

*Volem la força  
dins l'ordre perfectíssim  
de la mesura.*

*En equilibri,  
molt lentament ens alcen  
castells de somnis.*

*Seny, no podríem  
acollir-nos per sempre  
al teu refugi?*

*Dreçats captaires,  
sense plors ni temença  
venim a prínceps.*

*Homes, la mida  
del món, rompem silencis,  
trionfs, abismes*

Salvador Espriu  
"Nosaltres tots, castellers"

“ALAFINCA ROMANÍ HI HA UN PASSEIG IMPRESSIONANT D’OLIVERES, dues rengleres de la varietat menya, 47 arbres en total. Per les Olimpíades de Barcelona, l’any 92, ens les volien comprar a un milió i mig de pessetes cada una... Fa 200 anys que són a Sant Martí Sarroca... I amb el pare ens vam preguntar: tu creus que tenim poder per moure-les de lloc? Els humans no tenim dret a modificar la natura.”

Sincer, humil, clar, directe, respectuós amb els arbres com ho és amb el vi. Sergi Colet és enòleg però li agrada reivindicar la feina de pagès. Des del 1783 a la família s’han dedicat a la viticultura al cor del Penedès i ell lidera una nova generació formada a la universitat, hereva d’experiències de l’avi i el pare i amb ganes de llegar-les a les generacions futures. Té dos fills de 6 i 10 anys amb qui juga a descobrir les aromes del vi: “Anit bevia un Xavier Clua negre (DO Terra Alta) i els preguntava si hi trobaven fruita o flor i si la fruita era meló o figa.” De petit ell també tastava vi amb l’avi i recorda que els diumenges a la finca Romaní destapaven ampolles de cava i Vichy a parts iguals, amb pares i tiets.

“Amb 73 anys, el pare encara llaura la vinya i continua comprant vins a l’avançada per al celler particular. Ha viatjat pel món amb la mare i sempre els va agradar la idea de tenir un petit *chateaux* a Catalunya”, explica. Colet Vins representa un model poc usual al Penedès perquè és responsable de tot el procés d’elaboració de l’escumós, de la vinya (en propietat) a l’ampolla. “La personalitat que tenen els caves de Colet sorgeix de la lluita que tens des del primer moment a la vinya, en funció de si plou, de com podes, de quan veremes... La vinya és un sentiment i l’has de transmetre al vi”, afirma el propietari del celler.

“El món és boig. Agost i collint xarel·lo. L’escalfament ja és una realitat”, comenta a Facebook tot just començar la verema de 2015, la més primerenca de la seva història. És un viticultor compromès amb el medi i la sostenibilitat, preocupat per com la vinya s’adaptarà a l’augment de la temperatura del planeta. Està més que convençut que, si iniciés altres projectes en el món del vi, s’atreviria clarament amb la viticultura d’alta muntanya, al Pirineu.

És un gastrònom analista i apassionat, amb una llista infinita de restaurants per compartir plat i conversa. I vi, és clar. L’emocionen les gestes dels Castellers de Vilafranca i no és gens estrany que cuidi especialment la relació amb el seu equip.

“Sóc més exigent que estressat; sóc de treballar dur i amb seriositat.” Afronta amb passió la feina diària però inunda de bon rotllo l’ambient del celler. A Colet Vins són set treballadors i demostra una complicitat envejable amb la seva mà dreta, la Irene Mestre.

Va ser capaç de compaginar dues feines fins que va arribar l’hora de dedicar-se en exclusiva a elaborar escumosos. Colet, després d’haver finalitzat els estudis i ampliat coneixements a la regió francesa de la Champagne. “Hauria signat per ser on sóc ara, no puc amagar que vivim un moment dolç”, revela. Però això no ho podia saber al principi, quan presentava “les bombolles naturals del Penedès” als espais de vi més *cool* de Barcelona i la resposta no era l’esperada. Una acció comercial a Suïssa els va obrir inesperadament i de bat a bat les portes a l’exportació, que representa, avui en dia i gairebé des dels inicis, el 70% de la producció. “És un

mercat madur i molt honest”, remarca. Sergi Colet creu que a Catalunya “cal vendre vinya i el factor anyada”.

“El cava es justifica a l’aperitiu, per a un dinar també, però seria sobrevalorar-se”, reconeix. Sense pretensions, amb un producte fresc i elegant al mercat, 100% mètode tradicional (*champenoise*, és a dir, segona fermentació a l’ampolla), DO Penedès, amb una manera de fer senzilla i transparent, Colet reconeix obertament que té somnis molt terrenals: “El que pretenc és viure de la meva finca i que els meus fills, si volen, també ho puguin fer”. Se sent còmode dins la nova

denominació Clàssic Penedès: el 2004 va abandonar la DO Cava perquè no s’hi veia representat per preu i qualitat. Teixeix complicitats amb el territori i les persones que l’habiten. De camí cap a les finques, atura el vehicle i saluda un vell conegut. Li demana si amb les darreres pluges d’octubre ja ha pogut collir els primers bolets de la temporada. De moment, sembla que escassegen. Fins i tot per la Llacuna. Qui de petit era un entusiasta de Félix Rodríguez de la Fuente i aspirava a salvar animals fent de veterinari ha trobat en la terra que habita el seu espai vital i professional.



