

# Ferran Mulet: ¿Experimentar i diferenciar-nos és un poder que tenim els cellers petits?

*Gastrotalkers enceta un cicle d'entrevistes a joves viticultors catalans. La primera parada és al Penedès amb Mulet Viticultors.*



Ferran Mulet, durant l'entrevista. | Núria Escalona.

És un final d'octubre climàticament plàcid, una evidència més de l'emergència climàtica que vivim. El sol de mitja tarda encara escalfa. No obstant, els ceps ja han perdut gairebé totes les fulles, però als voltants de la **Masia Torreta dels Bous** encara hi ha un mosaic verd, el de la coberta vegetal. Les papallones no deixen de sobrevolar vinyes i a contrallum el seu efecte és hipnòtic. Més aviat que tard els arribarà la poda. Hauria d'estar collint olives d'arbequina, grossal i menya a la muntanya de Sant Jaume amb el pare, però ha d'atendre l'entrevista. **Ferran Mulet** té 34 anys. Després de festejar un temps amb l'ofici de fuster, decideix estudiar enologia a l'Escola d'Espiells i sumar-se al projecte familiar, amb el **Pep Mulet** i l'**Anna Artís**, els pares. Mulet Viticultors és un microceller penedesenc i el seu lema és "passió per la terra" com fan constar a la contraetiqueta dels vins que elaboren. Diu Ferran Mulet: "Quan ens visiten, el primer que fem és anar a les vinyes i embrutar-nos les mans. Ensenyem el valor de cuidar els sòls i de regenerar-los". Els seus primers quatre anys al projecte familiar han estat plens d'entrebancs: la crisi de preus del raïm, el míldiu, la pandèmia, la sequera i les onades de calor? Però no perd ni el somriure

ni les ganes. El seu objectiu és el de consolidar-se com a viticultors i elaboradors i saber créixer però sempre amb valors afegits.

### **Per què deixes la fusta per la vinya?**

Mai he estat desconnectat del tot de la vinya, però és cert que vaig començar treballant a diferents fusteries i ho compaginava, durant anys, amb la verema. Quan ets més jove només veus la part econòmica, per això no vaig decidir fer de pagès fins més endavant. Com que els meus pares van apostar des de fa temps per l'ecologia i per tractar les vinyes d'una manera molt més respectuosa, em va començar a interessar la idea de sumar-m'hi. A les nostres vinyes hi ha vida, i això m'apassiona. L'altre dia vaig trobar un eriçó. Treballar a l'aire lliure i està en contacte amb la natura és el que més m'agrada de ser pagès i viticultor.



*Ferran Mulet a la vinya. Foto: Núria Escalona.*

### **Sou ecològics però desenvolpeu també pràctiques biodinàmiques.**

No parem mai d'aprendre. Ens atrau la biodinàmica però no ho som. Ens definim com a ecològics avançats. Treballem dos cultius la vinya i l'olivera. I intentem donar més vida als sòls a partir de les cobertes vegetals. També ens agrada conservar els arbres i la biodiversitat dels marges. Això de mantenir els arbres dels marges ho hem après de dues paisatgistes. Elles ens van fer entendre que una única espècie dominant com els ceps d'una vinya, és igual a una gran plaga. En canvi, si tens més biodiversitat, assegures l'equilibri de l'ecosistema i no t'afecten tan les plagues. A més, són un avantatge, perquè actuen de pantalla si el veí no és ecològic.

### **Ets relativament nou en el sector i la realitat dels últims anys no ha estat fàcil. Sents que estàs preparat per a qualsevol eventualitat que vingui?**

Cap any dels quatre que porto incorporat com a jove agricultor hem estat tranquils. Des del primer, amb la baixada d'un 30% del preu del raïm, a aquest últim, amb la sequera i les onades de calor llargues i continuades. El pare sempre explica que abans hi havia un episodi greu cada 10-15 anys i ara en vivim cada any uns quants. Els companys que no tenien assegurança, abans encara podien viure, però ara això és totalment impensable amb tanta imprevisibilitat i incertesa.



*Conversant amb Ferran Mulet. Foto: Núria Escalona.*

### **Malgrat la dificultat, entenc que treballar colze a colze amb els pares dóna seguretat i confiança.**

Sí, aquí no hem fet encara el relleu. Hi treballem dues generacions. Però quan hi penso crec que sense ells seria molt difícil. Amb el pare compartim totes les feines de viticultura i d'elaboració i la mare s'encarrega de tota la paperassa. Hi ha una feïnada i qualsevol pas endavant que fas, els tràmits es multipliquen. A més hi has de sumar el comunicar i el vendre.

### **18 hectàrees de vinya i 200 oliveres donen per viure?**

Bé, som essencialment viticultors. Venem raïm ecològic a cellers que són referents al Penedès perquè ens el valoren més que quan el portàvem a la cooperativa. Però des de fa 15 anys també elaborem vins propis a Mulet Viticultors. La majoria d'hectàrees que cultivem són al bell mig del Penedès, però també en tenim a Moja, que es el municipi d'on és el meu pare, algunes dins del Parc Natural d'Olièrdola. Els criteris per elaborar els nostres vins són clars: valoritzar el raïm de vinyes velles o les varietats minoritàries, com el nostre cabernet franc que creix sobre un rocallís i que compartim amb el viticultor **Josep Marrugat**. Tenim 5 referències al mercat, bàsicament monovarietals (macabeu, xarel·lo, cabernet franc i ull de llebre) però també hem creat un ancestral de merlot i xarel·lo més recentment i anem fent proves constantment.



