



# LLUÍS LLACH

---

per Carles Santana

**S**EMPRE HA ESTAT CONEGUT COM EL “CANTAUTOR DE VERGES” I, EN EFECTE, HI VA NÀIXER EL 1948 I SEMPRE HA ESTAT VINCULAT A L’EMPORDÀ, EL SEU PAÍS PETIT. LA DENOMINACIÓ, PERÒ, EN RESULTA UN XIC SIMPLISTA. LLUÍS LLACH ÉS ALGUNA COSA MÉS QUE UN CANTANT, EN AQUEST PAÍS ON MASSA SOVINT LES COSES HAN HAGUT DE SER MÉS DEL QUE SÓN. EL 1967 VA PUJAR A UN ESCENARI PER PRIMER COP I DES DE LLAVORS HA ESTAT LA VEU CRÍTICA DE LA CONSCIÈNCIA ESQUERRANA I EL MALSON DE CONSERVADORS. VA SER, LÒGICAMENT, PROHIBIT A TOT L’ESTAT DURANT EL FRANQUISME, A VALÈNCIA EL VAN PROHIBIR ALS SETANTA I JA A LES ACABALLES DE LA DICTADURA, EL MATEIX ANY 1975, EL VAN DETENIR DURANT UN RECITAL A BARCELONA. PERÒ TOT AIXÒ HA QUEDAT ENRERE, COM TAMBÉ ELS ANYS VUITANTA, QUAN VA POSAR UNA DENÚNCIA A FELIPE GONZÁLEZ PER INCOMPLIMENT DE LES PROMESSES ELECTORALS. ARA VIU UN SEVERÍSSIM ENAMORAMENT DE LES TERRES DEL PRIORAT. A PORRERA, ON SEMPRE HAVIA PASSAT ELS PERÍODES DE VACANCES AMB LA SEUA FAMÍLIA, SEMBLA QUE HA DESCOBERT FORÇA COSES. “HI HA UNA ALTRA MANERA DE VIURE. EN EL TEMPS, EN L’AMOR, CONCEDITS ALS ALTRES. HO HE DESCOBERT A PORRERA, UN POBLE DE 350 HABITANTS, FORA DEL CIRCUIT TURÍSTIC, OBLIDAT DE L’ADMINISTRACIÓ, LLUNY DE TOT.” EL LLUÍS LLACH QUE VIU A PORRERA HA MUNTAT UN CELLER I FA VI, PERÒ NO ENS ENGANYEM, EL VI DE PORRERA ÉS ALGUNA COSA MÉS QUE VI.

## «ELS RAÏMS DE LA REVOLTA»



Sóc tot just arribat a Porrera, al Priorat, després de pujar per una carretera amb mil tombs que fa que la distància de vint-i-escaig quilòmetres a Reus s'allargue en l'espai i el temps. Me'l trobe pel carrer, acompanyat pel Bitxo, un retriever jove que el segueix sense perdre'l de vista ni un instant. El Lluís Llach que recorre mig món cantant a la revolta viu en aquest indret on fa alguna cosa més que cançons. Ara la música també sembla eixir de les vinyes. Fa uns anys que va descobrir tot un món al vi d'una terra rica en històries humanes i tradicionalment pobra en recursos materials. Lluís Llach s'ha enganxat als ceps, potser en un dels exemples factibles d'harmonia amb el medi i la gent. Equilibri de tradició i tècnica, el Priorat va trobant el seu camí entre la il·lusió d'un futur possible i els atacs al seu medi i al seu mitjà de vida.

Aquest Lluís Llach, que s'ha enamorat encara més d'aquest poble, el trobem en un dia dolç: el Parlament de Catalunya acaba d'emetre votacions en contra de dues grans amenaces per al futur de la comarca: la instal·lació de la central tèrmica d'Enron a la Ribera d'Ebre i el Mapa Eòlic de Catalunya que pretenia posar molins a muntanyes i carenes emblemàtiques per al Priorat.

**Com acaba un abstemi empordanès fent vi al Priorat?**

Jo vaig venir a Porrera perquè la meva mare és correligionària d'aquí i quan va morir em va deixar una casa i unes terres. Venia per aquí i trobava que era un lloc fantàstic per descansar, també hi tenia bons amics i m'agradava molt la manera de ser d'aquests poblets del Priorat. Hi vaig traslladar el piano, el sintetitzador, els ordinadors i poca cosa més, pensant que seria una vida agradable per compondre i tot això. Em vaig equivocar totalment, mai he treballat tant a la meva vida des que he arribat.

Sempre que venia de vacances tenia una colla d'amics i parlàvem de quin futur tenia Porrera, perquè aquestes són comarques deprimidíssimes, amb una orografia molt complicada per racionalitzar els cultius. Sempre havíem parlat de què es podia fer perquè la gent pogués mantenir-se, no ja assolir un nivell de vida alt però sí mantenir-se i que els joves no haguessin de fugir.

**Però, com us va picar el cuquet del vi?**

Vam tenir notícies de quatre bojos que aleshores no es coneixien tant com ara: Renié-Barbier, Josep Lluís Pérez, Álvaro Palacios i Carles Pastrana, que intentaven fer una nova línia de vins, aprofitant el que sempre s'ha dit del Priorat, que era un most fabulós en contin-

gut de sucres, però aplicant nova tecnologia i acurant molt el conreu. I jo vaig pensar que entre altres alternatives que s'havien dit com els kiwis, els prèssecs, etc., segurament aquesta terra estava predestinada al vi. I em vaig decidir, quasi instintivament, per plantar un cep. A partir d'aquí t'adones que hi ha tota una relació amb aquell conreu, que és una planta molt especial. T'adones que un cep és fruit d'una cultura, que un cep tot sol no donaria ni raïms, i et vas entusiasmant perquè en el fons entres en un procés creatiu respecte a aquella planta. I el que pretenia ser un conreu per donar vida a uns amics es va convertir en un projecte molt més dolç. Em vaig anar animant, i després l'Enric Costa va entrar en aquest joc. És un amic que tenia de l'Empordà, que s'avorria (*riu*) i li vaig dir "vine, que aquí hi ha molta feina".

**On entra Lluís Llach en el procés d'elaboració del vi? Hi ha lloc per al músic en aquest món?**

Jo em pensava que no podria participar en res, però em vaig adonar que és un procés llarguíssim amb molts elements humans i potser jo no servia per a fer a un bon vi però sí per a triar-ne els elements humans i coordinar-los de manera que tot això tingués els elements filosòfics que ha d'haver-hi darrere d'un vi. Quan sentia dir "això del vi és tota una filosofia" vaig pensar, déu meu, només em falta això! Després vaig veure que és un procés amb tot de paràmetres que uns en poden dir rigor, els altres obsessió per la qualitat... bé digueu-li com vulgueu.

Nosaltres partíem d'unes circumstàncies sense condicionament econòmic, perquè érem dues persones que ens guanyàvem bé la vida i ens vam obsedir en això: rigor en el conreu i vigilar la qualitat i no només pel fet de tenir la possibilitat de guanyar diners, sinó que, xerrant i observant molt, perquè un cantant més que veu ha de tenir capacitat d'observació, ens vam adonar que al Priorat o vas per una línia de qualitat i de cura molt exhaustiva o no tens res a fer. Des d'aquí no podem competir en quantitat amb els grans cellers de la Rioja. Qualsevol celler mitjà o gran de la Rioja fa més vi que tot el Priorat, fins i tot ara que ja s'ha animat molt,

**És aquesta obsessió per la qualitat la causant de la nova embranzida del vi del Priorat?**

Sí, nosaltres ens vam especialitzar en la qualitat amb un celler autolimitat, no podem passar mai de 80.000 ampolles (ara en fem 25.000) si no és canviant-ho tot de dalt a baix. Des del celler fins a l'elaboració estem per la petita producció. Vinyes velles dels costers que hem comprat, que són vinyes de 70, 80 o 90 anys que

els costa molt fer 600 grams de producció per cep, nosaltres la rebaixem a 250, màxim 300. A les vinyes noves la rebaixem a 1 o 1,3 quilos, quan poden fer-ne fins a 3. Sí, volem participar activament en el que podríem dir la punta de llança de la qualitat al Priorat. Tenim aquesta possibilitat i a més, per a fer un vi normal i corrent... escolta, a mi m'agrada molt cantar, l'Enric, el meu soci és notari...

