



Joan Soler: vinya i vins amb identitat

En Joan Soler sent la força i l'espiritualitat de la vinya d'una manera poc habitual. Per ell, cada cep és únic, un ésser viu connectat amb la natura i que ens dona el seu fruit perquè puguem treure'n el millor. Sempre s'ha dedicat professionalment al món del vi com a tècnic agrícola i enòleg, ara reconegut internacionalment. Hem tingut la sort que ens ha dedicat un matí per passejar-nos enmig dels seus ceps i gaudir de les seves reflexions i els seus coneixements.

TEXT: JAUME BRUSTENGA I ALBA GROS. IMATGES: PEDRO ANTONIO PÉREZ.

Ens trobem amb en Joan Soler al bar de Valls de Torruella, al Bages, a punt per conversar una estona sobre el projecte vitícola que fa cinc anys va començar en parcel·les properes, associat amb una família que hi aportava el capital i les terres. Tècnic agrícola i enòleg reconegut internacionalment, en Joan sent la força i l'espiritualitat de la vinya. Després d'un llarg període vinculat professionalment a un dels cellers més emblemàtics de la comarca del Bages, va plantar-se pel seu compte com assessor extern de diferents cellers amb finques arreu de la geografia catalana.

Mentre compartim un cafè i sentim la fresca intensa –gairebé fred– poc habitual d'un matí de juliol, en Joan Soler ens posa una mica en context. Can Serra és una finca ubicada en el terme municipal de Navàs, de parcel·les disperses, terres calcàries i poca producció, condicions que tanmateix afavoreixen l'obtenció d'un vi de qualitat, de singularitat pròpia, elaborat amb varietats del país com el mandó i el sumoll, que es va obrint pas en un mercat cada vegada més pre-

parat i àvid de productes amb personalitat i diferenciats.

En Joan ha trobat a Can Serra l'oportunitat per posar a la pràctica els conceptes de la biodinàmica que durant tant de temps li van estar voltant pel cap: "hi ha un moment en què t'has de decidir, perquè no pots estar tota la vida amb el voldre i el doldre", però sobretot va engegar el projecte "amb la il·lusió de treballar, de fer bona feina, de començar a poc a poc i anar creixent mica en mica".

Tot parlant, en Joan destil·la aquell saber fer de les persones que es miren la feina amb tendresa, que més que fer-la, la senten, s'hi aboquen i la compartei-

xen. Amb el peu al tros es mira els ceps, el gra encara petit i ben verd, les fulles, l'entorn, la terra, amb una mirada que engloba paisatge i conreu. "Volem ser molt naturals però hem plantat 3000 ceps en una hectàrea i les feines que hi fem han de ser per regenerar l'equilibri trencat. Si amplies la mirada cap al bosc, hi trobes interconnexions possibles. L'entorn forma part del teu cultiu, no pots tancar-te i quedar-te mirant-te el melic; és un tema d'intenció, d'obrir-se. És més fàcil aconseguir un equilibri si hi incorpores l'entorn que no pas si només mires la parcel·la conreada. Fixa't: si tenim cinc milions de granets de raïm (això són 5000 kg/ha) i els estenem com una pantalla, no és una superfície gens menyspreable que està en contacte o absorbint elements del seu entorn, com per exemple el pol·len, que és un vehicle que aporta sensacions de paisatge al vi i, per tant, identitat".

Una visió holística, completa, que també es centra en el detall per fer "una agricultura de precisió d'espardenya", perquè l'heterogeneïtat del camp obliga a treballar fi, donant a cada cep el que necessita: "Hi ha llocs on he decidit llaurar,

**En Joan explica que
fa una "agricultura
de precisió
d'espardenya"**



01. El Joan en un moment del recorregut a través de les parcel·les de Can Serra.

altres on no; “Aquesta filera necessita aigua a les zones del centre, fixeu-vos com estan els ceps, mentre que a l’extrem, mirada des d’aquí, sembla una tanca vegetal i no li convé gens el reg”. El suport que les noves tecnologies ofereixen facilita aquest maneig. Els dendròmetres, per exemple, són unes argolles que, col·locades a l’entorn del peu, són capaces de mesurar-ne el diàmetre amb precisió nanomètrica, fet que permet estimar quan el cep atura el creixement i fins i tot observar el minúscul moviment que la planta fa quan de nit s’infla i augmenta de volum, i com es constreny durant el dia. Aquestes petites oscil·lacions es mantenen en una línia ascendent fins que el cep deixa d’emetre cèrquels, moment en què es considera que el creixement s’atura i “és quan l’aigua és mel per a la vinya, perquè et dona hores de fotosíntesi”: si la planta passa set, tanca els estomes per estalviar aigua; i quan l’aigua deixa de circular, la fotosíntesi s’atura. Si mantenim la planta hidratada, ens assegurem que la fotosíntesi continua i, per tant, tindrem més raïm i de més bona qualitat.

