



PRATS I CAMPS

Joan Cascant, al celler La Muntanya, d'on surten els vins d'Almoroig i Albir.

La crisi ho ha posat tot de cap per avall. A Muro (Comtat) un grup d'intrèpids reivindica el minifundisme com a sistema de producció rendible i sostenible. Així funciona el celler de la Muntanya.

**A** 14 anys, Antonio Torregrosa ja exercia d'agricultor. A Gallanes, poble on va nàixer, es cultivava bona cosa d'oliveres, ametllers, arbres fruiters i vinya, molta vinya. Però Torregrosa, com tants altres treballadors de la terra per aquests verals, van arrencar molta vinya. La baixa –baixíssima– rendibilitat i les polítiques agràries empenyien a desfer-se d'aquella planta que portava més maldecaps que no beneficis. “Jo també vaig arrencar vinya perquè això no es podia suportar”, explica aquest veí de la comarca del Comtat. Tot va canviar ara fa cosa de cinc o sis anys, quan de manera quasi espontània es deixà embolicar per Joan Cascant, un delineant reconvertit en apassionat de la viticultura. Cascant li proposà una cosa innovadora, i tanmateix antiga: aportar la

## Un vi a moltes veus

seua producció de raïm a un celler –com han fet sempre les cooperatives– per a fer un vi de gamma mitjana-alta –com ja han fet cellers emergents al País Valencià aquest darrer decenni. El resultat ha estat una rendibilitat de la seua mitja hectàrea de vinya com no havia vist mai aquest agricultor de seixanta anys. “Els paguen el vi ben pagat –explica–. Com a agricultor estic millor que no estava.”

Torregrosa ha esdevingut un esqueix més d'un projecte que va brotar fa sis anys a recer de Benicadell. És a les fal·des d'aquesta serra que es va obrant el reviscolament del minifundi, una unitat de producció que la lògica econòmica havia sentenciat de mort. Es tracta de revalorar les petites explotacions agràries que són, al cap i a la fi, la raó de ser del paisatge mediterrani i la unitat bàsica sobre la qual, històricament, s'ha organitzat l'economia agrària. L'obra-dor d'aquesta resurrecció ha estat el celler La Muntanya, una instal·lació nascuda l'any 2004 amb una particularitat ben remarcable: no tenir vinyes. I no en té perquè les seues premses i dipòsits s'alimenten del raïm que els proveeixen des de 35 explotacions diferents, 35 microvinyes, com ells les anomenen. Es tracta de camps de conreu menuts, propietat de particulars que han passat de fer vi “per a casa” a fer raïm per al celler La Muntanya, com Antonio Torregrosa. Cadascú hi aporta la seua collita –en un procés meticulosament supervisat pels responsables del celler– i del conjunt sorgeix un vi negre –Almoroig– i un de blanc –Albir– que

ha aconseguit la benedicció de la guia Peñín i del crític Robert Parker, dos tòtems en aquest univers.

La iniciativa ha contribuït, humilment, al redescobriment de la terra com una font de riquesa a Muro d'Alcoi, que és on hi ha el celler, però també a la resta del Comtat o l'Alcoià. Pepe Gozávez, per exemple, és d'Agres. L'última campanya produí 1.500 quilos de raïm en 2,4 hectàrees i es declara "orgullós de formar part del projecte". "Fem la verema amb amics i és un dia de festa", explica. A recer de les microvinyes van sorgint "nous llauradors", explica Cascant, gent que no havia tingut contacte amb l'agricultura o n'hi havia tingut molt esporàdicament. "Són arquitectes, advocats... que tenen una miqueta de temps per a dedicar a la vinya. No són llauradors típics."

Com no ho són la cinquantena d'adolescents de l'institut Serra Mariola de Muro. També aquí ha germinat una microvinya de 200 ceps gràcies a la qual una cinquantena d'alumnes per curs "aprenen a podar, a dirigir les branques, a fer la verema...", segons que explica Pasqual Durà, professor de biologia. "Fa quatre anys, Joan es posà en contacte amb nosaltres -diu-. A l'institut ja hi havia un hivernacle i teníem un bancal buit. De manera que ens hi llançàrem i el resultat és molt bo." A principi d'octubre fan la verema que després envien a les premses del celler per a convertir-lo en el vi Almoroiç.

**En expansió.** L'èxit de les microvinyes ha fet que veïns de la Marina, la Vall d'Albaida i l'Alacantí sol·licitaren d'incorporar-se al projecte. Però els responsables de la iniciativa volen anar pas a pas, conscients que tracten amb un material sensible. Alguns altres cellers ja s'han interessat a aplicar el mètode de treball de les microvinyes i Joan Cascant s'ha fet un fart de viatjar, a Alcoi, a Castelló, a Madrid, a Granada... per a explicar què fan. "Sense pretendre-ho ni quasi adonar-nos-en, resulta que acomplim una iniciativa que forma part d'una manera de pensar emergent -explica Cascant-. Quan vam començar, açò era tota una aventura. Però la crisi ha posat de manifest que no tot pot ser créixer infinitament. Cal que ho repensem tot." Per a l'enòleg Adrià Pérez, soci del celler, la microvinya té uns "planteja-



PRATS I CAMPS

Un grup d'adolescents de l'IES Serra de Mariola treballa a la microvinya.

## Tocats pels Pérez

El celler La Muntanya, fundat l'any 2004, ha sabut situar-se entre el bo i millor de la vitivinicultura valenciana. Els seus promotors foren Joan Cascant i Toni Boronat, dos amics que començaren a fer vi com un passatemps i que han acabat convertint-ho en el motor de la seua existència. Al nucli de l'equip també figuren, com a enòlegs, Adrià i Marc Pérez, fill i nebot de Josep Lluís Pérez, considerat un dels impulsors del renaixement del Priorat. Fan "el vi que a nosaltres ens agrada", explica Adrià. I, segons que sembla, als crítics també els agraden els vins que sorgeixen del monestrell, garnatxa, boval, bonicaire (vi negre) i de la malvasia, messeguera, garnatxa blanca, macabeu i verdil (vi blanc). A la darrera guia Peñín, cinc dels set vins avaluats assolien una puntuació per sobre del 90 i l'any 2007 va aconseguir el primer premi a l'International Wine Challenge de Viena.

ments innovadors" que, més enllà de la rendibilitat econòmica, proposa la "revitalització" d'un territori deprimat.

De moment, abans que la criatura no se'ls escape de les mans, han volgut deixar escrit què és una microvinya. Fins al punt que ho han convertit en una marca comunitària que aixopluga un producte ben concret. La definició que li han trobat parla bé de la filosofia que la irri-ga: "El vi amb el segell Microvinya ha d'estar bàsicament elaborat amb varietats autòctones, amb un alt compromís ètic amb l'ecosistema, relacionat amb la cultura de la terra on naix, interactiu amb la societat on viu, respectuós amb la mare terra i gestionat amb una economia d'equilibri. És a dir, Realmart Sostenible, per a fomentar una quàdruple rendibilitat al minifundi mediterrani:

econòmica, mediambiental, social i emmarcada en la nostra cultura."

La iniciativa pot sonar il·lusòria, però a Muro bé funciona. "El minifundi és el camí cap a la sostenibilitat", assegura Cascant. Ara prepara el segon congrés sobre minifundi. El primer, l'abril del 2008, va tenir un gran seguiment i el suport de l'Ajuntament de Muro i de la Universitat d'Alacant. Va servir per a demostrar que el projecte de les microvinyes era alguna cosa més que una idea romàntica. Microvinyes ha contribuït a reviscolar l'agricultura en unes comarques on era en franca decadència. Perquè, com explica Antonio Torregrossa, "si no fora pel celler jo hauria arrencat les poques vinyes que em quedaven".

*Violeta Tena*