Creu que hi ha una cultura del vi catalana, o estem davant d'una forma de guanyar-se la vida i prou? El vi imprimeix una marca en aquest poble?

Hi ha zones vitivinícoles que han funcionat sempre molt bé, com el Penedès, a través del cava, dels vins



**«SEGURAMENT AQUESTA TERRA ESTAVA PREDESTINADA AL VI. I EM VAIG DECIDIR, QUASI INSTINTIVAMENT, PER PLANTAR UN CEP»**

blancs... aquí, al Priorat, que és d'on jo puc parlar, hi havia una cultura vitivinícola, però aquí la fil·loxera va ser un trauma a principis del segle xx. Hi va haver una gran tradició vinícola. A Porrera hi ha cases que tenen celler i unes sales sumptuoses, i és que va ser una zona fantàstica. Què va passar? Que va arribar la fil·loxera i es va crear un trauma social, la gent que tenia les regnes de la situació marxa a Barcelona i aquí es queda la gent que no pot marxar: gent totalment descapitalitzada i arruïnada. Aleshores arriben els francesos i els diuen que ells necessiten aquesta fortor d'aquí, del sud, de la carinyena i la garnatxa. La gent hi feia vi per al consum propi i ara se'ls oferien fer vi per vendre'l als francesos. És clar, així no es va incentivar la producció del vi propi, fora del de garrafa. No es va incentivar un procés de vinificació seriós i la gent deixa totalment de banda el que és l'elaboració i vinificació a les bótes particulars. Amb tot es va conservar alguna excepció a cada poble. L'oferta dels francesos fa que es replanti

tot el Priorat d'aquestes varietats, una bona cosa. Però, de cop i volta el govern francès canvia la llei i els permet afegir sucres al most. Llavors tot això torna a caure en picat, i sorgeix la possibilitat de plantar avellana perquè comença a ser rendible i totes les famílies que poden fer-ho arrenquen les vinyes i planten avellanes. Les vinyes que queden són de la gent que no pot replantar i es queda amb el seu trosset de vinya durant anys, maleint no poder plantar avellaners. Aquest patrimoni avui és una riquesa fantàstica.

Reducció de la producció, canvis en el procés d'elaboració, pujada de qualitat, entrada en nous mercats... com arriba tot això a la gent de Porrera?

Al mig de tot això aquí hi ha una colla de gent preocupada, que venim del món de l'esquerra. Deixa'm dir de passada que Porrera és un país molt d'esquerres de sempre, republicana, amb molts exiliats, aquí sempre guanyen comunistes o socialistes. És excepcional en el sud del Principat. Hi havia una vella cooperativa que seguia funcionant, gestionava la pobresa, però tanmateix funcionava. Aleshores el propietari de Mas Martinet, en Josep Lluís Pérez i nosaltres, que som els propietaris de Vall Llach, comencem a pensar que tal com anaven les coses llavors (ara fa sis o set anys), els grans beneficiats eren els que tenien cellers però el pagès encara no havia notat cap canvi. Pensa que, fa sis anys al pagès li pagaven en raïm a 40 pessetes per

quilo, mentre que les ampolles es venien a 2.000 pessetes i escaig. Aleshores vam pensar que això no podia ser, i és que nosaltres som de maig del 68 amb remordiments i a més a la llarga, això era un desastre. Si el pagès no agafava una mica la iniciativa de tot el procés tindríem un país colonitzat per capital d'un cantant d'esquerres o d'una gran empresa del vi, tant se val. Aleshores vam engegar una experiència molt interessant que es diu Cims de Porrera: vam oferir a la cooperativa de Porrera de vinificar el seu vi i de vendre'l a tot el món. A canvi nosaltres intentaríem trencar preus. Ells ens havien de procurar un bon most, és a dir, havien de canviar el que ara se'n diu el xip del conreu. És clar, el pagès que no té relació amb la producció del celler el que intenta és augmentar la quantitat i així no pots pujar els preus. Aleshores havien d'entendre que potser havien de llançar raïm a terra, que per al pagès és un pecat mortal, però a nosaltres això ens permetia de fer un bon vi. Així vam passar el primer any de 40 a