En Joan observa la vinya gairebé com un ens espiritual, connectat i en harmonia amb els cicles naturals: “El cep ha de créixer amb Sol ascendent fins

a mig juliol i, a partir del Sol descendent, la vinya ha de fer una espiració, conduir l’energia al fruit i preparar-se per passar l’hivern”. És llavors quan el cep comença a agostar, és a dir a lignificar el sarment, i si ho fa abans del verol (quan el raïm canvia de color) és signe d’equilibri. Les velocitats de l’agostat i del verol també indiquen l’estat de la planta: si aquests processos duren més d’una setmana o deu dies, és un signe d’estress en el cep.

Però la maduració no és només arribar a un cert grau i a una certa acidesa; la maduració és complexa: hi ha la maduració aromàtica, la fenòlica, la dels teixits... De fet és una estratègia de supervivència de la planta, que intenta que els animals es mengin el gra i disseminin l’espècie: colors vius per atraure ocells, aromes per als mamífers, etc.; això passa de manera independent a l’acumulació de sucres i àcids. “En les varietats locals, que solen ser més tardanes, tot plegat arriba a confluïr.”

Hi ha indicadors que permeten mesurar la maduració fenòlica, però els valors no es correlacionen entre les diferents varietats; per això en Joan cada vegada més fa la valoració tenint en compte el tast del raïm: “En tastar el raïm fem 10 mossegades, perquè amb les primeres t’endús tots els sucres. Tastes si la pell és crocant, si la polpa està molt adherida al pinyol... La carinyena, per exemple, és una varietat que la valoraria només amb un tast. Pot estar a tretze graus i tenir la impressió que mossegues una poma; i quan realment madura sents com una confitura per dins. Al final la gent el vi se’l beurà, no l’analitzarà”.

LA GESTIÓ DEL SÒL

Continuem la ruta fins a una altra parcel·la, on ens mirem el sòl, amb les arvenses esquitxant-lo aquí i allà. Hi abordem el tema de la fertilització, les cobertes verdes i les llaurades. El compost es fa madurar a la mateixa finca a partir de fem de vaques que només estan estabulades de nit i palla, tenint la precaució que ja no hi quedi cap residu del procés de desparasitació, que podria evitar que la temperatura pugés. En la mateixa filera es poden aplicar quantitats diferents de compost perquè no tots els ceps en necessiten per igual. El criteri d’en Joan és adaptar-se al que la terra i la vinya necessiten i raona que “la coberta vegetal està molt bé si el terra la pot sostenir. Al Penedès, amb quatre metres de perfil de fondària, la coberta vegetal equilibra: les graminies treballen sobre el potassi i les lleguminoses sobre el nitrogen, per exemple”. Però a Can Serra hi ha zones amb només 30 centímetres de terra on ha decidit llaurar per disminuir la competència amb el cep i facilitar el camí de les arrels. A les zones més frondoses ha optat per

Varietats prohibides

“El mandó no està inclòs en la llista de varietats registrades pel Ministeri i, per tant, no el podem esmentar a l’etiqueta per més que el Consell Regulador vulgui. Després d’haver-nos amonestat per incloure-ho a l’etiqueta, el seguim utilitzant però sense deixar-ne constància. És una manera de resistència activa, de seguir fent allò que creiem que és bo que es faci.”

no llaurar des del segon any, i només passar la picadora entre fileres i el xapo entre ceps en les parcel·les on estan plantats a doble densitat. Les labors del sòl no les fa mai en el període que va de la brotada al verol “perquè passes els fongs que pot haver al terra cap a la fulla, i a la mínima pluja tens infecció. Un cop verola, és quan decideixo on val la pena tornar-hi a treballar”. Augura que aquest any acabarà llaurant per intentar donar una empenta al creixement dels ceps. “La meva idea era deixar que la terra fes la seva evolució i donés l’herba que necessita; però en algunes terres d’aquí no hi ha encara herbes perquè són molt pobres i, a més, anys enrere es van remoure i es va trencar l’estratificació dels perfils, cosa que no agrada gens a la vinya. Si remenes una terra calcària com la que tenim aquí, el que fas és trençar pedres de calç i alliberar calç actiu, que dificulta l’absorció d’elements, entre ells el ferro.”