“Fer vi i defensar-lo en vida”



Pacs del Penedès



“A Colet Vins som pagesos des de l’any 1783. Aleshores va començar una història que dura fins als nostres dies. Guardem documents escrits que ho testimonien”, explica Sergi Colet fent un cafè de benvinguda a la recepció del celler. Un espai diàfan, sense luxes, pràctic. És atent, pacient, tranquil, interessat per l’objecte final de l’entrevista i la publicació. Destria amb la Irene Mestre entre assumptes urgents i importants. Atén els que toca. Rep la trucada d’un importador alemany. Hi conversa amigablement en un anglès molt correcte. És 23 de setembre, Santa Tecla, i a Colet Vins ja han acabat pràcticament la verema. No trigaran gaire a engegar la màquina de veremar —una Braud-NH— a la finca de merlot. Els gotims van camí ja del punt òptim de maduració, amenaçats per la voracitat dels senglars que habiten el bosc. Aquesta ha estat la campanya de verema més prematura: ha començat el 6 d’agost, cinc dies abans de la data que fins ara s’havia collit més aviat en tota la història del celler.

“La finca del Romaní, a Sant Martí Sarroca, és l’origen. Érem masovers de la casa pairal. No hem estat mai propietaris i el canvi tecnològic dels anys setanta condiciona la vida de l’avi. Abans el vi s’elaborava amb bótes i a granel, però a partir dels setanta tot això canvia al Penedès. L’avi no es va atrevir a fer la immersió tecnològica —ho entenc perfectament— i va decidir continuar venent el raïm a les cooperatives i als compradors, les grans marques elaboradores: Freixenet, Torres i Codorníu.” Amb transparència i conveniment, Sergi Colet revela que, d’una finca de 12,4 hectàrees, “no era viable viure’n”.

El seu pare, Josep Colet, va treballar quinze anys a Vilafranca del Penedès venent tractors i eines per als pagesos de la zona, però en paral·lel mantenia el treball a la vinya, llegat per l’avi. Des de sempre la família Colet s’havia dedicat a l’agricultura, però específicament a la vinya a partir dels anys setanta. El 1992 comença l’elaboració de vins escumosos a Pacs del Penedès. “Tinc la sort que els pares han viatjat molt, i molt per França també, i la idea de tenir un *chateaux*, de fer vi a casa, de forma humil, sempre els havia rondat pel cap.” Comenta que l’handicap era aleshores no disposar de la propietat de la finca Romaní: “Finalment vam poder comprar-la. Havia estat de la Fundació Amàlia Soler, gestionada per l’Ajuntament. Va venir bé perquè la nova generació, o sigui jo, vaig arribar amb els estudis.”

## El nostre projecte està basat en la vinya i la terra

“Els inicis del celler els recordo amb el tarannà nostre, humil, tant a nivell polític com de butxaca. Érem molt moderns i sí, ens vam haver d’endeutar, però vam rebre ajudes del programa FEOGA de la UE, que ens van anar molt bé, i ens van permetre comprar una nova finca i el celleret que tenim a Pacs del Penedès”, explica.

“La primera collita que entrem és l’any 92 i des d’aleshores cada any hem anat incrementant la quantitat de raïm”. Rememora que mai hi ha hagut diferència en la manera de treballar les finques: “Si alguna cosa som és pagesos, tot i que és cert que amb el pare iniciem una nova forma de treballar, diferent de la de l’avi.” La cura que tenien en la viticultura la demostra el fet que el primer vi de gel de Gramona era un varietal de gewürztraminer 100% de la vinya de Colet.

“El nostre projecte està basat en la vinya i la terra”, afirma amb tota rotunditat. “Gaudim quan comprem una petita parcel·la de vinya o un tractor que val més que un cotxe de luxe”, afegeix. “Aquí, al celler, som pragmàtics i funcionals, cada euro està posat en béns tangibles”, explica. Queda prou clar que tot comença a la vinya i el fet que aquesta sigui una de les poques empreses i de les més petites que controla tot el procés de producció i elaboració dóna un caràcter diferent a l’escumós. De fet, totes les referències de Colet són extra brut, amb només 1,5 grams de sucre residual.

“La lluita que tens des del primer moment a la vinya, amb la pluja, la poda, la verema... acaba sent la personali-