint graus. El Nogath té quinze graus, és un vi, i per tant serveix per acompanyar, per exemple, unes postres de músic, mató, xocolata, pastissos, coques... Tot i que amb els maridatges d'avui en dia també et pots atrevir amb formatges, confitures, cebes caramel·litzades i tot aquest contrapunt agre dolç com ara paté amb codonyat, foie-gras...»

La perspectiva de negoci de la nova aventura empresarial és ara una incògnita: «de moment no ho sé, vull veure quina és la resposta, fent un parell de fires i veure la res-

posta de la gent. Aleshores decidirà si faig ja la segona anyada de la producció o si deixo algun any entremig, que tampoc no passa res. Una cosa és que s'acabi tota aquesta producció i l'altra que en quedi molta per vendre... Anirà veient».

Bonada és una persona inquieta. És molt conegut a les comarques de Cerdanya i l'Alt Urgell per la seva labor de divulgació del món de l'ornitologia i la natura. Organitza cursos, excursions de coneixement de l'entorn i té obra publicada sobre temàtiques de fauna. Alhora també és conegut en l'àmbit local per la seva afició al teatre, que ha conreat tant des de les companyies locals com en monòlegs sobre gent, institucions i entitats del poble i la comarca. El mateix Bonada suposa que aquesta nova iniciativa empresarial «surte de totes aquestes aficions», de conèixer l'entorn natural i voler portar-lo al públic a través d'una nova proposta agroalimentària.

Nogath neix com un vi del Pirineu recuperat del receptari tradicional de les seves valls. Parteix de les cases històriques i els gustos rústics de tota la vida i la cultura popular per fer-se també un lloc a la taula dels nous gastrònoms del segle XXI.