

?Aquest és un vi que es troba, no es fa?

L'enòleg Joan Soler presenta les noves anyades dels vins Cultivare que inclouen a l'etiqueta els silencis de la pandèmia i que han mutat després a melodia.



Joan Soler, enòleg de Cultivare. | Ruth Troyano.

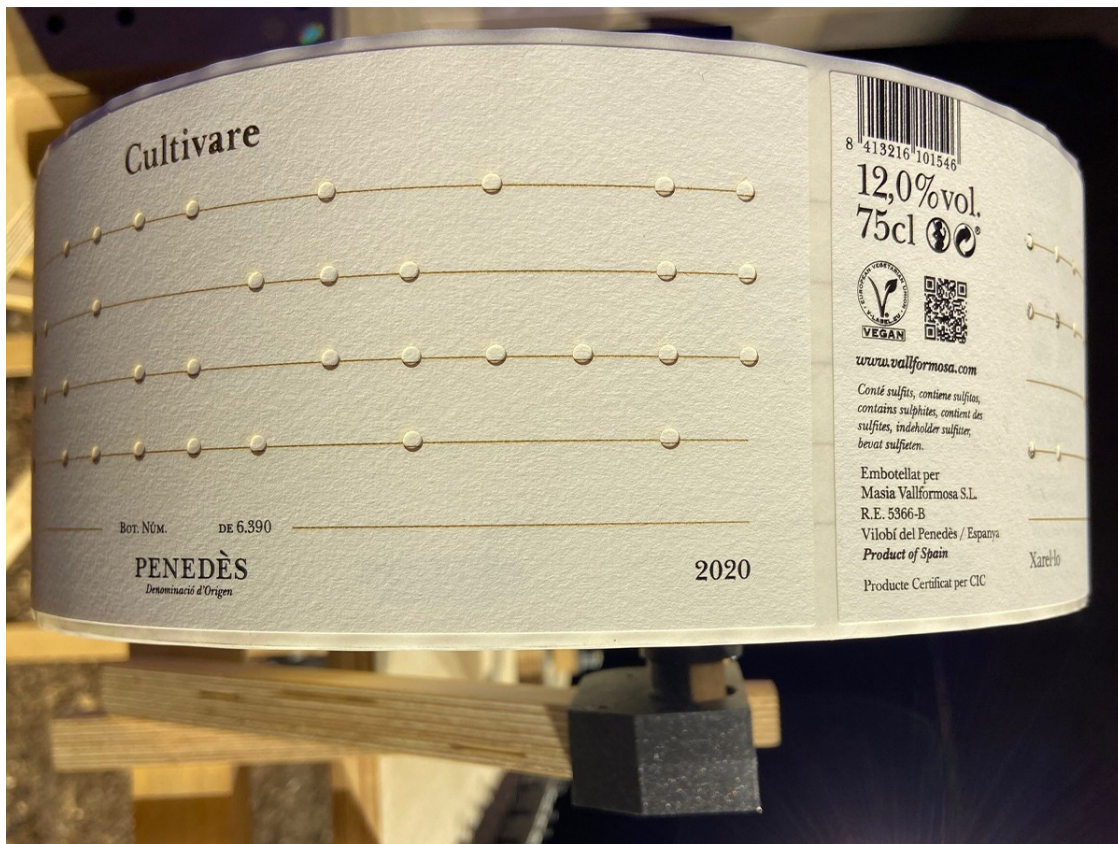
La nostra inspiració ve d'aquest gran any de silenci que hem viscut i que ha canviat la nostra manera de viure i entendre el món. És per això que la proposta d'aquest any crea art sense tinta, i treballa la creativitat des de l'element que millor representa el buit: un forat. Els forats de les etiquetes són una metàfora de la pausa, i alhora, una partitura que amaga una melodia composta per tots vosaltres".

5 preguntes sobre natura i cultura durant la pandèmia. 5.000 respostes digitals. Cadascuna d'elles ha configurat una marca en l'etiqueta. Es crea una màquina capaç de descodificar els forats, transformant el buit en melodia. Una nova performance per representar la imatge de la tercera

anyada dels vins Cultivare, de Vallformosa. La vida en pausa com a motor creatiu. És l'única etiqueta que recull explícitament la buidor de la pandèmia, en un intent nou de portar a l'extrem el land art: "Els forats a les etiquetes són una metàfora de la pausa i, alhora, una partitura". Mentre el disseny s'omple de creativitat, les anyades 2018 i 2019 de Cultivare envelleixen en silenci al celler. I les vinyes retrobades segueixen el seu cicle natural en un any de respir i d'esplendor vegetal.