PRODUCCIÓ I VARIETATS

El rendiment mitjà de les parcel·les de Can Serra és de 5000 quilos per hectàrea, amb varietats de cabernet, sumoll i mandó. La feina de la vinya aquí acaba sent de més de 300 hores per hectàrea

Amb el raïm molt apinyat la maduració es dispersa i es poden trobar diferències de quatre graus en un mateix cep

i any, mentre que les vinyes que porta en Joan a la comarca del Penedès se’n surten amb menys de 120 hores per hectàrea i any per a produccions que arriben als 12000 quilos per hectàrea.

El sumoll plantat a la finca és de gra menut i amb molta rapa: “Buscava una producció equilibrada entre la part foliar i la part fructícol·la per donar més riquesa al raïm; a més, la pell de la fruita porta molta informació que no porta la polpa: tanins, polisacàrids, color, aromes... Hi ha un tresor a la pell! I quan en el món del vi vols transmetre identitat, t’interessa tenir un broc gros per on trascoli, i aquest broc és la pell”. Però tot i la tria de gra menut, el comportament a camp d’alguns ceps ha estat diferent a l’esperat i han

Les aplicacions de coure

“Quan fas aplicacions de coure, després d’una pluja sempre queda un residu del 20-25% del que hi has tirat si l’apliques en forma de brou bordeless. Si utilitzes coure de molècula més petita et pot quedar fins al 40% de coure. Això redueix el coure que hi has de tirar en la següent ensulfatada.”

donat un gra més gran del previst. Durant aquest temps de recorregut en Joan n’ha fet tria, n’ha fet córrer empelts cap a altres finques i reconeix que “si ara hagués de tornar a empeltar, probablement estiraria d’empelts que han sortit d’aquí i que ja estan creixent a d’altres llocs, ja que són una selecció dels que tenim aquí”.

Com que coneixem en Joan de fa anys i hem seguit mínimament la seva trajectòria, li recordem que temps enrere no considerava interessant el sumoll. “Què ha canviat?”, li preguntem? “Jo!”, ens diu de manera ben expressiva. “Amb el temps et vas trobant més segur, vas veient què és el que dona de si. Potser també ara hi ha un mercat amb una punta de llança de consumidors que busquen rareses o innovació. La viticultura és un ram molt afortunat dins el món de l’agricultura. La gent està disposada a pagar un valor afegit per un vi, però no gaire per qualsevol altre elaborat alimentari”, acaba reflexionant.

Pel que fa als peus, en Joan és partidari de tenir diversitat en les finques grans, “per concepte i per repartir riscos”. Com a totes les finques on ha hagut d’implantar ceps, els peus foren triats a Can Serra segons les condicions agronòmiques: peus resistents a terres calcàries i que no donessin un vigor excessiu, ja que si el cep no para de créixer i fer fulla no posa la seva energia al raïm. De fet, a la darrera feixa que visitem, els ceps estan al doble de la densitat habitual justament perquè la competència freni el vigor.

PODA

“No sóc partidari de podes molt severes perquè tot el que són ferides grosses són negatives: obres portes d’entrada a fongs i acceleres el procés d’envelliment de la vinya. Aquí la idea és deixar créixer les brocades, collir-ho tot a mà i estalviar-nos de renovar ceps en 20 anys.” Tampoc és partidari de treure raïm gaire d’hora perquè es provoca que el gra que queda es faci més gran, “i ja hem dit que ens interessa el gra més petit”. Per ell, el moment oportú és just abans del verol, que és quan el cep fa l’esforç de maduració de la fruita i s’atura la multiplicació cel·lular del raïm.

Quan passin les calors fortes despampolarà; mentrestant, les fulles eviten el sol massa fort sobre el raïm. D’altra banda, ens explica que quan el raïm està molt apinyat la maduració es dispersa i es poden trobar diferències de quatre graus entre grans d’un mateix cep. En canvi, quan el raïm està més solt, la uniformitat augmenta: “Ara que, com tantes coses a la vida, sóc del parer que ‘una mica de tot i no massa de res’ està bé”.

