

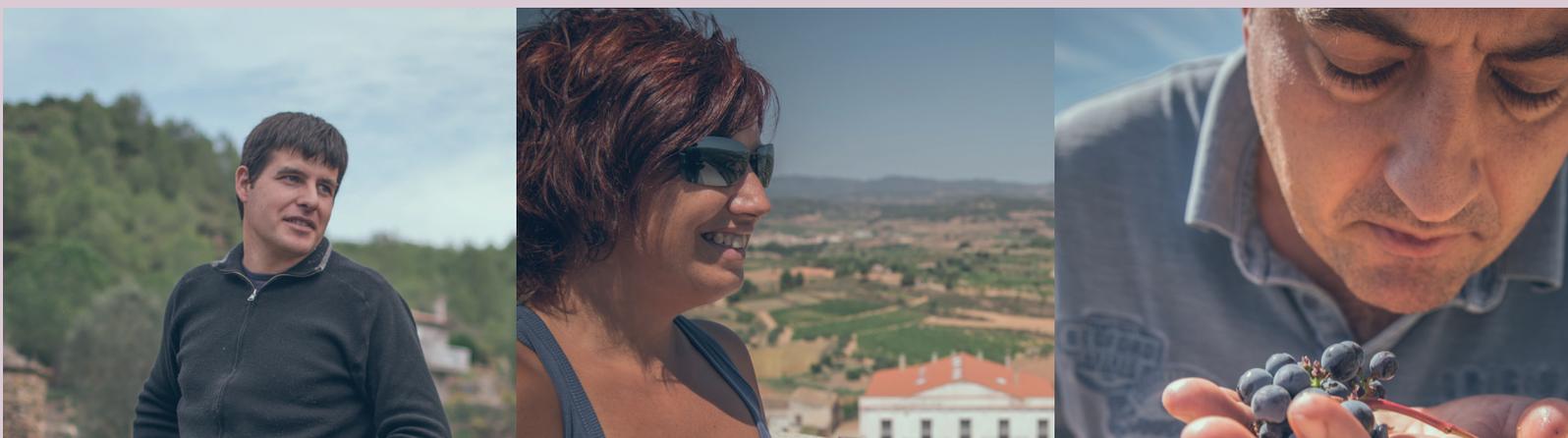
25
1991-2016



#retratosdevino

abril de 2017

UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI



TRES NUEVOS PERFILES AMPLIAN A SEIS EL CICLO SOBRE ENÓLOGOS DE LA URV

Roser Amorós, Sergi Colet y Miquel Palau describen experiencias vitales y profesionales en los tres nuevos volúmenes de *Retratos de Vino*, editados en catalán, castellano e inglés en versión papel y digital

El ciclo *Retratos de Vino* se amplía a seis perfiles con la reciente incorporación de tres nuevos libros escritos por la periodista y sumiller Ruth Troyano Puig y con la fotografía documental de Maoz Eliakim. Las publicaciones recogen las experiencias vitales y profesionales de enólogos formados en la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona. Los nuevos volúmenes de la colección, editados por Publicacions URV, han salido a la venta este mes de marzo y son una inmersión en la vida de una enóloga, Roser Amorós, y dos enólogos, Sergi Colet y Miquel Palau, quienes con diferentes perfiles trabajan en regiones vitivinícolas diversas del país: DO Conca de Barberà, DO Montsant, DOQ Priorat, DO Penedès y DO Pla de Bages.

Los libros se editan en catalán, castellano e inglés y también tienen una versión digital disponible en la web de Publicacions URV. Algunas botellas de vino de las bodegas incorporan una etiqueta adhesiva con código QR que permite acceder al libro en formato digital a través del teléfono móvil y conocer directamente el autor de la referencia.

Los libros son reportajes en profundidad realizados mediante entrevistas personales y visitas a la viña y 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 personas y les ha dado libertad creativa en la enología.

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 y ilusiones y retos de futuro profesionales. El proyecto se inicia en agosto de 2016 con una visita previa a la vendimia en las fincas de la Bodega Carlania, donde la enóloga Roser Amorós realiza el asesoramiento enológico; sigue con el fin de la vendimia y los primeros mostos a Colet Vinos, proyecto de elaboración de espumosos dirigido por el enólogo Sergi Colet, y se completa con el paisaje de otoño en los viñedos de Abadal, el Pla de Bages, que descubre el enólogo Miquel Palau. Es, por tanto, también una colección que permite recorrer diferentes momentos del ciclo anual de la viña y el cambio que experimentan las cepas, así como los pensamientos y reflexiones de cada enólogo 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.

