

Una projecte familiar a Planoles ret homenatge a l'àvia materna amb un celler que elabora i comercialitza vi de muntanya

ACN Planoles - Maria Martí era una jove pastora de cabres de Queralbs (Ripollès). Amb el temps, es va casar i va anar a viure a Planoles, on va crear la família. Dècades més tard, i malgrat que els descendents s'hagin anat escampant pel territori, Cal Tià continua sent la finca familiar i és el lloc on els nets i besnets tornen tot sovint. "La Maria Martí, com moltes persones de muntanya, era ferma, treballadora i amb un cor molt gran", recorda a l'ACN Joan Miquel Jaume, un dels nets i cofundador del celler. "Aquest vi és un homenatge a aquest tipus de persones que, de forma silenciosa, treballen i lluiten per conservar el territori", afegeix. Amb un cupatge de riesling i garnatxa blanca, el vi s'està començant a comercialitzar pel Ripollès i la Cerdanya.

De color groc pàl·lid, el vi Maria Martí té un aroma floral intens, amb presència de fruites blanques i cítrics, i subtils notes exòtiques. Tot i que hi ha alguna experiència vitivinícola a la zona, el Maria Martí és el primer vi regulat del Ripollès que surt al mercat i que ja es pot trobar a establiments i restaurants. El raïm a partir del qual s'elabora neix a Planoles, a 1.200 metres d'altitud, en una finca familiar de prop d'una hectàrea flanquejada pel Puig de Dòrria, el Pic del Collet de les Barraques i el Puigmal.

La iniciativa familiar va arrencar el 2018, amb l'objectiu final d'elaborar un vi de muntanya "de qualitat". En aquell moment, Joan Miquel Jaume i els seus germans i familiars es van entestar en fer créixer vinyes en uns terrenys familiars on antigament hi havien pasturat vaques. Jaume explica que sempre han sigut aficionats al vi i l'objectiu era tirar endavant un projecte "singular, jove, petit i vinculat a la terra" que els omplís.

Una aposta "arriscada"

El primer, relata, va ser encarregar els estudis geològics dels diferents terrenys i escollir els que tinguessin més hores de sol. Amb la seva voluntat per fer un vi singular, el 2019 hi van plantar 2.300 ceps amb una aposta poc comuna per un vi de muntanya: riesling i garnatxa blanca. "El riesling és una aposta segura, una varietat de cicle curt, i després vam escollir la garnatxa blanca, una varietat autòctona i més mediterrània". L'aposta per la garnatxa blanca, explica, va ser també per una qüestió de "viabilitat" del projecte. "Ens permetia fer més litres de vi i també li donava estructura i una amplitud en boca". Dos aspectes que, segons Jaume, poden oferir un cupatge "que realment agradi al públic". Tota el procés a la vinya és ecològic i es troben en procés de certificació.

La família és conscient que potser hi haurà anys en què patiran per culpa de l'elecció d'aquestes varietats de vinya. "La garnatxa és una planta de cicle mitjà i pot ser que algun any ens doni problemes que haurem d'afrontar", explica el

cofundador de la iniciativa. "És el risc que assumeixes quan plantes vinya a la muntanya, però també el fet d'haver de lluitar contra fenòmens meteorològics cada vegada més extrems", afegeix. Jaume té clar que amb el canvi climàtic l'únic que es pot fer és "adaptar-s'hi", i plantar vinya en alçada també ofereix al cep una temperatura "més benigna que a la plana".

"Una collita excel·lent"

Jaume i la resta de germans i familiars estan molt satisfets amb la primera collita que els va oferir la vinya. La primera verema la van fer de manera manual el 15 d'octubre de l'any passat. En van sortir 1.710 quilos de garnatxa blanca i més de 680 de riesling. La fermentació es va realitzar en dipòsit d'acer inoxidable i el vi es va clarificar i filtrar el 2 de gener, abans d'embotellar. "Va ser una collita excel·lent", afirma. El clima l'any passat a Planoles va ser molt calorós, poc plujós i això va fer que el raïm tingués una potència en sucres "molt elevada". Això els ha permès fer una vinificació "molt acurada" i "el resultat de la verema del 2023 ha sigut molt bo". Fins i tot la producció va superar el nombre de quilos que esperaven.

De tot el procés n'han resultat 1.480 ampolles, que s'han embotellat al Penedès. El Maria Martí en boca és "fresc i viu" i deixa un pas elegant i sedós. "No és un vi directe que desapareix ràpidament", assenyala Joan Miquel Jaume. A més, també estan segurs que el temps "juga a favor de l'evolució d'aquest primer vi". "Quan l'obris per Nadal o per Setmana Santa continuaràs trobant característiques que t'abocaran a un resultat excel·lent", destaca.

Maria Martí marida bé amb carns blanques, formatges o sushi. "Tot i que cadascú després se'l pot prendre com vulgui, amb un bon aperitiu, sol o acompanyat. Pensem que sempre és una bona ocasió, passa bé", ressalta Joan Miquel Jaume.

La família es mostra molt orgullosa del vi que han aconseguit. Tot i que insisteixen que cal anar "pas a pas", i comprovar que el vi "agrada" i se situa bé en botigues d'alimentació i restaurants, tampoc amaguen la intenció que en un futur el projecte segueixi creixent al territori. "Tenim diverses idees al cap, potser plantar altres varietats, potser continuar amb les mateixes i ampliar terrenys", explica Joan Miquel Jaume. "No se sap, però està clar que el projecte evolucionarà".