

El jurat del Premi Bages posa en valor el vi com a fet cultural

President de la DO Pla de Bages des de 2015, l'enòleg Joan Soler, conegut i reconegut arreu, ha estat guardonat el novembre passat amb el 38è premi Bages de Cultura, atorgat per Òmnium Bages-Moianès.



Joan Soler, al celler de la Culla, seu de la DO Pla de Bages.

En el veredicte, el jurat va destacar la vinculació del premiat amb el territori i els vins produïts al Bages, la tasca ingent en la promoció de la identitat vinícola, l'aposta pel cultiu de varietats pròpies de la comarca i la recuperació de varietats antigues autòctones com la Mandó i la Sumoll, la trajectòria en l'àmbit de la docència, la feina de divulgació mitjançant la col·laboració en diversos mitjans de comunicació, i també el lideratge en el projecte Can Serra dels Exibis, que segueix els preceptes de l'agricultura ecològica i biodinàmica. En la llarga i àmplia trajectòria professional de Soler, el vi i la cultura han estat sempre presents en les diferents iniciatives empreses. Al moment de recollir el guardó, el mateix Soler, a més d'agrair-lo «en nom de tots els que han treballat la vinya a casa nostra durant i segles i segles», va dir sentir-se identificat amb les dues accepcions principals del significat de *cultura*, segons consta en la definició del diccionari de la llengua: «Conreu de la terra» i «Conreu dels coneixements de les facultats dels homes».

[despiece]«Per ser un bon enòleg cal conèixer el territori; molta paciència i humilitat, perquè el procés i els resultats són lents, i la meteorologia sempre és una incertesa; i il·lusió, perquè quan et penses que ja ho saps tot, deixes d'aprendre».[/despiece]

Conreu de la terra

Ho va remarcar Daniel Tubau, en la glossa al premiat, a l'auditori de la Plana de l'Om: «Els dos avis del Joan ja havien fet vi». I és que, com va assenyalar Tubau, «ja de ben petit el Joan té un contacte directe amb la natura, la terra, el bestiar i la pagesia, bé sigui a través dels avis materns, a l'horta de regadiu del Poal, o dels avis paterns, a la masia del Soler de Sant Cugat del Racó». D'alguna manera, es pot dir que Soler ja duia el vi a la sang des de primera hora. De fet, és significatiu que s'interessés pel conreu de la vinya i iniciés els estudis d'Enginyeria Tècnica Agrícola, amb una voluntat clara de dedicar-se a l'enologia, en el moment de més recessió d'aquest cultiu al Bages i sense l'existència d'una llicenciatura en aquest àmbit, ni amb gaires perspectives de futur. Segons explica Robert Martí, aleshores tècnic agrícola del Departament d'Agricultura, «a finals dels anys vuitanta al Bages només quedaven 400 hectàrees de vinya, ja que no es tractava d'un cultiu productiu i la Unió Europea, a més a més, subvencionava els nostres pagesos perquè arrenquessin la vinya».

Al cap dels anys, i a partir sobretot de la creació l'any 1995 de la DO Pla de Bages, presidida inicialment per Valentí Roqueta i amb Robert Martí com a secretari, es va reprendre i intensificar la plantació de vinyes, de tal manera que, dels sis cellers inicials, ubicats bàsicament als termes d'Avinyó, Artés i Salelles, s'ha passat als quinze actuals. Tan sols un mes després d'haver-se instaurat la DO, Joan Soler esdevé el responsable de producció de Bodegues Roqueta. Prèviament, havia cursat el màster en Viticultura i Enologia i els Estudis de Ciència i Tecnologia dels Aliments, i havia participat en campanyes de verema a Codorniu, Raimat i a la Manxa. El 1998 participa en la fundació de la Confraria dels Vins del Bages, que presidirà Martí fins al 2019, i assumeix la direcció tècnica i enològica de la marca Abadal. A partir de 2009, Soler es planta pel seu compte i el seu activisme es multiplica i diversifica. Sense desvincular-se dels vins d'Horta d'Avinyó, inicia la col·laboració amb altres cellers del Bages (com els vins Urpina, elaborats amb Ampans), altres indrets de Catalunya, Espanya i França, alhora que fa realitat els seus dos projectes més personals: els Cellers Underground i Can Serra dels Exibis.

[despiece]«Del ric refranyer sobre el vi, al Joan Soler li agrada especialment ?el vi fa sang?.

Recorda quan de petit la seva mare li narrava aquell passatge de la novel·la *Mirall trencat* de Mercè Rodoreda, en què l'àvia s'adreça al net, neulat i escanyolit, dient-li: «Senyor Jaume, beveu beveu, que el vi fa sang».[/despiece]

Conreu dels coneixements

Conscient del pes de la vinya en la història i la tradició del Bages, Soler sosté que «si a la nostra comarca li treus el passat vinícola, la deixes òrfena d'història». És per això que Soler, des de la DO i amb la complicitat dels cellers i altres institucions, com les administracions públiques, Càritas, Ampans, i també entitats culturals, impulsa, assessora i dona suport a tots aquells projectes que «connectin la vinya, amb el territori, la història i la cultura». Algunes d'aquestes iniciatives són la Fira del Vi, el Programa de Restauració de la Pedra Seca, la recuperació memorialística d'arxius i testimonis orals vinculats amb la vinya i el vi, el projecte artístic Visuals, la Ruta del Vi i la recuperació de varietats autòctones, a la torre Lluvià. Totes aquestes propostes tenen com a objectiu «preservar i fer conèixer un patrimoni material, immaterial i sensitiu, que des de fa segles ha anat teixint la nostra història, el nostre paisatge, la nostra identitat cultural». Si bé actualment la vinya no és un motor econòmic, «ho havia estat, i molt, sobretot a finals del segle XIX, moment en què al Bages és on es conreava més vinya de tot Catalunya (27.000 hectàrees)». Això explica la pervivència de més de quatre mil barraques de vinya, una gran diversitat de tines i milers de quilòmetres de pedra seca «que equilibren el nostre territori amb una mirada que avui el món anglosaxó defineix com a *permacultura*, que és buscar la circulació més lenta de l'aigua pel territori, afavorint la fertilitat i evitant l'erosió». A banda del patrimoni material, cal remarcar l'existència d'una memòria oral lligada al món de la vinya. En aquest punt és interessant remarcar l'aportació de la filòloga Maria Estruch, autora del Diccionari Etnolingüístic de la Vinya i el Vi al Bages. Hi ha, finalment, el patrimoni sensitiu, «que es mostra a través de les varietats històriques de casa nostra, amb el seu caràcter i un mosaic molt variat de sensacions».

[despiece]«Si el picapoll fos una persona, seria elegant, fina, amb un punt d'austeritat. Una persona fiable i constant, amb qui sempre pots comptar i mai no et fallarà».[/despiece]

Soler entén la cultura com «un mitjà de transmissió d'uns coneixements i uns valors en un espai i un temps determinats, com una frontissa entre diverses generacions». És del parer que «quan una cosa es fa sense cultura, és purament mecànica. Perquè la cultura alimenta l'esperit, el sentit de pertinença a una comunitat i a un territori. I al mateix temps que t'obre els ulls i la ment, et retorna amb la responsabilitat de mantenir-la viva, pensant també en els que vindran al darrere. Al capdavall, la cultura és el fil conductor que humanitza el món». Per a Robert Martí, l'elecció de Joan Soler com a premi Bages de Cultura no pot ser més encertada, «perquè a la nostra comarca el món del vi encaixa perfectament amb els tres eixos bàsics d'actuació d'Òmnium: la llengua, per la parla dels pagesos i com a òrgan degustatiu; el país, poblat sempre de vinya, i la cultura: el vi ens vincula amb la cultura mediterrània des dels orígens».

[despiece]Els joves i el vi

«Abans el consum de vi era un hàbit. Ara ha passat a ser un fet cultural. Caldria reintroduir-lo com a hàbit. El vi ha de trobar el seu lloc en el món de l'oci nocturn. Cal anar-lo introduint en llocs d'ambient reposat, tipus chillout. I alleugerir la complexitat del món del vi. Presentar-lo en la seva façana més simple, tot considerant-lo com un producte de proximitat més, com puguin ser-ho altres productes de la taula».[/despiece]