En el 25.º aniversario de la Facultat de Enologia de la URV esta colección quiere servir también de reconocimiento a la labor desarrollada por el profesorado y el personal de administración y servicios. 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.



De la Conca de Barberà al Pla de Bages, pasando por el Penedès

Los tres nuevos libros relatan la puesta en valor del trepat en la Conca de Barberà, la apuesta del Penedès para los vinos espumosos de calidad y la recuperación del vino de tina al Pla de Bages, donde las construcciones de piedra seca se cuentan por miles.

La voz del enólogo es la protagonista de todas las publicaciones y se puede ver reflejada constantemente a través de las citas que hay transcritas. Roser Amorós es una flying winemaker con más de veinte años de experiencia y un método y orden envidiables en el ejercicio de su profesión. “Mi trabajo es dar garantías para que el vino sea bueno y de calidad”, dice. Nacida en Barberà de la Conca, el libro describe el vínculo personal y profesional con el trepat y la DO Conca de Barberà principalmente, pero también las infinitas colaboraciones enológicas en que participa dentro de Cataluña y también fuera; defiende a menudo el uso de la fitoterapia y la biodinámica, al considerar que los efectos positivos que tienen en las personas también pueden recaer en el vino. Sergi Colet, por su parte, es el enólogo y propietario de Colet Vinos, en el Penedès, desde donde elabora espumosos de extrema delicadeza y sutilidad. “Nuestro proyecto está basado en la viña y la tierra”, defiende desde una posición no siempre fácil ante la industria del cava. “Vender viña y factor añada”, reivindica desde Sant Martí Sarroca, en la finca familiar El Romero, donde nace el proyecto rodeado de olivos centenarios. Miquel Palau, finalmente, es un enólogo admirado y reconocido dentro y fuera del grupo Abadal, de quien se destaca el conocimiento y la humildad. “Si tenemos un objetivo, es reforzar el signo de identidad”, afirma, convencido de que el trabajo enológico en Abadal no es sólo elaborar vinos de calidad, sino también recuperar el patrimonio vitícola de la DO Pla de Bages, como demuestra cada año con la elaboración del vino de tina.

Las voces de los tres enólogos son sinceras y transparentes como el trabajo que hacen en la viña y en la bodega. Manifiestan su preocupación por los retos que tiene hoy el mundo del vino y explican cómo se enfrentan, principalmente al cambio climático. Hay también un reto compartido, que es recuperar y preservar el paisaje del vino y la viña, las costumbres y las tradiciones heredadas, defender las variedades autóctonas y acercarse al perfil de vino que refleja el momento, siendo fieles a lo que para ellos es el vino, un espejo de la vid y de la añada.

Del paso por la Universidad Rovira i Virgili coinciden en resaltar la “relación familiar” que crearon profesores y estudiantes durante los primeros años de estudio en Tarragona. También la importancia de las clases de viticultura con el profesor Agustín Villarroya, con un amplio conocimiento de la viña, o la inspiración del biólogo José Luis Pérez, entonces profesor. A Roser Amorós, Sergi Colet y Miquel Palau 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. Son tres enólogos que han abierto caminos diferentes, que se sienten muy cómodos en el ejercicio de la profesión a pesar de la intensidad y los sacrificios que conlleva y que, con los tiempos, han aprendido a compaginar esta dedicación con la vida personal y familiar.



Espacios de inspiración

Todos los libros tienen 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 cualidad 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. A continuación, 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 en torno al primer contacto del enólogo con el vino, la URV, la vida y el marco cultural.

Retratos de Vino incluye un apartado en que se da valor a uno de los principales instrumentos de trabajo de los enólogos, las manos. También en esta sección hay versos y referencias musicales que enaltecen su valor fundamental en la viticultura. La parte final del libro es una guía breve de restaurantes y *wine-bars* que recomiendan los propios enólogos. Con frecuencia son espacios que los inspiran y donde el vino tiene una presencia más que destacada.

Esta colección destina un espacio para que enólogos, sumilleres y personas que han seguido la trayectoria profesional de los protagonistas de los libros la valoren y contextualicen. Hay palabras de los enólogos Jean Natoli, Gerard Jané y Anna Gallisà; los sumilleres Miguel Gómez (Restaurante Sant Pau, de Carme Rusalleda) y Xavi Nolla (Grupo Codorniu), y de viticultores como Jaume Sabaté (Mas Plantadeta) o Jordi Castellví (Can Grau Vell).

