

L'heretgia de Cellers Scala Dei



Ricard Rofes, enòleg. | Ruth Troyano.

"Quant hagem de plantar vinya tingan compte en les plantes que se han de plantar en lo terme de casa, perque no totes les plantes son bones, ni maduren per ser la terra freda; en particular totes que se han d'emparralar. De la verema negra sols convé plantar de la garnatxa i mataró; la parrell i comtes i picapoll no convé plantar-ne, perque no madura a bé que es bona verema i carrega molt, que ésta planta sols convé en terra calenta"

Plantar vinyes en Scala Dei d'Eugeni Perea i Simon

"Avui orquestrem una heretgia vinícola", adverteix **Carles Peira**, president de Cellers Scala Dei, en una imponent Cartoixa d'Scala Dei il·luminada únicament amb rengleres d'espelmes i un cel estrellat impressionant. El de setembre, diu **Sal-lustià Álvarez**, president de la DOQ, és el més espectacular. I assentim, mentre percebem que les temperatures ja baixen considerablement al capvespre. El celler que beu de l'esperit dels monjos cartoixans presenta un nou vi, un monovarietal de carinyena, que trenca el vincle fidel del celler amb la garnatxa. "Heretgia és desaprendre. És evitar la sofisticació i plantar com els avis, cultivar com ells feien. Tornar a envellir en grans dipòsits i foudres. Són vinyes d'alçada a la falda del Montsant", afegirà Peira. I reivindicarà Bob Dylan i el seu "*The times they are changing*" i en particular el fragment de lletra on diu als pares que no desconfiïn del que porten entre mans els fills:

*Come mothers and fathers
Throughout the land And don't criticize
What you can't understand
Your sons and your daughters
Are beyond your command
Your old road is
Rapidly aging
Please get out of the new one
If you can't lend your hand
For the times they are a-changing*

Ricard Rofes arriba a Scala Dei l'any 2007 amb la intenció de vinificar vinyes de carinyena, nostàlgic del seu treball previ a la cooperativa del Masroig. Però a Scala Dei només hi trobarà finques emblemàtiques de garnatxa, fins a un total de 30. En poc temps entendrà que és un terme municipal amb un diàleg etern i profund amb la garnatxa. I ell n'elevarà la qualitat, fins tan amunt com els àngels van pujar per l'escala. "Els monjos ja feia segles que coneixien aquest vincle", diu **Ricard Rofes**. I revela l'existència d'un manuscrit, que data del 1629 on es proposa plantar garnatxa o mataró a Scala Dei "perquè no totes les plantes són bones".



Vinya a La Vilella Alta. Foto: Ruth Troyano.

És per tant una heretgia per al celler - el més antic del Priorat - treure al mercat un vi de carinyena, però la vinya ho demanava a crits. Tres finques amb ceps de més de 80 anys, en coster i a 400 metres d'alçada, al municipi de La Vilella Alta: Cap la Serra, Parts de l'Ase i La Font. Cultivades i preservades per mans destres i sàvies, les del pagès. Ininterrompudament des de 1913. "Un vi que profana la tradició del celler", dirà l'enòleg per presentar-lo. Els raïms de carinyena ja entraven a Cellers Scala Dei des de principis del segle XX, però sense cap protagonisme. Passaven desapercebuts en els cupatges, malgrat la seva aportació essencial.

"Aquest és un homenatge als herois, a la resistència, a les persones que anaven i van a peu a la vinya a cuidar-la amb precisió, i que avui permeten que parlem del Priorat com fem", explica Rofes. I així es trenca el dogma i Scala Dei homenatja la varietat amb què els pagesos de La Vilella Alta van treballar la terra i els ceps, durant anys i malgrat els temps difícils. No van desertar mai i ara en reben la millor recompensa.

Scala Dei ha treballat amb la carinyena durant 50 veremes però és ara al segle XXI que agafa entitat i volada. Pren un camí en solitari i fa visible 3 finques de les 41 diferents que treballa el celler en un conjunt de 70 hectàrees. "Heretge potencia la tipicitat i la unicitat del lloc de procedència del raïm i el mostra amb total transparència. És un vi d'alta qualitat i expressa sobretot el seu origen", explica l'enòleg. "Ha estat un repte apassionant i com en la resta dels vins del celler hi ha un procés de vinificació molt meticulós, perquè hem volgut que el vi sigui equilibrat i càlid, incorporar la densitat i la profunditat de la fruita madura i negra d'una carinyena vella, però alhora l'acidesa i la frescor i la mineralitat que regalen els sòls de pissarra".



Una de les 3000 ampolles de Cellers Scala Dei. Foto: Ruth Troyano.



"Tenim la sort d'haver provat els vins dels 70 del celler" dirà Rofes just abans de servir-nos, generós, un Cartoixa 1975. "Són vins vius els del 70. Al 80 tot va canviar amb la revolució tecnològica. I ara volem tornar enrere, passar de l'inoxidable al ciment, de desrapar a entrar el raïm amb la rapa, del control de fred a no fer-lo servir, de guardar el vi en ampolla a mantenir-lo en foudre fins que li arriba l'hora de ser embotellat".

Al 2018 es busca la tensió i longitud dels 70. Es vinifica pensant en allargar la vida del vi mantenint totes les propietats amb què va ser elaborat. Vinclar-se amb la vida que van instaurar a Scala Dei els monjos cartoixans el 1194, al segle XII, i que van estendre al conjunt del Priorat. Un llegat que ve de lluny, a tocar del Mediterrani i que és herència de vinyes històriques però principalment de viticultors heroics que van apostar pel seu tros de terra i que ara fan possible heretgies com la d'Scala Dei. "L'originalitat - ja ho deia Antoni Gaudí - està en tornar als orígens".