

El dia que tot va canviar, en Josep treballava al vinyar Mendes, i cap a mig matí ja s'havia submergit en una mena de trànsit rutinari, anant d'una vinya a l'altra per arrencar-ne les branques seques que havien carregat la fruita veremada el mes d'octubre, quan cada gra de raïm tenia tant de suc com una dona madura. Les podava amb mà despietada, deixant unes mates austeres que s'havien d'encarregar de produir la propera generació de raïm (...). De tant en tant, quan trobava algun gra de raïm sec i arrugat que havien deixat els veremadors, collia la pansa de fer servadou i n'assaboria la dolçor picant. Quan arribava al final de cada filera, amuntegava els esporguims i agafava una branca encesa de l'anterior foguera per encendre'n una de nova, tot afegint l'olor agra del fum al plaer de la feina.

Noah Gordon, *El Cellar*
(traducció de Rosa Borràs)



CARLANTA
CELLER

A BARBERÀ DE LA CONCA LA CONEIXEN com la filla de Ca' Alicante, Ca la Campanera, Cal Calderón i De l'Abadia. És una dona discreta i prudent. "Tímida", afegeix ella sense amagar-se'n. Roser Amorós saluda els veïns amb simpatia quan els retroba pels carrers, que transita sovint perquè al poble resideixen encara els pares i el germà, i ella també hi té una parcel·la petita però molt especial de feina. Va néixer a l'abadia de Barberà de la Conca, un poble que avui calcula en un miler d'habitants, però viu des de fa anys a Poboleda, on es diu que els monjos cartoixans van establir-se primer per confirmar la idoneïtat de viure després, en silenci, a Escaladei. Té la Serra de Montsant a un pam. Un espai místic, il·luminat encara que el dia sigui rúfol, com l'abadia. Segurament en ambdós llocs s'hi pot descobrir la fe sense necessitat de fer-se creient.

Es mostra convençuda que el caràcter de la terra marca la seva gent. No és gens estrany, doncs, que la pau que es respira a l'abadia i al Montsant l'hagin modulats. Es va graduar a la segona promoció de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona, però s'hi va matricular a la primera, quan s'estrenaven els estudis d'Enologia que han superat un quart de segle de vida. Hi va accedir per una entrevista que recorda a la perfecció, divertida. Va viure envoltada de vinyes des de petita a la Conca, però mai havia pensat a dedicar-se a l'enologia. És autònoma des de l'any 2001 i li agrada fer vi per compartir amb amics. Té una gran capacitat d'adaptació a cada regió de vins i a cada sensibilitat manifesta; segurament el seu caràcter afable i empàtic hi juga a favor.

El balcó de casa seva, a Barberà de la Conca, no ha canviat des que era petita. "La Conca és un mirador amb vistes privi-

legiades a un paisatge de vinyes, sembrats, ametllers i hortes arrecerades per canyars, davant del teló de fons de boscos muntanyosos de pins i clapes disperses d'alzines, roures rebolls, àlbers o xops", diuen els organitzadors de la Festa del Trepat, el raïm autòcton. La plaça de l'Església manté inalterable la calma i l'esperit d'acollida dels seus anys de joventut, malgrat l'esquerda física que ha dividit el poble. Entre jocs, al mirador, haurà après a entendre el paisatge divers que ara té entre mans. "Hi ha molts elements que varien a la vinya. De sobte et trobes amb una cosa que no ha passat mai, i t'adones que el ritme no el marques tu sinó la terra. És un cicle natural, ja pots enfadar-te i ja hi pots lluitar. La base de tot és trobar recursos de forma ràpida i prendre decisions encertades." És organitzada i metòdica. Amb una mirada radiografia la vinya i en copsa l'estat, però després traslladarà sempre al paper les observacions. La informació li dona seguretat.

"El més difícil del món és manar-se a un mateix", li va dir un dia el Sr. Doix, un veí de Poboleda. No ho ha oblidat mai i creu que porta a ratlla això de ser alhora cap d'ella mateixa i treballadora. "Hauria de tenir cent vides més per fer tota la feina que tinc al cap, però treballo amb la natura, faig el que m'agrada, no m'importa tant fer el millor del món, sinó passar-ho bé i gaudir de bons vins amb amics." Amb projectes de vi al Priorat principalment, però també en altres regions vitivinícoles del país, el retorn a Barberà de la Conca el 2007 per vinificar trepat té un sentit especial. "Ha estat una bona excusa per tornar", reconeix. No és dona de paraules grandiloqüents però se li endevina l'orgull d'iniciar un projecte al costat d'un amic de la infància, Jordi Miró.



A Carlania, amb ell i Sònia Gomà-Camps, elaboren cinc vins fruit d'una "terra agraïda", com coincideixen a definir la Conca de Barberà.

Practica ioga, beu te i aplica al món del vi teràpies naturals amb resultats que són beneficiosos tant per a l'aliment com per al cos humà. Per a cada dia prefereix deixar reposar el paladar i tria l'aigua per acompanyar les menjades. Li agrada el rock dur i revela que fa un any va comprar entrades per veure el directe d'Extremoduro. El seu caràcter pausat i serè contrasta amb la duresa de l'estil musical, però potser no tant amb la lletra: "Volverás de vez en cuando a estas tierras agrietadas / y verás de nuevo a quien te ama, borracho / borracho de amores y libertades / y también de vinos por olvidarte." En gustos musicals ha evolucionat i ara se sent més a prop de Snatam Kaur. Amb els anys ha expandit l'esperit lliure i a la inversa li ha passat amb la rebel·lia. Es declara admiradora d'un dels mestres del Priorat, Josep Lluís Pérez, que li va fer de professor a la URV. "Ens inspirava", revela. També li interessa el treball de l'enòleg i vinicultor francès Jean Natoli, amb qui ha compartit projectes de vi a Navarra. Al web de la Universitat de la Vinya i el Vi es recull l'afirmació de Jules Guyot: "Le grand art de faire le bon vin est d'une simplicité primitive", com la que demostra Roser Amorós conversant i fent créixer nous i diversos projectes de vi. "Els vins més valorats són els que et regalen un amor a primera vista." En 45 anys de vida l'han corporès uns quants vins, però es conforma amb la felicitat i l'equilibri de tastar-los amb les persones que sent més a prop.



“En el vi, com a la vida,
hem de buscar l'equilibri”

Barberà de la Conca



“No sabia què volia ser als 18 anys.” Amb una tassa de te al bar gairebé centenari de l’Hotel Hostal Sport de Falset fa memòria dels orígens. És dissabte i quedem per reprendre la conversa que també hem mantingut al celler i a peu de vinya a la Conca de Barberà. Després anirà a Cambrils a dinar amb una amiga. Amb la ment clara, comença a revelar els primers vincles amb el món del vi: “Acabava COU amb una assignatura suspesa. Va ser una petita crisi. La Montse, amb qui encara tinc relació, em va dir que fes l’examen de selectivitat encara que decidís anar a treballar després. M’agradaven les ciències i se’m donaven millor”, explica. “A Barberà de la Conca vivia envoltada de vinya i un pagès del poble m’havia dit que provés això de l’enologia, que era una cosa nova.” Ho va guardar a la memòria fins que va ser el moment de triar.