

## El vins valents de Rendé Masdéu

*El celler resorgeix del fang amb força i il·lusió dos anys després de la riuada del Francolí, un desbordament que els ho va arrabassar tot.*



"Avui fa dos anys d'aquell dia. Hem pogut recuperar una altra vegada la nostra activitat com a celler. Vam tenir la sort de trobar aquestes instal·lacions, això era Simó de Palau, una antiga cava i un restaurant, que també hi és, així que ja teniem una mica tota l'estructura muntada. Aquí comencem la nostra nova etapa", diu Mariona Rendé. És dia 22 d'octubre del 2021 i estem al nou celler de Rendé Masdéu, a l'Espuga de Francolí. La **Mariona Rendé**, en **Jordi Roig** i els seus dos fills, l'**Arnau** i en **Jordi**, inauguren una nova etapa i un nou celler.



Família Rendé Masdéu. Foto: Albert Ribas.

La nit del 22 d'octubre del 2019, Catalunya i tots aquells que miraven cap al nostre petit racó de món, vam quedar frapats. Si fem memòria, aquell dia hi va haver una pujada sobtada del cabal del riu Francolí superant els 1.200 m<sup>3</sup>/s, quan habitualment no arriba a 1 m<sup>3</sup>/s. La causa: una gran acumulació d'aigua provinent de les muntanyes de prades deguda a les intenses precipitacions que hi va haver en un període de temps molt breu a la part alta de la Conca del Francolí, una zona amb fortes pendents.

Això va provocar un desbordament del riu i un nivell de destrosses incalculables a molts indrets de la zona. Un dels més afectats va ser el Celler Rendé Masdéu. El riu es va endur tot el que va trobar i va escombrar literalment tot el que tenien. La Mariona Rendé així ho va comunicar el mateix 22 d'octubre de 2019, en directe, pel programa Més 324 de **Xavier Graset**. "No teníem llum i per tant no podem veure la televisió, però sabia que ho havíem perdut tot", ens explica de nou.

La família Rendé Masdéu va treure forces d'allà on no n'hi havia per recuperar unes 6.000 ampolles d'entre el fang, les quals van representar la llavor per tornar a començar. A la mateixa llera del riu on, els dies posteriors a la catàstrofe, les van vendre com a 'Vi de Fang'. La resposta de la societat va ser immensurable. Tornar a visionar imatges d'aquells dies al costat de la Mariona Rendé encara fa que el cor s'encongeixi.



*Inauguració del nou Celler Rendé Masdéu. Foto: Albert Ribas.*

Dos anys després, el celler Rendé Masdéu i les persones que el fan possible segueixen mirant endavant. Estem a les noves instal·lacions i, tot just començar l'acte d'inauguració, Mariona Rendé ens explica que "ens trobem a una finca de construcció datada al segle XII. Això era un molí fariner, que del segle XII al segle XIV va pertanyer als monjos de Poblet. Té molta història". És al quilòmetre 39,5 de la carretera N-340, també a l'Espluga de Francolí. Un emplaçament que van trobar mesos després d'aquells aiguats i des d'on van decidir seguir amb el seu projecte vital. Una de les casualitats o coincidències destacables és que en aquest nou espai, tal com també passava a l'anterior ubicació, damunt del celler hi ha un restaurant, el forEvents i que avui tindrà l'honor d'encarregar-se del càterring que serviran al final de la visita inaugural.

Ens trobem en una zona que han anomenat cub de la memòria. A les parets un munt de fotografies del què van suposar aquells dies d'octubre del 2019. Un espai majestuós on també hi ha algunes de les ampolles enfangades que es van recuperar, unes àmfores inservibles i una bola metàl·lica aixafada, molt semblant a la de l'entrada de la finca. "Aquesta tina, junt amb la de dalt que hi ha a la vinya de trepat, van quedar encallades a la depuradora de Montblanc. Encara tenen fang original, no és atrezzo", ens detalla Rendé. Sembla una obra d'art feta per un humà, però són part de l'obra del canvi climàtic sobre la humanitat.



*Àmfores i tina de l'antic celler. Foto: Albert Ribas.*

En aquest mateix espai crida l'atenció un centre de taula. "Ens el van regalar els germans Roca", explica Rendé. La nit del 2 de desembre del 2019 l'equip d'El Celler de Can Roca va servir el que ells mateixos van anomenar com a "el menú més important de les nostres vides". El menú es titulava 'La Terra s'acaba'. Era el menú ideat per als membres de la *Cumbre del Clima* que se celebrava a Madrid, un menú fet a consciència i amb voluntat de fer pensar als que tindrien oportunitat de degustar-lo i també als que ens ho vam mirar. En aquell dinar, "ells van posar 3 vins per conscienciar sobre el canvi climàtic: el nostre Vi de Fang com a símbol de les inundacions, el Vi de Fum d'Arché Pagès, un celler de la DO Empordà, i un altre vi de Xile, per simbolitzar els efectes que provoquen els incendis", detalla Rendé. Tots tres són vins valents, vins que ens alerten dels crims que fa la terra i les immediates conseqüències, ja no futuribles, que hi ha per a les persones que l'habitarem.



Centre de taula, regal dels germans Roca d'El Celler de Can Roca. Foto: Albert Ribas.

Les parets del cub de la memòria no daten del segle XII, segons explica Mariona Rendé, "daten del 1835. A principis del segle XIX, aquest espai era una fassina. Això va ser una destil·leria de les més importants que hi havia a la comarca. Es calcula que en aquesta finca s'emmagatzemaven aproximadament vora els 3 milions de quilos de brisa a l'any". Així que el nou emplaçament, més enllà d'acollir la història que comencen a escriure la Mariona Rendé i la seva família, és un espai que brota història es miri per on es miri. I és que just a sota hi ha una cava d'aquelles difícils d'igualar, un tresor trobat.