*Els vins de Mulet Viticultors. Foto: Núria Escalona.*

### **Apuntalar la dignitat del viticultor és el gran repte per evitar que seguim perdent pagesos?**

El preu del quilo de raïm és un tema clau, però també el relleu generacional. Hem perdut dues generacions i ara costarà molt recuperar-les. Als joves que ens incorporem al món agrari, ens han d'ajudar. El percentatge de pagesos joves és molt baix. I crec que nosaltres representem els valors que volem com a societat, de sobirania alimentària i de consciència mediambiental. Hem de liderar el canvi però hem de tenir eines. Ser pagès és molt dur. A Espiells, a classe, érem 30 alumnes, però només un 10% veníem de famílies pageses. La majoria, en acabar els estudis d'enologia, acaben treballant de bodeguer al celler. I hi ha una realitat que no compartim que és la de comprar raïm i comprar vi, enlloc de treballar la terra. Sóc conscient que hi ha lliure mercat, però quan la producció baixa, el preu del raïm tampoc puja. Com tampoc passa amb els lloguers, el preu dels pisos... En temps de crisi, sempre patim els mateixos.

### **Si tots aquests canvis s'implementen, podràs fer créixer el celler?**

M'agradaria, però créixer en valor afegit. Legalitzar tot el celler és un dels reptes però són molts costos. Anirem avançant a poc a poc. Ens aniria molt bé poder disposar del viver de celleristes que es projecta a Vilafranca. Estem convençuts que permetria empoderar el pagès i donar-li valor. Si volem que les zones rurals estiguin poblades i siguin vives, s'han de dotar d'espais cooperatius com aquest.



*Mulet Viticultors. Foto: Núria Escalona.*

Ferran Mulet reconeix que és un enamorat de la Borgonya però insisteix amb el gran potencial del Penedès que habita, pel clima que afavoreix la viticultura ecològica, el paisatge divers, la riquesa de sòls i les varietats autòctones i tradicionals pròpies, però té clar que tot això es pot veure compromès si no s'implementen amb lògica els projectes energètics, logístics i d'infraestructures previstos al territori.

#### **El vostre lema "passió per la terra" com es concreta?**

En defensar el nostre territori, el Penedès. Perquè vull que el meu fill Roger visqui en un entorn rural, amb pageses i pagesos, sense molins, ni plaques ni trinxat per infraestructures. Em veig en els propers anys treballant les vinyes, seguint posant raïm dins l'ampolla i compartint els nostres vins sabent que la gent els gaudirà i donarà sentit a la nostra feina. Volem que no ens passi com l'altre dia quan estàvem collint olives i es van apropar els nens d'una escola i van preguntar-me: 'Quan colliu les olives farcides?'. Per això la nostra imatge són unes tisoretetes, és un insecte que forma part del nostre dia a dia. El reivindiquem perquè és la realitat pagesa.

#### **Què ha aportat Ferran Mulet al projecte familiar?**

Segurament la dimensió comunicativa. M'agrada captar aquests moments fugaços, com trobar un animal a les vinyes d'imprevist o la posta de sol aquí a la masia, i penjar-los a les xarxes. Crec que la comunicació és un repte important també per traduir-la en vendes i comercialització del producte. Requereix dedicació i hores. I si volem créixer en ampolles, hem d'incidir més en aquest aspecte. Ara estem en les 3.000 ampolles anuals. Elaborem vins amb dosis molt baixes de sulfurós. Ens agrada experimentar i diferenciar-nos, aquest és un poder que tenim els petits. I és aquí on podem marcar la diferència. El món dels ancestrals ens agrada molt, i és una revolució que hem fet els petits cellers, des de baix. A Mulet Viticultors intentem ser exigents en tot el que

fem i la base és sempre disposar d'un raïm excels, per això els esforços estan concentrats a treballar molt bé la vinya.



*Ferran Mulet amb la posta de sol a la Torreta dels Bous. Foto: Núria Escalona.*



*L'Ancestral de Mulet Viticultors. Foto: Núria Escalona.*

La conversa acaba minuts abans que el sol es pongui a l'horitzó, entre els turons de muntanya mediterrània que s'observen des de la imponent Torreta dels Bous. El pare encara no ha tornat de l'oliva; aprofita fins l'última esclatxa de llum per avançar la campanya. En Ferran té passió per tots els vins de casa, però si n'ha de privilegiar un, té clar que és l'escumós L'Ancestral: "Vam fer una prova i ens va sortir molt bé. És un cupatge de xarel·lo i merlot que vam poder presentar al Castell d'Olèrdola perquè a l'etiqueta hi hem reproduït unes pintures rupestres, dos arquers prehistòrics, que hi ha a prop de la vinya que cultivem". Demuestra constantment que és un enamorat del paisatge, de la natura i del seu territori. Un jove viticultor que explica el vi i els seus vincles culturals amb una passió senzilla i desbordant alhora.

---

Entrevista publicada amb el suport de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)