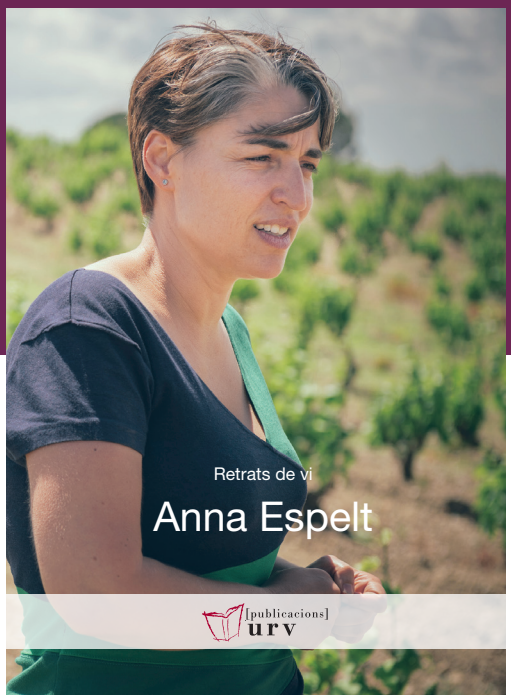






UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

#retratsdevi

abril de 2016





ENÒLEGS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI PROTAGONITZEN UN CICLE DE LLIBRES SOBRE EL VI CATALÀ

Toni Sànchez-Ortiz, Francesc Ferré i Anna Espelt descriuen experiències vitals i professionals a Retrats de Vi, tres volums editats en català, castellà i anglès en versió paper i digital

Retrats de Vi és un cicle de 3 llibres escrits per la periodista i sommelier **Ruth Troyano Puig** amb imatges del fotògraf **Maoz Eliakim,** que recullen les experiències vitals i professionals d'enòlegs formats a la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. Els 3 primers volums de la col·lecció, editats per Publicacions URV i Arola Editors, han sortit a la venda aquest mes de març i són una immersió a la vida de dos enòlegs i una enòloga que treballen en diferents regions vitivinícoles de Catalunya: **Toni Sànchez-Ortiz**, **Francesc Ferré** i **Anna Espelt.** Sànchez-Ortiz té projectes a la DOQ Priorat, la DO Tarragona i al Montsant, Ferré a la DO Terra Alta i Espelt a la DO Empordà. Els llibres s'editen en català, castellà i anglès i tindran també una versió digital disponible al web de Publicacions URV. Un total de 3.000 ampolles de vi (1.000 de cada celler) inclouen una etiqueta amb codi QR que permet als consumidors accedir al llibre a través del dispositiu mòbil i conèixer directament l'autor de la referència que tasten.

Els llibres són reportatges en profunditat realitzats mitjançant entrevistes personals, visites a la vinya i al celler. Els tres volums són fruit d'hores compartides amb cadascun dels enòlegs per entendre per sobre de tot el seu vincle amb la terra i el seu estil de fer vi, però també com s'ha anat definint la seva figura des que van sortir de la universitat de Tarragona i com el projecte del vi els ha forjat també com a persona.

Els textos i les imatges fotografien un moment concret de la seva trajectòria professional, però hi ha espai també per a reflexions i impressions sobre el món del vi i il·lusions i reptes de futur professionals. El projecte s'inicia el gener de 2015 amb el temps de poda a la vinya i es completa, en una primera fase, amb els ceps esperant la floració del mateix any. És per tant també una col·lecció que permet resseguir el cicle anual de la vinya i el canvi del paisatge a cada estació.

Josep Anton Ferré Vidal

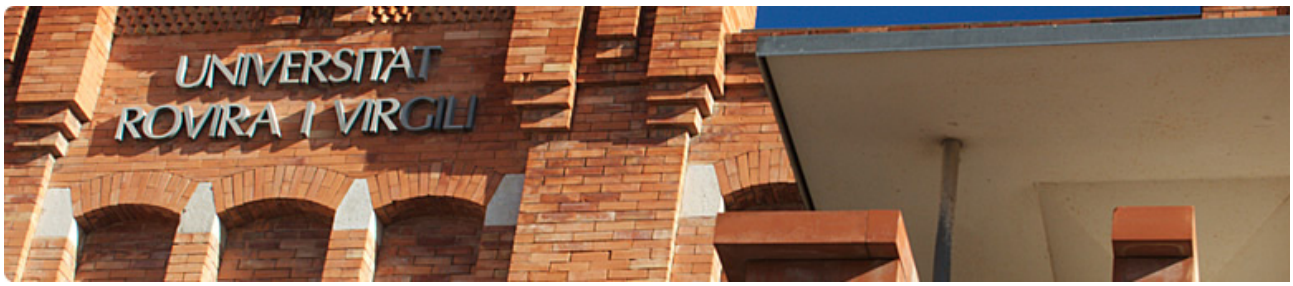
Rector de la Universitat Rovira i Virgili

Aquesta nova col·lecció del Servei de Publicacions de la URV *Retrats de Vi* és una excel·lent iniciativa que ens aporta el coneixement d'uns quants enòlegs, formats a la Universitat Rovira i Virgili i que, a través de la seva experiència professional i personal ens faran entendre més en què consisteix la seva feina, els objectius que es plantegen i els reptes als que s'enfronten, però sobretot, a percebre la seva estima per una professió molt arrelada a les nostres terres.

En el 25è aniversari de la Facultat d'Enologia de la URV aquesta col·lecció constitueix també un reconeixement a la tasca duta a terme pel seu professorat i el personal d'administració i serveis que hi ha treballat. Un període en el que s'hi han format més d'un miler de professionals en els diferents ensenyaments que s'hi imparteixen, més de la meitat en enologia. I un equip humà que sempre ha interpretat els canvis que s'anaven produint i adequant la formació i la recerca als nous reptes socials i econòmics i on una darrera bona mostra n'és la posada en funcionament el curs 2015-16 d'un nou Màster Erasmus Mundus en Vi i Turisme, el primer coordinat per la nostra universitat.

La universitat del segle XXI duu a terme tres grans missions, la primera, la formació de les persones al més alt nivell, en coneixements, capacitats i habilitats, la segona, la investigació d'excel·lència que se centra en la generació de coneixement, i la qual es transfereix a través de la primera missió, la formativa i també a través de la tercera missió que és la vinculació amb el desenvolupament econòmic, social i territorial, l'impuls a la societat del coneixement.

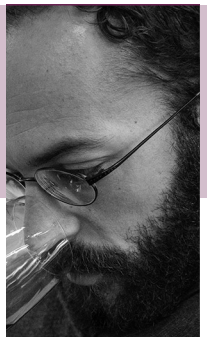
És així com la URV desenvolupa la seva tasca, combinant conscientment un marcat paper territorial, com a expressió principal del seu compromís amb la societat, amb un paper internacional en la seva activitat de investigació. Aquesta connexió entre formació d'excel·lència, solvència investigadora i realitat social i econòmica de les comarques meridionals de Catalunya ha estat l'eix mestre del desenvolupament de la universitat. I, en concret la enologia ha estat una de les arrels que ha lligat la URV amb el territori. De ben segur que els diversos autors de *Retrats de Vi* ens aporten aquesta visió de conjunt.



Del Priorat a l'Empordà

La veu de l'enòleg és la protagonista de cada publicació i es pot veure reflectida constantment a través de les cites. En el cas de Toni Sànchez Ortiz (El Solà d'Ares), *Retrats de Vi* descobreix la figura d'un "flying winemaker", olivicultor i professor universitari, nascut al Pirineu i amb vincles molt profunds al Montsant i a la DOQ Priorat. Va ser el primer estudiant d'Enologia a cursar estudis *Erasmus* a l'estranger. Francesc Ferré (Celler Frisach) reivindica com ningú l'amplitud i la versatilitat de la *vernatxa* a la DO Terra Alta i el parlar riberenc, i demostra que "ser autòcton" és un valor per als joves i dóna riquesa als pobles com el seu, Corbera d'Ebre. Anna Espelt, per la seva banda, és un referent empresarial i enològic a la DO Empordà. Fa d'ambaixadora dels vins de tramuntana i el llibre la reconeix com a impulsora de la recuperació del lledoner roig i aborda la il·lusió amb què dirigeix un projecte de futur: les plantacions de vinya al Parc Natural del Cap de Creus.

