



Magazine | | Actualitzat el 31/03/2020 a les 11:00

Crònica de super(vi)vència des del terrat (5)

Ruth Troyano relata el seu confinament posant paraules als pensaments en clau de super(vi)vència.



La vinya de Mas de la Rosa. Foto: Albert Costa (celler Vall Llach).

*"Le ciel est gris la pluie s'invite
Comme par surprise
Elle est chez nous et comme un rite*



*Qui nous enlise
Les parapluies s'ouvrent en cadence
Comme une danse"
ZAZ*

S'acaba el març i malgrat que som de ple a la primavera el dia és gris. Per sort la banda sonora dels ocells al balcó no s'atura. Fins i tot les gavines de la Barceloneta sobrevolen el parc verd i frondós de la Sagrada Família. Plou, sí, i continua plovent a dins nostre perquè la situació és greu, però ens en sortirem. Vivim en un malson que de moment no veu la llum, però hi ha instants d'il·lustració i d'emoció que fan de parèntesi.

Avui neva al Priorat i la neu farà saó i serà una bona anyada, segur. Les vinyes agrairan el lent devenir de l'aigua a les seves arrels. Els vins de 2020 potser seran els més amargs que beurem en anys, però segurament també els més plaents per la lluita, la força, la intenció i la determinació que posen els viticultors a la vinya en un moment que, al celler, és complex, perquè les vendes s'han reduït al mínim.

Aquest migdia l'enòleg del celler Vall Llach, **Albert Costa**, compartia un directe a Instagram des de la finca emblemàtica del Mas de la Rosa, a Porrera (El Priorat). "Som serveis essencials", explicava, perquè el vi és un aliment i el cicle vegetatiu no s'atura. Les carinyenes velles plantades el 1920 seran capaces de resistir-ho tot; també aquest malson víric que ens té contra les cordes. De fet, avui hem vist com el verd sobresortia al capdamunt dels ceps vells i savis. La saba ja corre planta amull, malgrat els calfreds que també deu percebre. "Les baixes temperatures d'aquests dies aturaran la floració primerenca", comentava l'enòleg. El que no pararà serà el llaurat de les vinyes, amb tracció animal: "Obrim el sol per donar-li més vida", afegirà.

En la seva accepció biològica, la paraula vida es defineix al diccionari com "l'estat dinàmic de la matèria organitzada, caracteritzat bàsicament per la seva capacitat d'adaptació i d'evolució davant els diferents canvis en el medi, i pel fet de poder reproduir-se". Ara més que mai, cal que la reivindiquem. La natura, les plantes, els ceps són un mirall del que som.

Aprofitem el confinament per viure a un altre ritme, contemplem i compartim bellesa i repensem els dies que vindran. Escoltem també les veus autoritzades que parlen amb sensatesa i saviesa de vi i vida. Són temps per aprendre.

Per exemple, la del sommelier - cambrer de vins - del celler de Can Roca, **Josep Roca**, que, en un altre directe a Instagram amb el *Master of Wine* **Fernando Mora**, confessava fa dos dies:

"No siempre un vino puede darte placer, también puede doler y conmoverte"

"Beber (vinos viejos) es besar la historia y dejar que entre dentro de ti"

"Hoy en día ya hay un sentido de acercamiento a la planta más grande. Cuando hablamos de vino de desnudo (en lugar de natural) no hablamos sólo del uso mínimo de sulfuroso, hablamos de ecosofía, de emoecología, de transparencia filosófica"

"Buscamos vinos distintos, acústicos, de equilibristas sin red? Vinos elaborados desde la tripa"

"El movimiento de mínima intervención es necesario, es la ilustración radical y necesaria de hacia donde tiene que ir la sociedad".

"Cuando un vino es grande, lo es desde el inicio. Es como si llegaran olas del mar a la boca; tiene una gran capacidad de alargamiento"

"El vino se parece a la gente que lo hace y también a la gente que lo bebe"



"Al principio en un vino valorábamos el lujo y la sofisticación? Pero ahora vamos hacia el gesto, a lo que hay detrás, al flujo energético, a la espiritualidad. El lujo es lo auténtico, es ir a la simplicidad".

Ahir, la viticultora **Pili Sanmartín**, del Celler Bàrbara Forès de Gandesa, a la DO Terra Alta, parlava dels vins brisats al canal d'Instagram de *Madrid Orange Week*. Una frase per emmarcar: *"Elaborar vino brisado es tejer hilos con antiguas generaciones, con un sabiduría que no se transmitió porque nuestros ancestros querían que sus hijas no trabajaran en la bodega porque entonces no era considerado digno"*. El seu vi Abrisat recupera el passat enològic i el tenyeix de bellesa terminològica: *"El nombre significa que nos juntamos con las pieles, es el primer vino que he elaborado con mi madre, Carme Ferré"*.

I un altre parèntesi bell i sincer i emotiu gràcies a l'esforç titànic de **Fernando Mora** que cada dia ens connecta amb el coneixement enològic, el temps compartit amb **Sara Pérez** i **René Barbier**. Entre mirades còmplices i copes de vins rosats que exploren, van parlar dels projectes que comparteixen Venus La Universal i Sara i René Viticultors, però essencialment d'assumir riscos i d'imperficcions, de no tenir mai el 100% de control en el procés d'elaboració. Van reflexionar en veu alta sobre pors, superació, discussions (positives i de creixement) i sobre "on està el punt de plaer i d'acceptació en cada vi", en paraules textuais de **Pérez**.

El cas és que fer vi s'assembla molt a la vida, al seu esdevenir. Hi podem intervenir relativament en la seva fluïdesa, però a vegades se'ns escapa de les mans. És bo acceptar i actuar des del ventre i des de la pell. Amb delicadesa i sensibilitat. I amb un batec molt sincer i respectuós cap al planeta. Ens està donant una lliçó.

I per acomiadar un dia gris a l'espera dels rajos de sol que promet l'abril que arribarà aquesta setmana, un *play* als directes plens de (vi)talitat dels "*Stay Home*":

"Todo este tiempo me ha dado por pensar que llegado el momento voy a vivir de verdad"