

Dominical



REPORTATGE
LES DONES I EL VI

▶ 04_06

EXPOSICIÓ
L'ART ANÒNIM I
COMPROMÈS
DE SANCHKI

▶ 02_03

CANVI CLIMÀTIC
LES MALALTIES
QUE PORTA LA
CRISI CLIMÀTICA

▶ 08_09



**FESTIVAL
CASTELL
PERALADA**

Nits que mai no oblidaràs

13 JULIOL

**ANKA SINGS
SINATRA**

HIS SONGS, MY SONGS, MY WAY!



© Anka Singes

festivalperalada.com | T. 902 374 737



TEXT **ROSA GIL VILÀ**
FOTOGRAFIA **MARC MARTÍ**

Hugen dels tòpics, treballen en equip i algunes fan totes les atribucions pròpies del sector, des de la producció a la comercialització: són agricultores-viticultores que cultiven la terra, poden, planten, emparren, cuiden les vinyes, en coneixen malalties i secrets, recol·lecten... Un cicle natural que es repeteix any rere any. Són cellereres, enòlogues, empresàries... Quatre dones: María José López de Heredia (Viña Tondonia), Irene Alemany (Sol Lefriec), Xandra Falcó (Marqués de Griñon) i Anna Espelt (Espelt), totes vinculades a la creació i elaboració del vi, explicaven experiències professionals i vivències en el tast *Dones del vi del segle XXI by Grau*, organitzat per Vins i licors Grau a les seves instal·lacions de Palafrugell amb l'objectiu de «donar visibilitat a la dona en el sector del vi».

I és que en un àmbit tradicionalment patriarcal i masculí, les dones han guanyat terreny i les seves aportacions són ara referència. A l'auditori d'aquell tast, ple d'un públic majoritàriament femení (enòlogues, sommeliers, propietàries de cellers, periodistes especialitzades, propietàries o copropietàries d'hotels i/o restaurants...) les quatre professionals de la viticultura, dirigides per Meritxell Falgueras, sommelier i periodista, parlen dels seus vins i ho fan sense diferenciar gènere. Tenen en comú l'amor i la passió pel vi i fer d'aquesta passió el seu projecte de vida.

Han arribat al món del vi per diferents camins: María José López de Heredia i Xandra Falcó són hereves d'una llarga tradició familiar vitivinícola; Ire-

ne Alemany i Anna Espelt han agafat el testimoni dels pares i avis, propietaris de vinyes, per crear projectes nous. Els seus vins procedeixen de quatre Denominacions d'Origen (DO) diferents: Rioja, Penedès, Valdepeña i Empordà, zones geogràfiques distintes amb sòls i climes característics. Totes elles aposten per la qualitat.

UNA NISSAGA HISTÒRICA

Des de l'any 2000, María José López de Heredia dirigeix Viña Tondonia. El celler, creat fa 142 anys pel seu besavi, és el més antic d'Haro, a la Rioja. Ha estudiat Dret, viticultura i enologia i és diplomada en teologia. Conscient del llegat treballat i deixat per la família (amb la seva germana Mercedes són la quarta generació), té en els seus avantpassats, i especialment en el seu besavi, els seus referents: «He estat envoltada de persones cultes, molt obertes de ment, avançades a la seva època, molt femenines i masculines en el sentit del

FOTOS:

1. Una dona durant el tast d'un vi a l'acte organitzat per Vins i Licors Grau de Palafrugell.
2. Vista general del tast *Dones del vi del segle XXI by Grau*.
3. D'esquerra a dreta, Irene Alemany, María José López de Heredia, Xandra Falcó i Anna Espelt.

treball, de l'educació...».

