



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

#retratosdevino

abril de 2016



ENÓLOGOS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI PROTAGONIZAN UN CICLO DE LIBROS SOBRE EL VINO CATALÁN

Toni Sànchez-Ortiz, Francesc Ferré y Anna Espelt describen experiencias vitales y profesionales en *Retratos de Vino*, tres volúmenes editados en español, catalán e inglés en versión papel y digital

Retratos de Vino es un ciclo de 3 libros escritos por la periodista y sumiller **Ruth Troyano Puig** con imágenes del fotógrafo **Maoz Eliakim**, que recogen las experiencias vitales y profesionales de enólogos formados en la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona. Los 3 primeros volúmenes de la colección, editados por Publicacions URV y Arola Editors, han salido a la venta este mes de marzo y son una inmersión en la vida de dos enólogos y una enóloga que trabajan en diferentes regiones vitivinícolas de Cataluña: **Toni Sànchez-Ortiz, Francesc Ferré y Anna Espelt**. Sànchez-Ortiz tiene proyectos en la DOQ Priorat, la DO Tarragona y el Montsant, Ferré en la DO Terra Alta y Espelt en la DO Empordà. Los libros se editan en español, catalán e inglés y tendrán también una versión digital disponible en la web de Publicacions URV. Un total de 3.000 botellas de vino (1.000 de cada bodega) incluyen una etiqueta con código QR que permite a los consumidores acceder al libro a través del dispositivo móvil y conocer directamente el autor de la referencia que prueban.

Los libros son reportajes en profundidad realizados mediante entrevistas personales, visitas a la viña y en la bodega. Los tres volúmenes son fruto de horas compartidas con cada uno de los enólogos para entender por encima de todo su vínculo con la tierra y su estilo de hacer vino, pero también como se ha ido definiendo su figura desde que salieron de la universidad de Tarragona y como el proyecto del vino les ha forjado también como persona.

Los textos y las imágenes fotografían un momento concreto de su trayectoria profesional, pero hay espacio también para reflexiones e impresiones sobre el mundo del vino e ilusiones y retos de futuro profesionales. El proyecto se inicia en enero de 2015 con el tiempo de poda en el viñedo y se completa, en una primera fase, con las cepas esperando la floración del mismo año. Es por lo tanto también una colección que permite recorrer el ciclo anual de la vid y el cambio del paisaje en cada estación.



Josep Anton Ferré Vidal

Rector de la Universitat Rovira i Virgili

Esta nueva colección del Servicio de Publicaciones de la URV, *Retratos de Vino*, es una excelente iniciativa que nos aporta el conocimiento de diversos enólogos formados en la Universitat Rovira i Virgili. A través de la narración de su experiencia profesional y personal, nos ayudarán a entender en qué consiste su trabajo, los objetivos que se plantean y los retos a que se enfrentan; pero, sobre todo, nos trasladarán su amor por una profesión muy arraigada en nuestras tierras.

La colección quiere servir también de reconocimiento a la labor desarrollada por el profesorado y el personal de administración y servicios que ha trabajado y trabaja en la Facultad de Enología de la URV, que este año celebra su 25.º aniversario. Desde su constitución se han formado en ella más de un millar de profesionales, en las diferentes titulaciones que se imparten, más de la mitad de ellos en enología. En este sentido, hay que destacar el equipo humano, que siempre ha sabido interpretar los cambios que se iban produciendo y ha ido adecuando la formación y la investigación a los nuevos retos sociales y económicos. La última muestra es la puesta en marcha, en el curso 2015-16, de un nuevo máster Erasmus Mundus en Vino y Turismo, el primero coordinado por nuestra universidad.

La universidad del siglo XXI desarrolla tres grandes misiones: la primera, la formación de las personas al más alto nivel en conocimientos, capacidades y habilidades; la segunda, la investigación de excelencia, que se centra en la generación de conocimiento y se transfiere a través de la primera misión, la formativa, y también a través de la tercera, que es la contribución al desarrollo económico, social y territorial y al impulso de la sociedad del conocimiento.