### La nova cava, un tresor amagat

"La cava és la part més bonica i més romàntica del celler", dirà Jordi Roig. "Aquesta cava, a principis del segle XIX donava al carrer, ara està sota terra", puntualitza Rendé. En aquesta zona impera la volta catalana i l'estil cistercenc. És on ara fan les criances en àmfora, bóta de roure i ampolla i és una de les grans avantatges que tenen en aquest nou celler i que no tenien en el que va engolir el riu. "Aquí la temperatura se situa entre 17-20°C aproximadament durant tot l'any i hi ha una humitat d'un 80%. Ens dona molt espai, gairebé cinc vegades més del que teniem abans", detalla Rendé.



*Volta catalana a les caves. Foto: Albert Ribas.*

És un espai bonic de visitar i en aquesta nova etapa, aquest espai forma part de les visites al celler. En treuen profit per fer els seus vins, però també ens expliquen que "aquestes instal·lacions eren molt desconegudes per la gent de l'Espluga i, fins i tot, per als veïns de Montblanc i del conjunt la Conca. Estaven molt amagades, no s'ensenyaven i no se'n treia el profit que ara potser nosaltres crec que en treiem".

Més enllà de ser un cava preciosa i molt ben acondicionada, durant la visita Mariona Rendé ens explica que va venir amb un tresor incorporat: "vam tenir la sort que quan vam arribar aquí, sorprenentment, era un espai on s'hi havien abandonat moltes ampolles de cava. Són de la collita 2012, tiratge 2013. És a dir, fa 9 anys que estan aquí". L'any 2019 van perdre tota la collita, una collita molt bona i segons ens explica Rendé: "la sort va ser trobar aquestes ampolles per degorjar i comercialitzar". "És un cupatge tradicional de macabeu, xarel·lo i parellada. I clar, és un gran reserva, fa 9 anys que és aquí a baix", exclamarà. "Quan vam degorjar la primera ampolla vam quedar molt contents, no ens ho esperavem. Està molt bé, conserva una molt bona acidesa, té els matisos d'un escumós molt madurat i reposat".



*Caves a Rendé Masdéu. Foto: Albert Ribas.*



*Ampolles de cava, tiratge 2013. Foto: Albert Ribas.*

En aquest punt de la visita, just sota la cava, Mariona Rendé aprofita per dir unes emotives paraules a tots els assistents: "Repetim i repetirem el que sempre diem: és gràcies a tota la col·laboració, tota l'ajuda i tota la solidaritat que vam rebre per part de tots els que esteu aquí i de molta gent que no ha pogut venir, que estem aquí amb aquest nou projecte".

### **Construir un nou celler en quatre mesos**

Havent parlat de la zona dedicada a la memòria i de l'espai on reposa el vi, ens falta parar atenció a un enclavament importantíssim: el lloc on fan el vi. En aquest punt pren la paraula en Jordi Roig, el marit de la Mariona Rendé. Junts van començar el projecte de Rendé Masdéu l'any 1994 i des d'aleshores s'hi han dedicat a temps complet.

"Quan tens l'ocasió de construir un celler per segona vegada, el tens més estudiat. Nosaltres hem anat creixent durant 25 anys, i clar, teniem dipòsits de totes les mides, sempre plens: uns de més grans, d'altres més petits. Hi ha elements que van canviant, per exemple, la premsa la vam arribar a canviar fins a 2 o 3 cops", relata en Jordi Roig. El nou celler "a l'haver-lo de fer tot nou d'una patacada, ens ho vam estudiar molt com a sistema de treball", reblarà. "Hem canviat tots els sistemes de vinificació, treballem amb diferents materials: acer inoxidable, fusta i formigó, a part de les àmfores i les bótes de roure que les tenim a baix al celler. Això ens dóna la versatilitat de fer vins molt diferents".





*Tines de fusta. Foto: Albert Ribas.*



*En Jordi Roig i les tines d'acer inoxidable. Foto: Albert Ribas.*



Tina de formigó. Foto: Albert Ribas.

La sostenibilitat és ineludible en aquesta nova etapa de Rendé Masdéu. Si en el seu moment ja treballaven la vinificació ecològica, ara l'aposta és "fer el celler el màxim sostenible possible", diu en Jordi. "Treballem exclusivament amb plaques solars: tenim unes bateries que es carreguen durant el dia, anem consumint l'energia que produïm i, al mateix temps, carreguem bateries per poder treballar durant la nit. L'equip de refrigeració no és molt potent, és una aerotèrmia, però per a les fermentacions i els controls de fermentació ens dona de sobres".

A la sala del costat de les noves tines hi ha la zona d'embotellat i el laboratori. És una zona creada des de zero on no s'hi havia vinificat mai. Recorda que "va ser el més complicat, fer tot el procés per tenir les instal·lacions adequades per a poder vinificar 3 mesos després d'haver arribat". Encara s'hi poden veure paletes, pintors de tant en tant, i amb humor ens diu: **"de córrer ja en sabem, podriem escriure un llibre de com muntar un celler en 3 o 4 mesos!"**.

I és que per a Rendé Masdéu, mirar endavant ha estat la única opció. Han tret forces d'allà on aparentment no n'hi havia, i han resorgit del fang per seguir donant corda al seu motor de vida. Rendé Masdéu és un celler, una família, una forma de vida. És la història del vi a l'Espluga de Francolí, a la Conca de Barberà i també de Catalunya. Rendé Masdéu fa vins valents que s'han de seguir explicant i donant a conèixer.