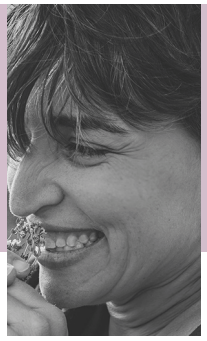
Les veus dels tres enòlegs són clares, contundents i sinceres. Del pas per la Universitat Rovira i Virgili coincideixen a ressaltar la importància del **Centre Experimental Mas dels Frares** on els estudiants hi fan pràctiques i un professorat en actiu al sector del vi que els permetia contrastar la teoria de l'aula amb la realitat vitivinícola i empresarial. A Toni Sànchez, Anna Espelt i Francesc Ferré els uneixen la joventut i la passió de fer vi a Catalunya, en regions de vins diferents, amb moltes possibilitats, matisades per la geografia, la climatologia, les varietats i la mà de l'home.



TONI SÀNCHEZ-ORTIZ:
"El màxim que pots donar de tu mateix, ho expliques a través dels vins"



FRANCESC FERRÉ:
"He après que no calen secrets, que cal compartir informació i coneixement, perquè pots seguir els consells d'altres, però el teu raïm és només teu"



ANNA ESPELT:
"Quan creo un vi, intento que tingui molt de contingut, és un regal amagat en una ampolla, però si algú no el troba i el gaudeix, també és genial"

Espais d'inspiració

Tots els llibres guarden la mateixa estructura amb la idea de completar un cicle. Aquesta és la primera col·lecció que s'edita des de Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili i és un viatge per la riquesa, la diversitat i la qualitat vitivinícola catalana. En cada volum hi ha un text inicial que inclou un poema o escrit literari que revela la filosofia i la manera de fer de l'elaborador. Seguidament, els llibres incorporen una resum executiu escrit amb voluntat literària que descobreix la manera d'apropar-se i entendre el vi de l'enòleg. El cos central de *Retrats de Vi* són capítols que giren al voltant del primer contacte de l'enòleg amb el vi, la URV, la vida i el marc cultural.

Retrats de Vi inclou un apartat en què es dóna valor a una de les eines principals de treball dels enòlegs, les mans. També en aquesta secció hi ha versos i referències musicals que enalteixen el seu valor fonamental a la viticultura. La part final del llibre és una guia breu de restaurants i *wine-bar* que recomanen els mateixos enòlegs. Sovint són espais que els inspiren i on el vi hi té una presència més que destacada.

Retrats de Vi inclou un espai perquè enòlegs, sommeliers i persones que han seguit la seva trajectòria professional, la valorin i contextualitzin. Hi ha paraules dels sommeliers del Celler de Can Roca, Josep Pitu Roca; d'elBulli Ferran Centelles i de Monvínic, Cèsar Cànovas. De dissenyadors gràfics, d'actors i d'artistes, de professionals d'àmbits diversos i de companys d'aula i d'amics que se sinceren.

JOSEP PITU ROCA, sommelier:
"L'Anna (Espelt) és una empordanesa autèntica, que s'escapa dels paràmetres confortables i és capaç de dinamitzar un territori i emprendre aventures valentes i convertir somnis en realitat".

FERMÍ FERNÁNDEZ, actor:
"Conèixer un enòleg (dels de veritat) és sempre un espectacle. Són una biblioteca d'olors, sabors i textures. Capaços de fer la dissecció d'un vi en qüestió de segons, mentre la resta de mortals, per molt amants del vi que siguem, ens quedem bocabadats preguntant-nos com han sabut veure tanta poesia on nosaltres només veiem un líquid d'un color indeterminat i del qual només sabem dir si ens agrada o no " (Paraules referides a Toni Sànchez-Ortiz)

JAUME CLUA, enòleg:
"Penso que ha treballat molt bé la vinificació, com també la història, la fonètica dels vins... Els resultats són evidents" (Paraules referides a Francesc Ferré)





Cada llibre té un PVP de 8 euros en format paper, i en format digital 3,99. Es podrà trobar a les llibreries habituals i a llibreries especialitzades, museus del vi i altres equipaments culturals relacionats amb el sector. Properament es complementarà la col·lecció amb el retrat de tres enòlegs més que van cursar els estudis també a la facultat d'Enologia de la URV i que lideren projectes enològics a la DO Penedès, DO Conca de Barberà i DO Pla de Bages, entre d'altres.

Els llibres es podran comprar per internet al web www.publicacions.urv.cat. L'activitat generada per aquest cicle es pot seguir al web www.retratsdevi.cat i a través de les xarxes socials Facebook, Twitter i Instagram amb l'etiqueta **#retratsdevi**.

[Podeu descarregar-vos les cobertes i el dossier de premsa en l'enllaç següent: http://publicacions.urv.cat/noticies-sp-742790655/34-noticies/581-enolegs-de-la-urv]



TONI SÀNCHEZ ORTIZ – EL SOLÀ D'ARES

"El màxim que pots donar de tu mateix, ho expliques a través dels vins"

Poema_

"(...) Més dòcilment i tot del que pensava.
No tornaràs mai més, però en les coses
i en mi mateix hi hauràs deixat l'empremta
de la vida que visc, no solitari
sinó amb el món i tu per companyia (...) -. Miquel Martí i Pol

Retrat escrit_

"D'allà on fa més de vuit segles es va escriure el primer text literari en català, li ve l'arrelament a la terra. Neix a Organyà, a l'Alt Urgell, en un entorn rural íntim i plàcid que no l'ha abandonat mai en la vida personal i que s'ha reivindicat amb força en el terreny professional un cop finalitzats els estudis d'Enologia a la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. És el primer enòleg de la URV que ha completat la formació amb una beca Erasmus a la *Université* Victor Segalen de Bordeus i ha acumulat en pocs anys una visió molt àmplia i sòlida del món del vi, sense ser hereu de cap empresa del sector.

Dels americans ha après el *no risk no fun* i probablement aquest nervi l'ha dut a crear la primera cervesa de garnatxa catalana, a recuperar un vinyet d'una hectàrea de carinyena centenària al Molar, a vinificar sauvignon blanc a pocs quilòmetres del mar o a elaborar un monovarietal de merlot a Santes Creus i un de syrah a Salamanca"

Què diuen d'ell_

"Ell és ell mateix, un arbre solitari, fa créixer les seves branques per arribar a tot i a tothom, generós, bon amic i amic dels seus amics. Apassionat de la vida i de tot, i així ho fa notar amb les coses que fa, en com te les explica, en com s'emociona… És com un nen petit que encara guarda aquesta parcel·la d'innocència i això el fa especial, com els seus vins" **Natàlia Sanahuges**, artista

Ens recomana_

Enobarberia. Arreglar-se la barba i prendre un vi, un establiment innovador al Born.
www.facebook.com/AndresEnobarberia



FRANCESC FERRÉ – CELLER FRISACH

"He après que no calen secrets, que cal compartir informació i coneixement, perquè pots seguir els consells d'altres, però el teu raïm és només teu"

Poema_

"No perdem la sensibilitat i lluitem per conservar la nostra història,
perquè en un futur ens puguem sentir orgullosos dels corberans
que un dia es van donar les mans i van intentar salvar
el que els avis dels seus avis els hi van deixar" -. Joaquim Clua Julià

Retrat escrit_

"Pel Poble Vell de Corbera hi hauríem de caminar descalços, és un Santuari". Carrers completament buits i cases enrunades sota un sol radiant de finals de febrer i un cel blau enteranyinat de núvols que el cerç ha desfilat. Som en un dels escenaris més dantescos de la Guerra Civil espanyola; en una comarca, la Terra Alta, que ha viscut aïllada molt de temps. "Som la cinquena província", resumeix resignat Francesch Ferré, el jove enòleg del Celler Frisach. L'art apuntala el Poble Vell amb l'Abecedari de la Llibertat, començant per una A de forja, immensa, als accessos, per bé que la Ç, de Falç, és la que guarda un significat més especial per a ell. "Les lletres han de portar a les paraules i d'aquestes n'ha de sorgir la fraternitat". 25 artistes compromesos amb aquest objectiu en un monument únic i universal a la pau.

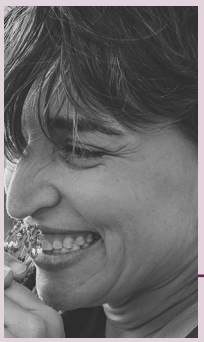
"Els pobles no són pobres pels recursos sinó per la gent que hi viu". Rotund en les afirmacions, en Francesch es deu al territori que l'ha vist néixer i exalta sempre la tradició pagesa familiar i els episodis cruents que al segle XX patien els corberans. "Totes les cases del Poble Vell feien vi per a consum propi, de la mateixa manera que elaboraven el pa. Les runes revelen els trulls enrajolats i les trulloles. Un home consumeix una mitjana de 3.500 quilocalories avui en dia, mentre que abans era de 7.000. S'alimentaven amb un bon tros de pa, quatre figues, dues ametlles i dues avellanes, i un bon got de vi per agafar forces i treballar la terra", relata. "Fins dos anys després de la Batalla de l'Ebre ningú no va poder tornar a elaborar vi. Les vinyes de Corbera estaven arrasades. La gent del poble va sobreviure del reaprofitament de la metralla".

