

—Però, en realitat, sou complementaris, perquè ell confecciona moda per a l'home.

—També dissenya per a dona. Encara més, li exigesc que ho faça, perquè pense que decantar-se únicament per un estil pot resultar compromès. A més, quan hom porta el disseny als gens, com ell, ha de saber expressar-se en tots els registres. Un dissenyador crea qualsevol tipus d'objecte: joies, sabates, bosses... el que li vinga de gust. Jo, per exemple, vaig dissenyar aquest edifici, tant per fora com per dins.

—La veritat és que no us heu limitat en absolut, perquè també us heu atrevit a fer la indumentària del València CF i, fins i tot, els uniformes d'Iberia.

—No tothom està capacitat per a fer-ho. Els uniformes tenen uns perfils molt específics: comoditat, elegància, imatge... I això per a un dissenyador convencional de moda resulta complicat. Jo vinc del disseny industrial. Com que ningú no apostava per comercialitzar els meus dissenys, vaig crear-me una empresa a mida. Em vaig veure obligat a aprendre com funcionava la indústria i el màrqueting, cosa que m'ha estat molt útil després. Guanyar el concurs d'Iberia en aquella època va ser molt important. Després he fet vestits de treball per a moltes empreses fins arribar al gran repte, que va ser el disseny de la indumentària del València. Hi havia una experiència prèvia a Itàlia, amb Dolce & Gabbana i Armani, però ací era la primera vegada que un dissenyador vestia un equip de futbol. Va ser un èxit en tots els sentits.

—Per acabar, hi ha algú a qui us encantaria vestir?

—A tu, per exemple. Per què no? El nom no fa la persona. No vull vestir tal senyoreta perquè siga molt coneguda i puga vendre la meua imatge. La meua imatge ja és prou consolidada. No és aquest el tipus de dona que busque. En canvi, una dona que normalment no pense que la puga vestir un dissenyador és la dona que m'agradaria vestir. Tu no has pensat que jo poguera fer-te un vestit en cap moment. Però de segur que aconseguiria, dins el teu estil, traure't el màxim partit. I descobriria una part de tu que, probablement, no coneixes.

*Cristina Simón*



## Quan el vi és una excusa

En només tres anys, el celler la Muntanya, nascut de l'empenta de dos autodidactes de Muro d'Alcoi (Alcoià), ha aconseguit de situar-se a l'avantguarda de la vitivinicultura del País Valencià. A més, ha fet reviscolar el respecte per l'agricultura allí on s'havia abandonat.

**J**oan Cascant arriba amb el temps just a la cita. Acaba d'arribar de la Cambra de Comerç d'Alcoi, on ha assistit a un curs per a aprendre a bastir una empresa al voltant del Celler la Munta-

nya. I sense quasi demanar-li-ho, Joan comença a explicar la història d'un projecte —el de fer un celler— que mai no es va esdevenir. Perquè la història del Celler la Muntanya és, en realitat, la histò-

## Un nom per a terres mores

El Celler la Muntanya treballa amb raïm de les varietats verdil, boval, monestrell, giró i sirà. D'aqueix raïm, que es cultiva dispers per tots els pobles al voltant de Muro, han eixit dos vins amb manifestes reminiscències àrabs: Albir, per al vi blanc, i Almorroig, per al negre. Segons explica Cascant, la presència àrab a la zona va coincidir amb el moment d'esplendor del cultiu de la vinya. "Havíem pensat en diversos noms per al negre i uns dels noms que dèiem era 'Almorroig', que són unes planícies que hi ha prop de Muro. Vaig preguntar a un berber que treballa ací al costat i em digué que, en la seua llengua s'anomena 'praderia'. I 'Almorroig' es va quedar".

En aquest intent perquè els vins del Celler la Muntanya espresmin tota l'essència del territori d'on procedeixen, l'etiquetatge s'ha fet en la llengua de la terra. "Tot això que ens ha passat—diu Cascant—en castellà, seria inconcebible. Açò és una cosa de la nostra terra i hem deixat que el raïm s'expressara tal com és. I s'ha expressat en valencià!"

ria d'una afecció que ha anat atrapant els seus protagonistes fins a convertir-los, en només cinc anys, en els responsables d'un inesperat renaixement de la cultura del vi a la comarca de l'Alcoià. Sense saber gaire bé com, Joan i el seu soci, Toni Boronat, s'han trobat envoltats de barriques i vinyes, s'han amarats d'un argot que transita entre el *coupage* i el *terroir*, i han convertit la seua vida diària en un embolicat trencaclosques on han encaixar les feines respectives amb la vida exigent d'un cellerer nouat. La recompensa als sacrificis ha estat l'excel·lent acollida d'uns vins amb aroma i sabor de Muro d'Alcoi.

L'origen del Celler la Muntanya s'ha de cercar a l'any 2003. Joan i Toni són un parell de col·legues que des de sempre han compartit l'afecció pel vi. Com a molts més, els agrada el bon vi i es decideixen a seguir l'exemple

de les nombroses llars valencianes on es fa "vi per a casa". "A Muro i als pobles del voltant tota la vida s'havia fet vinya, però ha anat desapareixent" explica Cascant, que explica l'esquema que s'ha repetit a tants indrets del País Valencià i que diu que allí on hi havia una tradició vitivinícola, va quedar sepultada pel vi a doll i la inèrcia d'unes cooperatives que pensaven més en la quantitat que no en la qualitat. "Alguna gent continuava fent-se vi per a casa. I així va començar el meu soci Boronat. Provàrem el vi que havia fet i vam comprovar que al menys es podia beure. Ens compràrem algun llibre i començarem a pensar a fer un celler per fer un bon vi". El pas següent va ser adreçar-se als agricultors locals per saber quines varietats de raïm hi havia a la zona. "I aleshores, ens n'anàrem a veure algun celler del País Valencià

i del Priorat. I ens van atrapar!", explica Joan, divertit. Després feren un curs d'enologia "i ens vam sorprendre perquè allò que ensenyaven al curs, nosaltres ja ho sabíem (però això no ho contes, que semblarà molt pretensions!)", deixa anar amb una modèstia franca, alhora que recorda, per enèsima vegada, que el projecte hauria estat impossible sense l'ajuda de vitivinicultors com Joan Llovell, Rafa Cambra o Pau Calatayud. Adquiriren les primeres màquines necessàries per a produir vi. I aleshores va ocórrer quelcom màgic: "Vaig escriure un correu electrònic a Josep Lluís Pérez (considerat el pare dels vins del Priorat) parlant-li del que portàvem al cap, així com un poc *romanticot*, parlant de la terra, de la recuperació de l'agricultura. I va contestar! I va dir que volia visitar-nos. I el dia que vingué, Toni i jo estàvem com



**“La innovació del projecte va ser de propiciar que els petits propietaris de terreny plantaren vinya de nou en indrets on, altrament, haurien plantat bardisses exòtiques.”**

els xiquets el dia de la comunió,” Pérez tastà el vi de la collita de 2004. La trobada anà bé. Tan bé, que es convertí en un “punt d’inflexió”.

—A partir d’aleshores, què?

—La visita ens va conferir autoestima i ens va fer adonar que açò havia deixat de ser una joguina. Vam adquirir un compromís molt seriós. Però ens calia, encara, definir què érem. Perquè açò no havia nascut com una empresa i, de sobte, s’hi podia convertir. Vam decidir que el nostre objectiu havia de ser la recerca de la qualitat. Per a fer-ho vam

incorporar Adrià i Marc Pérez com a enòlegs i socis del celler.

—A més, heu engrescat mig Muro perquè us proveesquen de raïm...

—Ens adonàrem que teníem a les mans una cosa molt bonica, una cosa que socialment i culturalment tenia un impacte. Si açò era un lloc on sempre hi havia hagut raïm, i l’estructura de la propietat era el minifundi, no hi havia més remei que trobar gent que s’il·lusionara amb nosaltres i plantara vinya per a nosaltres. Nosaltres dirigiríem l’operació i ens comprometríem que la inversió que fera cada llaurador li isquera rendible.

Les vinyes que tenim són vinyes contractades a termini mitjà i llarg en diferents tipus de tracte: o bé pel lloguer de la vinya, o bé per contractació del raïm segons la qualitat. Ens trobarem amb vinyes existents que calia recuperar, amb vinyes que el llaurador treballava amb nosaltres... La innovació del projecte va ser, no obstant això, de propiciar que els petits propietaris de terreny plantaren vinya de nou seguint el nostre esquema, en indrets on, altrament, haurien plantat bardisses exòtiques.

I, ara per ara, hem hagut d’aturar el projecte per la gran aflluència de gent que s’hi vol vincular, gent que sent el celler com a seu, que diu: “Aqueix vi és meu.” Açò és molt bonic!

Joan ho explica i s’emociona, com qui encara no es creu que el resultat d’aquest projecte que han batejat com a *microvinyes* ha estat un caldo que en la guia Penín de 2006, una espècie de bíblia del vi, ha obtingut una puntuació de 91 sobre 100. Al gerent de l’empresa, però, l’incomoda parlar d’aquest fet i prefereix explicar que un dels emplaçaments de les microvinyes del Celler la Muntanya és l’institut de Muro. Des del curs passat, “uns xavals de diversificació —amb problemes d’integració— s’encarreguen de mantenir la vinya. I els 700 alumnes procedents de tota la comarca es mengen l’entrepà veient créixer la vinya!”. I què hi ha dels agricultors que els deien, al principi, que estaven com cabres? “Alguns dels que aleshores ens van dir bojos, avui s’han afegit al projecte. Notem una cosa molt bonica: vas pel carrer i no passa dia sense que ens pregunten com va el vi, perquè la gent sent que el vi del Celler la Muntanya és seu”, comenta Joan amb una il·lusió que recorda la dels xiquets els matins del dia de Reis. Per acabar de tancar el cercle, el Celler la Muntanya ha engegat la iniciativa ViArt, que intenta crear una confluència entre el vi i l’art que conduesca a enaltir-ne la cultura, els seus productors i la terra d’on procedeix. “En aquests quatre anys, hem fet un màster de primera categoria en el món del vi, i en màrqueting, i en elaboració...”, diu Joan girant els ulls enrere, i sense ser capaç de dibuixar què els depararà aqueixa *joguina* que ja els ha canviat la vida. A ells i a mig Muro.

*Violeta Tena*