

Anna Deàs: ?Cal ser honest amb la terra i el que s'hi cultiva?

Les laies és un projecte enològic que impulsen les nétes en homenatge a les dones de la família i una voluntat de retornar a La Llacuna la viticultura de muntanya



Anna Deàs, durant l'entrevista. | Núria Escalona.

"L'única exigència meva és que elaborin vins honestos i que ens emocionin". Ho diu **Damià Deàs**, enòleg i gerent de Vilarnau, president durant els últims 5 anys de l'Associació d'Elaboradors del Cava (AECAVA). També és el pare d'una biòloga i d'una futura metgessa, **Anna i Laia Deàs**, dues germanes que el 2013 comencen a fer vi per hobby, però que cada vegada més se senten atretes pel crit de la terra. Elaboren vins a la vall de La Llacuna, en un dels punts més alts i ignots de la regió del Penedès, en un territori que pertany a la comarca de l'Anoia i que les vincula a àvies i besàvies, per això el projecte es diu Les laies. Recent estrenat el desembre, en dissabte, es manifesten tímidament els primers freds d'hivern. La gebrada humitejarà el sòl, però la vinya demana aigua a crits. Els ceps encara no han perdut totes les fulles i afronten l'arribada de la nova estació mig tenyits de color, envoltats de bosc, pins, marges de pedra seca i oliveres velles de la varietat vera, principalment. A Les Escostes, al costat de la barraca de l'avi matern, hi han instal·lat una taula de fusta per compartir vins contemplant el paisatge encara poc conegut de la Serra d'Ancosa. "L'última trobada familiar va ser aquí per l'aniversari de la nostra mare", recordarà Anna Deàs. A La Llacuna, hi respira. Reconnecta amb les arrels i fa créixer amb la seva germana un

projecte de present i futur, que és un homenatge a les matriarques de la família. Els pares les acompanyen i les assessoren. Tot just estan començant però ja les tempta dedicar-s'hi a temps complert. De moment, encara no poden fer-ho, però Les laies creixen sobretot en coneixement i confiança. La poda no arribarà fins l'abril. La viticultura de muntanya és un element clar de diferenciació per al seu projecte, però no exempta de riscos.

Quan decidiu crear Les laies?

A Les Escostes sempre hi havia hagut vinya. Amb la fil·loxera desapareix i es planten oliveres. Sempre hem vingut a collir olives, amb avis i pares, i hem fet oli per a consum propi. I com que la vinya i el vi sempre han estat presents a casa nostra, hi ha un dia que proposem als pares tornar a plantar ceps a La Llacuna. L'any 2013 ho fem amb una hectàrea i mitja de xarel·lo i parellada, a 670 metres d'alçada. Primer veníem el raïm però després ens vam animar a vinificar una part de la producció. La inquietud de fer vi i de vendre'l neix naturalment. Ara estem sobre els 10.000 quilos anuals. Nosaltres traiem al mercat 3.000 ampolles de vi i 500 d'oli d'oliva verge extra.



Barraca de Les laies. Foto: Núria Escalona.

Camí dels 10 anys, el projecte ja demostra solidesa.

Hem tingut sort perquè les terres eren nostres, de la família. Tot va anar molt bé fins que te n'adones que el més difícil no és fer vi, sinó vendre'l. I això significa temps i dedicació. És cert que a l'inici va començar sent un hobby, però ara ja ho considerem una feina més. En el fons, el que volem és posar en valor La Llacuna. Recuperar un trosset de paisatge, fer-hi vi, i fer-ho al voltant de la barraca que l'avi va construir amb les seves mans. Aquest és un lloc preciós i poc conegut encara. El coneixen els qui venen a buscar bolets.

El pare, Damià Deàs, un dels referents en el món del vi català, haurà estat clau en el desenvolupament del projecte.

El pare i la mare. La meva germana i jo seguim treballant i tenim la nostra feina. Dedicuem cada vegada més temps a Les laies però ens cal l'ajuda d'ells dos. L'altre dia ens demanaven més vi a la vinateria Inzolia de Vilafranca i el seu temps lliure el van dedicar a etiquetar per servir el vi tan aviat com fos possible. A casa prenem les decisions de forma compartida i ens fa felices veure com els pares estan orgullosos no només del projecte que tenim sinó de com el transmetem. Això ens dona tranquil·litat i seguretat.



Anna Deàs i Ruth Troyano, durant l'entrevista, a la taula de Les Escostes. Foto: Núria Escalona.

Què n'heu après de l'enòleg de casa?

