

“Un premi de vins és una estructura d'estat”

Primera des de la publicació *Arreu* i després des de les pàgines d'EL TEMPS, vàreu començar a valoritzar els vins dels Països Catalans quan, informativament, els vins catalans no passaven de ser productes d'una regió d'Espanya. Han passat gairebé dues dècades, i acabeu de lliurar els primers premis d'un concurs de vins exclusivament català. Què ha canviat perquè, ara sí, els nostres vins tinguin una categoria pròpia?

—La visió més pessimista és que no ha canviat gran cosa, i per això el sector ha acollit tan bé un concurs netament català que valoritzi definitivament els nostres vins, perquè necessita revertir una situació insòlita: encara ara els catalans consumim més vins forans que d'aquí. Fa uns anys, l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) va dir que el 73% dels vins que es consumien a Catalunya eren de fora, per tant, només 1 de cada 4 ampolles era de vi català. I l'última estadística que tenim apunta a una millora de la posició dels vins catalans, perquè la quota de mercat ha pujat fins al 33%, és a dir, 1 de cada 3 ampolles de vi venudes és catalana.

—A què atribuïu aquesta millora de posicionament?

—L'alta restauració ha entès que sí, per exemple, promociona gambes de Palamós, és absurd que t'ofereixi un vi gallec, que pot ser molt bo, però és a 1.200 quilòmetres de distància. A banda d'aquest canvi de mentalitat en els principals prescriptors, també hi ajuda l'embranchada social que estan prenent els productes de quilòmetre zero, i al meu entendre, també hi ha un ingredient nou, la millora de l'autoestima dels catalans. Sens dubte, el procés polític que viu Catalunya té una translació directa al consum de productes de la terra. Tots aquests factors expliquen l'increment en el consum de vins catalans.

Joan Nebot i Fortuny (Barcelona, 1964) és director del diari digital de vins 'Vadevi.cat' i director dels Premis Vinari, el primer concurs de vins del Principat, que el passat 11 d'octubre va premiar els millors vins del país el 2013. Nebot és el crític de vins d'EL TEMPS des de l'any 1996.



Joan Nebot, crític de vins d'EL TEMPS, ha dirigit els Premis Vinari 2013.

—És fàcil definir un Rioja, però és impossible tipificar un Catalunya. Comunicativament i comercialment, una implantació massiva de vins catalans és més complexa.

—Una de les riqueses del sector del vi català és que és absolutament dispers i variable, i això fa que no es pugui dir com és un vi català, perquè tant pot ser un blanc, un rosat, un negre jove, un negre de guarda, un escumós o un vi dolç. No hi ha un prototip de vi català, encara que hi ha qui s'entesta a encabir-lo en una DO o una regió vitivinícola, perquè Catalunya és un país de vi.

Però, a més, tret de quatre empreses molt potents, la resta del sector està molt atomitzat, molts cellers petits que tenen poca capacitat d'influir en els mitjans de comunicació i en el món de la publicitat, i poca capacitat d'influir en els distribuïdors. A Espanya, en canvi, hi ha grups molt potents que tenen una gran capacitat d'influència en els mitjans, però sobretot de pressionar els distribuïdors perquè els col·loquin els seus productes als restaurants. Tenen capacitat per a fer grans descomptes, que no poden fer els petits cellers catalans.

—Els Premis Vinari, organitzats per Vadevi.cat, han jutjat gairebé 800 vins amb criteris estàndard dels grans certàmens internacionals. Quin efecte preveieu que pot tenir sobre el sector del vi català aquesta valorització?

—En primer lloc, volem que el sector s'adoni que hem de lluitar perquè el vi català sigui considerat un subjecte. Fins ara, el subjecte vi català no existeix per als prescriptors internacionals i espanyols. Els prescriptors espanyols fan una molt bona feina, però quan parlen de vins catalans es refereixen a vins perifèrics, i en el mercat internacional passa el mateix. Per tant, el repte és blindar una identitat pròpia, perquè sí no, en els mercats internacionals el vi català és un vi espanyol que queda en un segon pla al costat de marques tan consolidades com Rioja, Ribera del Duero i fins i tot Rueda. Estarem satisfets del resultat dels Premis Vinari 2013 si aconseguim entre tots convertir el nostre vi en un subjecte i que els productors catalans s'adonin que només es podran situar en el mapa

vitivinícola mundial si forgen aquesta identitat pròpia.

—**Tenir un certamen de vins catalans és també una estructura d'estat?**

—Absolutament. Tots els països vitivinícoles del món tenen els seus propis certàmens, però Catalunya no el tenia, i com a país de vins necessitava aquesta estructura d'estat, sobretot per a portar la prescripció de vins a casa. No té sentit que la prescripció dels vins catalans la facin des de fora.

—**Tenint en compte l'alta participació, queda clar que el sector desitjava un certamen de vins catalans. Com és que ningú abans va posar en marxa aquesta plataforma, des de l'àmbit públic i privat, si és evident que el vi català és un actiu econòmic potent del país?**

—De fet, fa tres anys, des d'una altra organització i amb el suport del Departament d'Agricultura de la Generalitat i l'Incavi es va anunciar el llançament d'un concurs de vins, però la situació econòmica no va permetre tirar-lo endavant. En qualsevol cas, sóc del parer que aquestes iniciatives han de néixer del sector privat, perquè una administració ho té més difícil per premiar uns vins per sobre dels altres. Aquest premi és una estructura d'estat i per tant és bo que el sector públic hi doni suport, però encara són temps econòmicament complicats per a la Generalitat...

—**Els Premis Vinari han jutjat els vins amb tasts a cegues, és a dir, que s'han valorat els vins despullats de marques i condicionants externs. Hi ha hagut prou sorpreses, en el veredict del jurat.**

—L'Associació Catalana de Sommeliers i l'Associació Catalana d'Enòlegs ens van proporcionar tastadors professionals, que van participar en totes les sessions de tast, les preliminars al restaurant Monvínic de Barcelona i el tast final al celler modernista de Rubí. Aquesta professionalització i els tasts a cegues anul·len completament el pes de les marques de prestigi, que sempre tenen una influència, de forma inconscient, a l'hora de tastar. Si saps que estàs tastant un vi de 40 euros d'un celler prestigiós, et condiciona. Però als Premis Vinari els vins estaven completament nus, i d'aquí que hi hagi hagut sorpreses amb guardonats de tot tipus. De fet, el resultat reflecteix



JORDI PLAY

Els Premis Vinari ha estat el primer certamen de vins exclusivament catalans que se celebra. Hi han participat gairebé 800 cellers, prova de la gran acceptació que ha tingut en el sector del vi.

molt bé quina és la realitat vitivinícola catalana. Per exemple, el Gran Vinari d'Or se l'ha endut un vi dolç, Garnatxa d'Empordà Solera Mas Llunes 2002, del celler Mas Llunes, un celler familiar, i grans cellers com Torres, Freixenet i Codorniu hi han tingut molt bona representació.

—**Heu fet un tast a cegues i heu comunicat els resultats sense retocs, assumint que algú pot ofendre's...**

—La nit de la gala dels Premis Vinari alguns cellers em van dir que havíem estat valents donant premis a cellers petits. Però de valentia, gens ni mica, simplement vam sumar els punts que havien obtingut dels tasts.

“La millora de l'autoestima dels catalans es percep en el consum de vins del país”

—**El Gran Vinari d'Or, el vi que ha obtingut una puntuació més elevada, és un vi dolç. Us ho esperàveu?**

—Aparentment, és curiós que hagi guanyat un vi dolç, però no ho és tant si pensem que els vins estan classificats en diferents categories, una de les quals, vins rancis, dolços i de postres. Aquesta categoria ha estat la que tenia la nota mitjana més alta, perquè Catalunya és un país de vins dolços, encara que hagin caigut una mica en l'oblit per culpa de la proliferació de licors de fruites d'aromes químiques que regalen els mateixos cellers als restaurants, perquè els mateixos cellers regalen els mateixos distribuïdors. Però el cert és que a Catalunya hi ha una gran tradició de vins dolços, i ha guanyat una garnatxa d'Empordà amb tradició, que és una zona vitivinícola molt potent, i no deixa de ser la continuació lògica —aquí les fronteres administratives no distingeixen— dels vins dolços del Rosselló, que dominen el mercat francès.

Gemma Aguilera