No perdre la personalitat dels seus vins és una de les seves preocupacions, i ho fa des de la saviesa. Així, no renuncia a allò nou però no es creu revolucionària com sí que ho va ser el besavi: «Diuen que soc massa conservadora en el sentit que, si hi ha alguna cosa que ja funciona, per què canviar-ho?». El besavi va haver d'esperar sis anys per aconseguir la criança perfecta i ella ha decidit no canviar res essencial («els vins han de parlar per si mateixos») i, amb una simpatia que la fa ser estimada en el sector, no s'està d'afirmar que «hem de fer vins (...) que ens facin sobreviure com a bodeguers perquè, al marge del romanticisme, fem vins per beure, per consumir i per vendre, per vendre amb marge (...) i hem durat perquè els vins han de ser bons però els clients també han de ser bons, clients que sàpiguen què hi ha al darrere del treball, que siguin misericordiosos i que en els anys difícils estiguin amb la marca».

María José López de Heredia, que encara recorda els seus viatges amb el pare a Girona, el mes de juny («el suro català, el pare sempre ho deia, és el millor del món»), va manifestar de manera categòrica en aquell acte que «ser dona no és un fet diferenciador». després, en conversa amb **Diari de Girona**, puntualitzava que «serem iguals el dia que no ens considerem diferents (...), si jo no dono importància al meu sexe penso que al final ho elimino de la meva ment».

UNA VEU REIVINDICATIVA

Irene Alemany i el seu company, Laurent Corrio, elaboren vins des de l'any 1999. El seu és un projecte conjunt, indivisible. Alemany és enòloga, va estudiar a Borgonya i ha treballat en diferents cellers de França, Estats Units, Catalunya... El seu avi, viticultor del Penedès, feia vi a granel, i el pare tenia unes vinyes. Sense cap llast històric, als 25 anys «érem somiadors i teníem molta il·lusió», varen decidir fer el seu propi vi. «Laurent i jo sempre hem treballat en

X



Les dones i el vi

En el món del vi ser dona no és un fet diferenciador, i no existeixen vins per a homes i vins per a dones; són algunes de les rotundes conclusions d'una trobada amb professionals de la viticultura, que n'han fet un projecte vital

altres llocs i ens hem autofinançat per poder fer allò que ens dona la gana, seguint els nostres criteris, sense tenir cap pressió comercial...». Elaboren els vins com van aprendre a Borgonya, recuperant així formes pròpies de fer de l'avi, defensant un retorn als orígens: «Per a nosaltres no hi ha viticultor i/o cellerer, és *vigner*, un concepte sol». Des de zero i aplicant coneixements: «És observació, (...) molta feina física, manual... tractar amb productes que no siguin tòxics o el menys possible, nosaltres no volem ser ni orgànics, ni ecològics, pensem que el vi de qualitat ha de ser de qualitat en tots els aspectes, no portem etiqueta perquè és la nostra manera».

Alemany és una de les veus més reivindicatives del sector vitivinícola, i és la seva aferrissada defensa de la igualtat en el sector del vi allò que la porta a participar en actes protagonitzats únicament per dones: «Hi vaig per donar veu a aquelles dones que no tenen veu... Estic a favor de la igualtat. La meua parella i jo tenim igualtat al cent per cent, en tot». La seva pròpia experiència l'ha convertida en una veu crítica: «Ho he viscut jo i es viu encara aquesta diferència de responsabilitats i salaris. Tinc ami-

gues que estan treballant en cellers coneguts o no, on et pregunten si tindràs fills, si tens força...».

Ella sap fer i fa totes les feines de l'auca: «No sabia portar un tractor i ara ja en sé. És una feina molt masculinitzada (...). Les feines de més responsabilitat es donen als homes.».

Una diferència que no viu ni ha viscut López de Heredia: «Les dones que treballen a casa, que estan contractades, no cobren menys que els homes, no estan menys valorades, he arribat a contractar dones embarassades (...), no he practicat ni he vist en el meu entorn aquesta diferència, la qual cosa no vol dir que no existeixi, i que no haguem de treballar per un món millor però jo mai m'he sentit infravalorada per ser dona, mai... ni ningú m'hi ha fet sentir».