Que cal fer coses amb sentit, que han de ser representatives d'allà a on estàs. Hem après a què cal ser honest amb la terra i el que s'hi cultiva. Hem tingut clar que havíem de fer alguna cosa especial però que mantingués l'essència del territori. Per exemple, els dos xarel·los que elaborem. Un és jove, però és especial pel caràcter que li dona l'alçada. I l'altre pel pas amb bóta de castanyer. Mirem que els nostres vins parlin, però també i especialment que siguin bevibles. No volem fer coses estranyes, sinó que els vins acompanyin els àpats. Sempre he pensat que han de ser vins que puguin beure els meus amics, que són joves, però costa molt a Barcelona, encara mana massa la cervesa.

Quins són els propers passos a Les laies?

Estaria bé que aviat fos una realitat el viver de celleristes que han promès a Vilafranca perquè explorariem la possibilitat d'anar-hi a fer el vi. Però a la llarga el que ens agradaria és tenir un petit

celler aquí, a Les Escostes. També aquest any plantarem més vinya. Hem recuperat dues feixes i ara estem acabant de valorar si hi plantem garnatxa peluda o sumoll. Serà mitja hectàrea més. El projecte creix però a poc a poc.

Actualment, Les laies té al mercat 4 vins, un cava gran reserva - La Pleta-, dos blancs - Escostes, Barraca- i un negre -Roca Frare. "Les Escostes és un lloc de reunió familiar. Quan hi soc, veig els avis cuidant les oliveres i treballant la terra", recorda Anna Deàs.



Anna Deàs i el Barraca de Les laies. Foto: Núria Escalona.

Tu exerceixes de biòloga i la teva germana estudia medicina. Com us feu càrrec del projecte?

Hi som sempre que podem. Però hi ha un pagès que ens cuida les vinyes que són ecològiques des dels inicis. És evident que amb les nostres feines respectives no podem ser cada dia al camp, no donem a l'abast, però hi som per la poda, per la verema... Avui encara no podem viure d'aquest projecte. Admiro moltíssim a tots els companys que ho fan. M'agrada el món del vi i tot i que em dedico a la recerca i també m'encanta, crec que a la llarga podria dedicar-m'hi. Treballar al camp és dur, però considero que la feina és menys estressant que ser a Barcelona. El món del vi sempre em fa sentir feliç i a gust. Sincerament, quan t'apassiona el que fas, et dona tranquil·litat i et fa sentir molt realitzada. I això em passa amb aquest projecte a La Llacuna.

D'oli, tampoc n'heu deixat de fer i a més li dediqueu a la besàvia.

Sí, l'oli de la iaia Maria. Aquí tenim moltes oliveres de la varietat vera i el cupatge final és 85% vera i 15% arbequina. Té una astringència i un aroma molt especials. Jo no en podria beure cap altre, estic molt acostumada a l'oli d'oliva verge extra de La Llacuna des de ben petita. Comercialitzant-lo també donem a conèixer el paisatge i el cultiu de l'olivera.



Les oliveres de Les Iaies. Foto: Núria Escalona.

Des dels inicis heu apostat per l'ecologia.

Sempre hem treballat així, a les oliveres s'han fet sempre els tractaments mínims de coure i sofre i quan vam plantar la vinya ja ho vam decidir així. Tot ecològic. No tenim moltes hectàrees, estem en un entorn natural, no és complicat i a més a més ho fem per consciència. Els vins també són vegans, perquè clarifiquem amb cel·lulosa, de manera que tanquem tot el cercle.

Aquesta taula, a Les Escostes, és on millor s'entén el projecte. Hi desenvolupareu activitats enoturístiques?

Som conscients que l'enoturisme ajuda molt a donar a conèixer el vi. De tant en tant, organitzem alguna activitat i/o visita, però de moment no tenim capacitat per fer-ho de manera regular. Ja arribarà amb el temps. El que sí que fem és moure'ns per fires de proximitat i això ens ha ajudat a visibilitzar el projecte i a situar els nostres vins als restaurants del Penedès.



Ampolla d'Escostes al restaurant Ca l'Americano de La Llacuna. Foto: Núria Escalona.

I a La Llacuna?

Tothom ho ha rebut molt bé. Hi tenim bona restauració perquè és un lloc de parada i fonda i hem entrat els nostres vins a bars i restaurants. Com també a Igualada i a Vilafranca. Al principi va costar, però a poc a poc hem anat consolidant la nostra presència i en els últims mesos hem rebut més peticions i comandes, de manera que veiem que el projecte té recorregut i això ens anima encara més a apostar-hi.

Entrevista publicada amb el suport de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)