

Talcomraja. Vins partisans amb caràcter maresmenc

Enfilat en un rial que desemboca a Arenys d'Amunt, a la finca de can Pau Bernadó s'hi amaga un dels projectes vinculats al sector primari i a l'amor a la terra més engrescadors del Maresme i de les serres del Montnegre i el Corredor: l'associació Pensa en Vi i el seu fruit més preuat, els vins naturals i artesanals del Celler Talcomraja.

L'Emma i en Joan, masovers de la finca, són els emprenedors d'aquest projecte de vinya i de vida. No són propietaris de terres ni descendeixen de cap llinatge de vinaters i, de fet, com reconeixen, de fer vi «no en teníem ni idea», però a poc a poc, amb esforç i il·lusió han anat descobrint, experimentant i ampliant el seu coneixement del món vitivinícola. Com explica en Joan, «el celler ha estat un procés d'aprenentatge compartit», primer contactant amb els savis del territori i, més endavant, a través de la formació acadèmica i experimental.

El Celler Talcomraja neix oficialment l'any 2013, gràcies a un projecte cooperatiu de micromecenatge que va permetre el condicionament de l'antiga cort de can Pau com a celler, així com la compra del material essencial per poder elaborar vi, com la premsa, la desrapadora i tres

entenent aquest com un espai de convivència i gaudi amb la resta d'éssers vius, apostant decididament pel respecte per la biodiversitat i potenciant un consum ètic i responsable. I damunt d'aquests fonaments neix Talcomraja, un celler familiar que s'empel·la dels principis de la sostenibilitat, la biodiversitat i la sobirania alimentària. Un microceller que pretén abastir-se únicament de la quantitat de raïm necessària perquè una família pugui subsistir econòmicament.

Fins l'any 2016, en Joan i l'Emma han treballat, de manera manual, unes dues hectàrees de vinya ubicades en dos trossos de terra de la comarca natural de l'alt Maresme.

Una hectàrea de vinya es troba als peus de la serra del Corredor, a la finca de can Falquer de Mataró, a tocar de Sant Martí de Mata. És un vinya de merlot i una mica de syrah que es va plantar fa més de quinze anys i que pràcticament no s'ha adobat mai. Aquest fet permet que la productivitat dels ceps sigui molt escassa oferint un raïm de gran qualitat.

L'altra vinya, de merlot i cabernet, ocupa quatre bancals de la finca de can Vallfogona de Sant Cebrià del Vallalta, als contraforts marítims del Montnegre. La fórmula que ha permès que ambdues vinyes formin part del Celler Talcomraja ha estat mitjançant acords de custòdia del territori amb els propietaris de les finques.



Celler Talcomraja, a l'antiga cort de can Pau Bernadó.
Fotografia: La Central de can Jalpi.

dipòsits d'entre quatre-cents i sis-cents litres cadascun.

L'embrió del celler és Pensa en Vi, una associació lúdica i cultural que arrenca l'any 2009 amb l'ambició objectiu de recuperar les vinyes a la comarca del Maresme tot relligant els aspectes socials, econòmics i culturals vinculats a l'entorn de la vinya i el vi.

El projecte Pensa en Vi es defineix com a «rupturista amb les actuals dinàmiques en gestió del territori».



Ceps de la vinya de can Falquer a Sant Martí de Mata.
Fotografia: Celler Talcomraja.

L'objectiu inicial de l'Emma i en Joan era replantar i treballar l'hectàrea de l'antiga vinya de la finca de can Pau Bernadó però, per problemes amb la legislació vigent, únicament han pogut plantar quatre parcel·les molt petites per a l'autoconsum. Així, actualment aquesta vinya no subministra raïm per al celler, però sí que s'utilitza per a les visites guiades que organitzen per donar a conèixer el projecte i la seva metodologia de treball. Les varietats de la petita vinya de can Pau són cabernet, garnatxa, ulldelebre i directe, una varietat molt antiga de raïm.

Recentment, i amb l'ajuda d'amics i voluntaris, han plantat set mil cinc-cents ceps en dues hectàrees i mitja a la plana de can Sala de Dalt, una finca ubicada al terme d'Arenys de Munt. Les varietats plantades són pansa blanca i monestrell, i calculen que començaran a produir vi d'aquí a quatre anys.

Segons en Joan, l'àmbit geogràfic on viu i fa vi és una zona privilegiada, on el tipus de sòl i els boscos de castanyers, cirerers i alzines sureres proporcionen part de la matèria prima imprescindible per poder elaborar vi: «El sòl és de sauló, un sòl àcid que és ideal per al conreu de la vinya. Hi ha raïm, fusta per fer bótes, suro per fer taps. Crec que s'hi podria elaborar un vi que representés ben bé beure't el territori. Un vi d'aquí, fet amb recursos d'aquí.»

Durant l'any 2016 el celler Talcomraja ha tingut una producció de 4.000 ampolles, inferior a la previsió inicial a causa de la sequera de l'estiu passat. Per a aquest any 2017, l'objectiu és superar les 6.000 ampolles anuals.

Una de les particularitats dels vins del Celler és que



Vins embotellats del celler Talcomraja.

Fotografia: Celler Talcomraja.

es vinifiquen en dipòsits de volum inferior a 1.000 litres, cosa que, segons en Joan, «garanteix un control acurat de l'evolució dels vins». L'altre tret diferencial dels vins Talcomraja és que no s'hi afegeixen llevats seleccionats per iniciar el procés de fermentació. Aquest fet produeix una fermentació més lenta que alhora proporciona als vins uns gustos més espontanis i autèntics. En definitiva, els gustos reals de la pròpia vinya.

Els vins ecològics del celler Talcomraja es defineixen com a vins partisans, és a dir, festius perquè són vins vius, frescos i alegres; saludables, perquè segueixen les pautes de la viticultura ecològica, i combatius, perquè segons en Joan són vins que «creuen en la sostenibilitat,

la dignificació de la pagesia, la cura del territori, l'amor a la terra, la igualtat entre homes i dones, i les llibertats individuals i col·lectives».

Si voleu conèixer i tastar els vins del Celler Talcomraja podeu trobar més informació a la pàgina web:

www.talcomraja.com



En Joan Munich, durant un guiatge per la finca de can Pau Bernadó d'Arenys de Munt.

Fotografia: La Central de can Jalpi.

Sergi Travessa Danés