

el vi de calonge

«Calonge és terra de vins des de temps immemorials. La transformació ho amaga i [...] li resulta penós fer-se un lloc de brillantor a la DO Empordà»

JOSEP LÓPEZ DE LERMA

El meu pare acostumava a acompanyar el seu àpat de mitja jornada amb un got mig ple de vi de «Colonge», com en dèiem, de Calonge, a Sant Feliu de Guíxols. Vi comprat per la mare al mercat quan el mercat era un mercat de queviures. El diari, dominat per les pageses de la Vall d'Aro i de Calonge, endemés de les pròpies del municipi, més aviat poques, i el del diumenge, que s'ampliava en extensió i en contingut, principalment pel que fa a roba per vestir o per fer cortines o estovalles, posem per cas. D'aquell mercat de la meva infància, adolescència i bona part de la joventut en queda més a les fotografies en blanc i negre de l'època que no pas en la mutació soferta que arriba als nostres dies.

Calonge és terra de vins des de temps immemorials. La transformació soferta ho amaga i, per això, li resulta entre penós i dificultós fer-se un lloc de brillantor en la Denominació d'Origen Empordà. A d'altres municipis del Baix Empordà els passa el mateix i aleshores són víctimes d'allò que s'explica de la taula d'en Bernat. Però ningú no pot negar que fer vi és quelcom inherent a Calonge i que de tenir cellers, en tenen, com també que ha seguit l'estel de l'Alt Empordà: Passar de vendre vi a granel a vi embotellat i posar-hi molta professionalitat (i vocació) en l'intent. El seu millor ambaixador és el mateix alcalde, en Jordi Soler, que ha enllestit tota una càtedra universitària que uneix gastronomia, turisme i cultura.

El Mas Molla es venta amb tota la raó que des de 1338 ha conreat vinya, horta i fruiters i que els seus productes han estat venuts en el mercat del poble i en els més propers, com ara el de Sant Feliu de Guíxols, així com en la mateixa masia. No tothom pot disposar d'una targeta de presentació que porta data d'aviat farà set segles. Pocs pagesos poden dir que gairebé 700 anys els contemplen. Situat a les faldes de les Gavarres, a la conca del Tinar de Calonge, Mas Molla segueix oferint vi a granel, segell de la casa, però també vi embotellat, ambdós sota l'aixopluc de «vi de pagès», com en dèiem a casa dels meus pares.

Mas Eugeni és un altre celler de Calonge. Es troba a la vessant sud del terme municipal, concretament a la zona de Fondils, a la falda mateixa de Roques de Ronquillo. Com l'esmentat més amunt, el seu origen es remunta a molts segles enrere tot i que la seva concreció no s'ha trobat. Però no treu que la tina més antiga es trobi situada en un assentament del segle XVII, construït en els fonaments de la mateixa casa, que és la segona, motiu pel qual hom suposa que allí es feia vi molts anys, potser segles, abans. El sauló, terreny pobre per al conreu de farratges, però excel·lent per a les vinyes, aporta els gens dels seus vins.

Castell de Calonge és una altra marca de qualitat. Es dedica, com el dos anteriors, a la producció de vi de forma artesanal i comptant sempre amb ceps amb denominació d'origen Empordà. Es troba situat en nombrosos restaurants i botigues ecològiques, però, seguint el costum, els seus vins també es poden adquirir en el mateix celler.

Ubicat al Parc Natural de les Gavarres, es troba Mas Gil. El celler, propietat d'una família suïssa que va fer una aposta important a Calonge, fou dissenyat per l'arquitecte Chus Manzanares, essent l'enòleg el danès Peter Sisseck, també responsable d'afamats caldos de Ribera del Duero. Té setze hectàrees de vinya, classificades en vint-i-sis parcel·les, i és l'únic celler calongí que ha importat varietats impròpies de l'Empordà. Potser per això, per foraster, no pertany a la denominació d'origen del territori, sinó a la genèrica de Catalunya, però ja li agradaria a més d'un primmirat que el seu millor vi estigui íntegrament venut abans de la verema. Mas Gil, però,

porta el nom de Calonge a més de quaranta països. Ves per on!

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/comarques/2016/07/23/vi-calonge/795399.html?utm_source=rss