Què diuen d'ell_

"Si em preguntes què m'ha sorprès més de tot el que he tastat fins ara et diré que la vernatxa blanca jove. Ara ja és un vi molt perfilat, molt varietal però aleshores, fa tres o quatre veremes, ja em va sorprendre moltíssim tastada al dipòsit. Era brutal, més tropical que ara, però recordo haver dit que Déu n'hi do! per ser els inicis. Penso que ha treballat molt bé la vinificació, com també la història, la fonètica dels vins... Els resultats són evidents" **Jaume Clua**, enòleg

Ens recomana_

Mas d'en Curto (El Perelló). "Tenen una filosofia similar a casa nostra, crec que va ser la primera casa rural de les Terres de l'Ebre i tenen un restaurant que per arribar-hi has de recórrer tres quilòmetres i mig de pista forestal (...) Se t'atura el temps, entremig de pins, a la terrassa, envoltats de gallines, ànecs, arbres fruiters... Tots els plats són molt elaborats i la Rosa, la mestressa, cuina productes típics de l'Ebre. És fantàstic veure la carbassera i com després et serveixen les carbasses arrebossades. Arribes a les dues de la tarda i a les 7 encara hi ets. Allà desconnectes. Tens vistes a la Serra de Cardó..."



ANNA ESPELT

"Quan creo un vi, intento que tingui molt de contingut, és un regal amagat en una ampolla, però si algú no el troba i el gaudeix, també és genial"

Poema_

"Marcada per la terra on he nascut,
Oberta com és ella, vull ser clara.
No pretenc posseir altra virtut.
Tot el que tinc m'és prou. Adés i ara…" -. Montserrat Vayreda Trullol

Retrat escrit_

"Remullant els peus a la vora del mar, a l'Empordà. Amb la mare. Assaborint garotes i un *Terres Negres* a la copa. El vi forma part de la trilogia del Celler Espelt més lligada al *terroir*, elaborat amb raïm de vinyes plantades el segle passat, entre els anys 34 i 54. Encara n'hauran de passar 22 més per veure néixer l'Anna, un dissabte, el dia de Sant Ferriol de 1976, en plena campanya de la verema. "El pare –Damià – havia d'anar a collir raïms i no s'hi va presentar. A l'avi –Lluís- no li va fer gens de gràcia, fins que no en va saber el motiu", revela.

La imatge inicial és un desig, probablement ja complert, però també i especialment una declaració d'intencions d'una biòloga i enòloga que es manifesta inquieta, expressiva i gesticuladora. És de conversa amena i profunda de mar de fons, i d'ironia fina. Una dona de 38 anys reflexiva que ha sabut trobar la calma dins del caos que és la vida, i la vida en femení principalment, però que mai deixa de fer la vista endavant i endarrere. Acaba de tancar l'arbre genealògic de la família i se la veu tan interessada a recuperar bocins del passat com a abordar il·lusions de futur. La vinya demana paciència i entèn que s'ha d'aplicar el ritme que marca el cep: "Tinc tendència a tenir molts fronts oberts i ara mateix hi ha dues idees en què ja hi penso, però sé que he de consolidar-ne d'altres primer".

Què diuen d'ella_

"...Una néta agraïda i nostàlgica, un sentiment d'anhel i record a qui potser li va injectar el cuc del vi. Potser ella fa vi pel seu avi. En tot cas, en el camí des de Vilajuïga fins a prop de Cala Monjoi, demostra talent, capacitat, sensibilitat i capacitat per escriure les millors pàgines de la història del vi a l'Empordà" **Josep Pitu Roca**, sommelier

Ens recomana_

El Motel (Figueres): "És on vaig aprendre a menjar i serveixen el millor sorbet de flors de farigola i menta que he pres mai". És un incondicional de l'establiment que fa les delícies dels amants de la cuina. Amb la mateixa declaració d'amor recomana El Mirador de l'Almadraba a Roses: "És la millor terrassa i amb diferència. Hi he après a menjar i quan volem decidir què veremar, ho fem allà. Després de visitar les vinyes, enlloc de tancar-nos al celler, al laboratori, prenem alguna cosa a l'Almadrava i decidim".







UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

#retratsdevi

abril de 2016