

Un reconeixement i cinc experiències amb vi

Vi en llauna, cosmètica amb vi, glàmping entre vinyes, sopars gastronòmics amb escumosos del Penedès i somriures per homenatjar l'esforç rural. Un recull d'experiències per practicar aquest estiu.



Celler Masroig, 'Looking for smiles'. | Gerard Torres.

"Més que flairar, ha de saber escoltar la terra i la gent que hi treballa i el client que vol acompanyament en el gaudi del vi. Ha de ser un bon relator, narrador, més que allisonar. I entendre que el vi és una beguda intel·lectual que té a veure amb sentir el paisatge". **Josep Roca** acaba de rebre el premi de **Millor Sommelier del Món** (Beronia World's Best Sommelier Award 2022) a la Gala **The 50 Best Restaurants**, a Londres. És a l'aeroport, a punt d'agafar el vol de tornada, quan l'entrevisten als Matins de TV3 i respon el que li demanen, com ha de ser un bon sommelier. Ell és el model, l'exemple, el referent. És el cambrer de vins - com s'autoanomena en una cura d'humilitat màxima-, l'home que albira i entén el viticultor, l'enòleg, el comensal... la persona que s'omple els pulmons de paisatge i batecs trepitjant vinyes i que després és capaç de servir-ho poèticament a taula. Tria els vins amb intenció, perquè investiga qui té al davant i què n'espera. Acull, sorprèn i captiva al Celler de Can Roca, amb una oratòria àgil i prodigiosa que harmonitza el servei del vi. Comparteix paisatges, anyades i paraules. És coratjós i escolta "el crit de la terra" del que parlava el pintor Joan Miró. També el crit dels temps. En el seu discurs no hi falten mai la sostenibilitat, l'ecosofia, el matriarcat... És capaç de fixar compromisos i valors a

través del vi. L'Associació Catalana de Sommeliers ja li ha reconegut en més d'una ocasió la seva saviesa que és multiplica perquè va embolcallada de generositat. Ara li arriba un altre premi, amb major amplitud i repercussió. Però ell seguirà sent el mateix, rebent, abraçant, comprenent i compartint. És probablement la mostra més clara del talent que Catalunya té com a país de vins, que comença amb les persones.



Josep Foto: Josep Oliva.

Viticòsmètica Clos d'Alè

Els germans Ernest i Albert Costa, farmacèutic i enòleg, fan un pas més en el projecte Clos d'Alè, enllaçant vi i cosmètica. Acaben de treure al mercat un xampú i un suavitzant amb extracte de raïm, per a ús diari, amb un alt poder antioxidant que emana dels costers esforçats amb sòls de pissarra i vinya vella de Vall Llach, a Porrera. Clos d'Alè és el plaer de sentir al cos els derivats del vi, d'hidratar-se, i de saber que l'origen són productes naturals sense additius, el que queda de la llavor i de la pell seca del raïm. Es poden trobar a la Farmàcia Costa Miralbell, a Barcelona, al celler i a l'hotel Ora Priorat Vine House, que obrirà en breu a Torroja del Priorat. Se sumen a la línia de viticòsmètica que va començar amb la crema facial, la de cos i el gel de dutxa.



Clos d'Alè. Foto: Farmàcia Costa Miralbell.

Fuscolusco, garnatxa blanca en llauna



Les raons per beure vi amb llauna són moltes, la principal és saber que el vi enllaunat és bo. I aquest és el cas de Fuscolusco, 100% garnatxa blanca del Priorat. Dues germanes -Maruxa i Fátima Roel Gil- d'arrel gallega empeltades a Catalunya, presenten una llauna plena d'arguments per passar-ho bé, per celebrar-se i per gaudir dels 7 minuts que descriu la paraula galaico-portuguesa. Conceben el projecte enològic durant la pandèmia, hi sumen els coneixements d'art de l'una i els enològics de l'altra i aquest estiu ja són al mercat. Es podran prendre en festivals de música com el de Vilada o en alguna de les activitats culturals que tenen programades a *The Wine Truck*. A la llauna, a més a més d'una garnatxa blanca fresca i golosa, hi ha enllaunada voluntat, creativitat, energia i vitalitat. 2.800 llaunes de vi bo, pensades per fer glops i recordar-los per a tota la vida. Un "vinazo en lata", com elles mateixes el defineixen.

