

U MES U, L'ART DE LA SUMA, UN CELLER FAMILIAR, JOVE I DINÀMIC, QUE RESTA MOLT LLUNY DELS CONVENCIONALISMES

ESPAI DEL TAST



Isabel Zaro

Sommelier
Presidenta ACAVI - Associació Catalana d'Amants del Vi
Directora de Wine Lover Club

El celler U MES U comença el seu projecte vitivinícola l'any 2000 i, des de llavors, no ha parat de rebre premis i reconeixements per la seva qualitat.

En total, gestionen cent hectàrees de terreny repartides per diversos indrets del Penedès, algunes de pròpies i altres de viticultors que fa més de vint anys que treballen amb ells. Sempre amb raïm de la millor qualitat i buscant la singularitat.

El celler està situat a Font-rubí, un municipi de l'Alt Penedès que no arriba als mil cinc-cents habitants, però que en extensió de terreny és un dels més grans de Catalunya. Un lloc privilegiat rodejat de muntanyes, on la diversitat de la fauna, la natura i els boscos crea un paisatge màgic.

Parlem amb la Maria Piñol, la tercera generació del celler. Ens explica que l'Oriol, el seu germà, i el seu pare són al celler; que ella porta la part comercial, i que la resta de l'equip treballa a diferents departaments, que són com una petita família i que els valors de tots sumen.

El celler U MES U té alguna cosa que el diferencia de la resta, i és que els convencionalismes, les actituds o els

actes que es consideren part de la rutina i que porten a la monotonia no van amb ells. Són un celler dinàmic, actual i van un pas per davant en molts aspectes, un dels quals és molt important: el tema de la sostenibilitat.

Des de l'any 2016 tenen la certificació ecològica. Tots els vins que surten del celler són ecològics i porten aquest certificat. U MES U és un celler sostenible integralment, té el segell Wineries for Climate Protection i, de fet, és un dels cinquanta cellers de tot Espanya que certifica aquesta lluita contra el canvi climàtic.

Utilitzen plaques solars i s'abasteixen amb energia pròpia; quan no poden generar-ne més, la compren a la xarxa, però la que compren també és renovable. Reciclen per separat tots els materials de matèria seca que gasten, i també en reutilitzen d'altres per generar menys residus i, a la vegada, menys impacte.

Minimitzen també la despesa d'aigua i miren quina és la petjada de carboni per tal d'anar reduint-la. D'aquesta manera, el celler U MES U demostra cada dia el seu compromís amb la sostenibilitat ambiental i la bona gestió que porten a terme en aquest sentit.



Quan el tot és més que la suma de les parts

La reflexió que trec de la visita a aquest celler és que valora molt l'equip humà. El treball, l'harmonia i el respecte per les decisions preses és una màxima que compleixen tots plegats. Cada punt de vista és important perquè cada opinió suma. Cada detall és tractat minuciosament, cada incògnita que es presenta és degudament esbrinada, és un celler que no deixa res a l'atzar. Cada persona té una tasca, però l'esforç de tots per aconseguir l'èxit arriba amb l'art de la suma. Mai un eslògan havia tingut tant de sentit.

Com diu la Maria, el vi ha de parlar del projecte, hi ha d'haver transparència en el que es fa i s'ha de ser fidel a les idees i als reptes a assumir.

La seva gamma de vins està tota relacionada amb el cel

Anais parla d'una aventurera intrèpida que, en sobrevolar el Penedès, va trobar el lloc on sempre va voler ser. Com ens explica la Maria, és una gamma de vins perfectes per seduir la gent que comença en el món del vi.



Aquesta gamma la componen tres vins: l'**Anais blanc**, un monovarietal de xarel·lo, un vi franc, amable i molt afruitat; l'**Anais Rosé**, un cupatge d'ull de llebre i garnatxa, amb un taní dolç i femení que el fa molt seductor, i l'**Anais negre**, fet amb ull de llebre i syrah, un vi potent, amb personalitat i amb un final de boca deliciós.

Els vents mediterranis, sempre presents al Penedès, també marquen els seus vins. El **Ponent**, un vi com el vent que li dona nom, està elaborat amb la varietat Muscat de Frontinhan, suau i temperat. Un vi que expressa harmonia en els aromes, finesa i calidesa, un vi per beure, fins i tot, sol. El seu company de vent, el **Llevant**, és un vi fet amb malvasia de Sitges, fresc, amb molt de caràcter i a la vegada intens i inspirador.

Dahlia és un vi rosat d'un color rosa pàl·lid molt bonic. *Bellesa, plaer i sensibilitat* són adjectius molt ben trobats per a un vi que és pura màgia. Un glop de sentiment relaxat i subtilesa aromàtica, amb un nom que significa 'puresa'.

El vol de nit és un vi negre que ret homenatge a l'esforç, a la perseverança i a la natura. Un vi elaborat amb garnatxa i carinyena, intens en boca i amb molt de caràcter. Un vi que ens recorda a aquell Penedès d'antany, pel seu cos i per la seva personalitat rebatedora.



El celler U MES U té molt present, en els seus vins i caves, tot el que hi ha al cel. I al cel hi ha les constel·lacions i els estels, que dominen la seva col·lecció de caves **Cygnus**. Cygnus és la constel·lació del cigne, i la que dona nom a uns caves elaborats amb les varietats autòctones i tradicionals del Penedès.

Cygnus Albireo, l'estel que se situa al bec del cigne, és un cava brut, afruitat i llaminer. **Cygnus Sador**, l'estel que ocupa el cor del cigne, és un cava brut nature reserva, sense sucre afegit i que té una criança més llarga. El **Cygnus Deneb**, l'estel més brillant, és un cava brut nature reserva sense sulfits que descriu la brillant feina feta al celler. I el **Cygnus Giannah**, un estel gegant que ofereix una llum rosada, és l'únic de la gamma elaborat amb varietats negres, el pinot Noir i la garnatxa, un brut delicat i sensual que convida a somniar.



Rara avis significa 'au desconeguda o rara', però també és una paraula que utilitzem per designar alguna cosa que està fora del comú, que és diferent i única. La col·lecció de caves **RaraAvis** agafa els noms d'aquelles aus que els primers habitants de la zona van veure per primera vegada fa moltíssims anys, i que no sabien ben bé què eren.

Larus Brut Nature Reserva, elaborat amb pinot noir i xarel·lo, amb vint-i-quatre mesos de criança, és un cava fresc, aromàtic i ple de matisos. **Ardea Brut Rosé** és un monovarietal de pinot noir amb molta fruita vermella, molta estructura i bon paladar. I el **Territ** és un altre monovarietal, aquest de xarel·lo, que resulta molt especial per la criança del vi base en bota de roure francès durant sis mesos, dels quals tres reben un *battonage* diari, cosa que el fa diferent de la resta de caves que conec.

Tres caves singulars, cadascun amb la seva personalitat; tots tres expressen el terròs d'on procedeix el raïm, però cap emmascara el caràcter varietal. Petites joies que val la pena tastar.

Després d'explicar-vos com és el celler U MES U, com és l'equip, com pensa i quina és la seva filosofia, solament em queda tancar els ulls i, com aquelles aus estranyes, o com Anais l'aviadora aventurera, fer un vol imaginari per sobre del paisatge de vinyes que envolten el celler. Trepitjar el terreny argilós i calcari que fa que els seus vins tinguin personalitat i brindar amb ells per la feina ben feta. Celler U MES U, l'art de la suma.

www.umesu.wine

U MÉS U

