

Diaris, quaderns, postals i cròniques de verema

Cada vegada més cellers catalans creen etiquetes per comunicar la collita 2022 a través de les xarxes socials; algunes viticultores, mentrestant, han creat una llista de música a Spotify



Verema a Mas Doix (Poboleda). | Judit Sabater.

"Som artesanes, compromeses amb la terra que habitem", diu el perfil d'Instagram del celler gandesà **Bàrbara Forés**. La viticultora i sommelier Pili Sanmartin en gestiona les xarxes socials. Ho fa amb molt de coneixement enològic, però encara més de poètic i d'humanista. Des de fa un parell de campanyes, coincidint amb la verema, publiquen un diari que anomenen "**Quadern de verema**", homenatjant la saviesa rural sostinguda en llibretes. Són pioneres a plasmar amb imatges belles i textos suggeridors l'esdevenir de la verema. Se'ls ha de reconèixer la delicadesa i l'autenticitat en el gest de compartir informació valuosa que es fixa al cap de qui la llegeix. "A casa sempre he sentit dir que a partir de la mare de Déu d'agost refrescava. Que els dies s'escurçaven les tronades i el contrast tèrmic entre el dia i la nit era més acusat. Ja fa uns anys que s'ha trencat tot aquest engranatge de saviesa popular. I este estiu, el més tòrrid de la història sembla que ha vingut per trencar tots els motlles". La fotografia que acompanya el text de Pili Sanmartin són uns gira-sols moixos al capvespre, conseqüència de la llum ja atenuada. No obstant, deixen entreveure el dia extremadament calorós que han suportat els ceps. El 12 d'agost, coincidint amb l'inici de la verema, escriuen: "Quan el sol tot ho inundava. Així naixia el sol avui,

collint la garnatxa blanca per al blanc 2022. Este any hem guanyat natros la batalla dels moixons perquè dedicar-se a la pagesia a este país implica grans batalles quotidianes: amb la burocràcia, amb els animals famolencs que arrasen les collites amb les incongruències d'un sector primari tocat de mort?. I aquesta calor sufocant que encara fa més llargs els dies". A la imatge, els pares, Mari Carmen i Manolo, amb el cap i les mans protegides, collint amb entusiasme els primers raïms de la campanya. Per ells no passen els anys.

[View this post on Instagram](#)

A post shared by Celler Barbara Fores (@cellerbarbarafores)

No només en català, sinó també en castellà i anglès, un altre celler de la Terra Alta, **Herència Altés**, situat a Batea, s'ha decidit a publicar "**Cròniques de verema**". Ja fa temps que omplen les xarxes amb l'activitat cultural intensa que desenvolupen, i amb iniciatives admirables com el gest de salvar paraules terraltines que són al precipici de l'oblit, amb el seu "mots de guarda". Aquesta verema estrenen diari i el comparteixen pausadament. L'agilitat és al camp. "Veure que l'esforç dona fruit. Fruit en forma de raïm. Raïm que és la base per elaborar noves anyades. Vins que arribaran a moltes taules. Copes que acompanyaran converses i moments. Sensacions i emocions que es resumeixen amb una paraula: Il·lusió". Al text que publiquen el primer dia de verema l'acompanyen raïms hipnòtics i rostres esforçats, els de l'equip que fa possible una nova campanya a la Terra Alta. En una publicació consecutiva, la gerent Núria Altés calciga les finques i es perd pels ceps: "Observem, toquem i tastem els raïms aleatòriament. Amb el mostreig examinem la maduració, la concentració de sucre i l'acidesa del raïm. Una tasca transcendental que determina el moment idoni per veremar".

[View this post on Instagram](#)

A post shared by Here?ncia Alte?s (@herencia_altes)

Al Penedès, el celler **Albet i Noya**, situat a les muntanyes d'Ordal i pioner en vins orgànics, ha fet un pas més enllà. La responsable de comunicació, la sommelier **Núria Martí**, explica: "Buscàvem comunicar alguna cosa diferent. Un dietari ens semblava massa vertiginós, per això hem apostat per una publicació setmanal en format vídeo. Donem veu a tots els protagonistes de la verema i fem visibles totes les feines diferents que hi ha". Li'n diuen "**Vietari de verema**". El primer dels vídeos és amb l'enòleg i copropietari Josep Maria Albet i Noya que contextualitza l'inici prematur de la verema a conseqüència del canvi climàtic. Després vindran la tècnica de vinya, Adela Capdevila, que descriu com controla l'estat de maduració i la sanitat dels raïms en les més de 180 parcel·les del celler, i el tractorista i pagès Pere Olivella que pronostica que la verema no s'allargarà gaire, com a mínim, a la seva vinya de merlot La Càbila. Albet i Noya aposta per una manera original i dinàmica de mostrar la complexitat de la verema i assenyalar-ne tots els seus protagonistes, les persones que hi estan dedicades i que estan compromeses amb l'esdevenir de la verema.

