



Trobem la Leles atrafegada i amb cara d'haver dormit poc. Fa dies que està immersa en la intensitat de la verema, dels primers processos d'elaboració del vi. I, malgrat tot, se la veu contenta. Aquesta nit passada es ficava al llit passades les tres perquè va estar embotellant el vi ancestral que elabora. Ella i unes amigues a qui va convidar a viure l'experiència. I ara que el vi ja està a punt per destapar i compartir, imagino què explicaria cada bombolla embotellada si pogués parlar i fer el relat d'anit. Però no pregunto perquè vull pensar que hi ha aquell pacte no escrit que diu que el que passa a Can Riera queda a Can Riera.

Leles Galán (Sevilla, 1979) està vivint, i així ho reivindica, el que s'assemblaria a un somni. Un somni que ni tan sols sabia que tenia fa uns quants mesos. Partia d'una base d'estima per la terra i d'uns estudis i formació que desenvolupen matèries vinculades amb el medi ambient (carrera a Còrdova, màster a Barcelona). Tot i això, ha estat recentment, gairebé arran de la pandèmia, que ha pogut posar nom a allò que buscava i no sabia que volia. Treballar la vinya, collir-ne el fruit i convertir-lo en vi.

El cert és que, com potser tot gairebé a la vida, aquesta història va ser fruit de la casualitat. D'una o de moltes. La Leles vivia a Barcelona i quan arribava el setembre, era de les que s'acostaven a casa el veí per ajudar-lo a fer un 'vi de



garatge'. I tant li va interessar, el tema, que uns quants dies més tard no va dubtar ni gota davant un anunci publicat a *Mil Anuncios* on devia dir alguna cosa semblant a: "Busquem masovera que tingui cura d'una finca de vinya a tocar de l'Ermita de Sant Mateu de Premià de Dalt."

Visites i reunions de rigor i enamorament *in crescendo*. "Vaig veure una vinya preciosa en un lloc paradisiac i vaig tenir clar que allò era exactament el que buscava." Dit i fet. Al cap de pocs dies, la Leles ja estava instal·lada a la finca de Can Riera, donant oficialment el tret de sortida a aquesta nova experiència vital.

L'avi patern també feia vi a casa

Ens hem saltat un episodi important en aquesta història que ens obliga a rebobinar una mica en el temps.

Resulta que l'avi patern de la Leles havia fet vins a Trebujena, a Cadis. I ella se'n va assabentar fa poc, durant una visita a la casa familiar en la qual també va poder recuperar estris i botes que havien conservat a l'antic colomar. Així que, si d'entrada ja sentia atracció per la màgia del vi, aquesta descoberta familiar "va ser del tot determinant a l'hora de prendre la decisió de deixar-ho tot i començar l'aventura de fer vi".

Dues hectàrees de vinya

La finca de Can Riera consta de dues hectàrees de vinya plantada amb les varietats pansa blanca i parellada, en una proporció d'aproximadament

LES DONES DEL VI

Leles Galán

'l'autèntica fantasia' de fer vi a Premià de Dalt

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

80% i 20%. Ella acompanya el cicle de la vinya i amb el fruit elabora els vins. Parlàvem de l'ancestral, perquè és una de les seves apostes i debilitats, i les llançarà al mercat amb el nom de Terra Buxena, que

"Ha estat una una bonica casualitat trobar aquest projecte on em donen llibertat per portar-lo a la meva manera"

significa *terra bona* i, a més, "permet retre un petit homenatge també al poble de l'avi, Trebujena". I sumat a aquest vessant més personal, diu que "aquest projecte s'ha convertit en una nova manera de connectar amb ells, amb els avantpassats, i també m'ha permès unir-me més al pare, a qui li encanta el projecte".

Parla amb orgull de la família, tot recordant una

visita recent del pare a la finca: "Ja és gran, però tot això, de cop, li ha donat molta vida, i a mi m'encanta veure'l així d'entusiasmada perquè m'ho encomana i em fa sentir encara més feliç d'aquest nou rumb."

Els senglars se li han menjat la collita

Feliç, però amb alguns sotracos com el que li va comportar adonar-se que havia perdut la collita d'aquest 2022. Maleït el senglar que se l'ha menjat! "5.000 kg de raïm, perduts!", lamenta. "És molt frustrant veure el mal que fan, ens obliguen a buscar solucions per protegir la finca i els ceps perquè no torni a passar més." Així que enguany s'ha vist obligada a comprar raïm a amics viticultors per poder treure endavant la collita de l'any, que vinificarà en un petit espai condicionat dins la mateixa finca. Afortunats nosaltres que, tot i la destrossa, enguany encara podrem destapar i compartir algun dels seus vins.

En tot cas, i fins i tot davant una catàstrofe similar a perdre la collita, la Leles continua optimista, transmetent una alegria d'aquelles que diuen en majúscules que està vivint el que vol viure. Que li agrada el que fa i que ho fa de gust. Sumant aprenentatges i cursos sobre vitivinicultura a la seva formació inicial, deixant-se guiar i acompanyar per experts professionals del territori -ella menciona en Toni Cerdà o en Samuel Garcia, que li han donat suport des del primer dia-. "M'he sentit molt acompanyada i benvinguda" a l'entorn maresmenc, afegeix.

"Ha estat una una bonica casualitat trobar aquest projecte on, a més a més, em donen tota la llibertat per portar-lo a la meua manera." Vet aquí, doncs, "un projecte 100% personal que puc gestionar escoltant-me i guiant-me pels aprenentatges".

No sap què passarà d'aquí a uns quants anys. De moment el contracte la "lliga" cinc anys a Can Riera. Però ella, persona entusiasta i inquieta, sap que "sense cap mena de dubte" viu "l'aventura més boja de la vida i em sento privilegiada". De fet, aquesta oportunitat és el millor que et pot passar quan vols emprendre un nou projecte: "Treballar la terra i veure'n el resultat, acompanyar tot el procés, de principi a fi. Una autèntica fantasia." ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



Vins party-sans

Talcomraja
CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180