Es así como la URV ejerce su labor, combinando conscientemente un marcado papel territorial, como expresión principal de su compromiso con la sociedad, con un papel internacional en su actividad de investigación. **Esta conexión entre formación de excelencia, solvencia investigadora y realidad social y económica de las comarcas meridionales de Cataluña se ha convertido en el eje maestro del desarrollo de la Universidad. La enología, en concreto, es una de las raíces que une a la URV con el territorio, y los diversos protagonistas de *Retratos de Vino* aportan sin duda esa visión de conjunto.**



Del Priorat al Empordà

La voz del enólogo es la protagonista de cada publicación y se puede ver reflejada constantemente a través de las citas. En el caso de Toni Sánchez Ortiz (El Solà d'Ares), *Retratos de Vino* descubre la figura de un «flying winemaker», olivicultor y profesor universitario, nacido en el Pirineo y con vínculos muy profundos en el Montsant y la DOQ Priorat. Fue el primer estudiante de Enología en cursar estudios Erasmus en el extranjero. Francisco Ferré (Celler Frisach) reivindica como nadie la amplitud y la versatilidad de la garnacha en la DO Terra Alta y el hablar ribereño, y demuestra que «ser autóctono» es un valor para los jóvenes y da riqueza a los pueblos como el suyo, Corbera d'Ebre. Anna Espelt, por su parte, es un referente empresarial y enológico en la DO Empordà. Hace de embajadora de los vinos de Tramontana y el libro la reconoce como impulsora de la recuperación de la garnacha gris («lledoner roig») y aborda la ilusión con que dirige un proyecto de futuro: las plantaciones de vid en el Parc Natural del Cap de Creus.

Las voces de los tres enólogos son claras, contundentes y sinceras. Del paso por la universidad coinciden en resaltar la importancia del **Centro Experimental Mas dels Frares** donde los estudiantes realizan prácticas y un profesorado en activo en el sector del vino que les permitía contrastar la teoría del aula con la realidad vitivinícola y empresarial. A Toni Sánchez, Anna Espelt y Francesc Ferré los unen la juventud y la pasión de hacer vino en Cataluña, en regiones de vinos diferentes, con muchas posibilidades, matizadas por la geografía, la climatología, las variedades y la mano del hombre.



TONI SÀNCHEZ-ORTIZ:

«Lo máximo que puedes dar de ti mismo lo explicas a través de los vinos»



FRANCESC FERRÉ:

«He aprendido que no hacen falta secretos, que la información y el conocimiento se tienen que compartir, porque puedes seguir los consejos de otros; pero tu uva es solo tuya»



ANNA ESPELT:

«Cuando creo un vino, intento que tenga mucho contenido, es un regalo < escondido en una botella, pero si alguien no lo encuentra y lo disfruta, también es genial»

Espacios de inspiración

Todos los libros guardan la misma estructura con la idea de completar un ciclo. Esta es la primera colección que se edita desde **Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili** y es un viaje por la riqueza, la diversidad y la calidad vitivinícola catalana. En cada volumen hay un texto inicial que incluye un poema o escrito literario que revela la filosofía y la manera de hacer del elaborador. Seguidamente, los libros incorporan un resumen ejecutivo escrito con voluntad literaria que descubre la manera de acercarse y entender el vino del enólogo. El cuerpo central de *Retratos de Vino* son capítulos que giran alrededor del primer contacto del enólogo con el vino, la URV, la vida y el marco cultural.

Retratos de Vino incluye un apartado en el que se da valor a una de las herramientas principales de trabajo de los enólogos, las manos. También en esta sección hay versos y referencias musicales que ensalzan su valor fundamental a la viticultura. La parte final del libro es una guía breve de restaurantes y wine-bar que recomiendan los mismos enólogos. A menudo son espacios que los inspiran y donde el vino tiene una presencia más que destacada.

Retratos de Vino incluye un espacio para que enólogos, sumilleres y personas que han seguido su trayectoria profesional, la valoren y contextualicen. Hay palabras de los sumilleres del Celler de Can Roca, Josep Pitu Roca; de elBulli Ferran Centelles y de Monvínic, César Cánovas. De diseñadores gráficos, de actores y de artistas, de profesionales de ámbitos diversos y de compañeros de aula y de amigos que se sinceran.

