Diario16, 28/08/21

Nace un gran vino de «altura» en la Cerdanya montañesa, emprendimiento, tesón y creatividad



Foto: Montellá al fondo, en la Baixa Cerdanya (Lerida) con Cal Mandrat en primer plano.

Félix Lareki Garmendia es donostiarra afincado en Bizkaia. Licenciado en Ciencias Económicas por la Universidad de Bilbao. Su carrera profesional fundamentalmente la ha desarrollado en Xerox España S.A.U. Posee una profunda experiencia en recursos humanos, formación y dirección de grupos de trabajo. Ha impartido múltiples seminarios orientados al desarrollo de habilidades relacionadas con la gestión y el conocimiento de personas así como de la comunicación. Ex profesor de la Escuela Superior Universitaria de Marketing en la Cámara de Comercio de Bilbao, del Master de Marketing y de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad del País Vasco UPV - EHU. Durante 8 años ha estado en política en el País Vasco. Miembro de federaciones deportivas y activo deportista, presidente de asociaciones cívicas, Vice presidente de la Asociación Internacional Aulamar para personas discapacitadas para el disfrute por las mismas de la navegación a vela, a través de una goleta bergantín adaptada específicamente para ellas. Tiene publicados varios libros con ESIC Editorial. Su lema es “pasión por el arte y las personas”, lector empedernido, escritor y analista social. Desde hace tres años y medio colabora con Diario16 como articulista habitual, sobre temas sociales, políticos y de opinión.

-

Hoy nos toca seguir hablando del vino ese gran alimento para nuestras mesas. Y es por pura casualidad, mi cuñado Santiago Juan me acercó a

esta historia a través de un hermano de uno de los protagonistas que vive en Castro Urdiales (Cantabria). Estamos ante una pareja madura de emprendedores que se han obstinado cada uno desde su trabajo, Javier Güell es cardiólogo en Barcelona y su esposa Silvia Gaminde licenciada en Geografía e Historia, abandonó su actual trabajo en una gran empresa para pasar a clavar los riñones en la tierra y dedicarse a un vino de montaña que desearían fuera calificado como "premium". En eso están.

En 2016 deciden iniciar un nuevo proyecto vital en **Montellà i Martinet, en la Baixa Cerdanya (Lérida)**, a 1.250 m de altura lo que supone por otra parte riesgos evidentes por las condiciones de clima de altura, de montaña.

En terrenos de **Cal Mandrat**, a los pies de la Sierra de **Cadi y de los pirineos**, masía centenaria propiedad de la familia que incluye una ermita románica, manos a la obra deciden plantar un viñedo en su primera hectárea que en 2020 ha vendimiado sus primeros frutos.

Como consecuencia, ha nacido su primer vino, el Campgran de la masía Cal Mandrat en Montella, en pleno corazón de la Cerdanya

En 2021 han iniciado su producción con una segunda hectárea. Cuentan con el asesoramiento y la colaboración fundamental de un enólogo y un ingeniero agrónomo, con quienes Silvia expande día a día sus conocimientos, ellos hicieron los estudios necesarios para la viabilidad del proyecto

Les planteo algunas preguntas para ir al fondo de **CAMPGRAM y que supone para ambos todo ello**. De momento viven en **Sant Cugat del Vallés**, pero con el tiempo -mas temprano que tarde- se trasladarán a vivir muy cerca de sus viñedos.

1.- ¿Cómo definiríais vuestro vino? ¿Es un hijo más? ¿Cómo es su naturaleza?

Nuestra primera idea es elaborar fundamentalmente vinos blancos, intentando optimizar al máximo todos nuestros recursos y los de los profesionales que nos ayudan para sacarlo excelente. Es un vino que refleja el paisaje y los aromas de la alta montaña y sobre todo de **Cal Mandrat**. Generalmente sorprende a quien lo prueba. Es muy aromático, elegante y con una acidez muy equilibrada, característica de los vinos de montaña.

El vino nace en la viña, con lo que podríamos decir que tenemos 8000 hijas.

En nuestro proyecto no esperamos producciones muy grandes, nos basamos fundamentalmente y casi de forma única en la calidad del producto final. Nacemos con mucha modestia, pero sabemos que con tesón, tiempo y esfuerzo saldremos adelante, en eso nos sobra ambición.

2.- ¿Qué cepas son las que ya están plantadas en estas dos hectáreas? ¿Y que producción esperáis de cada una de ellas?

La primera hectárea fue **80% Riesling variedad originaria de la región del Rin en Alemania y 20% Gewürzttraminer variedad de uva originaria de las laderas alpinas del Trentino-Alto Adigio en el Noreste de Italia** , salieron unas 1.200 botellas de estas dos variedades. Nuestra segunda hectárea el 80% es **Chardonnay** originaria de la región vitícola de **Borgoña en Francia** y el resto **Gewürztraminer**. Todo en vino blanco. Los expertos nos han asegurado que un año de buena producción se podría casi cuadruplicar.

El pasado año elaboramos en la **bodega Santa Aletheia** en el **Penedés**,. Este año por varias razones estructurales es posible lo hagamos en otra bodega. El siguiente paso sería la creación de una bodega cerca de nuestra masía en **Montellá**. Eso culminaría con nuestro acercamiento para vivir próximos a la viña. Nuestras botellas se guardan en el corazón de **Cal Mandrat**, en un gran espacio que antes eran cuadras de ganado, que existían en todas las masías.

3.- ¿Me cuentas un poco la historia de la Masía?

Javier Guell sin ningún rubor ni reserva me cita sus años que son 62. Mi padre compró las tierras de Montella hace ya casi 50 años y siempre he estado vinculado a la **Cerdanya**. Es un sitio maravilloso con unas vistas impresionantes. Refiere que tomado de una entrevista que recientemente les hizo la revista "**Productos de montaña**", **Cal Mandrat** es como Shangri-La.

Ese lugar ficticio de la película "Horizontes perdidos" que representa un paraíso terrenal, aislado y en el que el tiempo parece no transcurrir, con unos bosques preciosos

Hemos decidido por ello plantar allí nuestras cepas en la **Masía Cal Mandrat** en el término municipal de **Montellá**. Sylvia es una figura clave por su dedicación al proyecto. Javier se traslada varios días a la semana a la viña, alternando con su profesión. Ella -me comenta- está enamorada del campo y de los animales, ambos aman a los caballos. Actualmente en la zona ha bajado la ganadería como ovejas, caballar, pero se sigue manteniendo el vacuno. La masa boscosa es impresionante. Los caballos y el bosque ejercen sobre nosotros un influjo especial. Tenemos tres potros que han nacido en **Cal Mandrat**, hay caballos mayores que viven su retiro en libertad, y nosotros vamos acompañando a unos y a otros, aprendiendo cada día de la nobleza, la sabiduría natural y la exigencia de la naturaleza.



Foto: Botella de Campgran de Cal Mandrat.

4.- ¿Te veo como médico de familia muy próximo a la viña? ¿Abandonarás tu profesión actual?

Un antepasado mío ya lo fue muy próximo a **Montellá**, ahora soy cardiólogo en **Puigcerda y en la Seo de Urgell,** son consultas que ya están funcionando muy bien, además paso consulta en la **clínica Teknon en Barcelona**, la idea es acabar viviendo los dos muy cerca de las uvas y alternar mi profesión actual con la de viticultor.

Silvia Gaminde añade- no obstante deseamos apuntarte que desde jóvenes, nuestra ilusión era acabar viviendo en la **Cerdanya**, Javier pasando consulta y yo ocupándome de alguna actividad agrícola o ganadera.

Finalmente Javier continuará con su trabajo profesional, alternando con frecuentes visitas todas las semanas a la viña.

Los dos concluyen, actualmente pasamos media semana en **Sant Cugat del Vallès**, y el resto de días en **Montellà**

5.- ¿Qué buscáis a nivel personal y profesional con este proyecto?

Silvia es la primera en responder. Cuando comenzamos a salir Javier y yo, íbamos por la Masía, de esto hace unos 35 años. Me sentaba en las piedras del camino soñando algún día con ir a vivir allí, los dos somos además amantes de los caballos, ahora finalmente este proyecto me ha permitido entrar en contacto directo con lo que en su día soñé. Es como un cuento de hadas, con sus esquinas abruptas, pues en **Montellá** la naturaleza se revela con intensidad. Me estoy convirtiendo en una observadora de la naturaleza, con la que puedes terminar conversando. Es como un romance que estamos iniciado que me está apasionando y enamorando. Veo crecer la viña como cuando ves a un niño crecer. Estoy enganchada.



Foto: Silvia y Javier en plena faena, rodeados de la vid y las montañas.

Javier reconoce que ha habido fases en las que quien empujaba era ella. Ahora "tiran" los dos en este proyecto por igual. Yo busco un sitio en el que esté tranquilo, disfrutar de la contemplación con tanta belleza a mi alrededor, de mis caballos, de mi familia y de mis amigos. Además ser más feliz y llevar esta felicidad a mis amigos y clientes, pues con nuestro vino en una buena copa lo vamos a conseguir, acompañando a una brasa de carne o de pescado.

6.- ¿Resultados esperanzadores para vuestros primeros vinos?