JEAN NATOLÍ, enólogo, sobre Roser Amorós

“Cuando conocí a Roser, estaba en su pueblo. Estábamos probando el vino de un vecino suyo, un Priorat, de hecho. [...] En ese momento yo buscaba un enólogo para que me ayudara a asesorar una bodega en Navarra. Le pregunté si le interesaba el trabajo. A pesar de estar a mucha distancia del Priorat aceptó la propuesta. Fue en el año 2001. Nuestra colaboración fue un éxito y duró mucho tiempo. Siempre fue muy agradable, llena de empatía y de humor. No le daba miedo tomar la iniciativa en cuestiones de trabajo. Intentamos desarrollar otras colaboraciones con otras bodegas en España. Lo logramos, pero nunca duraron demasiado. En nuestro trabajo hay que dar tiempo al tiempo. Y después de diez años, lo dejamos. Pero espero iniciar una nueva colaboración algún día.”

JESÚS BARQUÍN, cofundador del Equipo Navazos, sobre Sergi Colet

“Nuestra colaboración surgió de una previa y mutua (creo) admiración por lo que respectivamente hacemos cada parte en nuestro ámbito. En lo que se refiere a los espumosos del Penedès (cavas incluidos), opinamos que Colet es uno de los tres o cuatro grandes en cuanto a calidad, aun manteniendo su carácter de pequeño productor familiar. Es especialmente destacable su apego al viñedo y al concepto de que los vinos nacen en la viña (¡por supuesto!). En particular, los vinos con los que colaboramos creemos que son verdaderamente excepcionales [...]. Y, cuando digo «excepcionales», lo digo con todas las consecuencias. No me extraña que el Extra Brut esté seleccionado como uno de los grandes vinos del mundo en el libro *1001 vinos que hay que probar antes de morir*”.

GERARD JANÉ, enólogo para Jané Ventura, sobre Miquel Palau

“Hizo dos vendimias en Jané Ventura. De él solo puedo decir cosas positivas. Es una persona con gran capacidad de trabajo. Es observador, detallista, entusiasta, comprometido, con sentido de equipo. Valiente para reinventar técnicas y uvas en desuso, y con un sentido práctico y expeditivo a la vez, algo necesario para tomar decisiones, liderar proyectos y equipos. Enamorado del territorio y de su historia. Creo que la gran empresa donde trabaja está aportando hechos diferenciales propios de los enólogos más románticos e implicados en su patrimonio. Así consigue que la empresa tenga más alma y conecte, al mismo tiempo, con los consumidores más apasionados”.

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. Se podrá encontrar en las librerías habituales y en librerías especializadas, museos del vino y otros establecimientos culturales relacionados con el sector. El próximo año se seguirá ampliando la colección con los retratos de dos enólogos más formados en la Facultat d'Enologia de la URV y que lideran proyectos enológicos en la DO Alella y en la DOQ Priorat.

Los libros se podrán comprar por internet a 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** y **#wineportrats**.

[Podéis descargar las cubiertas y el dossier de prensa en el siguiente enlace:

<http://www.publicacions.urv.cat/noticies-sp-742790655/34-noticies/638-en%C3%B2legs-de-la-urv>]





ROSER AMORÓS – CARLANIA CELLER

“No debe sorprendernos que la fitoterapia y la biodinámica tengan efectos positivos tanto en el vino como en las personas”

Literatura_

A veces, cuando daba con un grano arrugado que había pasado inadvertido a los recolectores, rescataba la uva Fer Servadou y se deleitaba con su sabrosa dulzura. Al llegar al final de cada hilera, armaba una pira con los sarmientos podados y tomaba una rama encendida de la hoguera anterior para prender una nueva. El acre olor del humo se sumaba al placer del trabajo.

La bodega, Noah Gordon

Retrato escrito_

En Barberà de la Conca la conocen como la hija de Ca l’Alicantí, Ca la Campanera, Cal Calderón y De l’Abadia. Es una mujer discreta y prudente. “Tímida”, añade ella sin esconderse. Roser Amorós saluda con simpatía a los vecinos cuando se los encuentra por las calles, que transita a menudo porque en el pueblo residen todavía sus padres y su hermano, y ella también tiene una parcela pequeña, pero muy especial, de trabajo. Nació en la abadía de Barberà de la Conca, un pueblo que hoy se calcula que tiene un millar de habitantes, pero vive desde hace años en Poboleda, donde se dice que los monjes cartujos se establecieron primero para confirmar la idoneidad de vivir después, en silencio, en Escaladei. Tiene la sierra de Montsant a un paso. Un espacio místico, iluminado aunque el día esté nublado, como la abadía. Seguramente en ambos lugares se puede descubrir la fe sin necesidad de hacerse creyente.