[View this post on Instagram](#)

A post shared by Pioners en vins ecològics (@albetinoya)

A pocs quilòmetres, a **Mulet Viticultors** ja fa anys que per "logística, valor, posicionament, difusió i un pèl d'orgull", estan abonats als diaris de verema. "Primer la vam iniciar a Twitter, després a Instagram per seguir cada dia allà on érem i que estàvem fent. Les publicacions amb l'etiqueta #diarideverema que vam començar el 2016 ens ajudaven a fer el seguiment de quan i com i a on s'havia portat el raïm. Després, vam considerar que comunicar-ho també era donar valor al que estàvem fent. Ara se n'encarrega el nostre fill i ho acompanyem del nostre lema que és passió per la terra", explica la matriarca **Anna Artís**. Ella sempre se submergeix en mil i una formacions i en recorda una de decisiva, ja fa uns anys, amb José Antonio Donaire a la Universitat de Girona: "Ens va ensenyar i ajudar a seguir etiquetes i temes d'interès; aleshores no hi havia fils. I a partir d'aquí vam crear la nostra pròpia que avui tants anys després encara seguim i perfeccionem".

View this post on Instagram

A post shared by Mulet Viticultors (@muletviticultors)

Amb una altra nomenclatura, un altre ritme però segurament amb intenció compartida, **Agustí Torelló Roca** publica "**Postals de verema**" per informar que ja tenen al celler el macabeu de la vinya del Ros de Sant Sebastià dels Gorgs. Després vindran altres publicacions sense la mateixa etiqueta, però amb la voluntat de mostrar com de valuós és l'equip de vinya que cuida el patrimoni i com de decisiu és el calendari lunar. El xarel·lo i el macabeu dels Gorgs, una parcel·la de coplantació, es cullen en dia flor i lluna descendent.

View this post on Instagram

A post shared by AT Roca (@atroca_wines)

L'11 d'agost **Clos de l'Obac**, a Gratallops, comença la verema de raïms blancs al Priorat. És una data primerenca, inèdita i insòlita. La manera de comunicar aquest moment tan especial, intens i bell és divergent en una comarca referent. **Mas Martinet** i **Venus La Universal** apunten el seu relat comunicatiu a Instagram i al blog amb publicacions poderoses i valuoses, amb fotografies i vídeos qualitatiu que van molt més enllà de les seves costures: el ramat de la Marina que fecunda les seves vinyes, l'aprenentatge sobre poda amb Marco Simonit a Capriva del Friuli, la delicadesa de l'argila que treballa en Josep a Miravet on envel·leixen els vins? I el primer dia de verema: "Ho tenim tot: Un gran equip, ganes i alegria". Però si hi ha un butlletí poderosíssim que narra el cicle vegetatiu, més enllà dels dies de verema, aquest és el de **Mas Doix** (Poboleda). És carta d'amor a la terra, farcida de dades tècniques i reflexions entenedores. Inspirant-se en ell, al nord del país, a l'Empordà, **Celler Espelt** n'enriqueix un de propi amb gust de tramuntana. El de verema, diu: "Hem avançat ben bé una setmana la verema? El canvi climàtic és imparable i sentim que hem d'adaptar-nos-hi el millor que puguem. Avançar en una gestió integrada del territori, que tingui en compte la climatologia, la conservació dels sòls i l'equilibri fràgil dels ecosistemes, afavorirà que puguem treure'n fruits també en el futur".

[View this post on Instagram](#)

A post shared by Celler Espelt (@cellerespelt)

Anna Espelt ens guarda el paisatge i també els mots. Les seves piulades són mel. Com també la llista que comparteix la viticultora i sommelier **Rebeca Galia (Celler Nin Ortiz, Porrera)** a Spotify: "Fermentación espontánea" és la millor banda sonora per aquests dies que **Josep Maria Espinàs** va definir molt bé el 1957 al seu "A peu pel Priorat": "Encara és la festa, la taquicàrdia, la voluntat de viure".