Contestan ambos. De momento estamos comercializando nuestro vino en zonas próximas a la viña y en la **Cerdanya**, nosotros actualmente vivimos en Sant Cugat del Valles próximo a Barcelona y aquí estamos irrumpiendo, en negocios de restauración importantes. Nuestra producción todavía es limitada. Las impresiones son muy buenas. Necesitamos acertar con los distribuidores, los restauradores, someliers y porque no algunos "influencers" en materias como la nuestra. Estamos haciendo presentaciones en los restaurantes y la acogida está siendo positiva. Actualmente, en la **Cerdanya**, se puede encontrar en **Ramón Rovira Vins i Caves, en Puigcerdà, y en el Turet de Martinet**, pero el plan es ir añadiendo más semana a semana.

Hemos conseguido controlar muy bien la acidez en los vinos de montaña y darle un "gourmet" con personalidad y equilibrio, que además hable de la **Cerdanya** como tierra a descubrir todavía por mucha gente. Nuestro **Chardonay** dará seguro mucho que hablar, esta variedad está en alza.

Campgran, del que hemos elaborado 1.200 botellas, lo definiría como un vino muy elegante, aromático, fresco y con un final largo. Su acidez queda compensada con la Gewüztraminer, que le da un toque aterciopelado.

7.- ¿Un proyecto de esta naturaleza exige personalidades muy complementarias?

Bueno -contesta Silvia- Javier tiene constantemente proyectos en la cabeza tanto a nivel personal como deportivo, es más creativo, yo soy más conservadora. Quizás en esta disyuntiva esté la ayuda que necesitamos para seguir tomando impulso y además verlo con cierta perspectiva que nos acerque a la realidad de las cosas. Javier es un jinete deportivo orientado a las rutas de montaña.

8.- ¿De alguna manera sois ejemplo junto a muchos emprendedores para la gente joven en este país, que opináis al respecto?

Javier comenta que en su familia todos vienen de tradición empresarial, él es el único que se ha dedicado al mundo científico, estoy montando tres servicios de cardiología también en Barcelona y en mi profesión he hecho algunas innovaciones. El emprendimiento es clave para nuestro País y animamos en particular a los jóvenes a trabajar en esta dirección.

Sabemos que nuestro proyecto en la viña "de montaña" no va a dejar de tener muchos riesgos, pero sin riesgo no hay nada en la vida

Como decía la rectora de la **Universidad del País Vasco Eva Ferreira** recién nombrada en uno de tus recientes artículos, lo importante es haber conseguido ser rectora, desde una familia de padres gallegos con muchas dificultades económicas, lo verdaderamente importante es "intentarlo". Tanto Silvia que trabajaba en una multinacional de servicios en el departamento de compras, como yo mismo hemos asumido responsabilidades importantes en nuestros trabajos que nos han endurecido. Nuestro mensaje a los jóvenes es pelear por conseguir los ideales que uno persigue, y eso en cada momento de la vida. Hay que ir adelante y pensar que nuestros sueños pueden hacerse realidad. Los de todas las personas.

9.- Me habéis contado que tenéis dos hijos. ¿También están metidos en este proyecto?

Ambos responden- esto que nos ha ocurrido con nuestros hijos nos da muchos ánimos y hace que el proyecto vaya madurando. Están muy involucrados en la viña y aprenden muy rápidamente. Nuestro hijo Javier, de 29 años, compagina su trabajo con la dirección de la elaboración de la página web, y Cristina, de 26,

fisioterapeuta, es quien gestiona las redes sociales. Al final, Javier es quien acaba tomando las grandes decisiones. ¡Las cenas en casa se han convertido en consejos de administración!, a medida que el futuro se hace presente¡

Iremos tomando entre todos, los cambios precisos que amparen el crecimiento. La viña ha conseguido ser un nexo de unión de toda la familia

10.- Tu padre Javier, ¿es propietario de la masía? ¿Actúa de alguna manera como asesor o simple observador?

El es propietario de la masía, ahora a nivel anímico está plenamente integrado en la viña, nos da consejos por su madurez y nos ayuda en todo lo que puede. Le hace mucha ilusión ver crecer la viña en su masía. Ayer cumplía 90 años y está muy bien físicamente, lo celebramos con vino **CAMPGRAM,** en el brindis algo flotaba en el ambiente, él esta viudo pero la presencia de su esposa parece que bendecía a todo el grupo. Pregunta, se interesa y si le pedimos consejo nos lo da y siempre suele ser muy valioso. Nosotros hemos comprado más tierras al lado de la suyas para más adelante. Ahora es el primer convencido, al principio exclamó ¡hacer lo que queráis¡, en cualquier caso es muy discreto en sus expresiones. Ahora nos ponemos un límite de tres hectáreas. Él está de acuerdo.



