

NÚMERO 333 / ANY XXX / MAIG 2022 / REVISTA: 5€

# ENDERROCK®

MAGALÍ SARE · XAVI SARRIÀ · MIOUËL ABRAS · JOSEP TERO  
MARC PARROT · DORIAN · ARIOX I GALGO LENTO · NAMINA · STAY HOMAS  
ITACA BAND · SEXENNI · RATPENAT · SOMMELIERS · POL BATLLE · FAUNA  
LA CANÇÓ D'AMOR DE TOTI SOLER - 50 ANYS DE 'LIEBESLIED'

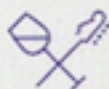
## ELS PETS

### COLLITA DEL 63



MÚSICS & CELLERS — ALFONS OLMO 'VERDCEL' A LA D.O. ALELLA





ALFONS OLMO &amp; TONI CERDÀ

# La pluja ressona en un tast de vi

El cantautor alcoià **Alfons Olmo 'VerdCel'** ha conversat amb l'enòleg maresmenc copropietari del celler Bouquet d'Alella, **Toni Cerdà**, en una jornada passada per aigua perquè no ha parat de ploure en tot el matí. La pluja forma part del clima mediterrani i, en temps de sequera, és un bé preuat que també cal saber assaborir. I en aquest cas és un aliat que inspira tant vinyaters com compositors.

TEXT JOAQUIM VILARNAU / FOTOS JUAN MIGUEL MORALES

**E**l celler Bouquet d'Alella és al nord de la població, ubicat en un mas familiar. La meva iaia es deia Teresa Galceran Boquet i la finca, que sempre ha estat de la família, es coneix com a Can Boquet. A l'hora d'obrir el celler amb la meva germana Teresa se'ns va acudir que si en el món del vi 'buquet' significava 'aroma i gust', podíem afegir una *u* entre la *o* i la *q* per al nom de la finca, explica Toni Cerdà.

La pluja ha trastocat els plans inicials de l'enòleg, que aquest matí tenia previstes actuacions als ceps. Però plou, i no es pot treballar a l'exterior. Tant li fa, de feina en sobra i sempre hi ha coses a fer, també a recer de l'aigua. "Ens va bé que ploqui i ara és un moment òptim perquè els ceps estan començant a brotar. Venim d'una temporada molt seca i hi ha molta sequera acumulada; el que ens interessa ara és una bona pluja que ajudi que el cep creixi i surti el raïm. Ens convé que ploqui a la primavera i també alguna pluja al juny, però que partir del juliol no ploqui més fins a la verema", detalla Cerdà.

És un calendari que no li sembla malament a **Alfons Olmo**, ja que li permetria fer concerts a l'estiu a l'aire lliure. "Al meu país, la pluja no sap ploure, com deia **Raimon**. El clima està canviant, però de moment encara plou més o menys quan toca, que és sobretot a la primavera i a la tardor. A mi la pluja em convida a recollir-me i a escriure. M'inspira moltíssim. Segurament és perquè vivim en zona de poca pluja. Si visquéssim a Anglaterra, n'estaríem saturats. Aquí és un anhel i quan plou, inspira molt", aclareix Alfons Olmo.

I és que la pluja també condiciona l'estat d'ànim. "A mi, un dia com avui em convida a prendre un vi jove, amb acidesa i frescor. Un vi sense criança... Però és una tria personal. Entenc que altres preferirien seure a la vora del foc i prendre un vi amb criança envellit en una barrica de roure...", confessa l'enòleg. El músic reclama el dret a sortir a passejar i mullar-se per assaborir la natura: "És molt bonica la imatge de contemplar la pluja a través dels vidres arrezerat a la vora del foc, però també m'agrada mullar-me".

