

Descobrim la Viticultura i Enologia del Baix Empordà

Josep M Puiggròs i Jové

La secció de Viticultura i Enologia va organitzar el passat 10 d'abril una sortida per conèixer el "vi de pagès de Calonge". Aquesta activitat va ser preparada pels nostres consocis: Josep M Poch, Ramon Badosa, Eduard Puig, i Tomàs Rubio.

La visita als cellers de "Mas Molla" i "Mas Ponsjoan" ens va permetre conèixer un concepte de viticultura i enologia diferent al que ens trobem en els cellers que fins ara hem visitat.

Primer de tot ens varen mostrar unes quantes varietats de ceps autòctons, molt minoritàries i que pràcticament avui només es troben en aquesta zona i són els mateixos productors que en fan la multiplicació gràcies al seu propi empeltat, assistim a una lliçó pràctica d'empeltar.

En segon terme varem poder veure el procés d'elaboració dels vins i tastar-los. El procés enològic continua la tradició dels pagesos d'aquesta zona del període immediat a la fil·loxera.

Cal dir que els propietaris dels dos cellers ens van atendre magníficament i en les dues visites es va originar entre tots un ampli debat sobre aquest sistema de producció. Varem complementar el dia amb una visita al museu de suro de Palafrugell.

Fundació Remença XXI i el vi de Calonge El dos cellers visitats formen part d'una organització que es diu Fundació Remença. El Mas Ponsjoan un dels que varem visitar va ser el lloc de creació de la fundació. Aquesta va ser creada l'any 2004 i en formen part una vintena d'explotacions vitivinícoles tradicionals de Calonge i Vall-Llobrega que segueixen la filosofia següent de cultiu i elaboració: per les varietats, com ja hem avançat han preservat i cultiven les varietats que de sempre han tingut en aquests masos i que provenen de l'època prefil·loxerica. Cal destacar entre d'altres de les blanques: la garnatxa blanca, la garnatxa roja, macabeu, malvasia, picapoll, xarel·lo, xarel·lo roig, cua d'ovella, grec (aquesta caldria esbrinar si es la varietat històrica medieval). Com a varietats negres, cal destacar en primer terme el Jaqué que a més a més és resistent a la fil·loxera i es va utilitzar amb hibridacions també com a porta empelt. L'abeller que caldria esbrinar si es l'antiga uva apiane dels romans i grecs, carinyena, monestrell, negre calmet, sumoll, roig, ull de llebre i d'altres tan blanques com negres.

El cultiu es fa de forma biològica i la verema es fa esglaonadament segons maduració de les varietats encara que a la fi en el vi sortiran barrejades totes les que es cultiven en una parcel·la. Un cop s'ha fet el premsat es va posar en uns bocois de fusta de 600lt. No s'hi posa sulfits i únicament es fa servir "lluquet" abans de posar el most o de

trasbalsar. L'embotellat es fa en ampolles de cava , i es pot "apadrinar" una bota entre una persona o varies. Tota la venda es fa de forma directa. Les finques aprofiten per practicar agroturisme i agricultura de proximitat oferint en la mateixa venda a la finca fruita , hortalisses , oli i altres productes que individualment cada productor fa. També ofereixen tast de vins acompanyats de productes de la terra.

Aquesta associació va publicar un llibre que es diu **Un vi viu**, del que en son autors Joan Alegret, Carles Serra i Josep Maymi (2005) en el que s'hi pot trobar tota la informació d' aquesta zona i els seus vins.

Un dels objectius de la fundació és aconseguir que la zona sigui anomenada com "zona d'interès etnològic " i segons ens diu el Sr. Manuel Comas, propietari de Mas Ponsjoan tenen un expedient encallat al departament d'Agricultura .

Han aconseguit, no únicament influir en el sistema productiu , sinó també de la defensa del territori agrari en front de l'urbanisme desarrollista" que als anys 70 del segle passat considerava urbanitzable tot aquest territori.

En les nostres intervencions exposem que trobem molt be la preservació del patrimoni varietal, però discrepem sobre la seva filosofia de l'elaboració del vi. Creiem que l'enologia ha evolucionat de manera que ajuda molt a la qualitat del nostres vins a nivell mundial i la nostàlgia de que tot el d'abans era millor, no sempre dona un resultat òptim . Ara be els diumenges per la tarda tenen els masos plens de barcelonins principalment que aprecien aquests productes. Els dos cellers estan molt ben preparats per rebre gent i explicar la seva filosofia

Acabem, com hem dit amb la visita al Museu del suro que fa poc es va reinagurar . Aquest mostra el procés d'elaboració del suro en que Palafrugell va ser un dels centres més importants tan per l'elaboració com per la comercialització. La comarca de la Selva va saber aprofitar molt bé l'alsina surera i d'aquest suro una de les utilitats més important ha sigut per a fer taps de vi i cava. Finalment us deixo amb el text següent per que podeu fer la vostra reflexió.

" Un vi molt especial .Diferent de tots els altres . Un vi que és viu. Els altres vins moren: per bons que siguin o semblin, són vins en llibertat condicional , dominats per la química i la física dels enòlegs. El vi de Calonge , en canvi evoluciona i canvia des de que comença a bullir el most . Va canviant a la bóta , ja convertit en vi .Continua canviant mentre és a l'ampolla . I canvia fins i tot mentre se'n fa la digestió . Els vins d'ara s'estanquen , empresonats per la tècnica i les formules dels enòlegs , però el vi de Calonge no mor mai . És un vivíssim i saludable testimoni de les formes de vida i de treball d'abans , fonamentades en la saviesa tradicional , en el respecte a la natura i en l'estalvi de mitjans"

Antoni Puigverd *Un vi viu* ,pròleg pp7



Celler Mas Ponsjoan amb el seu propietari Manuel Comas en el moment d'intercanvi de publicacions