



Marta Casas: 'Has d'observar molt el que t'envolta i sentir el que fas'

01.

Les vinyes que envolten el celler de Parés Baltà van ser plantades l'any 1790. Joan Cusiné, nascut a Bellvei del Penedès i fill d'una família de viticultors, va comprar el celler el 1978 i va treballar-hi durant tota la seva vida. Durant els anys 80 el seu fill va agafar-ne el relleu i va treure al mercat el seu primer vi blanc: el Blanc de Pacs. Finalment, a partir de l'any 2000, la tercera generació de la família Cusiné formada per en Joan i en Josep, n'assumeix la direcció. Juntament amb les seves companyes Maria Elena i Marta Casas, que són les enòlogues, han contribuït a incrementar i desenvolupar la qualitat dels vins. L'aventura de l'elaboració de vins biodinàmics la comencen al 2012, quan fan la primera auditoria Demeter.

TEXT I IMATGES: BALMA BADAL I CHARLES-ANDRÉ DESCOMBES

Passem Vilafranca i arribem, per fi, a Pacs. Des de la carretera es veuen les lletres de Parés Baltà pintades a la paret del celler. Sembla que s'ha començat a girar vent i el cel, des de primera hora, és força variable. Hem quedat amb la Marta Casas, enòloga, que en veure'ns ens convida a pujar al cotxe i ens porta a veure la finca que tenen a Sant Martí Sarroca. Ens explica, mentrestant, que compten amb cinc terrenys diferents situats tots al Penedès: aquest que anem a veure, el que envolta el celler a Pacs, un altre a Biloví –on va començar l'avi-, el de Torroelles de Foix i el de Pontons. Un total de 200 hectàries. Segurament no és habitual tenir-les tan escampades, però així si hi ha plagues focalitzades, pedrega o hi ha condicions climàtiques adverses és més fàcil que no es faci tot malbé.

L'avi Joan Cusiné, que va néixer l'any 1917 i va treballar tota la vida amb les vinyes i els animals, va ser qui els va inculcar aquesta idea com totes les altres que envolten la seva

filosofia. La Marta, mentre condueix, ens explica amb orgull i tendresa que realment és gràcies a ell que són on són, perquè era ell el que volia tenir algunes vinyes a dins del bosc i el que els va ensenyar tota la filosofia ecològica i biodinàmica fins i tot sense ser-ne conscient. Ell ho feia per intuïció i la tercera generació, sense ser una cosa premeditada, ha sigut la que l'ha oficialitzat a poc a poc.

La Marta va estudiar farmàcia i, juntament amb la seva cunyada Maria Elena (que és química de formació) són les enòlogues del celler. L'avi Joan, el primer que els va dir quan van arribar, va ser que res de químics, que ell feia servir els animals com a herbicida i que s'oblidessin de tot el que havien estudiat: ell ho volia tot natural.

Ens explica que un seguit de circumstàncies van acabar portant-los a fer un curs sobre biodinàmica amb la Marisol Garrido i el Julio Royo, i que un cop allà es van adonar que era el que havia estat intentant transmetre l'avi durant tota la seva vida: que els animals passin per la

vinya i siguin el teu adob i el teu herbicida, l'utilització de compost, etc.

APRENTATGE CONSTANT

La Marta ens diu que la cosa més important que han après durant els primers anys d'aquesta aventura és que has de sentir el que fas. Si ho fas perquè toca, perquè és moda, perquè t'han dit que ho has de fer però no ho sents, és molt fàcil abandonar. Perquè no has observat, no has pensat i no has sentit, que és la base de l'antroposofia. Aquesta ciència espiritual que té com a columna vertebral l'agricultura et diu: observa, pensa, senti i després actua. Si ho fas amb un ordre diferent no tens èxit i al final no acabes aconseguint la felicitat. Per ella, el més important és que has d'observar com va reaccionant el teu entorn als canvis que tu hi apliques, no només en l'agricultura, sinó també en la teva gent. Primer has de ser tu biodinàmic i, si tu ho ets, pots fer l'efecte onada i contagiar als altres. 'Has d'observar molt el que t'envolta', ens diu: 'si només actues fent els preparats, estas pendent de la lluna i del calendari però no observes la teva finca, i no estas en contacte amb tot això, deixes perdre molta informació que et permet actuar'.

Per exemple, ens diu que tot i que aquest any hi ha hagut poca producció, van observar que les fulles queien molt més tard que les dels veïns que utilitzaven mètodes convencionals. A més, no van utilitzar gaire coure -que és l'antifúngic que s'utilitza més, però que com més coure utilitzes més aguanta la fulla. Ells van utilitzar-ne només 700 grams per hectària (en ecològic el màxim permès és 3kg de sulfat de coure a l'any i en convencional són 6kg).

Aparquem al cotxe en un voral i ens trobem un noi que està aplicant un tractament de suero de llet a les oliveres i el posa d'exemple: si no li haguessin explicat bé quins per què està fent això no s'ho hauria cregut i no ho estaria fent amb

02.



ganes, perquè pensaria que no serveix per a res. Avui, però, fa força vent, i segurament aquest tractament s'haurà de tornar a repetir.

Comenta la Marta que aquest any han après que cal fer una poda que no maltracti el fluxe de la savia. Perquè s'han adonat que tal i com podaven esten estroncant el circuit de la saba i les plantes s'estaven morint. Ja és una poda que van descobrir els francesos i que els italians n'han fet una escola, i és interessant d'anar a buscar que el fluxe no s'estronqui.

