

Oriol Garriga: ?Vull transferir la meva personalitat als vins, que siguin sincers, transparents i purs?

Retorna el cultiu de la vinya a Sant Miquel d'Oló, al Moianès, amb un projecte sincer i personal liderat per un jove enginyer tècnic i enòleg que vol fer del seu ofici una manera de viure.



Oriol Garriga, durant l'entrevista. | Núria Escalona.

"En Joan Asens em va dir que la vida, a la terra, te l'has de plantejar per dècades. I és ben bé així", apunta **Oriol Garriga Solsona**, enginyer tècnic agrícola i enòleg. No tenia cap vincle amb el Moianès ni coneixia el municipi de Santa Maria d'Oló, però quan va descobrir el paratge que avui acull el seu projecte enològic ho va tenir clar. S'hi va empeltar. I d'això ja en fa 10 anys. Les ganes i l'entusiasme són tots seus però el suport econòmic i moral dels pares ha estat decisiu per alçar el celler Sant Miquel d'Oló, amb vinyes a gairebé 800 metres d'alçada, envoltades de silencis i bosc, amb l'atractiu d'una ermita romànica de principis del segle XII a la vora. "Em veig vivint aquí, dedicant temps a gaudir de tot això que estem creant, augmentant la superfície de vinya plantada, però orgànicament. Fer-ho rendible, perquè és un negoci, però fent-ne un estil de vida principalment. Sentir les quatre estacions i despertar amb la llum natural". No s'estalvia de dir que, amb el temps, voldria ser un Fargas Fargas a l'altre extrem de la DO Pla de Bages, per l'autenticitat que respira el projecte enològic d'en Quim i la Rosa. A Sant Miquel d'Oló fan vins sincers i la poètica la

reserven per a les etiquetes, estampades d'inspiració i creativitat. Hi bateguen mots relacionats amb la seva manera de sentir i entendre el tros de terra que els acull. Tota una declaració d'intencions.



Conversant amb Oriol Garriga. Foto: Núria Escalona.

Quan comença el teu idil·li amb el vi?

Sempre he tingut curiositat pel vi, des de petit, motivat pel meu pare que ve del món de l'empresa però que és un enamorat de la natura. Recordo no perdre'm cap dels capítols d'*En clau de vi*. Mentre estudiava enginyeria, ja vaig tenir algun contacte amb la viticultura i l'enologia per mitjà d'una assignatura, però després vaig tenir clar que volia cursar un màster en aquesta matèria. El faig a València, i em permet descobrir un món molt interessant i projectes referents com Celler del Roure. Per altra banda, un dia de visita al celler d'**Álvaro Palacios** a Gratallops, al Priorat, em va marcar molt la visita que ens va fer **Joan Asens** qui aleshores n'era l'enòleg, fins al punt que en acabar els estudis, vaig insistir molt per fer pràctiques al seu celler, a Orto Vins.

Què hi vas aprendre amb en Joan Asens?

La seva manera de treballar m'ha marcat força i sempre. Feien poca cosa al celler, perquè la base era a la vinya. Per la meua manera de ser, hi vaig connectar molt. Sempre he respectat la natura i ràpidament vaig saber que si acabava fent vi, ho faríem amb permacultura, seguint els preceptes de Masanobu Fukuoka, mantenint l'ecosistema i els cicles del bosc, regenerant? En definitiva, retornar al que es feia antigament. Per això l'ecologia és la base del nostre projecte a Sant Miquel d'Oló. Hem deixat de llaurar quan la planta ha estat formada i apliquem tractaments ecològics.

També comptem amb un ramat d'ovelles d'un pastor veí que passaran l'hivern amb nosaltres i ens netegen els marges i als sòls hi hem incorporat la trepadella que és una lleguminosa que ens ajuda a donar-li fertilitat i vida.



Oriol Garriga conversant amb la periodista Ruth Troyano. Foto: Núria Escalona.