Foto: Inviernos duros, la viña en Cal Mandrat duerme haciéndose más fuerte.+

11.- Heladas, granizadas, sequías, vientos importantes, etc., son componentes de la agricultura de la zona en altura, ¿Habéis valorado estas circunstancias y como os van a afectar?

Si las hemos sufrido, en su momento las valoramos pero quizás no en su justa dimensión. En febrero de este año las temperaturas fueron demasiado altas en la zona comenzando a moverse la sabia, de repente vinieron unas heladas que cortaron el proceso en la cepa, veíamos que en el Penedés estaba verde y nuestras cepas sin brotar, pero se arregló, también vinieron unas lluvias torrenciales y piedra que inicialmente amenazó a toda la plantación. Metimos rápidamente unas cubiertas, al igual que en la segunda hectárea que garantizarán que no se produzcan sustos graves. Las cubiertas permiten la insolación correcta y que la viña absorba los rayos del sol. Hemos tenido en cuenta una orientación adecuada.

Silvia Gaminde asiste a seminarios de formación, en **Wine Business School en Vilafranca del Penedès**, sobre gestión de empresas vitivinícolas, viticultura y enología, y la teoría que aprende los fines de semana la va poniendo en práctica en **Cal Mandrat** con la supervisión de Sergio y Albert, el enólogo y el ingeniero agrónomo.

12.- ¿Cómo controláis la acidez en vinos de montaña?

El proceso madurativo en alta montaña es más corto, la acidez es elevada y la manera de corregirla es realizando lo que se conoce como fermentación malo-láctica. Convertimos el ácido málico en láctico, bajando el nivel de acidez adecuadamente. Además la mezcla de las variedades ayuda a eso.

13.- ¿Cuenta la viña con algún distintivo especial? ¿Qué ha determinado su proceso de producción?

Estamos en proceso de certificación de cultivo ecológico. Hemos querido estar en armonía con el entorno. Este año dejaremos una cubierta vegetal autóctona alterna para regenerar el suelo y mantener la diversidad biológica, de forma que el viñedo pueda resistir mejor las agresiones externas y sea más sostenible. Prácticamente el 80 % del cultivo es manual. Las podas y la vendimia las hacemos nosotros con ayuda de una persona contratada y que todos los días revisa, arregla y cuida la viña. Es una persona muy meticulosa. También los caballos a veces nos ayudan, comiéndose las malas hierbas.

Por la mañana vendimiamos y por la tarde ya está la uva prensada en el **Penedès**. ¡No perdemos ni un minuto! La elaboración es delicada. En este caso fermentó a baja temperatura durante cerca de dos semanas y estuvo en contacto en sus lías finas (60 % en inox. y 40 % en barrica de roble francés). Esto y la fermentación malo-láctica confieren al vino esa sedosidad y complejidad excepcionales.

14.- ¿Finalmente como habéis resuelto las etiquetas?

Te enviaremos alguna fotografía para que la conozcan vuestros lectores. La etiqueta lo ha realizado una diseñadora, es la mujer del enólogo de la viña. Javier indica: Mi madre murió muy pronto a los 57 años, era profesora de Bellas Artes y una gran pintora, queríamos llamar al vino **Mª Teresa** en su honor, pero era imposible de registrar, entonces pusimos un cuadro de ella en

la etiqueta y señalarla detrás como autora de la obra, nuestro proyecto pasa en apoyarnos en la obra de mi madre para futuras etiquetas de otros vinos. Será nuestro homenaje. Es como si mi madre está ahí y nos sigue ayudando. Está enterrada en la masía en una ermita románica situada dentro de la propiedad. **Campgram** significa campo grande, que hace honor a un campo de la **masía Cal Mandrat**.

15.- Vuestras variedades no son autóctonas?

Es cierto que las variedades que hemos plantado no son autóctonas, pero nos hace muchísima ilusión que la **Cerdanya** recupere poco a poco el distintivo de zona de vinos de altura junto con los otros elaboradores del valle.

16.- ¿Quereis añadir algo más para los lectores de Diario16?

Desearles a todos un feliz verano y que prueben nuestros vinos.

Finalmente apuntan Silvia Gaminde y Javier Guell: ““Queremos especializarnos en vino blanco, llegar a tener hasta tres hectáreas y una producción de 6.500 o 7.000 botellas. Hemos pensado crear nuestra propia bodega en Cal Mandrat y deseamos integrarnos cada vez más en las actividades que tienen lugar en la comarca y contribuir a promover la Cerdanya a través de los productos que allí se elaboran.

Cal Mandrat de Montellà

25724 Montellà i Martinet

Baixa Cerdanya (Lérida)

Teléfono de contacto: + 34 699 775 018

www.calmandrat.com (en construcción)

silvia.gaminde@calmandrat.com

info@calmandrat.com

Instagram

Personas de contacto: Silvia Gaminde y Javier Güell