Anar-se'n a dormir o despertar entre ceps i en silenci és el somni de molts. Veure com es pon el sol des d'una hamaca o sopar truita de patates amb una copa de vi del Penedès, mentre l'horitzó agafa tonalitats suaus, també. Tot això i més és possible a Avinyonet del Penedès a Can Batlle Experience. L'Helena Franch i l'Ignasi Romeu són una parella inquieta que ha instal·lat entre vinyes tres espais de glàmping - sumoll, merlot i xarel·lo - per allotjar a enoturistes intrèpids. Com a complement a l'allotjament, hi ha l'opció de fer una ruta i tast per les vinyes pròpies de la família de l'Ignasi amb la sort de poder trobar ceràmica del segle XVI entre ceps, un sopar amb productes de qualitat i proximitat - inclòs el paté de gall del Penedès d'Embotits Mallart- i rebre un cistell de vimet al matí amb cafè, torrades, embotits i brioxeria local. Hi ha dutxes a la masia i s'hi pot arribar amb tren des de Barcelona, a la parada de Lavern- Subirats. Una escapada per respirar aire pur i entendre el valor d'emprendre.



Helena Franch i Ignasi Romeu, Can Batlle Experience. Foto: Ruth Troyano.

Festival gastronòmic CORPINNAT



Va néixer per salvar la restauració en època de pandèmia i és un programa enogastronòmic plenament consolidat. La segona edició finalitza amb el mes de juliol i les reserves han volat, però és una molt bona oportunitat si encara queden places per apropar-se als cellers que elaboren escumosos CORPINNAT i beure'n les elaboracions més singulars, amb la companyia dels seus propietaris. És el més similar que hi ha al somni d'una nit d'estiu. Estovalles blanques per acollir diàlegs infinits. Restaurants d'elit servint les millors viandes, i vins i escumosos decidits a impressionar en un sopar sense presses. A Gramona, es mostra la cuina creativa i talentosa de Vilagut i Cal Pere del Maset. A Recaredo, la naturalitat, el gust i la sofisticació d'Els Casals. Vins mítics i converses per guardar. Especialment sorprenents l' Imperial Magnum 2016, Turó d'en Mota 2000 i Can Credo 2002, un xarel·lo que ha envellit meravellosament bé. Els organitzadors pensen de cara a properes edicions a donar amplitud internacional al festival.



Festival Gastronòmic Corpinnat. Foto: Ruth Troyano.

Looking for smiles, a Celler Masroig

Retrats de quotidianitat, de vida. Somriures de dones i homes del Masroig que reclamen atenció a través d'un gest positiu. El somriure que alerta de la despoblació a les zones rurals. Celler Masroig mostra una exposició fotogràfica realitzada amb la mirada sensible i global de Looking for smiles, un projecte creatiu que busca reivindicar una societat més oberta i positiva, recollint fotografies de somriures d'arreu del món. Ara s'hi sumen els dels veïns del Masroig, molts d'ells vinculats al camp i a la vinya. Somriures vitals de persones amarades de terra, de vinya, de ceps. "La cerca incansable per trobar la nostra sort", diuen a Celler Masroig. La mostra fotogràfica és segurament la millor manera de tancar la campanya que en els últims mesos ha posat en valor la gamma de vins més emblemàtica i versàtil del celler: Les Sorts. Els somriures es podran visitar fins al novembre, després el celler s'omplirà de les mirades que desperta el vi novell.



Celler Masroig. Foto: Gerard Torres.