

Un altre tast de dones? Sí! i els que facin falta!

PUBLICAT EL
JULIOL 2, 2019 A ENOTOUR

AUTOR
NÚRIA MARTÍ



Edit ≡

← Anterior

Juliol

Següent →

No és imprescindible
que t'agradi el vi per
fer enoturisme



Rebo un correu electrònic de Vins i Licors Grau i em conviden a un tast de dones. Penso, “ja hi som! Una altra vegada el tòpic de les dones i el vi. Com si no se n’haguessin ja escrit mil articles, publicat diversos llibres o realitzades infinitat de taules rodones”. Però no sé per què, després de donar-hi un parell de voltes, decideixo que sí, que faré els 158 km que em separen de Palafrugell un dijous qualsevol del mes de maig. Els vins que se’m posen damunt la taula i, sobretot, les quatre personalitats que s’asseuen darrere del faristol (Irene Alemany, Anna Espelt, Xandra Falcó i Maria José López de Heredia), em sedueixen d’allò més. No pel fet de ser dones sinó per ser enòlogues, per ser referències dins el sector i per elaborar vins beguts i admirats arreu del món. També el lloc em crida i m’avalua que serà una gran jornada.

Vins i Licors Grau fa més de 40 anys que són referència vitivinícola a les comarques de Girona i els seus prestatges acullen alguns dels millors vins del món, històrics i actuals. Maria Dolors Segarra, amfitriona i organitzadora de l’acte, aclareix el perquè de la vetllada “volem esdevenir una trobada de dones professionals per a compartir vivències i experiències. Cada vegada hi ha més dones enòlogues i em feia molta il·lusió poder-les reunir a casa nostra”, afirma. I és cert que una de les coses que més em va agradar en arribar a lloc, no va ser tant el que hi havia damunt de l’escenari (que també) sinó el que hi havia a la platea. Un ple absolut. Més de 70 dones (i algun home mig perdut) que es dedicaven al món del vi. Perquè eren enòlogues, periodistes, sommeliers, propietàries de cellers, perquè tastaven, llegien, escrivien, somiaven, tocaven, llauraven, esporgaven, investigaven, creaven, influenciaven, perquè eren VI i perquè, com jo, havien fet una carretada de quilòmetres per ser a aquell lloc i aquell moment.



Va obrir l’acte Maria José López de Heredia, que forma part d’una de les famílies més emblemàtiques de La Rioja. El seu tarannà tranquil, pausat i silenciós és d’admirar. És com si fos un reflex fidedigne dels seus vins. Vins que han anat madurant molt a poc a poc, amb criances molt llargues, a vegades potser infinites perquè encara són al celler, esperant. Sis hiverns és el que necessiten, en temps de bota, els vins de Viña Tondonia: “Tres hiverns per controlar els precipitats més pesats i tres més pels més lleugers”, aclareix Maria José. I només així es fan forts i perdurables. Al Tast de dones de Vins i Licors Grau vam tastar Viña Tondonia 2006, un cupatge de tempranillo, mazuelo, garnatxa i graciano, un estil de vi gairebé perdut a La Rioja (on el tempranillo domina en absolut) però que la família López de Heredia ha intentat sempre recuperar després de la desfeta de la fil·loxera. “És un vi que m’agrada portar-lo perquè, en el seu moment, va passar molt desapercbut. Les anyades 2004 i 2005 van ser grans anyades i la 2006, literalment, va volar!”. Per això agraïm que l’hagi portat, un vi tan vell però tan jove al mateix temps. I és que potser, com en la vida, anar a poc a poc, sense pressa ni estrès és el secret de per l’eterna joventut.

Amb la copa ja plena, l’acte va continuar amb l’enòloga Irene Alemany que, des del Penedès ens portava el seu Sot Lefric 2013. Un vi molt especial per a ella ja que, va explicar, “És l’únic vi que no he fet jo. Per mi el 2013 va ser l’anyada del meu càncer de mama i no vaig poder participar en aquella

verema però no patiu, perquè en Laurent Corrió – soci, parella i enòleg- té una forma de fer vi tan fina que ja ho voldrien moltes dones”, bromejava. I així fou, el Sot Lefricc 2013 té la ràbia i la delicadesa del que té clar què vol i té ganes d'explicar-ho i de fer-ho bé. D'aquell any sotragat en va sortir també un altre vi: El Microscopi, un vi solidari que recull diners per col·laborar en la investigació contra el càncer de mama, un dels projectes més sentits de l'enòloga catalana.