LA VEREMA I EL PROCÉS D’ELABORACIÓ

Mentre hem anat fent ruta amb el cotxe visitant les diferents parcel·les ens hem anat acostant al

02. Una de les parcel·les on s’aprecia la diferència entre ceps dins d’una mateixa filera.



celler. A Can Serra no hi ha hagut grans inversions i l'escala de les infraestructures és a la mida de la superfície a conrear: ni tan sols hi ha tremuja, la verema es fa a mà, i de moment només cinc dipòsits d'acer inoxidable fan el procés de fermentació. La capacitat és d'unes 20000 ampolles, encara que de moment tot just arriben a unes 15000, bàsicament de vi jove. Ja compten amb el certificat de producció ecològica, malgrat que no l'utilitzen en les etiquetes perquè ara com ara estan comprant el 30% del raïm per arribar a les ampolles que els demanda el mercat. La idea és créixer amb nombre de ceps, arribar a un nivell de producció òptim i cercar sinergies amb altres productors. *“En el món del vi, difícilment deixes de posar-hi diners abans de set o vuit anys. Aquí hem apostat per una infraestructura bàsica.”*

La collita es baixa el mateix dia a 4°C dins d'una cambra i es processa l'endemà o, com a molt, al cap de dos dies. *“El refredament evita l'oxidació; la polpa es contrau i xucla l'aire cap a dintre i hi ha un escombrat d'aromes i altres components de la pell que enriqueixen la polpa i per tant el vi que en resulta.”* Els dipòsits són d'acer inoxidable, amb una bomba

03. El moment del tast.



03

I els sulfits?

“No són imprescindibles però sí que ajuden a mantenir l'expressió de la teva fruita en el temps. Una altra cosa és si vols fer vi ranci, en què persegueixes més un estil que una expressió de la teva agricultura. Fer un vi sense sulfits en qualsevol cas és molt més exigent, i en el mercat se'n troben alguns de ben fets; però hi ha persones que volen fer vi sense sulfits sense assumir la seva part de responsabilitat en el procés, més inspirats per la filosofia que pel coneixement. És un camp a explorar.”

peristàltica que empeny el most, sense que cap turbina l'emulsió. *“La idea és que si tractes amb amabilitat un producte, aquest et retorna l'amabilitat al tast, i així és com està concebut el celler. En les maceracions tampoc utilitzem bombes de remuntat, sinó que amb un pistó pneumàtic enfonsem la brisa tres cops al dia (pigéage); així les extraccions ja són molt bones, molt suaus, sense marejar el vi.”*

El vi que fan és 20% de mandó, 20% de sumoll i 60% de cabernet sauvignon: *“Aquest darrer fa vins molt comprensibles per al mercat i ens va bé mentre estudiem les possibilitats del mandó i el sumoll”.*

La idea d'en Joan és fer part de la criaça del vi amb formigó alimentari –sense additius–, que és un material porós, molt diferent de l'acer in-

La idea és fer part de la criaça amb formigó alimentari, que és porós, no modifica tant el gust i deixa respirar el vi

oxidable, que aïlla com una cambra de Faraday: *“Amb el formigó el vi respira, rep un tracte més amable i no modifica tant el gust com amb la fusta”.* Alguns cellers ja estan utilitzant aquest material i d'altres estan provant les àmfores ceràmiques. Però aquest darrer material, com que no està esmaltat per dins i a més es fa seguint la tècnica manual dels xurros de fang, es beu la meitat del vi, ens comenta en Joan; i continua: *“Fins i tot hi ha qui et fa àmfores amb el terra de la teva vinya, però atenció perquè és un material que porta a una evolució molt ràpida; et pot ajudar a reduir el caràcter d'un vi o pot ser interessant per criar-n'hi una part”.*

Ecoltem aquests darrers comentaris amb una copa de vi a la mà. Segurament és difícil per a un enòleg no convidar a un tast en el mateix celler, i el cert és que ho agraïm, amb l'expectativa que ens ajudi a valorar-lo i a descobrir-lo. *“L'Exibis 2013 és un vi de color molt alt. No ha tocat gens la fusta, té un enllaç molt directe amb la terra. Molt potent, molt estructurat, amb una aroma afruitada, però molt amable de beure. El mandó porta ressons de flor i fulla seca.”* L'olor i el tastem, fixant-nos si som capaços d'identificar totes les característiques i pensant que avui la nostra cultura enològica ha fet un pas endavant. ✿