

ARREU DELS PAÏSOS CATALANS (9)

Albert Costa (Torelló, 1984) és un dels dos enòlegs del Celler Vall Llach, a Porrera, del qual són copropietaris el cantautor Lluís Llach i el seu pare, el notari Enric Costa. Nascut a Torelló i durant un temps resident a Vic, Albert Costa va marxar fa sis anys de la comarca per estudiar Enologia, i després d'una experiència puntual en veremes a Austràlia i Califòrnia ha plantat les arrels en aquest celler del Priorat. És on té el futur.

Entre ceps del Priorat

El torellonenc Albert Costa és enòleg del Celler Vall Llach, a Porrera, copropietat de Lluís Llach

Porrera (el Priorat)

Miquel Erra

Quant fa que viu fora de la comarca?

Fa uns sis anys que visc fora de la comarca. Primer vaig estar uns anys a la UPC, a Barcelona, i després a Tarragona per estudiar Enologia; és l'única facultat a Catalunya que imparteix aquests estudis. Quan vaig acabar la carrera vaig estar fent veremes pel món, una a Califòrnia i una altra a Austràlia, i finalment fa dos anys que estic instal·lat a Porrera, al Celler Vall Llach.

Com se li va destapar l'afició pel món del vi?

Tot va començar cap als anys 95-96, quan el meu pare va rebre una trucada del seu amic de tota la vida, en Lluís Llach, dient-li que anés a Porrera a visitar-lo perquè creia que li agradaria, i que podrien fer alguna cosa ple-gats. Així és com va començar la història del Celler Vall Llach, i jo, juntament amb el meu germà, hi anàvem sempre que podíem. Teníem 10 anys i no paràvem de córrer entre les bótes, tines i vinyes. A mi em va agradar molt més que als meus germans, ja que cap dels tres que tinc està involucrat en el celler.

I n'ha acabat sent l'enòleg.

Queda una mica malament dir que sóc l'enòleg del celler perquè el meu pare n'és el copropietari, però és així. Tot i això, em pertoca la responsabilitat de seguir amb la filosofia dels propietaris, i que les marques Porrera i Priorat arribin ben lluny. Inicío amb molta il·lusió la segona generació d'una bodega que esperem que en tingui moltes més!

Hi tracta sovint, amb Lluís Llach. Intervé directament en la producció?

En Lluís, tant per a mi com



Albert Costa entre les vinyes de la finca Mas de la Rosa, a Porrera. Aquests ceps tenen 100 anys de vida

TAN A PROP, TAN LLUNY *Què enyora de Torelló?*

“La veritat és que és difícil que torni a Osona. Es podria fer vi cap aquí dalt ja que amb el canvi climàtic moltes empreses intenten fer vins en climes més freds, però el Priorat és ara la meva

terra i espero que ho sigui durant molts anys. De Torelló i la comarca, els amics i la família sens dubte són el que més trobo a faltar. A vegades em vénen a veure o jo pujo per carnivals i caps

d'any! El que no sé encara és si baixen per veure'm a mi o per beure vi! I també trobo a faltar la boira... és curiós perquè quan ets allà et molesta, però quan no la tens la trobes a faltar”.

“En Lluís Llach, per a mi i per als meus germans, ha estat com un oncle”

per als meus germans, és com un oncle. Quan estava molt ocupat amb els concerts i no el vèiem tant, els nostres pares ja es cuidaven prou de posar-nos la seva música a totes hores; jo sempre dic que ha estat la banda sonora de la meua vida. Ell sempre ha estat molt involucrat en

“A Porrera et sents com a casa, perquè el poble és com una gran família”

el celler, és qui decideix juntament amb l'altre enòleg i director del celler, Salus Álvarez, quan podem vendre una finca o no. Jo els acompanyo mentre tastem el raïm, atent als seus comentaris i les seves decisions. El moment de verema és la clau dels nostres vins i aquesta

“Un bon enòleg ha d'entendre que realment qui fa el vi és la planta”

decisió és exclusiva d'en Lluís. Quan jo vaig acabar Enologia vaig arribar al celler amb tots els estris d'anàlisi química a la maleta. De seguida en Lluís em va dir que allà no hi podia entrar així. Em va dir que tot i ser important, en un celler la tècnica no era tot. Calia conèixer la planta,

el raïm i la terra que en definitiva són l'origen del vi que volem fer.

Recentment va presentar el Tina 41, un vi que gairebé ha parit vostè. Quina valoració n'han fet els experts?

El Tina 41 és el meu primer fill, i com a tal n'estic molt orgullós. La il·lusió de veure'l al mercat i de sentir amics que el disfruten no té preu. És un vi fet amb raïm que el Celler Vall Llach no aprofitava i que jo el vaig utilitzar i barrejar a la tina número 41 del celler amb l'ajuda del meu amic i director del celler, Salus Álvarez. Aquí a Catalunya només es ven a Bonpreu i Esclat i l'exporto a Alemanya i la Xina! Els alemanys n'estan molt contents, i fins i tot em van donar una medalla d'or a la Berlín Winetrophy 2010.

Què cal per ser un bon enòleg?

Ostres! Ja t'ho diré d'aquí a uns anys, si arribo a ser un bon enòleg... Però per arribar a ser-ho cal creure en la terra i entendre que realment qui fa el vi és la planta i no l'enòleg. Des d'aquesta humilitat tindrà la pretensió de convertir els magnífics mosts que ens dona aquesta terra en vins de molta qualitat. Jo sempre dic que ser enòleg al meu celler és una feina fàcil, ja que no hi ha cap manipulació dins del celler, només veient i tastant el raïm abans de posar-lo a la tina ja et podríem dir si en farem un bon vi o no.

Què és el que més li agrada de viure a Porrera?

La terra i la gent. Aquí viuen uns 400 habitants i tots ens coneixem. Un cop t'adaptes a un lloc petit com aquest ets sents com a casa perquè Porrera és com una gran família. També he de dir que aquí hi ha dels millors paisatges que he vist mai.

Els subscriptors d'EL 9 NOU poden aparcar 12 hores al dia durant un mes seguit, per només 30€ al pàrquing EL REMEI de Vic

*Aforament limitat

Si encara no en sou, demaneu informació trucant al 93 889 49 49 o per e-mail: subscripcions@vic.el9nou.com

NOVA OFERTA

