

Un ancestral per revoltar-se

El fruit de 8 viticultors de l'Associació de Defensa Vegetal (ADV) Sant Martí-Penedès Superior



**"Que els bombin a tots
Ja poden anar dient
Tu a la teva
Ni ells ho saben tot
Ni ells ho fan tot bé
Tu a lo teu"**

Ningú no pot negar que les lletres del cantautor **Pau Vallvé** siguin inspiradores. Buscar un nom per a un nou vi mai ha estat fàcil. Tampoc ho ha sigut en aquesta ocasió. Però finalment, tot i les diferents sensibilitats, ha guanyat el "**Que els bombin**". És certament provocador veure-ho escrit en una etiqueta de vi, però resumeix el sentiment compartit per vuit viticultors del Penedès, cansats de rebre nos per resposta i de veure com els menystenien una varietat de raïm compartida. A les seves finques hi tenen plantats ceps de merlot, originari de la regió francesa de Bordeus. És un raïm negre, de maduració primerenca i força productiu. La tendència creixent a Catalunya d'abraçar varietats autòctones i aparcar les foranes, fa que molts cellers el descartin per fer-ne vi, ja sigui monovarietal o cupatge. Però hi ha viticultors que estan convençuts que pot donar resultats interessants amb vinificacions diferents i originals, i ho han demostrat creant un ancestral que és molt més que un vi; amaga l'orgull de conrear la terra i de preservar el que els

avantpassats hi van plantar per necessitat i/o convicció.



Ampolla abans del degorjat. Foto: Ruth Troyano.



Darrere de l'ancestral "Que els bombin" hi ha 8 viticultors de l'**Associació de Defensa Vegetal (ADV) Sant Martí-Penedès Superior**. N'han sortit al mercat 800 ampolles, fruit del convenciment, el compromís i la generositat de tots els membres del grup. Cada pagès ha aportat 200 quilos de raïm per fer realitat el projecte. Hi ha merlot de Sant Martí Sarroca, de Vilobí del Penedès, de Torrelles de Foix i de Font-rubí. "Estàvem espantats perquè les grans cases no ens compraven el merlot i vam decidir vinificar-lo nosaltres", explica un dels viticultors. "Hem posat tot el nostre coneixement per demostrar que el merlot és un raïm de prestigi internacional i pot tenir resultats molt qualificats", afegeix un altre. Esmorzen, agafen forces abans de dedicar el dia sencer a degorjar manualment les 800 ampolles d'ancestral que posaran a la venda. Ho fan a la Masia Brugueras de Sant Martí Sarroca, propietat d'un dels socis i on antigament hi havia hagut un celler. Discuteixen sobre el nom, sobre l'oportunitat del projecte i sobre la comercialització que hauran de fer. Tenen opinions dispars. El debat els permet conèixer-se més. Reconeixen que tot va començar com una broma, però ara ja és una realitat. Confien en l'aprovació i l'acceptació del mercat; serà determinant per conjurar-se a elaborar noves anyades.



L'esmorzar abans de degorjar. Foto: Ruth Troyano.

"Que els bombin" és un ancestral rosat, és un vi amb bombolla - amb una única fermentació a l'ampolla-, **espurnejant, vibrant, fresc i afruitat**. Un ancestral per beure aquest 2022, per fer l'aperitiu, per compartir amb companys d'aventures i rebel·lions i, sobretot, per plantar cara a la vida. "Tot el que escriu Pau Vallvé és poesia", diu un tercer viticultor, que es declara amant del compositor i músic. I potser per això i perquè les seves cançons conviden a buscar el cantó positiu de la vida, el nom de l'ancestral és molt més que un rebot, que també, és una manera



d'autoafirmar-se amb un vi franc i honest. "Hem perdut molt de patrimoni arrancant vinyes, perquè els grans cellers no ens compraven segons quins raïms", comenta un quart viticultor de l'ADV. "I per això vam tenir clar que havíem de fer alguna cosa amb el merlot, tornar-li el valor. Volíem que fos una vinificació diferent, perquè normalment acaba sent un vi tranquil, o rosat o negre", afegeix un cinquè viticultor. Cada pagès va veremar el seu raïm, el van refredar abans d'entrar-lo al celler. El van desrapar i premsar amb molta cura. Vinificació del most flor, sense afegir sulfurós en tot el procés. "Un dia intens, un divendres per a no oblidar", comenta al seu compte d'Instagram un dels 8 viticultors, en relació al dia del degorjat col·lectiu. La tècnica de l'ADV, **Laia Farré**, els coordina i els anima a tots a compartir la seva particular forma de revoltar-se. El merlot és una de les 8 varietats negres acceptades per la DO Penedès. Està plantat al Penedès central i segons la DO "dóna vins joves varietats excel·lents i aromàtics i vins corpulents i tànnics". El projecte "Que els bombin" s'allunya d'aquest perfil i demostra que sempre hi ha un fons bo - i sorprenent - en totes les coses, segons com les miris i les processis. "També ens ha permès conèixer-nos, som veïns però a vegades hem compartit poques lluites", dirà una viticultora. "A l'etiqueta s'hi poden veure uns bous... Unes pintures rupestres... Perquè el que fem amb aquest ancestral és investir els que no ens paguen el raïm", comentarà un setè viticultor. El cas és que ells són una demostració més que tota lluita té sentit i conseqüències. I com cantaria Pau Vallvé "ha arribat l'hora de pensar el què vols ser".



Ampolles "Que els bombin". Foto: Ruth Troyano.