OVELLES I VINYES

Mentre ens acostem a un cep i ens ensenya a tallar sempre anant a buscar el mateix tall sense estroncant els vasos llenyosos de dins, veiem les ovelles com comencen a entrar en una de les finques i ens hi acostem. Avui, amb el pastor, també hi ha una pastora, la Cristina de Llanos, que fa poc que és amb ells.

Quan els borrons comencen a inflar-se per esclatar (març-abril) és millor anar portant les ovelles cap a les zones més altes, perquè a dalt de la muntanya és on brotarà més tard. Per fer-les passar per les vinyes s'ha d'anar alerta que no hagi brotat. Si no ho ha fet no és gens problemàtic, ens explica la Marta. Però és important no passar-les quan comença a inflar-se perquè no trenquin les flors. No perquè s'ho mengin, perquè si tenen menjar a terra no van a buscar-lo a dalt, sinó per si les trenquen fregant-hi. En el moment en que no poden pasturar per cap dels terrenys també tenen camps de cereals,

boscós, etc.

Mentre gaudim de l'espectacle de veure passar les ovelles entre els ceps ens fixem que el terreny està ple de ravanissa, que oxigena el sòl. Aquesta és una de les moltes altres coses que han après: les plantes bioindicadores que t'ajuden a observar la informació que et dona la natura per si sola i a saber quines són les condicions del sòl.

En aquesta zona el terreny és mixte d'argila, calcari i sorrenc. Més amunt, però, és més pedregós i la planta pateix més perquè no pot explorar massa. Això també els passa a la zona del massís del Garraf, tot i que és més roca mare i hi ha molts fòssils marins. Allà la producció és més baixa.

VINS AMB CARÀCTER

L'avi apostava, des del principi, per les varietats típiques del Penedès com la garnatxa o el xarel·lo; i també pel sirà, com una varietat forània però novedosa i que permetria aportar color i vins més vibrants. Es nota que a la Marta li apassiona la seva feina i que sent el que fa. I s'encomana. Ens parla de diferents vins com el Marta de Baltà, l'Indígena o l'Electio, i també del cava, pel que utilitzen chardonnay de la finca de dalt de tot.

Un dels més curiosos que ens anomena és Amphora, un xarel·lo fet amb àmfores. Ens explica que a la zona de Pontóns on hi tenen la parcel·la s'hi van descobrir uns forns ibers fets amb ceràmica. Els arqueòlegs els van datar del sV aC. Anys més tard van conèixer un ceramista i van estar parlant dels forns, fins que aquest els va dir que

n'havien de tenir un al seu terreny, just a la zona del riu Foix. 'Tot i fer temps que sabíem lo dels forns, no se'ns havia encès la llumeta abans, és allò que comentàvem: ho has de sentir primer', ens diu la Marta. Van anar a buscar-lo i van buscar, també, una feixa d'on poder treure argila per fer àmfores d'argila vermella. Així és com l'any 2013 neix aquest vi, que no té una llançada molt volàtil però que et fa notar indubtablement el que ells volen transmetre: els aromes de la terra, tot allò que se sent a la vinya.

La conversa és interessant però malauradament arriba l'hora de marxar. Amb el cotxe, reprenem el camí de tornada i comentem les diferències entre la seva finca i la dels veïns. Les dels veïns no tenen rabanissa ni calèndula entre els ceps, tot està net i cremat amb herbicides. La Marta fa referència la cita de Rudlof Steiner que diu que cadascú té una feina en aquest món, que no tothom ha de ser igual i que ells el que volen és ser l'element conscient del sistema. Ens explica, per acabar, que al celler tothom creu en el que fan, però amb les seves intensitats: uns són més filosòfics, els altres més pràctics...

A vegades no es posen d'acord. Esclar. 'Forma part de la riquesa de la vida', comenta. És important tenir desavinences perquè després trobes coses importants a compartir i això és el que t'ajuda a avançar i a no deixar d'aprendre. El més important, però, és que els dos germans s'avenen moltíssim.

01. Ovelles passant per la finca de Sant Martí Sarroca
02. Marta Casas, enòloga

Vine a l'Escola Agrària

Més de 20 anys d'experiència formativa en producció ecològica i energies renovables

CURSOS 2n SEMESTRE 2010

Introducció a la bioconstrucció al món rural
Modificació de motors per l'aprofitament d'oli vegetal
Transformats làctics
Esporga en agricultura ecològica: Vinya, olivera i ametller
Màrqueting i promoció de l'activitat agroturística
Aerogeneradors de petita potència
Hivernacles i assecadors solars

Consulta el web www.gencat.cat/dar/ecas els cursos de formació especialitzada pel sector i les activitats de transferència del 2010

Informació: CECA Manresa

Avinguda Universitària, 4-6 (Edifici FUB) - 08242 MANRESA
Tel. 93 874 90 60 - Fax 93 877 16 34
ccagraria.manresa@gencat.cat - www.gencat.cat/dar/ecas

JORNADES, SEMINARIS I VISITES TÈCNIQUES

Fertilitat del sòl, males herbes i producció als conreus hortícoles de la Catalunya Central - Jornada tècnica
Estratègies bàsiques de sanitat en apicultura - Jornada tècnica
Resultats d'engreix en boví ecològic - Jornada tècnica
Maneig conductual del bestiar en tracció animal - Jornada tècnica
Portes obertes d'Esporus: pol·linització controlada en carabasses
Jornada tècnica
Les energies renovables a la Catalunya rural - Seminari tècnic
Visita tècnica a laboratoris especialitzats en els anàlisi de sòls de producció agrària ecològica - Visita tècnica



Escola Agrària de Manresa

Formació agrària



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural