

Senyors del vi

Fa poc Catalunya era la única zona vitivinícola del planeta on es prenién més vins “de fora” que dels elaborats a “casa”. El cert és que ningú sap la raó que durant tantes dècades es produís aquesta circumstància. Actualment es consumeix major nombre de vins de les nostres 12 D.O que de “Riojas”, “Riberas”, “Albariños”, etc.

Aquest fet es creu secundari a diverses causes : valoració del producte de proximitat, qualitat dels vins o el carisma d'enòlegs i gent de celler que amb la seva determinació han anat teixint riquesa social i econòmica. Tot i que aquests “senyors del vi” son bastants més que 2, la meua afinitat i admiració en destacaria 2.

Joan Milà i Mallafré (1943-2010), va ser professor d'enologia i consultor en gairebé una desena de D.O. Era una persona culta, bon melòman, gourmand i gourmet i el seu saber tastar era molt exigent . Tímid, seriós i reservat podia ser com una piconadora (amb tones d'arguments) en les seves valoracions. Més enllà de la seva extrema sinceritat estimava la seva família i els seus amics amb una generositat incommensurable. Com a professor de enologia el seu sentit de la docència era particular. Començava a les aules i quan creia que l'alumne ho mereixia l'ajudava a cercar feina. Però el seu compromís docent i personal no s'acabava aquí. Quan els joves enòlegs anaven adquirint més responsabilitats ell els continuava fent de mentor. En cada ocasió que vaig compartir taula amb ell sempre va rebre trucades a les que responia amb frases curtes, tècniques, que mai vaig entendre. Eren aquells alumnes amb problemes, amb milers d'hectolitres de vi que amenaçaven anar a perdre's. Però , si allò que li explicaven creia que no es podia solucionar amb indicacions es desplaçava a la bodega en qüestió per més lluny que fos.

Entre les seves creacions queda per sempre, el primer rosat català d'alta gamma (copiat després per molts) , un vi de “boira” sobremadurat per la botrytis noble el **Caligo** i el merlot, també sobremadurat, que anomenaria Lyric. Des del seu Mas Comtal, celler de la seva família començà amb l' **Antistiana** negre i posteriorment els seus Petrea blanc i negre amb un característic bon envellir en ampolla. Ho vaig comprovar amb dues ocasions. La primera l'any 2012 a l'hotel extremeny de Rocamadour, i la segona poc després a un restaurant de Salamanca. En ambdues ocasions vaig gaudir d'un Petrea esplèndid, de finals dels 90, testimoni, conversa intemporal i brindis amb un amic al que molts enyorem. Tampoc cal oblidar que Milà va ser uns dels primeríssims productors en rebutjar les restriccions de la DO cava per a fer l'escumós que ell volia. Li agradava dir que ell no feia cava que feia “vaca”.

El meu segon senyor del vi es diu **Valentí Roqueta** (1950). Baula d'una dinastia vitivinícola des del 1199. La masia Roqueta, a Santa María d'Horta d'Avinyó, té un primer registre a nom de Jaume Roqueta com a propietari ja al 1377. Per la figura de l' hereu la casa pairal romangué dins la família fins ara. L'avui comarca del Bages, a l'edat Mitjana, es considerava la zona de major producció de vi a Catalunya. L' origen d'aquesta activitat s'inicia, en el segle X, amb els monjos benedictins del monestir de Sant Benet. Aquest comerç del vi forní una font important de riquesa a la comarca fins que a finals del segle XIX, quan l'epidèmia de la fil·loxera a Catalunya fa que s'arrenquin gran part dels ceps del Bages. Tot i això en les darreres dècades del segle XX es comença a recuperar l'activitat. En aquests dies Cooperativa d'Artés, que a més de preservar la varietat autòctona de raïm , el Picapoll, introduí noves varietats i tècniques de producció més elaborades.

L'any 1983 Valentí Roqueta es fa càrrec de l'empresa. En el seu pensament, imagino, es forjaren 3 objectius: crear al Bages un celler de vins d'alta expressió, tant amb raïms forans com reivindicant el picapoll. Des d'Abadal, el nou celler, el presentarà al món com una varietat personalíssima tan digna com qualsevol altra varietat. El segon objectiu va ser tornar a la comarca del Bages al mapa de las D.O. L'encertada aposta per sortir al mercat amb una molt bona relació qualitat/preu fa que el seu ràpid prestigi, afavorit del treball en un mateixa línia dels cellers del territori, es veu recompensat el 30 de Octubre de 1995 aconseguint la D. O. del Pla del Bages. El tercer objectiu li degué venir donat per les seves arrels familiars i l'estimació a la seva terra. Per la seva voluntat d'impulsar-la al màxim com a lloc d'activitat econòmica i cultural.

La seva experiència en el món professional, també en la indústria i de l'economia el porta a ser sensible al fet que una de les joies mundials del romànic, el monestir de Sant Benet del Bages, (bressol de l'activitat vitivinícola gairebé 10 segles abans) amenaçava una ruïna irreversible. Des de Fundació Caixa Manresa, corresponsabilitza a la Generalitat de Catalunya en la seva recuperació per a crear allí un centre internacional d'estudi sobre l'alimentació que es diria **Alicia (Alimentació i ciència)**. L'any 2007 s'inaugura allí el complex [Món Sant Benet](#) per a també difondre la història monàstica, construir un modern hotel amb centre convencions per esdevenir estímul econòmic de la comarca.

Els primers patrons d'Alicia serian Ferran Adrià i Valentí Fuster. I el màxim encert serà confiar la seva direcció executiva a **Toni Massanés** (1965), home culte, de gran bondat i paciència infinita, el perfecte Abat per el Sant Benet del segle XXI.

Massanés estructurarà **Alicia** en 3 pilars: educació alimentària, promoció i recuperació de productes Km 0 i l'estudi científic de l'impacte de l'alimentació en la salut. Ja en el mateix 2007 Alicia impulsa junt a un oncòleg radioterapeuta, el mestre gelater **Angelo Corvitto** (1943), i la psiconcòloga **Concha León** (1956), un estudi sobre l'important efecte nutritiu i en la millora de la qualitat de vida dels gelats artesans en pacients oncològics amb malnutrició.

Aquest estudi es publicaria l'any 2013 en una revista mèdica d'àmbit internacional. Seria el primer de més d'una desena d'estudis científics i de major nombre de comunicacions de cuiners, dietistes, antropòlegs i altres especialistes del món de l'alimentació (coordinats desde **Alicia** per l'"Abat" Massanés) desenvolupant amb personal sanitari la relació salut i alimentació basant-se en l'estudi experimental rigorós. **Alicia** esdevé vanguardia del I+D en mètodes i tècniques culinàries obrint les seves portes a qui volgui treballar amb ells. Avui no s'organitza cap reunió internacional al món sobre ciència, alimentació i salut sense Alicia.

Mont Sant Benet, esdevé un focus cultural, social i econòmic semblant a allò que significà en el segle X el monestir benedictí. Un anàleg procés amb les diferències específiques secundàries a diferents èpoques històriques. I com a comú denominador la producció de vi com a accelerant de cultura i de riquesa social i econòmica. Un anàlisi quantificable de la riquesa i/o creixement del Bages, abans i després de Mont Sant Benet, fan la meua afirmació inqüestionable.