

L'ALCOIÀ-  
COMPTAT

I N I C I A T I V E S

## "Terra i cultura impregnen els vins del Celler la Muntanya, a Muro d'Alcoi"



■ 1. Recuperació de vinyes. 2. Vinyes. 3. Els vins del Celler. / MAR VIVÓ

**N**o eren llauradors, menys encara viticultors, però el camp l'havien vist des de xicotets. Celler la Muntanya va nàixer d'inquietuds que conflüen, fruit de xerrades i d'una imparable iniciativa emprenedora. Fa 6 anys un grup d'amics va decidir que volien fer vi, de qualitat, que recuperara eixe paisatge de vinyes que abans es trobaven a Muro d'Alcoi i que, poc a poc, la gent estava abandonant. D'elaborar vi a muntar el projecte Microvinya; a editar un disc (*Brass and Wines*) o a participar amb col·legis de l'entorn per a ensenyar-los a cuidar de les vinyes. Sorprenent, no? Això no és més que el principi • **Mar Vivó**

"Nosaltres érem consumidors de mitja-baixa gamma de vi, però un dia decidirem que volíem fer vi"- explica Juan Cascan, i de no saber res, sis anys després ja està en marxa Celler la Muntanya. Qui parla, Juan Cascan, s'encarrega de la gestió i direcció del celler; Toni Boronat, dels camps i del funcionament del celler i Adrià i Marc Pérez són els endlegs. Per a fer els caldos de Celler la Muntanya primer es van fer un esquema: recuperar el paisatge de Muro, que foren uns vins pensats en valencià, que tingueren impacte en la comarca i que es recuperaren varietats de vinya. Com que no tenien prou vinyes encomanaren a la gent del poble que plantaren vinyes o bé, que aprofitaren les que ja tenien, i ells els pagarien en vi o diners segons anara el negoci. L'acceptació de la gent va ser tan bona que la demanda començà a créixer i va nàixer així el Projecte Microvinya. Les vinyes responien a una economia familiar; eren velles i recuperaven, en certa manera, la forma de produir

vi d'abans. Però, una vegada iniciat este intercanvi econòmic, va ser important l'aportació del prestigiós endleg Josep Lluís Pere Verdú, que els va aconsellar sobre com elaborar els caldos i també els va estimular per a què les seues activitats no acabaren en la producció de vi sinó que les lligaren a més projectes. Amb este impuls, al Celler trobaren la forma de comunicar el vi. I això es va traduir en una associació: Elviart, que promou trobades com el primer Congrés sobre el Minifundi, que es va celebrar l'any passat a Muro d'Alcoi i va reunir més de 150 experts del món del vi o que, s'editara el disc *Brass and Wines*, obra creada pel compositor de Muro Jose Rafael Pascual Vilaplana inspirada en els vins que produïx el Celler; tot lligat a l'agricultura i la cultura. On també han estès la seua activitat és a l'educació. Diversos instituts han incorporat vinyes als seus terrenys i de tant en tant Toni Boronat els ensenya com cultivar i tractar les vinyes.

En l'actualitat, al Celler les coses que es pensen són moltes més de les que es poden explicar en este espai, però la filosofia és ben senzilla: "busquem un equilibri entre rendibilitat econòmica, social, cultural i mediambiental", assegura Juan.

Tastant qualsevol de les ampolles que tenen en el mercat: Almorog, Albir o Lliure Albir -i de l'oli que també fan- un se'n duu el tast de la terra i la cultura d'una comarca a casa.

Més informació:

<http://cellerlamuntanya.com/>

<http://elviart.org/>