LA IMPORTÀNCIA DE LA VINYA

Copropietària de Marqués de Griñón, Xandra Falcó va estudiar màrqueting i direcció d'empreses. Des de l'any 2003 és directora general de Marqués de Griñón Family Estates i és també vicepresidenta de l'Associació de mujeres amantes del vino (Amavi). La

finca, ubicada a Toledo, és de la mateixa família des de 1292. Va ser el seu pare qui va heretar una part del terreny, on va plantar, el 1974, el primer cabernet sauvignon: «Allò important és el *pago*, controlar la vinya, a la vinya és on passa tot (...) sense una molt bona matèria prima, és impossible fer un bon vi. La nostra filosofia ha estat cuidar molt sempre la vinya, controlar el rec, les veremes en sec...». La història i trajectòria del seu pare deixa una forta empremta i marca la seva pròpia. I és franca: «El vi no són matemàtiques. S'ha d'anar tastant i moltes vegades es prova i error, i hi ha anys que estan al caire de la catàstrofe i en canvi es converteixen en els millors anys».

Comparteix amb López de Heredia algunes reflexions: «Sí, comparteixo amb María José que, de vegades, els crítics no fan cas als cellerers i, a vegades els que pensem que són els millors vins no reben les millors puntuacions, però és així, és el món que vivim i crec que s'ha d'acceptar; al final el millor vi és el que agrada».

M. DOLORS SEGARRA

Copropietària de Vins i Licors Grau

La seva experiència li permet assegurar que els bons vins són per a tothom, encara que admet que homes i dones compren diferent.

«Hi ha moltes dones enòlogues que fan bons vins»

Copropietària de Vins i Licors Grau, M. Dolors Segarra, organitzadora del tast de dones enòlogues, es manifesta apassionada pel món del vi. Nascuda al Penedès, i lligada des de jove a la distribució del vi, el 1977 va crear amb el seu marit l'empresa familiar de distribució de vins considerada líder dins el sector. La seva vitalitat, els coneixements, la pròpia curiositat per aprendre constantment són factors clau per assolir un dels seus objectius: apropar la cultura del vi a tots els sectors i públics.

Per què decideix organitzar una trobada d'aquestes característiques? Considero que el món del vi és un mica masculí però actualment hi ha moltes dones enòlogues que fan bons vins i volia fer una trobada per donar-hi visibilitat. Busco la paritat entre homes i dones, i per això vaig organitzar un tast de dones enòlogues obert a tots els públics.

Què pensa que han aportat les dones professionals a la viticultura? Crec que les dones enòlogues que actualment treballen en el món del vi ho fan sota uns criteris estrictes i de qualitat, seguint les tendències actuals i innovacions en la viticultura, en la mateixa mesura que els homes en aquest sector. Espero que en un futur no gaire llunyà existeixi la paritat entre homes i dones professionals del món del vi.

De la intervenció de les ponents a *Dones del vi del segle XXI*, se'n conclou que no hi ha vins fets



4

per ser consumits per homes i vins per a dones... Efectivament. Considero que els vins estan fets perquè tothom els pugui gaudir. Hi ha vins adequats per a tot tipus de preferències, situacions i maridatges, segons la gastronomia que l'acompanyi.

Compren diferent, els homes i les dones? En els últims anys hem observat un lleuger increment de la compra de vins per part de les dones, sense arribar encara als índexs de compra dels homes. Pel que fa al tipus de producte, els homes compren vins i destil·lats. Si ho comparem amb les dones, elles continuen comprant més vins tranquils i escumosos, però també alguns destil·lats per fer combinats, com és el cas de la ginebra.