Ampolles de Cultivare. Foto: Ruth Troyano.



Detalls de l'etiqueta de Cultivare. Foto: Ruth Troyano.

"Anem a l'arrel, allà on comença tot. I ho hem volgut sincronitzar amb la verema però no ha estat del tot possible", diu l'enòleg **Joan Soler**. Cultivare presenta les noves anyades a peu de vinya, desconstruint les elaboracions dels dos vins que té al mercat, visitant vinyes ignotes i tastant l'expressió més natural, el raïm, i les primeres vinificacions. **"Aquest és un vi que es troba, no es fa. El que fem és acompanyar el vi que surt d'una sola vinya"**, dirà amb convenciment Soler. La vinya en qüestió és una rara avis, un espai on es produeix un creuament únic a Catalunya de ceps vells de carinyena i sumoll d'entre 70 i 80 anys. **"Ens agrada explorar les vinyes velles i especialment les de raïm negre, al Penedès, en una zona meravellosa i única com és el Massís del Garraf, on hi ha la mar, el Montgròs, una geologia especial i fins i tot llicorella als sòls"**. L'assemblatge de les dues varietats és poc usual, però al Cultivare negre han trobat un perfil propi respectant la idiosincràsia de la vinya. L'enòleg, s'explica: **"S'han sincronitzat dues varietats amb estructura, formen una parella intel·lectual boja, que regala elegància i rusticitat"**. El resultat és un vi singular i amb identitat, on s'encavalquen les aromes fresques de cítrics i fruites vermelles del sumoll amb la maduresa de la fruita negra i la torba de la carinyena. És harmònic en boca i té un recorregut llarg. "Busquem una llavor madura. El vi l'hem de collir en el moment just i conservar-lo. És el que fem aquí. De fet, el vi és una conserva de fruita", sentenciarà.



Cep de Cultivare. Foto: Ruth Troyano.

La vinya tardoreja i Joan Soler reflexiona més enllà del vi que té a les mans. "Fent els Cultivare ens podem trobar alguna cosa que ho elevi encara més. Això la vida t'ho regala, els grans vins són així. No haurien de ser l'ego de l'elaborador. Hem de canviar el paradigma", reflexionarà en veu alta. Hi ha la idea de construir una referència que sigui icona a Vallformosa i sap que estan en el camí perquè hi ha pagesos que han mantingut vinyes. I afegirà: **"Hem de contenir els excessos d'importància que pot tenir una persona i posar en valor les veritats, crear un fil de la vinya a la copa. La gamma alta ha de parlar alt i clar d'una zona i que la identitat es mantingui en el temps. Hi ha d'haver identitat, amabilitat i longitud"**. I té clar que si alguna cosa li falta al vi català és temps, per consolidar i eixamplar el moment efervescent i de qualitat que viu avui. Del retrobament amb el sumoll a l'esplendor i al joc que dona el xarel·lo. A 286 metres sobre el mar, ceps vells embolcallats de ravenissa acullen un tast de la varietat en inox, ou de ciment i barrica. Per comprendre moments, estils, jocs i equilibris que s'acabaran fusionant en un monovarietal estructurat i que és mirall del paisatge. Un vi lluminós, amb acidesa marcada i que, segons l'enòleg, coqueteja amb l'hidrocarbur del riesling, que dona elegància, com passa també amb la garnatxa blanca i el vinyater. Notes cítriques de poma verda, amb l'accent torrat evident però subtil per la criança amb bóta.



Tast del Cultivare. Foto: Ruth Troyano.



Tast del Cultivare. Foto: Ruth Troyano.

L'anyada 19 del Cultivare blanc i 18 de Cultivare negre demostren el treball precís, conscient i respectuós a la vinya. **"No sé quants minuts a l'ampolla són mesos de criança"**, dirà l'enòleg Joan Soler en una nova demostració de saviesa. Parla de la perfecta imperfecció del suro, diu que el millor vi és el que necessita una conversa llarga, que és el que t'està fent una promesa, el que t'anima a seguir? **"Sé que encara tenim una visió curta... Hem tret al mercat 3 anyades de Cultivare, però estem convençuts i reafirmats en el camí que hem traçat, que és bàsicament el de descobrir a fons el territori"**, dirà. L'enòleg sent com la feina al camp i al celler s'acompanya després quan es vesteix l'ampolla: **"Tenim un equip creatiu que t'ajuda a anar pel món, amb sensibilitat, idees i valors. Cada text que fan t'inspira"**. I això és probablement l'èxit d'un projecte que neix sota l'empara de la DO Penedès i que reivindica en el disseny el vincle estret entre cultura i natura. I aquest any, també, el batec silenciós de la pandèmia.