JOSEP PITU ROCA, sommelier:

«Anna (Espelt) es una ampurdanesa auténtica, que se escapa de los parámetros confortables y es capaz de dinamizar un territorio, emprender aventuras valientes y convertir sueños en realidad»

FERMÍ FERNÁNDEZ, actor:

«Conocer a un enólogo (de los de verdad) es siempre un espectáculo. Son una biblioteca de olores, sabores y texturas. Son capaces de hacer la disección de un vino en cuestión de segundos, mientras que el resto de los mortales, por muy amantes del vino que seamos, nos quedamos boquiabiertos preguntándonos cómo han sabido ver tanta poesía donde nosotros solo vemos un líquido de un color indeterminado y del que solo sabemos decir si nos gusta o no» (Palabras referidas a Toni Sánchez- Ortiz)

JAUME CLUA, enólogo:

«Pienso que ha trabajado muy bien la vinificación, así como la historia, la fonética de los vinos... Los resultados son evidentes» (Palabras referidas a Francesc Ferré)



Retrats de vi és un cicle de perfils d'enòlegs que s'han format a la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona.

Paisatges, pràctiques vitivinícoles i perfils professionals diversos, però amb una única manera d'entendre el vi: amb passió i amb el convenciment que el vincle amb la terra és tan determinant com l'art i la ciència que es fonen a l'hora de fer vi.

LLEGIR MÉS

CICLE DE PERFILS D'ENÒLEGS



Cada libro tiene un PVP de 8 euros en formato papel, y en formato digital 3,99 en la librería universitaria www.unebook.es. Se podrán encontrar en las librerías habituales y en librerías especializadas, museos del vino y otros equipamientos culturales relacionados con el sector. Próximamente se complementará la colección con el retrato de tres enólogos más que también cursaron los estudios en la facultad de Enología de la URV y que lideran proyectos enológicos en la DO Penedès, DO Conca de Barberà y DO Pla de Bages, entre otros.

Los libros se podrán comprar por internet en la web www.publicacions.urv.cat. La actividad generada por este ciclo se puede seguir en la web www.retratsdevi.cat y a través de las redes sociales Facebook, Twitter e Instagram con la etiqueta **#retratsdevi**.

[Pueden descargarse las cubiertas y el dossier de prensa en el enlace siguiente:
<http://publicacions.urv.cat/noticies-sp-742790655/34-noticies/581-enolegs-de-la-urv>]





TONI SÀNCHEZ ORTIZ – EL SOLÀ D'ARES

«Lo máximo que puedes dar de ti mismo lo explicas a través de los vinos»

Poema_

*«(...)más dócilmente incluso de lo que pensaba.
No volverás nunca más, pero en las cosas
y en mí mismo habrás dejado la huella
de la vida que vivo, no solitario,
sino con el mundo y contigo por compañía (...)» - Miquel Martí i Pol*

Retrato escrito_

«De allí donde hace más de ocho siglos se escribió el primer texto literario en catalán le viene el arraigo a la tierra. Nace en Organyà, en el Alt Urgell, en un entorno rural íntimo y plácido que no ha abandonado nunca en la vida personal y que se ha reivindicado con fuerza en el terreno profesional una vez finalizados los estudios de Enología en la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. Es el primer enólogo de la URV que ha completado su formación con una beca Erasmus en la Université Victor Segalen de Burdeos, y ha acumulado en pocos años una visión muy amplia y sólida del mundo del vino, sin ser heredero de ninguna empresa del sector.

De los americanos ha aprendido el *no risk no fun*, y probablemente este nervio le ha llevado a crear la primera cerveza de garnacha catalana, a recuperar un viñedo de una hectárea de cariñena centenaria en El Molar, a vinificar sauvignon blanc a pocos kilómetros del mar o a elaborar un monovarietal de merlot en Santes Creus y uno de syrah en Salamanca»

Qué opinan de él_

«Él es él mismo, un árbol solitario; hace crecer sus ramas para llegar a todo y a todos; generoso, buen amigo y amigo de sus amigos. Apasionado de la vida y de todo, así lo muestra en las cosas que hace, en cómo te las explica, en cómo se emociona... Es como un niño pequeño que aún guarda esa parcela de inocencia, y ello lo hace especial, como sus vinos» **Natàlia Sanahuges**, artista

Nos recomienda_

Enobarbería. Arreglarse la barba y tomar un vino, un establecimiento innovador en el Born.
www.facebook.com/AndresEnobarberia



FRANCESC FERRÉ – CELLER FRISACH

«He aprendido que no hacen falta secretos, que la información y el conocimiento se tienen que compartir, porque puedes seguir los consejos de otros; pero tu uva es solo tuya»

Poema_

«No perdamos la sensibilidad y luchemos por conservar nuestra historia, para que en un futuro nos podamos sentir orgullosos de los corberanos que un día se dieron la mano e intentaron salvar lo que los abuelos de sus abuelos les dejaron» -. Joaquim Clua Julià

Retrato escrito_

«Por el Pueblo Viejo de Corbera deberíamos andar descalzos, es un santuario». Calles completamente vacías y casas en ruinas bajo un sol radiante de finales de febrero y un cielo azul salpicado por unas nubes que el cierzo ha deshilachado. Estamos ante uno de los escenarios más dantescos de la guerra civil española, en una comarca, la Terra Alta, que ha vivido aislada mucho tiempo. «Somos la quinta provincia», resume resignado Francesc Ferré, el joven enólogo de Celler Frisach. El arte apuntala el Pueblo Viejo con el *Abecedario de la Libertad*, comenzando por una inmensa A de forja, en el acceso, aunque, para él, la Ç, de *falç* ('hoz', en catalán), es la que guarda un significado más especial: «Las letras deben llevar a las palabras, y de estas debe surgir la fraternidad». En el *Abecedario de la Libertad*, 25 artistas comprometidos con este objetivo se han unido en un monumento único y universal por la paz.

«Los pueblos no son pobres por los recursos, sino por la gente que los habita». Rotundo en sus afirmaciones, Francesc se debe al territorio que lo ha visto nacer y exalta la tradición campesina familiar y los episodios cruentos que en el siglo XX sufrieron los habitantes de Corbera. «Todas las casas del Pueblo Viejo hacían vino para consumo propio, al igual que elaboraban pan. Entre los escombros se descubren lagares con azulejos y lagaretas. Hoy en día un hombre consume una media de 3.500 kilocalorías, mientras que antes consumía 7.000. Se alimentaban con un buen pedazo de pan, cuatro higos, dos almendras, dos avellanas y un buen vaso de vino para coger fuerzas y trabajar la tierra —relata—. Hasta dos años después de la batalla del Ebro nadie pudo volver a elaborar vino. Las viñas de Corbera quedaron arrasadas. La gente del pueblo sobrevivió con el reaprovechamiento de la metralla».

Qué opinan de él_

«Si me preguntas qué me ha sorprendido más de todo lo que he probado hasta ahora te diré que la garnacha blanca joven. Ahora ya es un vino muy perfilado, muy varietal, pero entonces, hace tres o cuatro vendimias, ya me sorprendió muchísimo probado en el depósito. Era brutal, más tropical que ahora, pero recuerdo haber dicho “¡vaya tela!” para ser los inicios. Pienso que ha trabajado muy bien la vinificación, así como la historia, la fonética de los vinos... Los resultados son evidentes» **Jaume Clua**, enólogo

Nos recomienda_

Mas d'en Curto (El Perelló). «Tienen una filosofía similar a la nuestra, creo que fue la primera casa rural de las Terres de l'Ebre y tienen un restaurante que, para llegar, tienes que recorrer tres kilómetros y medio de pista forestal (...) se detiene el tiempo, entre los pinos, en la terraza, rodeados de gallinas, patos, árboles frutales... Todo para consumo del restaurante, esto es más que kilómetro cero. Todos los platos son muy elaborados, y Rosa, la dueña, cocina productos típicos del Ebro. Es fantástico ver la calabaza y que luego te sirvan calabaza rebozada. Llegas a las dos de la tarde y te dan las siete y aún estás allí. Desconectas. Tienes vistas a la sierra de Cardó.»



ANNA ESPELT

«Cuando creo un vino intento que tenga mucho contenido, es un regalo escondido en una botella, pero si alguien no lo encuentra y lo disfruta, también es genial»

Poema_

«Marcada por la tierra donde he nacido,

Abierta como es ella, quiero ser clara.

No pretendo poseer otra virtud.

Todo lo que tengo me basta. Antes y ahora ...» - Montserrat Vayreda Trullol

Retrato escrito_

«Con los pies en remojo a la orilla del mar, en el Empordà. Con mamá. Saboreando erizos y un Terres Negres en copa. Este vino forma parte de la trilogía de Celler Espelt más ligada al *terroir*. Elaborado con uva de viñas plantadas el siglo pasado, entre 1934 y 1954. Aún tenían que pasar 22 años para ver nacer a Anna Espelt, un sábado, el día de san Ferréolo, en 1976, en plena campaña de la vendimia. Anna nos lo cuenta todo y añade: «Papá [Damià] tenía que ir a vendimiar y no se presentó. A mi abuelo [Lluís] no le hizo ninguna gracia... Hasta que supo el motivo», revela.

La imagen inicial es un deseo, probablemente ya cumplido, pero también y especialmente una declaración de intenciones de una bióloga y enóloga que se manifiesta inquieta, expresiva y gesticulante. Es de conversación amena y profunda, de mar de fondo, de ironía fina. Una mujer de 38 años reflexiva que ha sabido encontrar la calma en el caos que es la vida —la vida en femenino, principalmente—, pero que nunca deja de echar la vista atrás ni de pensar en el mañana. Acaba de cerrar el árbol genealógico de la familia y se la ve tan interesada en recuperar pedazos del pasado como en abordar ilusiones de futuro. La viña quiere paciencia y debe aplicarse el ritmo que marca la vid: «Tengo tendencia a tener muchos frentes abiertos y ahora mismo tengo dos ideas en mente, pero sé que tengo que consolidar otras primero».

Qué opinan de ella_

«...Una nieta agradecida y nostálgica, un sentimiento de anhelo y recuerdo a quien quizá le inyectó el gusanillo del vino. Quizás ella hace vino por su abuelo. En todo caso, en el camino desde Vilajuïga hasta cerca de Cala Montjoi, demuestra talento, habilidad, sensibilidad y capacidad para escribir las mejores páginas de la historia del vino del Empordà» **Josep Pitu Roca**, sommelier

Nos recomienda_

El Motel (Figueres): «Es donde aprendí a comer y sirven el mejor sorbete de flores de tomillo y menta que he tomado nunca». Es una incondicional del establecimiento, que hace las delicias de los amantes de la cocina. Con el mismo amor recomienda El Mirador de l'Almadraba, en Roses: «Es la mejor terraza y con diferencia. He aprendido a comer y, cuando queremos decidir qué vendimiar, lo hacemos allí. Después de visitar los viñedos, en lugar de encerrarnos en la bodega, en el laboratorio, tomamos algo en la Almadraba y decidimos».



DO Tarragona / DOQ Priorat / Vino de mesa

TONI SÀNCHEZ-ORTIZ

Natàlia Sanahuges [artista]:

“Es como un niño pequeño que aún guarda esa parcela de inocencia, y ello lo hace especial, como sus vinos”



DO Empordà

ANNA ESPELT

Josep Pitu Roca [sommelier]:

“En el camino desde Vilajuïga hasta cerca de Cala Monjoí, demuestra talento, habilidad, sensibilidad y capacidad para escribir las mejores páginas de la historia del vino del Empordà”



DO Terra Alta

FRANCESC FERRÉ

Jaume Clua [enòleg]:

“Viene de una cultura familiar de trabajo duro. Si me preguntas qué me ha sorprendido más de todo lo que he probado hasta ahora te diré que la garnacha blanca joven. (...) Pienso que ha trabajado muy bien la vinificación, así como la historia, la fonética de los vinos... Los resultados son evidentes».



#retratosdevino

abril de 2016

UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI