

Señores del vino.

Hasta hace apenas unos años Cataluña era la única zona vitivinícola del planeta que consumía más vinos producidos en regiones o en otros países, que los producidos en su territorio. Se habían buscado diversas explicaciones a esta singularidad; curiosidad por lo nuevo y distinto, provincianismo, "cainismo", etc. Pero lo cierto es que nadie sabe aún, realmente, porque, durante tantas décadas, se había dado esta circunstancia tan particular. Hoy en día, para regocijo de los productores catalanes, se consume un ligero mayor número de vinos de nuestras 12 D.O que de "Riojas", "Riberas", "Albariños", "Champagnes", etc.

A este cambio de tendencia en la elección también se le atribuyen razones multifactoriales; amor por lo propio, valoración de los productos de proximidad, calidad de los vinos y probablemente al carisma de distintos enólogos y bodegueros que con su esfuerzo y determinación han tejido una riqueza social y cultural que observada en la distancia parece imposible que la hayan obtenido.

A cada uno, nos pueden venir a la mente el nombre de alguno de ellos. Son más de los que puedo recoger con la extensión que merecen y quiero ofrecerles en este artículo. Por ello me disculpo con antelación por obviar a personas tan o más importantes en la producción de vinos. Mi elección se ha debido a un mayor conocimiento, afinidad o admiración personal con los dos seleccionados.

Empezaré por Joan Milà y Mallafré (1943-2010), víctima de un accidente de tráfico, de madrugada, volviendo de una de sus numerosas asesorías, en esta ocasión en el Somontano. Milà fue profesor de enología en distintas escuelas y durante muchos años. Consultor en numerosas D.O. que según me entretuve en una ocasión en contar era de al menos de 10 distintas y muy alejadas en kilómetros entre ellas. Fue una persona extremadamente culta, buen melómano, gourmand y gourmet, y su paladar era exigente como pocos. Tímido, serio y reservado era demoledoramente claro y sincero en sus opiniones y valoraciones. Sus juicios eran temidos. No callaba nada de lo que pensaba, fuera lo que fuese y sin temer sus consecuencias. Pero más allá de su extrema y a veces ruda sinceridad amaba la amistad, a sus amigos, con una generosidad, bondad y yo diría que incluso ternura, inconmensurables. Ya hemos comentado que fue profesor de enología de exhaustivos conocimientos sobre el vino en España, Francia o Italia. Su idea sobre el sentido de la docencia era muy particular. La iniciaba en las aulas, y cuando consideraba que el alumno lo merecía no cejaba hasta que le conseguía trabajo. Pero su compromiso docente y personal con sus alumnos tampoco se acababa aquí. No, para él no era aún suficiente. Una vez que los jóvenes enólogos iban adquiriendo más y más responsabilidades en las distintas bodegas continuaba con su labor de mentor. En las ocasiones que tuve el privilegio de compartir mesa con él, no hubo ni una sola vez en la cual no recibiera una o varias llamadas a las que respondía con frases cortas, técnicas que yo nunca entendí. Me explicaron que las llamadas procedían de antiguos alumnos, con problemas, con centenares y centenares de hectolitros de vino que amenazaban echarse a perder. Pero aún había más. Si lo que le explicaban lo consideraba grave, que creía que no lo podía solucionar por teléfono, dejaba lo que estaba haciendo y se desplazaba a la bodega de ese enólogo.

Entre sus creaciones ha quedado el primer rosado catalán de alta gama (posteriormente ampliamente adaptado y copiado), un vino de “niebla” sobremadurado por la botrytis noble llamado Caligo y el merlot, también sobremadurado, que vino en llamar Lyric. Desde su Mas Comtal, bodega levantada con su hermano Albert, en la masía familiar, presenta su Antistina tinto, un coupage de Cabernet sauvignon, merlot i cabernet franc, para más adelante con cepas más viejas conseguir sus Petrea, blanco y tinto. Ambos se caracterizan por su evolución y crianza en botella. Recuerdo con una sonrisa y agradecimiento la sorpresa de más de un amigo, de aquellos que dicen que el mejor vino blanco es un tinto, tras probar un Petrea blanco en tamaño magnum tras 4-7 años en botella. Cosa parecida ocurría con su Petrea tinto. Igual o quizás más. Como pude comprobar en dos ocasiones. La primera en el 2012 en el Hotel extremeño de Rocamador, poco antes de su cierre, y la segunda en un restaurante enfrente del convento de los dominicos de Salamanca. La pericia de ambos camareros con un corcho ya “difícil” me permitió disfrutar de un Petrea esplendido, embotellado a finales de los 90, testimonio, conversación intemporal y brindis con un amigo al que muchos seguimos añorando. No debo olvidar aquí su “vaca”. Joan Milà fue uno de los primeros productores en abandonar las estrictas restricciones de la DO cava para hacer un espumoso que a él le gustase. Aunque no llegó a etiquetarlo de esta manera le gustaba bromear diciendo que el no hacía cava, que el producía “vaca”. Y acabaré con su última creación, sabia e irónica, reivindicando que un buen vino puede ser también divertido; el “pizzicato”.

El segundo señor de vino se llama Valenti Roqueta (1950). Eslabón de una dinastía dedicada a la actividad vinícola desde el 1199. La masía de la familia Roqueta, en Santa Maria d'Horta d'Avinyó, tiene un primer registro a nombre de Jaume Roqueta como propietario de esta finca en 1377. Por la figura del “hereu” esta casa pairal ha permanecido en manos de la familia hasta este siglo XXI. La hoy conocida como comarca del Bages, en la edad media, se consideraba la zona de mayor producción de vino en Catalunya. El origen de esta actividad parece que fue impulsada por los monjes del monasterio de [Sant Benet de Bages](#) (Sant Fruitós de Bages), que en el siglo X iniciaron el cultivo de la viña y la producción de vino. A partir de esta información avanzamos que cerraremos el artículo con una sincronía, como diría C. Jung, alrededor del compromiso de Valenti Roqueta con su Bages.

La epidemia de la filoxera en los viñedos de Cataluña, a finales del siglo XIX comporta que en el Bages se arrancaran gran parte de las cepas y la comarca saliera de las principales vías de la producción y comercialización del vino. No obstante en las últimas décadas del siglo XX se empieza a recuperar la actividad vinícola. A parte de la familia Roqueta los cronistas dicen que un destacado impulsor fue la Cooperativa d'Artés, que además de preservar la variedad autóctona de uva llamada picapoll introdujo nuevas variedades vitícolas así como técnicas de producción más elaboradas.

En el año 1983 Valentí Roqueta se hace cargo de la empresa vitivinícola familiar. En su pensamiento, desde el principio 3 objetivos principales, crear una bodega en su comarca productora de vinos de alta expresión, tanto con uvas foráneas pero a la vez reivindicando el picapoll. La Cooperativa de Artés permitió su supervivencia y Roqueta desde Abadal, su bodega en Masies d'Avinyo, la presentara al mundo como una uva personalísima, dispuesta a enfrentarse con dignidad a otras variedades de uva blanca más conocidas. Su segundo objetivo, consecuencia lógica del proyecto de Abadal, es volver a colocar a la comarca del Bages en el mapa de las D.O reconocidas. La apuesta de salir al mercado con una excepcional relación calidad/precio hace que tanto su rápido prestigio, también con el buen trabajo de otras bodegas de la zona, se vería recompensado el día 30 de Octubre del 1995 consiguiendo

la Denominación de Origen del Pla del Bages. Aún hoy, y desde hace algo más de una década, y especialmente cuando soy el anfitrión, siempre busco en la carta del restaurante un vino de Abadal o del Pla del Bages.

El tercer objetivo de Valentí Roqueta vino dado por sus raíces familiares ,casi centenarias , y por el amor por su comarca. Por su voluntad de impulsarla al máximo como lugar de cultura y de actividad económica. Su dilatada experiencia profesional le ha permitido presidir la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Manresa (1983-1986), el consejo de administración de la Caixa d'Estalvis de Manresa y la Fundació Caixa de Manresa (1992-2009), ser miembro del CADS, el Consejo Asesor para el Desarrollo Sostenible de Catalunya (2003-2007) etc. Así que desde Caixa Manresa consciente que una de las joyas mundiales del románico , el monasterio de Sant Benet del Bages amenazaba una ruina irreversible, implica a la Generalitat de Catalunya para comprarlo y crear allí un centro internacional de Estudio sobre la alimentación que llamarían Alicia (abreviando en una palabra alimentación y ciencia) . Sus primeros patronos seran un (el) cocinero y un cardiólogo. Ferran Adrià y Valenti Fuster. Pero el principal acierto es confiar la dirección ejecutiva del proyecto a Toni Massanés, hombre cultísimo, de bondad infinita, el perfecto Abad para el Sant Benet del siglo XXI.

En el año 2007 se inaugura allí el complejo bautizado como [Món Sant Benet](#) dedicado a difundir la historia monástica, de la época que fuera residencia del pintor Ramon Casas (momento en que Puig i Cadafalch realizara unes necesarias primeras obras de restauración) y , como hemos dicho, del binomio alimentación y ciencia. Entre otros edificios se construye además un moderno hotel con un centro de convenciones.

Massanés estructura Alicia sobre 3 pilares básicos; educación alimentaria destinada especialmente a la infancia , (con talleres prácticos divertidos y culturizadores), promoción y recuperación de productos de proximidad y finalmente el impacto de la alimentación en la salud. Así ya en el 2007 Alicia , (poco antes de verse obligada a autofinanzarse por la situación económica general) impulsa junto al maestro heladero Angelo Corvitto, y a la psicóloga Concha León, un estudio científico sobre el importante efecto nutritivo y en la mejoría de la calidad de vida de los helados artesanos en pacientes oncológicos con problemas de alimentación. Este estudio se publicaría en forma de artículo en una revista médica de ámbito anglosajón en el año 2013. Era el primero de más de una decena de estudios científicos, y incluso mayor número de publicaciones, que cocineros, dietistas, u otros especialistas del mundo de la gastronomía de Alicia (coordinados por el “abad” Massanés) desarrollaran de la mano de personal sanitaria relacionando, como hemos dicho , salud y alimentación de forma seria , basada realmente en el estudio experimental riguroso. Al mismo tiempo Alicia se pone en la Vanguardia del I+D en métodos y técnicas culinarias, asesorando y colaborando, abriendo sus puertas, a todo aquel que quiere trabajar e investigar con ellos. En poco tiempo les empiezan a llegar propuestas numerosas y diversas desde importantes multinacionales, o por ejemplo empresas coreanas. Sin que en Cataluña se conozca demasiado cuando en cualquier lugar del mundo se quiere organizar alguna reunión importante que relacione ciencia, alimentación y salud, nadie riguroso se olvida de la Fundación Alicia. Así Mont Sant Benet, en este siglo XXI, es un foco de irradiación cultural y riqueza social que ha explotado en el Bages y que llega a los confines más inesperados del mundo. Desde el mismo espacio en el mundo que en el siglo X el monasterio fuera ese foco de cultura y de riqueza social , 11 siglos después, somos testigos de un mismo proceso, con las diferencias específicas secundarias a distintos condicionantes históricos, el monasterio benedictino de Sant Benet y Mon Sant Benet comparten un equivalente beneficio en riqueza y en cultura incalculable. Y como común denominador, más allá del mismo Sant Benet, tenemos al vino como acelerante común. En el siglo X son los monjes los que inician allí el cultivo de la vid y de la elaboración del vino , una

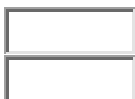
saga familiar , la familia Roqueta, documentada casi dos siglos después recoge el testigo de la labor enológica para pasarlo a uno de sus miembros , 8 siglos después, con el resultado evidente de beneficio para miles y miles de personas como pasara en la edad media. Se podrá opinar que este juicio es una exageración pero un análisis cuantificable de la riqueza de y/o crecimiento de la comarca, antes y después de Mont Sant Benet, que puede realizarse científicamente sin gran dificultad convierte mi afirmación en hecho incuestionable.

A menudo se dice, pensamos. que muy poca cosa puede hacer un hombre solo. Afortunadamente Joan Milà, desde su ámbito docente , desde su inmensa humanidad, o Valentí Roqueta y Toni Massanés desde su sueño que parecía imposible de recuperar la esencia de aquel Sant Benet inicial , nunca han pensado esto.

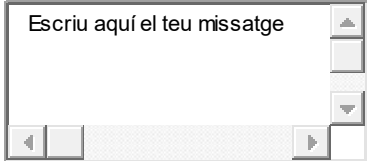
Hace algunas décadas un importantísimo dirigente político catalán a quien solo el periodista Gregorio Morán se atrevía a criticar públicamente por sus errores y/excesos, en una conversación por un tema que no viene al caso, se atrevió a decirle a René Barbier (otro señor o profeta del vino) que no amaba Cataluña. René fulminándole con la voz, la mirada y las palabras le expuso una realidad; que él si amaba Cataluña, que llevaba años trabajando por su tierra y por sus personas (sería el principal protagonista del resurgir del Priorato) y que para hacer esta labor no necesitaba hacerlo porque se le pagara por ello, como en el caso del político.

Un país no se mide por su tamaño, por el número de habitantes o por los millones de hablantes de su idioma. Se mide a mi entender por sus individuos. Cuantos más entienden y practican que el trabajo de cada uno les trasciende y que aparte de aspirar a un merecido bienestar por su esfuerzo deben de revertir parte de éste a la sociedad de la que forman parte, más grande es un país. Son personas que en el día a día hacen mejor el mundo donde habitan.

Joan, Valentí, René, o Toni son algunos de los “no pocos” que tenemos aquí.



Escriu aquí el teu missatge



The image shows a small, rectangular window with a thin black border. Inside the window, the text "Escriu aquí el teu missatge" is displayed in a simple, black, sans-serif font. The text is positioned in the upper left corner of the window. To the right of the text, there are three small, vertically stacked square buttons with downward-pointing arrows. Below the text area, there is a horizontal scrollbar with a small rectangular slider and arrowheads at both ends. The background of the window is white, and the overall appearance is that of a standard text input field in a graphical user interface.