## L'EMPREMTA ARTÍSTICA

La conversa ens porta a parlar de l'últim disc de **VerdCel**, *VerdSions* (L'Estenedor, 2022), en el qual **Olmo** passa pel seu sedàs una col·lecció de cançons d'artistes tan diversos com **R.E.M.**, **Depeche Mode**, **El Último de la Fila** o **Los Planetas**: "Són cançons filtrades per la meua manera de fer. Podríem fer un paral·lelisme amb les varietats de raïm en un territori o un altre. El clima de cada lloc i el tipus de sòl condicionen totalment i fan que

la mateixa varietat cultivada a Alella o al Penedès no tinguin res a veure".

Cerdà assenteix i explica el seu cas: "Fa 12 anys que elaborem vi. Abans, veníem el raïm a altres cellers de la DO. Amb el meu pare, als anys noranta vam plantar varietats franceses com el cabernet perquè era el que es pagava millor. Ara els he arrencat tots i aposto per les varietats autòctones com la pansa blanca, que és com en diem a Alella del xarel·lo. I hem deixat el sirà perquè s'ha adaptat molt bé al territori".

Per contra, en la música els estils importats segueixen sent predominants sobre les varietats autòctones. **Alfons Olmo** ho té clar: "No em vull tancar a les influències. Cal estar obert, escoltar coses noves, i després posar-hi una empremta pròpia. Les influències van i vénen continuament. No hi ha res que sigui original. Es tracta d'aportar-hi un tret singular: vi d'autor, cinema d'autor, cuina d'autor, cançó d'autor... El que realment és important és la intervenció de cadascú, el que pots aportar a la manera d'escriure cançons". I això és també el que està fent Toni Cerdà al seu celler: "La tendència actual és fer vins de vinya, és a dir, que tot el raïm surti d'un mateix lloc. Fer-ho d'una altra manera no deixa de ser un cupatge no de varietats sinó de diferents territoris".

Abans d'acabar, **Olmo** confessa la seva predilecció pel vi blanc, mentre que Cerdà, que explica que va veure **Bruce Springsteen** al Camp del Barça, es reclama pertanyent a la generació del 'rock català' i cita **Sopa de Cabra**, **Sangtraït** i **Lax'n'Busto** entre els seus grups preferits.





**"EMBOQUEM EL PAISATGE"**  
PER ALFONS OLMO

Nebulosa a la Vall de Rials.  
Baixen torrents de bosc  
entre les vinyes dels bancals.  
Sembren la medicina i el rebost.

El pare m'agafava les mans,  
afonàvem a la terra els brots  
del primer raïm que vaig plantar  
quan vaig fer deu anys, prop del pou.

Els murs de pedra seca vorejant.  
Els seus braços ben forts  
eren casa i llum de llibertat,  
límits que són justícia a l'horitzó.

Em contava que venia d'antic,  
del temps dels romans.  
Els grecs el van portar  
i es va conservar als monestirs.

D'empelts, plagues i alambins.  
D'alquímia, destil·lació i vi.  
Argument sagrat i imprecís:  
la cura ve del verí.

Beuratge espiritual, beguda pels amants.  
Del cep s'enfila el sarment,  
fulla de pàmpol, gotims blancs.  
El seu most ens arrela al terreny.

El xiquet que fou mira pel finestral.  
Cauen les gotes pel vidre en allau.  
Ix cap a la terra a treballar, ben xop.  
No hi ha fruita sense pinyol.



**BOUQUET D'ALELLA**  
**PANSA BLANCA 2021**  
PER TONI CERDÀ

"És un vi molt important, perquè fins ara elaboràvem vins blancs compensats, amb pansa blanca i garnatxa, i aquest és el primer any que hem fet un vi monovarietal de pansa blanca i volem que sigui un vi referent. Primer, jo i els meus fills vam collir uns cent quilos de raïm, el vam trepitjar i el vam deixar. I quan va començar a fermentar, vam fer la verema de tota la resta. Això fa que sigui un vi sense llevats afegits. A més, m'involucra emocionalment perquè és d'unes vinyes que vaig plantar amb el meu pare el 1987 i que van ser el meu primer contacte amb la vinya. És un vi jove per maridar amb plats poc elaborats com un aperitiu, un pica-pica, un plat de pasta o un peix a la planxa."