Se muestra convencida de que el carácter de la tierra marca a su gente. No es de extrañar, pues, que la paz que se respira en la abadía y el Montsant la hayan modulado. Se graduó en la segunda promoción de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona, pero se matriculó en la primera, cuando se estrenaban los estudios de Enología que han superado un cuarto de siglo de vida. Accedió a ellos a través de una entrevista que recuerda, a la perfección, divertida. Vivió rodeada de viñedos desde pequeña en la Conca, pero nunca había pensado en dedicarse a la enología. Es autónoma desde el año 2001 y le gusta hacer vino para compartir con amigos. Tiene una gran capacidad de adaptación a cada región de vinos y a cada sensibilidad manifiesta; seguramente, su carácter afable y empático juega a favor.

Qué dicen de ella_

“Fue muy meticulosa a la hora de ofrecer su opinión sobre el vino. En algunos casos, mostró un gran conocimiento técnico [...] Siempre pienso que las mujeres están hechas para asesorar sobre vino. ¡Roser es muy buen ejemplo” **Jean Natoli**, enòleg

Nos recomienda_

El Portal 19 (Barberà de la Conca). “Está muy bien gastronómicamente hablando y tiene una buena selección de vinos de la Conca de Barberà”. Un punto de coincidencia con Roser es sin duda el lema que promueven sus propietarios: “Nuestra cocina transmite sinceridad” .

<http://www.retratsdevi.cat/cat/perfils/26/roser-amoros>



SERGI COLET – COLET VINS

“Tenemos que vender viñedo y el factor añada”

Poema_

*En equilibrio,
muy lentamente nos alzan
castillos de ensueño.
Sensatez, ¿no podríamos
acogernos para siempre
en tu refugio?*

“Nosaltres tots, castellers”, Salvador Espriu

Retrato escrito_

“En la finca Romaní hay un paseo impresionante de olivos, dos hileras de la variedad meña, cuarenta y siete árboles en total. Para las Olimpiadas de Barcelona, en 1992, nos las querían comprar, a un millón y medio de pesetas cada olivo... Hace doscientos años que están en Sant Martí Sarroca... Mi padre y yo nos preguntábamos: “¿Tú crees que tenemos poder para moverlas de sitio? Los humanos no tenemos derecho a modificar la naturaleza”.

Sincero, humilde, claro, directo, respetuoso con los árboles como lo es con el vino. Sergi Colet es enólogo, pero le gusta reivindicar el trabajo de payés. Desde 1783 su familia se ha dedicado a la viticultura en el corazón del Penedès y él lidera una nueva generación formada en la Universidad, heredera de las experiencias de su abuelo y de su padre, con ganas de legarlas a las generaciones futuras. Tiene dos hijos de seis y diez años, con quienes juega a descubrir los aromas del vino: “Anoche bebía un Xavier Clua tinto (D. O. Terra Alta) y les preguntaba si le encontraban fruta o flor primero, y después si la fruta era melón o higo”. Cuando era pequeño, él también probaba el vino con su abuelo y recuerda que los domingos, en la finca Romaní, destapaban botellas de cava y Vichy a partes iguales, con sus abuelos, padres y tíos.

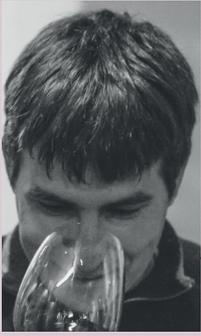
Qué dicen de él_

“En lo que se refiere a los espumosos del Penedès (cavas incluidos), opinamos que Colet es uno de los tres o cuatro grandes en cuanto a calidad, aun manteniendo su carácter de pequeño productor familiar. Es especialmente destacable su apego al viñedo y al concepto de que los vinos nacen en la viña (¡por supuesto!).” **Jesús Barquín**, cofundador del Equipo Navazos

Nos recomienda_

Cal Lluís (Sant Martí Sarroca). “Una carta de vinos viejos y muy bien conservados. Casi lloro cada vez que lo visito. No hay nada caliente; son viandas, embutidos, quesos... pero hay una sensibilidad muy grande y una carta de vinos fantástica, con copas Riedel. Allí probé un Jean Leon del 1979 por treinta y nueve euros... El vino tiene un protagonismo muy grande”. Incluso se pueden encontrar vinos y cavas solo del municipio. La sensibilidad al vino la resume muy bien la cita de Victor Hugo que introduce la carta: *C’est Dieu qui créa l’eau. Mais l’homme fit le vin*”.

