

Celler Can Serra dels Exibis: vi biodinàmic que recupera varietats locals

DEL TROS AL PLAT. La finca és al terme municipal de Navàs. La masia és dalt d'un turó; diuen que d'aquí podria venir el nom d'exibis, ja que com si aquesta s'exhibís. El reconegut enòleg **Joan Soler** combina actualment la feina a les vinyes de Can Serra amb l'assessorament extern a diferents finques vinícoles de tota la geografia catalana, a més de ser des de fa poc president de la **DO Pla de Bages**.

Antigament, com a la resta de la comarca, a Can Serra tot havien estat vinyes. Una mostra d'això són les barraques de vinya i les tines excavades a la pedra, que encara trobem a diferents punts de la finca. El 2009 neix el projecte de Can Serra dels Exibis Viticultors, fruit de la combinació de les ganes de Joan Soler de posar en pràctica els coneixements adquirits al llarg dels anys i la confiança de la família de Can Serra. El projecte de la vinya es basa en l'agricultura ecològica i biodinàmica, on es treballa d'acord amb les energies de la vida, es busca un vincle entre l'home i la terra i es procura assegurar la salut del sòl i les plantes. En definitiva, a Can Serra el Joan es mira la vinya amb una visió holística on engloba els elements del territori que, de manera directa o indirecta, incideixen en les vinyes i va dibuixant a poc a poc el caràcter que vol donar als ceps i als vins.

Joan Soler a les vinyes de Can Serra

Actualment la finca té 3,5 hectàrees de vinya organitzada en diferents parcel·les disperses. De mica en mica està previst que s'ampliï una hectàrea més. S'hi cultiven les varietats autòctones del mandó i el sumoll i també cabernet sauvignon. El mandó és una varietat local que no es troba inclosa a la llista de varietats registrades segons el Ministeri i, per tant, no es pot incloure com a ingredient a l'etiqueta dels seus vins. Mentre s'espera que aviat es pugui incloure en el llistat, a Can Serra es practica una mena de resistència activa i es continua treballant i innovant amb aquesta varietat.

El celler té tres vins; l'Exibis, un vi jove amb un 60% de cabernet sauvignon, un 20% de sumoll i el 20% restant de mandó. És un vi gairebé directe de la vinya, amb raïm fermentat en tota la puresa i concentració, ja que no ha envellit ni passat per fusta durant el procés d'elaboració. Un altre vi és el de la Rasa, que també porta un 60% de cabernet, un 20% de sumoll i un 20% de mandó. La diferència amb l'anterior és que ja ha passat per un procés de cria, un any en barrica i un any en ampolla. La cria és el que aromatitza un vi i equilibra la concentració que presenten els vins joves. I finalment tenim la Baula 2013, que és el primer cop que es fa. Només hi intervenen el mandó i el sumoll en proporcions iguals. Ha estat un any en barrica i un any en ampolla. No té llevats afegits i és un vi fi, amb menys color. D'Exibis aquest any se n'han embotellat 17.000 ampolles, de la Rasa, 3.500 i de la Baula, 700. En un futur, la cria voldrien fer en formigó alimentari, ja que és un material molt més porós que l'acer inoxidable, on el vi respira més i no es modifica tant el gust com amb la fusta. La distribució es fa en petites botigues especialitzades de tot el territori, sempre intentant mantenir al màxim el tracte persona amb la persona, per poder transmetre l'essència del projecte.

FITXA

Elaborador: Celler de Can Serra dels Exibis Viticultors, SL

Productes: vi biodinàmic.

Adreça: Can Serra dels Exibis

Correu electrònic: info@exibis.com

Pàgina web: www.exibis.com