

Una vinya d'inspiració romana al Penedès

Heretat Laverna planta 160 ceps de macabeu en pèrgola entre arbres fruiters, a pocs metres d'unes termes romanes que està excavant, entre vinyes, la cooperativa Arqueovitis



Ampolla Els Regarals. | Patrick Heuchenne.

"En el territori de la Campània, les mariden amb els pollancre, i, lligades a aquests, amb els braços desfermats van grimpan de branca en branca en sinuosa marxa, fins que atenyen el cim, tan enlairat que el veremador, en ser contractat, rep al mateix temps pira i sepultura. Res no atura el seu creixement, i jo he vist fins i tot porxos, masos i cases envoltades per sarments i plançons fermes d'una sola vinya". **El llibre del vi de Plini el Vell** - traduït al català per **Mònica Miró Vinaixa** - ja deixa constància de l'estil de plantació de les vinyes romanes. Eren emparrades i creixien en simbiosi amb altres arbres fruiters "per desenvolupar millor els sarments i al mateix temps una maduració homogènia dels fruits". Diu Vinaixa a les notes a peu de pàgina que "l'àlber, l'om, el pollancre, el freixe, l'olivera i la Figuera són els arbres escollits amb més freqüència per dur a terme aquesta operació de *maridatge* o amestat amb la vinya".



Termes romanes. Foto: Ruth Troyano.

L'arqueòleg **Dani López**, coordinador de la cooperativa Arqueovitis, significada per la recerca arqueològica al Penedès, ho posa d'exemple per contextualitzar el projecte experimental que ha iniciat en una de les seves vinyes el **viticultor Josep Anton Escofet a Heretat Laverna**. 160 ceps de macabeu emparrats ara fa dos anys en una pèrgola de fusta, entre arbres fruiters - noguers, figueres, nesprers, cirers i magraners - per explorar l'estil de viticultura romà en ple segle XXI. L'arqueòleg celebra que, per fi, algú li hagi fet cas. Recorda, en aquest sentit, que al llibre infantil "**La Kesse i el Kosse a la Font de la Canya**" escrit per **Georgina Castells** amb il·lustracions de **Sergi Segura** també es mostren les vinyes en pèrgola, plantades entre figueres i magraners, ja en època ibera. Caldrà estar atent a l'expressió del vi que neix en aquesta finca de Torrelles de Foix, per bé que la idea de resseguir gustos i aromes dels romans només es podrà completar quan també es pugui elaborar el vi en dolies. Una idea que ja li ronda pel cap a Josep Anton Escofet, amant de la història.



Vinyes en pèrgola. Foto: Ruth Troyano.

En qualsevol cas, no és casual que li hagi comprat la idea a l'arqueòleg Dani López. Vora les seves vinyes, l'equip d'Arqueovitis està consolidant unes termes romanes: uns banys privats que testimonien la presència de la civilització romana a la regió penedesenca, un fet poc habitual a diferència de la gran quantitat de restes arqueològiques dels ibers documentades. El d'Heretat Laverna és un jaciment excepcional per l'estat de conservació i per la utilitat privada dels banys, que s'han excavat amb el suport econòmic de l'ajuntament i del celler. Les restes de la vil·la romana es van localitzar ara fa un any, però va ser fa 30 anys quan, durant la plantació de ceps a la masia, es va trobar casualment un fragment de làpida de marbre que ara conserva el Vinseum. Una peça amb més de 20 segles d'antiguitat que va ser decisiva per entendre que la zona amaga tresors de civilitzacions més antigues. En l'últim any d'excavacions, s'han trobat monedes i restes d'àmfores. Després de la seva consolidació i restauració, l'espai arqueològic esdevindrà inevitablement un atractiu turístic més per a Heretat Laverna que ja treballa en el disseny del projecte enoturístic. S'hi aniran sumant noves descobertes així que s'ampliï el radi d'excavació i s'obtinguin els resultats de l'estudi de les restes ceràmiques que està realitzant la Universitat de Barcelona amb el catedràtic i arqueòleg Víctor Revilla al capdavant. "Tenia molt interès a saber què hi havia a sota de les nostres terres. Tants anys trepitjant-les i no podia imaginar que hi trobaríem tot això, ni molt menys", va sospirar Josep Anton Escofet ara fa un any quan les excavacions van deixar les termes romanes al descobert.



Josep Anton Escofet. Foto: Ruth Troyano.

En paral·lel al treball arqueològic però també supeditat a aquest valor, el celler ha fet un pas enològic important aquest 2022, reprenent a l'estil de vinificació de l'avi i tornant a fer vi. Després de 16 generacions dedicades a la viticultura, el diàleg entre vi i pagesia es consolida i culmina amb la sortida al mercat de tres vins monovarietals de xarel·lo, parellada i merlot, tots tres sota l'empara de la DO Penedès. Al treball precís, acurat i ecològic de Josep Anton Escofet a la vinya, s'hi suma el mestratge en varietats autòctones i mediterraneïta de l'enòleg alacantí **Pepe Mendoza**. Plegats, intercanviant coneixement de sòls, clima, varietats i petjada humana i cultural, han creat els vins Els Regarals, al viver de celleristes La Xarmada, a Pacs del Penedès. Amb el nom que reben, homenatgen els sòls al·luvials de la finca de Torrelles de Foix, per on discorren tot de torrents. El disseny de l'etiqueta reproduïx amb notes de color les marques que crea l'aigua al seu pas per les vinyes. "M'agrada mirar al passat per seguir traçant present i futur. En aquesta masia es fa vi des de 1342, som hereus d'una tradició i d'una història que ara volem explicar a través dels nostres vins i del patrimoni arqueològic. Tinc clar que un dels meus somnis va agafant per fi forma", comenta Escofet. Ell és la primera generació que, a més a més de cuidar les vinyes i vendre'n el raïm a tercers, el significa i l'embotella. "La vinya ens transcendeix. Som guardians d'un llegat", reitera en més d'una ocasió. I queda clar també amb la imatge que ha escollit el celler per mostrar-se: la de la deessa Laverna. "Hem d'interpretar i expressar el territori. Hem de donar resposta a aquesta necessitat i volem fer-ho a través del vi", matisa Josep Anton Escofet. A la masia hi conviuen en harmonia vinyes, oliveres, cavalls i ovelles. També hi ha un hort per a l'autoconsum. I les ganes de fer vi que es remunten al segle XIV per fi poden ser expressades.

Els primers vins al mercat d'Heretat Laverna són monovarietals de xarel·lo i parellada i un ancestral de parellada. Tots tres de la verema 2021. Vins francs, austers, vibrants, amb accent mediterrani i plens de subtilitat. Properament, els seguirà el 100% merlot. El celler busseja pel



passat amb l'esperit renovador del present i la certesa que el futur pot ser millor. El vi procedent del "jardí romà" ho podrà verificar.