

*Cal vèncer aquesta boira,
tel de ceba,
que ens esquinça les entranyes
i ens humiteja l'ànima.
Cal vèncer-la per poder empeltar als fills
amb peu mare de saviesa.*

Nati Soler Alcaide
"Poemes de pedra seca"

“ÉSACTITUD,IL·LUSIÓ,HONESTEDAT.NOÉSFORÇOSAMENTDIFÍCIL, perquè la terra i el producte impregnen. És un enòleg que respira sinceritat, actitud, compromís, molta implicació. És un actiu que valorem”. Valentí Roqueta, president del grup Roqueta Origen, es desfà en elogis cap a Miquel Palau, director enològic. Tothom li reconeix curiositat i humilitat. En destaca també la seva capacitat d’organització i les ganes d’aprendre constantment. Miquel —Micky per als companys— treballa en una empresa familiar que no és propietat seva, però se sent a casa. I hi ha alguna cosa que l’estimula per sobre de tot: “Recuperar la història vitivinícola ens aporta valor i sentit. Encara hem de trobar molta identitat a la DO Pla de Bages i això és el que em motiva.”

L’enòleg ho afirma amb rotunditat en un tast que imparteix a Monvínic sobre varietats ancestrals recuperades. No només per romanticisme elabora el vi de tina del Mas Arboret. “Gràcies per la lliçó de patrimoni històric”, escriu a Twitter Toni Massanés, director de la Fundació Alícia, després d’assistir al primer descubament d’aquest vi. Una iniciativa que va promoure en la seva primera edició, el 2013, el sommelier Josep Roca.

És habitual localitzar Miquel Palau a la Masia Roqueta, entre vinyes, tant al Bages com a la Terra Alta o a Castell-la Manxa, on el grup té cellers; només en ocasions especials participa en tastos. Assumeix la direcció enològica de Roqueta Origen amb tan sols 29 anys. “A mi no m’espanta. Sóc conscient de les meves limitacions. L’accepto amb dues condicions”, respondrà a Valentí Roqueta quan li proposa la nova responsabilitat en un sopar de Nadal de l’empresa.

És un home de ciències, apassionat per l’enologia i la música, la seva altra gran afició. “Sóc amant de qualsevol instrument i en col·lecciono de diferents des que era petit.” Confessa que els toca a la seva manera, en les poques estones que té lliures. Viu al municipi d’Artés des de fa tres anys i la proximitat a la feina li ha permès tornar a fruit de la vida rural com de petit a casa els pares, al Penedès. El més important ha estat tornar a encaixar peces entre vida familiar i laboral. Té tres fills i compagina fer de pare amb una gran responsabilitat a l’empresa. Reconeix que el temps se li esmuny de les mans. Al primer embaràs de l’Eva van ser conscients que se’ls acabava per uns anys la vida de parella i, com a amants del teatre musical, van veure onze representacions d’una tirada.

Gaudeix del moment que li toca viure i sap que retornaran els caps de setmana per a dos, l’oci i l’alta gastronomia. Ara és feliç sortint a sopar amb la família a la pizzeria–restaurant Al Punt, on el sommelier argentí Dami Vila el sorprèn sempre amb vins de proximitat, varietats autòctones i elaboracions innovadores.

“No som *freakis*, el projecte del vi de tina és de laboratori, però tenim la sort de fer-lo a l’aire lliure, en el seu entorn natural, envoltat de bosc”, explica amb la satisfacció de liderar una iniciativa que va molt més enllà del romanticisme. La recuperació i valorització de les tines de pedra seca de la vall del Flequer, al Bages, inclou la fermentació del raïm en cubs de ceràmica, com es feia antigament, la identificació de varietats ancestrals i el naixement de la línia Paisatges 1883, vins especials d’edició limitada. “Busquem passat, present i futur per identificar el ric patrimoni vinícola que tenim. És evident



que la part romàntica hi és, però com a tècnic m'interessa més aprofundir-hi amb la idea de recuperar tradicions i varietats pel seu potencial vitícola i enològic", confessa Miquel Palau.

"Les construccions de pedra seca són un reflex del que havia estat la lluita de l'home per a l'aprofitament absolut dels recursos que la natura proveeix. Són una mostra visible del treball esforçat d'un poble, que va saber conjuminar la força i la saviesa en benefici de fer més productives les terres, així com un xic més rendible i més còmode el treball a la intempèrie." El text forma part del llibre *Poemes de pedra seca*, de Nati Soler i Josep Vallès. A la DO Pla de Bages es comptabilitzen més de 4.000 barraques, molt ben conservades, com la del Mas Arboset, l'única amb vinya al voltant.

"Aquest és un planter experimental, algunes varietats no sabem què són encara", sospira l'endleg. Resoldre els interrogants i fer de la recerca l'ADN de l'empresa són reptes que s'imposa cada dia i que sap compaginar amb les vinificacions més ordinàries però no per això de menys qualitat. La seva passió per l'aprenentatge no té aturador: "No tinc celler i em sento del territori, que és patrimoni de tots. A més, tinc una motivació molt alta per conèixer-lo a fons", afirma. Ordre, mètode i ciència.

He passat la infància
tombant amb bici entre
trossos de vinya i ametllers...

He podat a l'hivern
i he ajudat al camp
perquè el pare era masover



Les construccions de pedra seca,
patrimoni arquitectònic tradicional al Bages



“A casa tinc una mica de tot, guitarres, piano, banjo, bandúrria, saxo, clarinet, violí, violoncel, acordió... Els intento tocar a la meva manera, tot i que mai he fet una classe de solfeig”, explica. Descobreixo aquesta afició per la música dies després de la trobada que mantenim al Celler Abadal. “L’altre dia, a la conversa, no va arribar a sortir, però si no hagués estat enòleg, la meva altra passió, després de la vinya i el vi, és la música”, afirma. Quant a gèneres musicals, reconeix que és molt divers. El sedueix des de la música clàssica, fins a la tradicional, els cantautors, passant pel pop rock i sense deixar de banda peces emblemàtiques del teatre musical.

És molt més entregat al vi i la música que a la lectura. I quan ho fa es decanta per llibres que el nodreixin “de coneixements tècnics o històrics lligats amb la vida rural”, confessa. És nascut a l’Hospitalet de Llobregat, però ha fet vida a Barcelona. Benjamí Palau, el seu pare, era de Sant Jaume dels Domenys, al Baix Penedès, i és allà on guarda els bons records d’infantesa. “Des de Sant Joan fins a l’Onze de Setembre érem al poble i sempre he estat al costat de les vinyes. He passat la infància tombant amb bici entre trossos de vinya, ametllers... He veremat des de petit i he ajudat al camp perquè el pare havia estat masover i hi havia treballat”, recorda amb orgull. “Tenia clar que volia dedicar-me a la vinya i quan vaig acabar els estudis de primària i secundària, vaig cursar a Barcelona Enginyeria Agrícola i després a Tarragona, els dos anys d’Enologia a la Universitat Rovira i Virgili.”

“La meva primera feina va ser al celler Jané Ventura el 2003. Benjamí Jané coneixia el meu pare perquè tots dos havien coincidit al barri de la Carronya de Sant Jaume. Vaig estar-hi dues campanyes i treballava molt, moltíssim. Amb el Gerard, el seu fill, recordo d’anar a les vinyes a buscar mostres de raïm just abans de la verema i arribar a les sis de la tarda al celler i haver de fer totes les analítiques. Ens aturàvem a cada vinya”, explica. Després va ser al Departament d’Agricultura avaluant plagues en 2.000 hectàrees del Penedès. I durant un any i mig va canviar l’analítica per les aules, ja que va fer de professor a l’Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech, a Espiells. “En paral·lel, vaig dedicar-me a impartir cursos de tast en centres cívics. Era l’any 2005 i hi havia moltes ganes d’aprendre. Gairebé tenia sessions programades cada dia i hi havia re-

cursos econòmics per pagar-les bé. Eren una font important d’ingressos.”

Aleshores, com a autònom, va començar a treballar assessorant diferents cellers. Durant tres campanyes va col·laborar amb les vinyes de Can Calopa de l’Ajuntament de Barcelona, que en aquell moment gestionava el biòleg Josep Lluís Pérez, propietari de Mas Martinet Viticultors, amb l’enòloga Anna Gallisà al capdavant. Aquest projecte manté avui el seu sistema d’emparrat en lira.

L’any 2007, just quan va decidir instal·lar-se a viure a Masquefa amb la seva companya, Eva Español, li arriba l’oferta de feina d’Abadal. Les anades i vingudes van durar cinc anys i ara ja en fa tres que viu a Artés amb la família. Està content de recuperar la vida rural de què havia gaudit de petit a Sant Jaume dels Domenys i sobretot de la possibilitat de compartir amb els fills —la Maín, el Biel i el Pol— la seva feina. Amb sis, quatre i dos anys, les criatures el reclamen i vivint a Artés és molt més fàcil compaginar vida personal i professional, per bé que l’Eva, veterinària de professió, és qui se’n fa més càrrec. “A l’escola d’Artés, per la verema, els meus fills hi duen el most. Als dos petits els agraden les màquines, venir al celler és com ser a Port Aventura. Al gran el motiva especialment la meva feina i en treu pit a l’aula, ens comenta la professora.” Així viuen la cultura del vi a casa, plenament, amb normalitat.

És obvi que portar la direcció enològica d’un grup com Roqueta Origen li permet tocar moltes tecles. Vuit milions d’ampolles anuals donen per molt, des de la gestió de la compra de materials fins a la planificació de la verema, passant per les vinificacions i tota la part experimental, que és la que el commou realment. L’enoturisme també té un lloc important a la seva vida perquè li agrada endinsar-se en el