

vez algún día la veremos recuperada del todo», anhela Raventós. Los vestigios de los márgenes de *pedra seca* dibujan un paisaje austero. Son testimonio de quienes labraron la tierra para subsistir en un pasado en que la agricultura era identidad y supervivencia. «Había *masies* ricas y pobres, claro, pero la vida se sustentaba en la autosuficiencia y el intercambio de excedentes», explica.

A diferencia del resto de la sierra calcárea del Montmell, donde abunda el lentisco, el pino blanco, el roble y los arbustos, Can Sumoi «es una isla geológica casual y única compuesta por un *terroir* de arcilla rojiza que la hace cultivable».

Esas condiciones naturales no bastan para mejorar la fertilidad del suelo. «El cultivo de avena, por ejemplo, nos ayuda a restaurar la tierra. Tiene la capacidad de fijar nitrógeno del aire y agregarlo al suelo», detalla el viticultor. Una acción que, ayudada por alguna cerca, también evita que los corzos pongan en peligro las cepas.

#### La lógica de la naturaleza

Can Sumoi es ejemplo de cómo aplicar la lógica de la naturaleza, en la que todo se aprovecha: «Es posible hacer lo que realmente te hace feliz y huir de la actual inercia productivista que parece no tener fin».

«Los vinos de Can Sumoi se elaboran de manera orgánica y natural, interviniendo lo mínimo en los procesos de la viticultura, desde el viñedo a la bodega. Lo hacemos por una razón natural: que cada vino sea expresión viva y genuina del territorio». Así embotellan Ancestral Montònegra; Xarel·lo; La Rosa; Garnatxa Sumoll y Garnatxa Blanca, referencias de la finca.

En Can Sumoi, trabajar junto a la naturaleza y no contra ella es una manera de devolverle más de lo que ofrece. «Nuestro compromiso es elaborar vinos tranquilos solo con variedades autóctonas y un trabajo de viticultura orgánica y biodinámica».

#### La Pinot Noir de Catalunya

Los viñedos de las variedades Sumoll y Parellada rigen la conservación del paisaje en Can Sumoi. Para Raventós, la consigna es «trabajar para hacer con la Sumoll un gran vino mundial. El Sumoll regresa a Can Sumoi, señal de dónde venimos y hacia donde podemos ir».

Esta reflexión puede invitar a pensar que cualquier tiempo pa-

“

**De todo nuestro trabajo, lo más bonito es pagar el precio justo por cada kilo de uva para que revierta en el territorio**

sado fue mejor. «En el Penedès, el Sumoll era el rey. Desde Manresa hasta Tarragona. Hoy, solo los agricultores del triángulo entre Rodonyà, Montferri y Masllorenç conservan la variedad. Lo han hecho por amor. La inercia del cava ha arrastrado a muchos a plantar Chardonnay y Macabeu, y la inercia productivista a cultivar Merlot y Cabernet Sauvignon», lamenta Raventós, que esa misma mañana echa el ojo y el paladar a cuatro parcelas diferentes de Sumoll en esa misma zona.

#### Reformar las DO

Él mismo reivindica que las Denominaciones de Origen deben revisar su hoja de ruta si quieren ser útiles al sector del vino, usuarios incluidos.

«Con el pretexto de que [el sector en] Catalunya necesitaba crecer, se han antepuesto los intereses empresariales cuando debería protegerse el territorio con todo lo que implica, tradiciones, personas, paisaje y oficios», recalca.

El viticultor prefiere centrarse en el presente y brindar por «la frescura y la capacidad de envejecimiento de la Sumoll, muy superior a la Garnacha y similar a la Cariñena. La Sumoll es la Pinot Noir de Catalunya y a menudo también se la compara con la Nebbiolo». Y añade: «No olvidemos que el vino nace en los viñedos. Sin esta sensibilidad, en Can Sumoi no podríamos trabajar en este proyecto». Para Raventós, «de todo nuestro trabajo, lo más bonito es pagar el precio justo por cada kilo de uva para que revierta en el territorio».

#### UN RESTAURANTE: CAL XIM, COCINA Y VINOS LOCALES



«Cal Xim, en Sant Pau d'Ordal, es como debe ser un restaurante: familiar, democrático y con una mesa compartida para quienes quieren comer acompañados. Por supuesto, por su cocina local y a la brasa. Tiene una carta de vinos impecable y sin complejos».

#### UN POSTRE: QUESOS AFINADOS DE MAS ROVIRA



«Afinar el queso es como criar vino. Es tan o más importante comer el queso en su momento adecuado de vida. No podría renunciar a los quesos de vaca que elabora la Formatgeria Mas Rovira».

#### UN PLATO: FRIT MALLORQUÍ O LA INFANCIA



«El Frit mallorquí me recuerda a mi infancia, a nuestra cultura mediterránea de interior. Me gusta, sobre todo, porque tiene casquería, como el hígado de pollo. Para que el plato esté al punto es muy importante hacer un sofrito lento, generoso con la cebolla y con xarel·lo».

## BEBER HOY

### BLANC DE NOIRS

MAITE RUIZ ARASA

PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

En estos días intensos de elaboración de vinos, el término «Blanc de Noirs» ha surgido en diferentes conversaciones con productores y bodegueros. No es muy habitual esta vinificación en España y quizás ustedes se estén preguntando, ¿qué diablos es un NdB? No sufran, les desvelaré el secreto.

El término **Blanc de Noirs** proviene del francés y significa literalmente «blanco de negros», refiriéndose a los vinos blancos que nacen de variedades de uvas tintas. Aunque suene contradictorio, el truco está en el proceso: durante la vinificación, el jugo de las uvas se separa rápidamente de las pieles (donde está el color), dejando un vino de aspecto claro y brillante. A simple vista, no percibirán ninguna diferencia con un blanco convencional. Pero solo deben acercar la copa a la nariz y detectarán una paleta de aromas y sabores completamente asombrosa.

Al provenir de uvas tintas, tienden a tener sabores más profundos. En los blancos percibimos mayoritariamente cítricos, flores delicadas y frutas blancas (pera, melocotón). Aquí predominan las bayas y frutas rojas (frambuesas, fresas, cerezas) y tal vez un toque de cáscara de cítrico. Pero hay más: tras esos aromas sutiles aparecen notas tostadas y especiadas, quizás con un punto de terrosidad. Todo ello sin agregar ninguno de los taninos de la piel. En

definitiva, son vinos con más carácter y cuerpo que los Blanc de Blancs, sus contrapartes. Vale la pena detenerse solo un segundo para apreciarlo. Los Blanc de Noirs más famosos del mundo son los champagnes, elaborados con uvas Pinot Noir y Pinot Menier, aunque cada vez más los encontramos también en vinos tranquilos y en todo tipo de variedades.

En Rasquera sin ir más lejos, Helga Hardig (Biopau-merà) elabora un Blanc de Noirs de Garnacha Negra 100%. Este proyecto familiar cultiva en Rasquera dos hectáreas de viñedo y tres de olivos y elaboran vinos y aceite. Todo en ecológico certificado y dentro de la Denominación de Origen Tarragona.

Recibió Medalla de Oro 2023 Grenaches du Monde y Medalla de Plata 2023 Decanter. Pruébenlo, no hay color.

**Dato curioso:** Así como los vinos tintos y blancos varían de sabor al beberlos, también lo hacen al ser cocinados. En general, los blancos aportan frescura y notas cítricas y afrutadas, ideales para pescados, mariscos, aves y salsas cremosas. Añaden brillo y realzan los sabores sin dominarlos. Los tintos, con sus taninos, cuerpo y sabores robustos (frutas oscuras, especias) añaden profundidad. Armonizan con carnes rojas,

guisos, estofados y salsas intensas. Su estructura da complejidad y acompaña los sabores fuertes, pero puede sobrecargar los ingredientes más delicados. Para gustos, colores.



#### Blanc de Noirs 2023, Celler Biopau-merà

100% Garnacha Negra  
Servir a 9-10°C  
Precio: 12 €

#### Te gustará si...

...te gusta experimentar con trampantojos.



El teu cafè. Escull on gaudir-lo.

cafespont.com

