Carme Casacuberta, entre Alella i l'Empordà

ÒSCAR PALLARÈS

SIGRID GUILLEM

Vaig saber que la Carme Casacuberta vivia a Alella quan vaig anar a visitar Vinyes d'Olivardots, el seu celler a Capmany, l'Empordà, que dirigeix amb la seva filla Carlota. Com em diu avui, "la il·lusió mou muntanyes" i no entén de distàncies o impediments. El seu camí de pujada en el món del vi sembla estar traçat per una suma de causalitats, o potser d'oportunitats, que ha sabut escoltar i conduir amb la vareta de tot bon gestor i amb les aptituds de l'emprenedor d'èxit: inquietud, objectius clars i determinació, esforç, constància, i passió. Amb deu anys de vida, Vinyes d'Olivardots és avui una marca reconeguda en el sector vitivinícola català, sinònim de qualitat i dels anomenats vins de terrer. Produeixen actualment quaranta mil ampolles i exporten a Dinamarca, Suïssa, Bèlgica, Austràlia, Japó i els Estats Units. "Hem crescut en ampolles però sobretot en el que volíem fer".

D'Alella a Capmany, el Maresme i l'Empordà... D'on ve la Carme Casacuberta?

Sóc originària de Roda de Ter, Osona, però com si no ho fos perquè al cap de quinze dies de néixer van traslladar al meu pare a treballar a Barcelona i vam anar a viure a Sant Adrià del Besòs on he viscut fins que em vaig casar.

Quin és el teu vincle amb Alella?

Vaig venir quan em vaig casar, l'any noranta. El meu marit ja hi vivia amb els seus pares i la il·lusio de tots dos era venir aquí perquè ens agradava molt. Venim de famílies de casa de poble i no ens agraden les multituds ni el que suposa viure en una ciutat.

I tinc entès que formes part d'un grup De tast de vins d'Alella?

Sí, es va formar a l'Arcada, que era on anàvem sovint a esmorzar o prendre alguna cosa. El va iniciar la Rosa Vila amb gent amb qui ella havia estudiat sommelieria. El grup de tast ha viscut tota la nostra història, nosaltres encara no havíem ni començat quan hi vam entrar. A part, les meves primeres pràctiques les vaig fer a Alella Vinícola amb el Xavi Garcia, per proximitat.

I com neix el teu vincle amb el món del vi?

Comença quan ens vam fer nòvios amb el meu marit. Jo tenia divuit anys. Ell ja era molt aficionat al vi i a casa seva tenien una bodega enorme, eren de col·leccionar vins. I em van anar encomanant aquest interès en el vi.

A casa teva, hi havia cultura del vi?

Al meu pare tota la vida li havia agradat molt el vi. A la casa de Sant Adrià teníem un soterrani on tenia dues bótes. Cada mes anàvem d'excursió al Priorat per comprar vi a doll i omplir les bótes. Molts estius els vam passar també a Poboleda, hi teníem una casa de poble llogada…

Carme, com et decideixes fer el salt i crear un celler? I per què a l'Empordà?

El meu sogre tenia una caseta a Capmany. I l'afició ens va portar a fer vi per consum propi. Li vam proposar de plantar ceps en un tros de terreny. En una festa amb cosins, amb tota la família, en vam plantar cent… Ens va veure tan animats que l'any següent ens va fer saber que es venien uns terrenys i si ens agradaria plantar una mica més de vinya. I així vam comprar el primer tros de terreny on estem ara, el 2000, i el 2001, un altre. Per casualitat, un altre propietari ens va oferir un tros i sense adonar-nos-en, ens vam anar animant i vam ajuntar quasi quatre hectàrees. Entre el 2002 i el 2003 plantem l'altra, completant tota la nostra extensió de vinya jove.

A què et dedicaves tu llavors?

Jo havia estudiat Ciències Químiques i treballava en el sector farmacèutic i químic com a comercial. Llegíem i ens informàvem molt però quan vam tenir tot el tros de terreny plantat ja ens plantegem de fer un vi de qualitat i amb identitat del territori per vendre. Ens vam dir "i si fem el que sempre havíem somiat aquí a l'Empordà i en demostrem tot el seu potencial: que d'aquestes terres en podem fer un gran vi".

Ha estat un camí guiat per la intuïció?

El camí comença en buscar qualitat del producte per sobre de la quantitat i treballar molt la terra. Això fa que jo em plantegi llavors estudiar a fons. Vam valorar qui dels dos s'hi podia dedicar de ple. El meu marit és enginyer i portava l'empresa familiar a Badalona. Jo com a química tenia l'opció d'entrar a la Rovira i Virgili a Tarragona i cursar un segon cicle d'enologia (ara ja és un grau sencer). I així em vaig tornar a matricular a la universitat mentre creixien els ceps. (…) Van ser uns anys molt durs de logística familiar complicada i no podia estar massa per casa però la il·lusió et fa moure muntanyes.

A part, ens vam assessorar molt per la família Pérez, el Josep Lluís i la Sara. Anava amb ells a les vinyes, ell em donava classes a casa seva: vaig fer un intensiu de tres anys per conèixer la terra, la vinya, el territori, a aprendre com treure un bon producte i a trasformar-lo al celler. Després ens van ajudar també molt en el tema de plantació i a decidir com fer i habilitar el celler. El 2006 comencem la construcció del celler i aquell setembre fem la verema enmig de les obres. (…) Vam començar amb 5.000 ampolles, en aquell moment eren moltes. Ara estem al voltant de les quaranta mil. Hem crescut en ampolles però sobretot en el que volíem fer (…).

Quines qualitats o aptituds personals són necessàries o destacaries per portar un projecte, el teu, endavant des de zero?

Esforç, perseverança, i no perdre mai l'objectiu ni la rigorositat amb la feina. Vam començar amb uns objectius molts clars i per molt que creixis no els has de perdre i sempre mirar endavant. També pensar en què pots millorar o què més pots fer, i no estancar-te ni decaure mai.

El vi es fa a la vinya?

I tant! Per això lluitem!: per fer una viticultura ecològica de màxim respecte i un producte de qualitat, que suposa la plena implicació en totes les fases. Volem un producte el més pur possible i que mostri el millor possible què estem traient de la terra, i això implica que la intervenció al celler sigui mínima: no apliquem productes de clarificació, no fem estabilitzacions ni filtracions… Triguem molt a treure els vins al mercat perquè aquests processos siguin el més natural possibles. (…) Som fidels a petites produccions perquè hem anat trobant parcel·les úniques que fan vins únics que expressen la varietat i el territori.

I comparativament amb l'Empordà, com creus que s'està treballant a la DO Alella?

Aquí a Alella hi ha una evolució molt maca. Nosaltres decidim fer vi perquè estàvem a l'Empordà i estimàvem l'Empordà. En aquell moment era una zona deprimida, no s'estava donant valor al potencial que tenia, ningú s'estimava prou la terra per tirar un projecte endavant. Però es va anar produint un ressorgiment de petits cellers que buscaven la identitat del territori, com nosaltres. En aquell moment a Alella era tot el contrari: explosió de la gran construcció i de pèrdua de territori que per sort s'ha orientat cap a un creixement raonat i sostingut.

La DO Alella s'ha de poder posicionar. El reconeixement l'està obtenint i té molt de potencial, pels terrenys, similars als nostres, i per la proximitat amb Barcelona i als nuclis receptors de turisme. En aquest sentit, la Ruta del Vi del territori de la DO Alella ajudarà molt. Nosaltres hem tingut molta ajuda; de la DO Empordà, després de la Diputació de Girona, del Patronat de Turisme i entrar a la Ruta del Vi… Han escoltat als petits cellers que sorgíem amb inquietuds noves. Són organismes que ens han donat molta força a escala de territori.

La força de territori l'has de fer de manera conjunta. Et coneixeran sempre més dins un conjunt i com a part d'un territori que es conegui que anant per lliure. I aquesta és l'aposta que vam fer a l'Empordà i que ha permès que el turisme del món del vi estranger ens ubiqui.

Potser ens cal creure més en la nostra cultura vitivinícola?

A Catalunya cada DO està treballant per donar-se identitat, i això és el interessant: que la gent ens conegui des de fora amb tota la diversitat de productes que podem oferir segons el territori per on es belluguin.

D'ençà que vaig començar fins ara estem vivint un canvi en positiu que ens està afavorint, més inclús en l'àmbit de mercat exterior i l'exportació. Els estrangers tenen molta inquietud per conèixer el producte i la identitat local. Els que importen vi també busquen diferenciació i vendre territori i varietats especials i diferencials. Cada zona està treballant les seves varietats autòctones. Això ens afavoreix a tots.

Creiem en el producte propi?

La sensibilitat ha canviat molt. Ha pujat el consum del producte d'aquí, català, tant per part del consumidor final com de la restauració, i aquest és l'impàs més important; que la restauració cregui en el nostre producte i que les cartes tinguin un percentatge de vins catalans superior als de fora. Qui ens ve a visitar de fora per provar productes d'aquí, se'ls ha de trobar tant en el celler com en el restaurant, i poder maridar el vi amb la cuina d'aquí de proximitat.

El millor vi?

Aquell que em prenc en un moment en què estigui molt relaxada, de pau i tranquil·litat, compartir-lo amb algú i poder-ne parlar. El vi suggereix, incita a la conversa.

Un que t'hagi marcat?

S'estan fent coses excepcionals, depèn del moment… (pausa llarga) Abans que comencéssim a elaborar, i el que ha estat sempre un referent en el temps per nosaltres és Clos Mogador.

Alguna altra afició?

Em queda molt poc temps per tenir aficions! –respon entre rialles. M'agrada molt la natura i anar a caminar a la muntanya; a buscar bolets quan n'és temporada. Relaxa, distreu…

Un plat de cuina?

Gaudeixo amb la gastronomia. El foie... Sóc tant de carn com de peix. M'agrada molt menjar bé i cuinar. I potser m'hauria acabat dedicant a la cuina si no hagués triat el vi. Són dues passions. M'agrada sempre intentar trobar la parella per gaudir del menjar i del vi i que no s'interfereixin.

Alella manté el caliu del poble?

Sí. D'Alella no marxaria mai i crec que no ho faré… Ha crescut i s'ha modernitzat en algunes coses que potser al prinicipi n'estàvem una mica en contra però aquesta modernització li ha aportat més vida i alhora manté el caliu de poble. T'hi segueixes sentint molt a gust i coneixes a tothom, et saludes pel carrer… Baixar el diumenge a fer el vermut… I aquest és l'encant que té Alella i viure aquí és un luxe.