Sant Miquel d'Oló comença a caminar el 2013 amb la plantació de 3 hectàrees de varietats autòctones en temps de descompte, al mes de juny. Els primers vins surten al mercat el 2017. La idea d'Oriol Garriga ha estat des dels inicis la d'elaborar vins monovarietals tot i la complexitat que això suposa. A la garnatxa negra, carinyena, trepat, chardonnay, picapoll blanc i garnatxa blanca que es cultiven des de l'inici, aquest any s'hi sumen mitja hectàrea de mandó i mitja més de picapoll blanc.

Quina és la tipicitat dels vins de Sant Miquel d'Oló?

Principalment el que busquem és mantenir l'acidesa, que és el que dona longitud al vi. Ens va agradar molt la primera vinificació, la de 2017, i això ens va donar ales per a les següents. Però és cert que en els últims anys hem hagut de fer front a moltes imprevibilitats, des del porc senglar que se'ns menjava part de la collita, a pedregades, el míldiu, la pandèmia? No obstant, l'emplaçament on som és idoni. Tenim una temperatura benèvola amb més pluja que al Bages, amb un contrast tèrmic dia-nit més accentuat i hem entès que tot és qüestió de paciència. Al celler, fem mínima intervenció. Està clar que el vi no es fa sol; la clau és treballar bé la vinya. Elaborem raïm fermentat i embotellem. Sabem que a cada procés s'hi perden coses i per això evitem passos innecessaris. Per exemple, només filtrem blancs i rosats. I actuem en funció de com ve l'anyada.

Els blancs i rosats els vinifiquem amb inox i els negres amb botes de castanyer del Montseny de 300 litres, que els afinen i permeten mostrar la varietat i l'any.

Hi ha cura i consciència en tot el procés, i tot per tancar el cercle de la sostenibilitat.

Tot el que fem des de la vida privada a l'empresa gira al voltant d'aquest concepte. La nostra petjada ha de ser la mínima possible. El suro és natural i d'una empresa catalana. El vidre de les ampolles l'hem canviat per mirar que no pesin tant, que el camió no gastí el doble de gasoil en el seu transport? Evitem els plàstics, utilitzem cera no tant per estètica, que també, sinó perquè el nostre compromís amb el medi és alt. I més passes fariem en aquest sentit si trobéssim productors més respectuosos de matèries primeres.

Com resumim els primers 10 anys d'aventura enològica?

Amb molts dubtes, buscant molta informació, preguntant molt? Ho he volgut fer tot d'una manera molt personal, però he tingut tot el suport familiar per fer-ho. He après que la por no et pot governar i que t'has de deixar portar i veure què passa. De fet, no havia de demostrar res a ningú. Bé, potser als pares, però a ningú més. Vaig pensar que si no sortia bé el primer any, ho deixaria. Però tot va sortir bé, per bé que vaig patir molt perquè la fermentació del blanc no arrancava... Amb el temps he entès que fer vi és relativament fàcil, l'aventura ve després, quan ja està embotellat i s'ha de vendre.



Espai interior del celler Sant Miquel d'Oló. Foto: Núria Escalona.

I com ha estat comercialitzar aquest nou projecte?

Vam sortir amb poques ampolles al mercat de cada referència i el vam donar a tastar a amics. Vam participar en una fira de vins a Cerdanyola del Vallès i allà vaig conèixer altres elaboradors

amb qui després hem fet camí i hem compartit dubtes. Després ens vam connectar amb distribuïdors que han entès el nostre projecte. La clau es trobar també sommeliers que reconeguin el teu treball enològic. Tot això et dona seguretat i confiança. Som molt presents a Osona, el Moianès, a les comarques gironines i als vallesos, però cada vegada més a Barcelona. Hi ha dos restaurants que ens treballen molt bé els vins al Bages i al Moianès i això és una garantia i un molt bon aparador.

I fins avui, 10 referències al mercat, una d'elles pop-up.

