



“De vegades vinc aquí només pel plaer de ser-hi”

Albert Federico es defineix com un enamorat del vi. Fa uns quants mesos va decidir fer un pas endavant i convertir la seva passió en professió: vol viure del vi. El mes de maig va néixer el seu primer vi, el Pensa, i ara ha trobat el racó ideal per fer realitat el seu somni: unes vinyes situades en un entorn privilegiat, al cor de la vall de Rials, a Alella. Està convençut que si hi aboca tota la passió i tota l'energia, el nou projecte serà reeixit.

TEXT: ELISABET SOLSONA / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



Albert Federido a les Costes d'en Barnadas, amb la Vall de Rials de fons.

Qui és Albert Federico?

Tinc quaranta-un anys, sóc de Mataró i visc a Vilassar de Dalt. Vaig estudiar educació social i durant els últims deu anys he treballat de jardiner. Vaig començar fent poda d'arbre i vaig acabar fent jardins en obra nova. Però també sóc un enamorat del vi. Fa deu anys vaig anar al Priorat a veremar i vaig tornar-ne fascinat... Em va quedar la idea de fer alguna cosa relacionada amb el vi. Va anar passant el temps fins que vaig localitzar les vinyes de Can Barrera, a Teià. Veient que eren abandonades, vaig fer els contactes i va sortir la possibilitat d'agafar-les.

Com és aquesta vinya?

Hi ha majoritàriament pansa blanca, però també una mica de

garnatxa i de malvasia. Aquesta última es trobava bastant tocada, és una varietat difícil de treballar... És una vinya vella, d'uns seixanta anys. Hi vaig treballar durant un any i en vaig treure una part del meu primer vi, el Pensa. Una part és del raïm d'aquestes vinyes de Teià i, una altra, l'aporta Alella Vinícola, que és qui m'elabora aquest vi, que té un cupatge de 70% de pansa blanca i un 30% de garnatxa. En vam fer 4.575 ampolles.

Per què es diu Pensa?

[Riu] Quan vaig començar a treballar amb aquest vi, em passava el dia amunt i avall parlant de la pansa blanca. Un dia, la meua filla feia un dibuix i me'l va venir a ensenyar. Era un dibuix d'una ampolla i una copa. Dins l'ampolla va escriure *vino* i *pensa*. Ella diu que volia escriure *pansa*, però es va equivocar i li va sortir *pensa*. Això va passar en el moment en què treballava el vi i pensava: "Com es dirà?" I em vaig dir: "Pam! Ja en tinc el nom!" La gent es pensa que és fruit d'una reflexió mística i filosòfica... perquè també tinc aquest punt! [riu] Però resulta que no, que va ser totalment casual!

I què en pensa, la gent, del Pensa?

Doncs la veritat és que agrada molt. Tothom qui el tasta diu que li agrada, els establiments també han començat a repetir comandes perquè els clients el demanen... Ha tingut una bona entrada! El vi va sortir al final de maig i, per tant, fa només quatre mesos que es comercialitza.

És complicat obrir-se mercat?

Sí, és complicat. Però n'estic content. La rebuda que ha tingut ha estat molt bona, tant als establiments que m'esperava com als que no m'esperava. L'acollida ha estat molt bona, però el mercat ja sabem com està... Hi ha molts vins, sóc jo sol, i això és un *handicap*. Però a la vegada també facilitada construir un discurs. El factor proximitat també hi juga molt a favor i, a la zona del Maresme, si vas a vendre un vi DO Alella tens les portes més obertes. Tot plegat per dir que sí, que de moment la valoració que en faig és molt positiva!

On es pot trobar?

De moment, en uns quants cellers de la comarca com, per exemple, a Xarel·lo, Can Jordana i Ca l'Estrany, a Alella; al Celler del Mar i la Casa del Vi, al Masnou; al Celler Castellví de Mataró; al Tinoi de Vilassar de Mar; al Celler Sant Antoni de Premià de Dalt...