Quins són, per a vostè, els millors vins creats per dones? N'hi ha diversos, però si n'haig de definir alguns, descriuria els següents vins vinculats a les seves elaboradores, que són dones enòlogues propietàries del seu celler que admiro profundament. Els entesos diuen que els vins són el reflex de la personalitat de qui els elabora, i jo n'estic convençuda:

- Carme Casacuberta, de Vinyes d'Olivardots de l'Empordà, amb el seu vi Gresa Expressió, amb el qual l'anyada 2010 va obtenir un Premi Vinari d'Or en la categoria Negre de Guarda. És una dona discreta i sensible, però amb personalitat, com ho és el seu vi.

- Sara Pérez de Venus La Universal (Montsant) i Mas Martinet (Priorat), amb el seu vi Venus La Universal, un projecte molt personal i emotiu. És una de les dones més influents i admirades del Priorat. Capdavantera, forta, perseverant i amb una projecció de futur que defineix una nova generació de viticultors i que és una referència per a molts en aquest sector.

- Irene Alemany, d'Alemany i Corrio, amb el seu vi insígnia Sot Lefric, definit com a primer «vi de garatge» de qualitat de l'Estat espanyol. Grans vins que sorgeixen de la senzillesa, de l'interior i que esdevenen grans referents. Amb Irene Alemany, filla del Penedès, compartim arrels i una bonica amistat. És una enòloga lluitadora i valenta que ha sabut afrontar les adversitats de la vida i que admiro molt.

- Pel que fa a vins de fora de Catalunya, m'agraden els vins negres de Rioja; per destacar-ne algun, seria l'elaborat per Maria José López de Heredia amb el seu Viña Tondonia. És una dona amb personalitat, caràcter i una sensibilitat extrema que ha sabut conservar el llegat familiar del celler més emblemàtic i centenari de la Rioja, amb 142 anys d'història. Ella mateixa es descriu com a «besneta» i la bodega és una meravella per als sentits, et transporta a una altra època./R.G.V.

VE DE LA PÀGINA 5

Davant la curiositat de si hi ha vins pensats per als homes i vins per a les dones, és taxativa: «No hi ha vins per a homes ni vins per a dones, tanmateix sí que hi ha vins més femenins i d'altres més masculins (...). Hi ha característiques que s'associen més a allò femení o masculí (...), això no vol dir, però, que agradin més als homes o a les dones».

RECUPERAR LA FEMINITAT

«Vinc d'una família de pagesos, soc pagesa i em reivindico com a pagesa i és el que he estat fent des que em vaig incorporar al projecte». Així d'explícita és Anna Espelt, directora, enòloga i biòloga del Celler Espelt de Vilajuïga, una dona a qui de petita no li agradava el camp però que va dedicar vuit anys a aprendre a ser viticultora. Als 69 anys, l'avi va muntar la bodega amb l'ajuda de l'àvia. Recuperar la vinya d'abans dels efectes devastadors de la fil·loxera ha estat una de les seves finalitats: «Vàrem perdre el coneixement profund del que era el *terroir* de l'Empordà (...). El que vaig aprendre com a biòloga em va servir molt perquè són coneixements profunds, coses que lentament he pogut incorporar amb



5

FOTOS:

4. M. Dolors Segarra, copropietària de Vins i Licors Grau i organitzadora del tast.

5. Una dona tastant un dels vins en l'acte de Palafrugell.

l'equip a allò que volíem fer».

Pensa que aquesta és una generació de dones treballadores: «Un parell de generacions enre el repte era entrar al mercat laboral, ara és recuperar la feminitat (...). Estem treballant per recuperar la part més femenina en l'entorn laboral, però no només la part femenina més típica».

Rere els patrons tradicionals de feminitat, defensa desenvolupar-ne d'altres: «Són els que representaria Atena, que és el coneixement; Artemisa, que seria la sororitat, ajudar-nos les unes a les altres; Hestia, que no està tan lligat al món laboral, és la introspecció; i Afrodita, per donar una *alegría al cuerpo*... Però el treball d'aquestes dues, sobretot, juntament amb aquells que hem fet tota la vida, és el que pot aportar un canvi important a allò que ve».