Una enòloga que hauria pogut no ser-ho. Explicava Irene els seus principis dins la professió. “Vaig estudiar-ne la carrera i només acabar vaig decidir que aquell món no m'agradava, que m'havia equivocat. N'estava convençuda”. Però per sort, la Borgonya es va creuar pel mig i la Irene va descobrir una altra manera de fer les coses. “I vam tornar al Penedès amb el meu company, en Laurent, i vam voler recrear-hi el que havíem après a la Borgonya. Però, és clar, al garatge on vam decidir emprendre el negoci (una antiga impremta) no tenia ni de bon tros els llevats que hi havia a la Borgonya. En general, al Penedès sempre ens vam sentir molt sols ja que ningú comprenia la nostra forma de treballar”. 20 anys després ja ningú qüestiona ni els seus vins, ni les seves veremes en verd, ni les seves fermentacions espontànies, ni les malolàctiques de més d'un any (en negres i també en blancs!). Ara només hi ha lloc pel gaudi dels seus vins.

Torn per Xandra Falcó, filla gran del Marqués de Griñon. Discreta i elegant, forma part de la *jet set* espanyola tot i que sempre s'ha mantingut ben lluny de les càmeres i de les revistes del cor. Al tast de Palafrugell ens va presentar el seu petit verdot de l'anyada 2013 provinent de la coneguda finca Dominio de Valdepusa. Un vi que va néixer també a contracorrent. “Quan va començar a fer vi, el meu pare va fer tot allò que veia que estava prohibit. Va regar les vinyes, va plantar cabernet, petit verdot, i va fer sempre el que va voler”. I aquest ha sigut el llegat que Falcó ha dirigit durant molts anys des de la feminitat i professionalitat, reivindicant en tot moment el paper de la dona a l'hora de prendre decisions “No m'agrada que el vi sigui una cosa que hagin de triar sempre els homes. Si a tu et ve de gust un vi, endavant, compra-te'l tu mateixa!”, va concloure.



Va tancar l'acte l'empordanesa Anna Espelt, que jugava a casa. Després de tres vins negres. Tres senyors vins portats per tres grans senyores, l'Anna ens va sorprendre amb una garnatxa ben

llaminera. Com si fossin les postres d'un bon tiberi. Espelt va precisar “a l'Empordà, el mot garnatxa ens el guardem per anomenar els nostres vins dolços i és així com, a la varietat, per fer vins tranquils, en diem lledoner”. L'Anna Espelt desprèn l'energia dels valents que sempre van a contracorrent. Va agafar les rendes d'un negoci iniciat pel seu avi (un altre valent que, a 69 anys, es decideix a crear un celler) i l'ha anat portant fins on és ara. Explica que va anar convertint la vinya en ecològic “d'amagat de la família” i és que no ha de ser fàcil treballar en eco quan el teu pare és un important comerciant de productes fitosanitaris per l'agricultura. Que les etiquetes de Celler Espelt estiguin il·lustrades pel creador del Cobi, Javier Mariscal, marca també el tarannà del celler. La incomprensió del pare per les noves tècniques i inquietuds d'una filla, em recorda a les crítiques i acudits que es van fer d'una mascota olímpica que, al final, tots vam acabar estimant.

L'acte va ser conduït per la popular sommelier Meritxell Falgueres que hi va aportar una nota tecnològica. Mòbil en mà, no es cansava de repetir el hashtag de la vetllada #mujeresdelvinosigloXXIbygrau! I és que, ella millor que ningú sap que allò que no es comunica no existeix i, en aquest cas, les xarxes socials han esdevingut un gran altaveu per la feina que fan les dones i un gran aparador per aquelles que ens interessem del que fan les dones. I és que aquí rau l'èxit de l'acte organitzat per Vins i Licors Grau. Que va ser un punt de trobada, un espai per xerrar, fer contactes, valoritzar-nos, desvirtualitzar-nos i aprendre, aprendre un munt. Així que: Un altre tast de dones? Sí, un altre i tots els que facin falta!

COMPARTEIX AIXÒ:



Relacionats



“Volem remoure i tocar l'ànima”

MARÇ 11, 2019
A "B(V)EURE"



Tensió emocional, nervi al vi

FEBRER 22, 2018
A "B(V)EURE"



“Ella és part del paisatge”

MARÇ 7, 2018
A "B(V)EURE"

Inici
La Conca 5.1
MENU
Magazine
Visions 5.1
Nit 5.1
Contacte

Tast de Vins
Vermutades Populars
Agenda d'activitats del #Vicalà
Ateneu Cooperatiu del Camp
Publicitat

Twitter
Facebook
Instagram
Youtube
Telegram



La Conca 5.1 és una associació especialitzada en l'anàlisi, la reflexió, el debat i la difusió dels sectors del vi, el vermut, l'enoturisme, el territori, el paisatge, el turisme, la gastronomia, l'agricultura, el desenvolupament local i la societat a través de diverses accions i activitats i la participació de múltiples persones d'arreu de Catalunya i del món.

La Bústia 5.1 - Espai per enviar-nos qualsevol suggeriment, idea o proposta.

Opina