Tornem a la vinya: arriba un moment en què deixes la vinya d'en Barrera...

Sí. Primer trobo aquestes vinyes a la vall de Rials. És una vinya que té arrendada Alella Vinícola i que, per unes quantes circumstàncies, aquest any només l'ha treballada parcialment. Me l'ofereixen i, dient que sí, amb aquesta vinya tinc prou extensió i per això decideixo deixar la de Teià. Això va ser el maig passat i ara he començat a fer tota la tasca que s'ha de fer.

Presenta'ns aquesta vinya.

La vinya, la va plantar Rafael Bernadas i el nom oficial és les Costes d'en Bernadas. Són prop de set hectàrees situades al cor de la vall de Rials i hi ha un total de nou varietats: cinc de blanques (pansa blanca, garnatxa blanca, picapoll, chardonnay i sauvignon blanc) i quatre de negres (garnatxa, ull de llebre, merlot i cabernet).

Hi ha uns disset mil ceps i és una vinya amb una part de plana (és on hi ha tota la pansa) i una part en terrasses (on hi ha la resta de varietats). Jo la qualificaria de vinya que porta molta feina, no és fàcil de treballar, però és situada en un indret privilegiat. De vegades no tinc feina i vinc aquí només pel fet de ser-hi.

T'hi has llançat de cap, en aquest nou projecte.

Crec que la vinya és una feina que l'has de fer amb passió i moltes ganes perquè, sinó, al cap de poc temps plegues. Ara farà dos anys que treballo en aquest món. Com que vinc de la jardineria, jugo amb un cert avantatge perquè la part més física, la de treballar a l'aire lliure, ja me la conec. La gent em diu que és molt dur, però jo sempre responc que per mi seria més dur estar-me tancat en una oficina vuit hores cada dia!

I ara quins vins fas?

El fet d'haver-hi entrat al maig

i haver trobat que l'any passat ni tan sols havia estat podada m'ha condicionat del tot i ara he hagut d'improvisar amb el que hi ha. El picapoll, per exemple, és una varietat molt delicada i aquest any no l'he poguda vinificar, però tinc moltes ganes de fer un picapoll 100%. Aquesta vinya té molt de potencial i tenir tantes varietats et permet jugar molt! Però aquest any, amb el que tenim, farem.

En la verema d'aquest any vam collir chardonnay, sauvignon i garnatxa, i el cupatge del vi blanc serà d'aquestes tres varietats. El vi negre serà de cabernet sauvignon, garnatxa i merlot perquè, d'ull de llebre, n'hi havia molt poca quantitat. Són uns vins que estan en procés d'elaboració, i amb Xavi Garcia, l'enòleg de la Vinícola, anirem prenent les decisions sobre la marxa.

D'entrada, la perspectiva és fer un vi negre jove, però si no em convenç també estic obert a passar-lo per bóta. Vull que surtin vins de qualitat, però la manera d'arribar-hi es troba molt en mans d'en Xavi. M'aconsella que faci un vi negre jove i, amb el blanc, el mateix. Serà un jove, o un jove bastant madurat.

I la jardineria, l'has abandonada?

Sí, ara em dedico 100% a això: a treballar la vinya i a vendre el vi.

Quanta gent t'ha dit que t'has tornat boig?

No et pensis, eh! Un punt de temeritat, el tinc, però quan expliques que tenies la sensació d'haver tancat una etapa laboral, i que et surt una opció alternativa que t'il·lusiona... doncs endavant! Alguns amics m'aconsellaven que no deixés del tot de fer de jardiner, però penso que si a la feina no hi dediques el 100% de l'energia, no te'n surts. I si hagués de fer jardineria i aquesta vinya a la vegada, segur que no me'n sortiria. També sóc molt conscient que té un punt de risc, però això també ho conec perquè en la jardineria ja vaig engregar el projecte jo sol, i vaig fer tota una trajectòria. Des del començament, ja n'estic avisat per l'experiència pròpia! ●