<http://www.retratsdevi.cat/cat/perfils/31/sergi-colet>



MIQUEL PALAU - CELLER ABADAL

“No tengo bodega y me siento del territorio, que es patrimonio de todos. Y tengo una motivación muy alta por conocerlo a fondo”

Poema_

*Hay que vencer esta niebla,
binza de cebolla,
que nos desgarran las entrañas
y nos humedece el alma.
Hay que vencerla para poder injertar a los hijos
con pie madre de sabiduría.*

Poemes de pedra seca, Nati Soler Alcaide

Retrato escrito_

“Es actitud, ilusión, honestidad. No tiene por qué ser difícil, pues la tierra y el producto impregnan. Es un enólogo que respira sinceridad, actitud, compromiso, mucha implicación. Es un activo que valoramos”. Valentí Roqueta, presidente del grupo Roqueta Origen, se deshace en elogios hacia Miquel Palau, director enológico. Todo el mundo le reconoce la curiosidad y la humildad. Destaca asimismo su capacidad de organización y sus constantes ganas de aprender. Miquel (Micky para los compañeros) trabaja en una empresa familiar que no es de su propiedad, pero se siente como en casa. Y hay algo que le estimula por encima de todo y lo expresa así: “Recuperar la historia vitivinícola nos aporta valor y sentido. Nos queda mucha identidad por encontrar en la D. O. Pla de Bages, y eso es lo que me motiva”.

El enólogo lo afirma con rotundidad en una cata que imparte en Monvínic sobre variedades ancestrales recuperadas. No solo por romanticismo elabora el vino de tina de Mas Arboret. “Gracias por la lección de patrimonio histórico”, escribe en Twitter Toni Massanés, director de la Fundación Alicia, tras asistir al primer descubado de este vino. Una iniciativa que incitó el sumiller Josep Roca, Pitu, desde su primera edición, en 2013.”

Qué dicen de él_

“Es observador, detallista, entusiasta, comprometido, con sentido de equipo. Valiente para reinventar técnicas y uvas en desuso, y con un sentido práctico y expeditivo a la vez, algo necesario para tomar decisiones, liderar proyectos y equipos. Enamorado del territorio y de su historia. Creo que la gran empresa donde trabaja está aportando hechos diferenciales propios de los enólogos más románticos e implicados en su patrimonio. Así consigue que la empresa tenga más alma y conecte, al mismo tiempo, con los consumidores más apasionados.” **Gerard Jané**, enólogo para el Celler Jané Ventura

Nos recomienda_

Pizzeria Restaurant Al Punt (Artés). “Dami Vila siempre nos sorprende. Tiene un sentimiento propio en la selección de los vinos y pruebo todo lo que me recomienda. Siempre le dejo que me sorprenda. Es el alma del establecimiento y anima a los clientes a consumir. Siempre que vamos, veo vino en todas las mesas, aunque podrían tomar otras bebidas”.

<http://www.retratsdevi.cat/cat/perfils/22/miquel-abadal>



DO Penedès-Clàssic Penedès
SERGI COLET

Fredi Torres [enòloga]:

Colet es sobre todo finura, una personalidad única (...), me recuerda a la Champagne por la delicadeza, la personalidad y la sensibilidad. Son unos vinos encantadores y un ejemplo de trabajo bien hecho.



DO Conca de Barberà
ROSER AMORÓS

Jean Natoli [enòloga]:

Nuestra colaboración fue un éxito y duró mucho tiempo. Siempre fue muy agradable, llena de empatía y de humor. No tenía miedo tomar la iniciativa en cuestiones de trabajo.



DO Pla de Bages
MIQUEL PALAU

Gerard Jané [enòloga]:

Es observador, detallista, entusiasta, comprometido, con sentido de equipo. Valiente para reinventar técnicas y uvas en desuso, y con un sentido práctico y expeditivo a la vez (...) Enamorado del territorio y de su historia.



#retratosdevino

abril de 2017

UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI