

?Amb el temps, canvien els mites i les zones?

Gastrotalkers.cat conversa amb Raimon Sadurní, promotor de l'Aula del Vi on s'hi reuneix un grup de tast professional inèdit i molt respectat que aquest any celebra el vint-i-cinquè aniversari



Passió i constància. Son les dues paraules que donen sentit a l'Aula del Vi (<http://auladelvi.com>) del Penedès, ¿on tasten els enòlegs inquiets?. **Raimon Sadurní** és el seu promotor. La va crear fa 25 anys després d'haver estudiat Enologia a Madrid - ¿encara no hi havia l'Escola Jaume Ciurana de Falset?, matisa. En tornar al Penedès va constatar la necessitat de crear un centre de tast permanent. Va plantejar la idea al Museu del Vi de Vilafranca però el van advertir que seria més lliure organitzant-ho en algun altre espai. I així va ser com l'Aula es va muntar a la masia de **Sant Pere Molanta**. ¿Fèiem cursets d'iniciació, per a tothom, però van començar a venir professionals com **Toni Carbó** i **Ramon Jané** (Mas Candi) i els va encantar la idea de fer-hi tastos. Vam començar el 1996 i el 2001 vam sumar un viatge internacional a l'any per conèixer regions de vins. Hem estat a la Borgonya, la Toscana, la Mosel·la, el Rhone, Xile-Argentina, Hongria, Sicília, Geòrgia... I la cosa es va anar animant fins arribar a avui. Mantenim, per una banda, els cursos d'iniciació i les sessions per a grups i empreses i amics i per l'altra, el grup de tast professional. Ens reunim tots els dijous d'octubre a maig i tastem vins a cegues de tot el món. Cal invitació per participar-hi?, precisa Sadurní.

¿A l'Aula del Vi s'hi han agrupat professionals amb molta empenta i de ment molt oberta. Perquè venir cada dijous a tastar vins requereix esforç i has de tenir una passió enorme?, explica Raimon Sadurní. Reconeix que malgrat les anades i vingudes, han arribat a consolidar un grup estable i còmode, un cercle de confiança i coneixement, on tots sumen: ¿Si estàs parlant d'acidesa volàtil, saps qui té la sensibilitat més alta?. Els tastos son regularment de 6 vins, de manera que durant 25 anys per l'Aula del Vi hi han desfilat milers d'ampolles, sobre les 200 anuals de diferents estils, regions i sensibilitats. Per al concurs de Tast per Parelles de Vila Viniteca, es fan sessions específiques: ¿Dos mesos abans del concurs, fem tres tastos per setmana. Aleshores tastem uns 200 vins. Ens feia molta il·lusió que algú del grup de tast guanyés el concurs i així ha passat en dues ocasions?. Els viticultors de Mas Candi ho van fer primer i l'enòleg de Raventós i Blanc, **Joan Munné**, i **Àlex Peris** (<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/120/jo-soc-afortunat-ell-crack>), en fa dos. Per a ells, l'entrenament al grup va ser determinant. Així ho escrivia Munné poc després d'endur-se els 30.000 euros del premi: ¿Agrair també a Raimon Sadurní que ha fet de l'Aula del Vi a Sant Pere Molanta un espai referent per al tast, en la defensa del paisatge i en transmetre la passió per la vinya i el vi del Penedès durant els últims anys. D'allí han sortit in comptables finalistes del concurs de tast per parelles de Vila Viniteca, diferents pòdiums i 2 campions en 12 edicions?.



Guanyadors del 12è concurs de tast per parelles de Vila Viniteca. Foto: Cedida.

Està clar que l'Aula del Vi ha modelat els professionals més assidus, però sobretot per les seves ganes immenses d'aprendre i de compartir. Raimon Sadurní hi reflexiona: ?És allò de què és primer, si l'ou o la gallina. Clar, quan van venir els companys **Ramon Jané** i **Mercè Cuscó** (Mas Candí) eren viticultors amb ganes d'elaborar vins, però la passió i la constància ha fet que ara siguin un referent al Penedès. També en Joan Munné quan va venir fa 10 anys estava a l'ombra... Però ara són tots professionals molt consolidats, amb ganes de tastar molt i viatjar més... i sobretot de seguir les noves tendències i estar al cas del que passa al món?. ?Tastem vins de tot el món, sense posar-nos límits. Hi ha anys que estic més esgotat, però segueixo fent la selecció perquè així tothom tasta a cegues. Però a vegades la cedeixo a algun dels membres regulars de l'Aula del Vi perquè ens descobreixi coses noves. Si algú està molt animat a fer-ho, ho fa?, comenta Sadurní. 25 anys triant referències i localitzant-les no ha estat sempre feina fàcil, però la satisfacció del grup a posteriori sempre la recompensa. Una de les eines que els ha estat més útil darrerament ha estat el llibre ?La revolució el vino? de Jane Anson, que és molt més que una selecció dels millors vins ecològics, biodinàmics i naturals del món. És considerada ?una obra de referència amb una visió actualitzada del món dels vins artesanals i del seu viatge del terroir al celler?. ?N'hem tastat la meitat dels que hi ha seleccionats. Durant mesos vaig buscar per tot el món per trobar les ampolles. I ha estat un gran aprenentatge. Als tastos, els assistents mai saben si tastaran blancs, rosats, negres, escumosos, vins d'aquí i/o de fora, llevat que sigui un monogràfic com vam fer fa poc amb els Corpinat, perquè feia temps que no tastàvem bombolles?, comenta Raimon Sadurní.

El grup de tast professional de l'Aula del Vi és una iniciativa única al país. Una entitat sense ànim de lucre que promou la cultura del vi a través del tast. ?Som un grup obert, de fet, ens vam donar d'alta al departament d'Agricultura com una Aula d'entorn rural. És evident que hi ha altres grups de tast permanents, però alguns dels potents tenen una dimensió comercial, que no és la nostra?, matisa Sadurní. Aquest 2021 celebren 25 anys i malgrat que l'epidèmia del Covid-19 no els ho ha posat fàcil durant els últims mesos, no renunciaran a festejar-ho amb alguna activitat singular: ?Volíem anar de viatge al Jura, però hem de veure si ho podem fer per les circumstàncies sanitàries. També trobar-nos un cap de setmana i fer un intensiu de tast amb 40 o 50 ampolles. Volem fer un homenatge a **Tomàs Puig**, director tècnic de Sumarroca, que va deixar centenars d'ampolles al seu celler particular i la seva dona ens les ha cedit; ampolles històriques dels 80, els 90 i el 2000. Ens agrada molt destapar ampolles velles i vellíssimes i veure quina ha estat la seva evolució?. Pendent de posar data a les diferents propostes, el que no s'atura és la voluntat de mantenir l'Aula del Vi: ?Tenim el doble d'edat, però els qui tenim fills, mireu que facin grups amb gent jove i que comencin a fer tastos per plantar la llavor del futur. Encara que pesin els anys, tenim ganes i passió. L'Aula del Vi no té data final?. De fet, els assistents es plantegen les sessions de dijous com ?l'inici del cap de setmana?, per bé que divendres i molts caps de setmana siguin també laborables per a ells. Raimon Sadurní resumeix les sensacions que comparteix amb els col·legues: ?Véns aquí, i et relaxes. Tastem i compartim comentaris i coneixement. Millora la nostra capacitat sensorial?. Gairebé tots són enòlegs del Penedès, entre els 40 i els 50 anys, però també hi ha gent més jove. I la presència femenina sempre ha estat destacada.



Tast de vins. Foto: Helena Lopes.

¿És un grup que des dels inicis té dues normes molt clares. La primera, la paritat home-dona. Ara és normal que hi siguin presents, però fa 25 anys, no tant. A l'Aula del Vi sempre n'hem tingut, de dones. A més, hem vist que la dona tasta millor que l'home, té una capacitat descriptiva i una sensibilitat molt més gran. Conec enòlogues i sommeliers increïbles?, ressaltava Raimon Sadurní. La segona norma és que no hi poden venir parelles: ¿No volem que sigui un tema familiar, sinó professional?. A partir d'aquí, dones i homes fan lloc a la seva agenda els dijous dels mesos d'hivern per compartir afició i seguir despertant els sentits. Les jornades de tast els han portat a recórrer moltes regions però el pas del temps ha matisat els seus interessos. Vist amb perspectiva, des de l'Aula del Vi es constata un canvi de tendència molt clar: ¿Quan vam començar, el màxim era tastar els grans cellers de Bordeus. I ara això no ens motiva, no és un referent. Dels últims tastos em quedo amb un orange wine d'Itàlia. Ageno (<https://www.lastoppa.it/ageno-en>) del celler La Stoppa, que ens ha fet sentir coses que no havíem sentit fins ara. I ens encanten els grans cellers del Jura, Pierre Overnoy... Sempre tenim nous referents. Amb el temps canvien els mites i les zones. Ara busquem que el vi transmeti més coses. Ens fixem en elaboracions més lliures? Els vins del Loire, per exemple. I és cap a on ha anat el grup?.

L'evolució la marquen les persones i la seva mirada en un temps concret. I una de les que més ha influït en el grup és, segons Raimon Sadurní, Toni Carbó que es va incorporar pocs anys després de l'inici de l'aventura: ¿Ell busca un estil de vins més arriscats? I la meua feina és adaptar-me al que em demana el grup. Enlloc d'anar a contracorrent, deixar fluir?. I seguir entenent a través del vi, el que passa al món. I salvar el paisatge i defensar la mínima intervenció.