Sí, ens agrada el concepte de vi esporàdic. Cada any hi ha una referència que canvia, és una experimentació. L'últim ha estat un ancestral de garnatxa blanca però ara explorarem amb el trepat. És també una manera de diferenciar-nos i de cridar l'atenció, com fem amb les etiquetes, que són un quadre. Jo trasllado a la dissenyadora un nom i ella crea amb tota la llibertat. Fa il·lustració, gravat? I després treballem molt bé la impressió perquè hi hagi tacte i delicadesa a l'ampolla.



L'Escletxa del celler Sant Miquel d'Oló. Foto: Núria Escalona.

Els noms dels vins són un convit poètic però tanmateix molt autèntics. De puntetes, L'arcàngel, Sotabosc...

Bé, volíem fugir dels tòpics que t'evocuen al món pagès i a la vinya perquè tot és massa obvi, però sí que volíem parlar del lloc on som i com el sentim. Perquè el consumidor reconegui el parlar i que després quan ens visiti, hi connecti de nou. Per exemple, el Pregadeu, que és la carinyena, una varietat molt delicada, és un lligam amb la religió - l'ermita - i també amb un insecte, la mantis, que també s'anomena així. I també és el típic parlar de pagès, que resa perquè no ploqui.

L'Escletxa, en canvi, parla de l'espitllera de l'Ermita. És el primer vi que vam elaborar i incorpora

aquest missatge de llum.



Vins del celler Sant Miquel d'Oló. Foto: Núria Escalona.

Sant Miquel d'Oló neix amb la idea de ser un espai enoturístic. Com s'està desenvolupant l'estratègia d'obrir-se al visitant?

Som en una denominació d'origen molt dinàmica, però que encara hem de donar a conèixer més. L'hem de fer descobrir. Activarem l'enoturisme amb més força properament, fins ara no ho hem fet gaire perquè el número d'ampolles és molt curt i no teníem suficient vi. Però ja hem fet activitats de bany de bosc i bany de vinya i en farem més per donar a conèixer l'entorn. Estrenarem un sistema de reserves online amb dos estils de visita diferents. Una, l'estàndard, on explicarem la història de Sant Miquel d'Oló i tastarem vins. I l'altra, més completa, amb visita a la vinya i tast de productes de la zona. Tenim clar que la nostra essència és fer vi, però també ens hem d'obrir i mostrar.

I Oriol Garriga on se sent més còmode?

On no estic còmode és al despatx fent tràmits. M'ocupa molt de temps i no em deixa pensar. Malauradament els cellers hem de dedicar massa hores a la burocràcia. Visc a Granollers i tinc dues hores de cotxe diàries entre l'anada i la tornada, i és quan puc pensar. Però allà a on més m'agrada ser és a la vinya, que és el cultiu que m'ha atret. L'elaboració l'he après després. Ara, per exemple, tinc moltes ganes de podar, però ho hauré de combinar amb moltes altres feines.



Oriol Garriga i la seva gata Vinya. Foto: Núria Escalona.

Què ha de passar en els propers 10 anys a Sant Miquel d'Oió?

Vull que aquest projecte sigui una manera de viure. Viure amb límits i horaris i viure-ho autènticament. Creixerem en hectàrees de manera sostinguda; cada 5-6 anys podem plantar una hectàrea, però vull anar a poc a poc. El meu pare aniria més de pressa (riu). Amb els anys, m'imagino més actiu l'enoturisme. Tenim ganes de compartir la història d'aquest espai tan singular que comença amb l'ermita de 1130 i que hem restaurat amb molta cura mostrant com ha canviat la seva fesomia amb el pas dels anys. Quan vaig arribar aquí era un foraster i en els últims temps hem recollit l'agraïment d'haver posat de nou en valor un paratge que havia estat abandonat des de feia més de 50 anys. Hi hem tornat el cultiu de la vinya - que ja n'havia tingut abans de la fil-loxera - i estem restaurant també el mas medieval per viure-hi, mantenint tota la seva essència. M'encanta la idea de tornar enrere, de viure més lligat als ritmes de la natura i fer-ho d'una manera holística amb el paisatge. I vull seguir transferint aquesta personalitat meva als vins, que siguin sincers, purs, transparents.

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