150, el segon any vam passar a 300 i actualment se'n paga a 650 pessetes per quilo

Llavors la cooperativa de Porrera va estirar de tothom, i diguem que així com aquells quatre bojós van començar la revolució enològica, la revolució social i econòmica la vam començar aquí i això ens ha portat molts maldecaps, molta inversió econòmica i moltes alegries, perquè ha estat una aventura en què hem canviat si més no la qualitat de vida de la gent, on no podem entrar és en el que la gent faci amb aquesta qualitat de vida.

**Potser que aquest model de petita producció us obligue a apujar el preu de l'ampolla?**

I fa que d'alguna manera les pretensions econòmiques de les empreses que s'instal·len per aquí siguin relatives. És a dir, aquí et pots guanyar bé la vida, però si vols fer fortunes llavors...

Per molt bé que surti el preu, per molt que sigui una qualitat que permeti apujar el preu de l'ampolla, per molt que se'ls pagui 6.000 o 8.000 pessetes en la botiga. En qualsevol lloc pots fer hectàrees i hectàrees mentre que aquí una persona pot portar 8.000 o 9.000 ceps i jo diria que no massa bé i amb ajudes esporàdiques. El factor humà pesa molt i l'explotació d'aquest tipus tan curós costa molt. A mi m'han dit: mira instal·la't una embotelladora, que fa cent-mil ampolles i jo-què-sé. Jo m'estimo més donar feina a tres o quatre senyores que, a més de fer la feina aniran xerrant i ens divertirem mentre anem treballant, que no una embotelladora que m'ho faci tot. És una altra manera d'entendre la cosa. Jo no m'atreviria a fer-ho amb aquesta mentalitat en un altre lloc, al Penedès, per dir-ho clar. Allà s'hi ha d'anar amb una altra mentalitat.

**Això farà que un consumidor de Vall Llach estiga pagant una mena d'ecotaxa?**

A mi m'encanta quan em diuen que el vi és molt car i quan m'ho pregunten jo els hi dic sí i gràcies a això paguem 600 i escaig el quilo al pagès. Com que la productivitat és del 66%, en el vi que hi ha a dintre l'ampolla ja hi ha 1.000 pessetes que van directament al pagès. Escolti, jo això no ho canvio per res, si el vi s'ho val. Ara estem fent unes col·leccions de 1.200 ampolles i, de cada família que fa el raïm, sabem com es diu la mare, la tia, etc. Preferiria que quan algú es begués l'ampolla em deixessin explicar-li i dir-li, escolti: la Carme Bargalló, quan tenia setanta anys portava aquestes vinyes i com que era tan costerut, havia de baixar de cul perquè no podia fer el camí.

A més, és car, però jo no el veig com un vi de consum. És un vi objecte, per a regalar, per a paladejar. De totes

maneres hi he de dir una cosa perquè la gent es tranquil·litzi, que aquí no som cap màfia que imposablem els preus. Una cosa molt curiosa és que el preu d'un vi no el marca el propietari del celler. Jo ho vaig descobrir quan estàvem amb els Cims de Porrera. Van venir els nostres compradors alemanys, la gent de Mas Martinet que va fer la venda de Cims de Porrera va portar uns distribuïdors alemanys i nosaltres havíem pensat vendre'l a 2.200 pessetes l'ampolla. Ells anaven tastant i van dir que ells per menys de 9.000 o 10.000 pessetes no el podien vendre, així ens van obligar a posar-lo a 3.000 o 4.000. És a dir, en realitat el preu del vi el dona la seva qualitat i si no vendràs un any i a l'any següent ja estaràs fora del mercat.

**Però aquestes mesures, a més de ser arriscades, farien la guitza a la gent que començà la revolució enològica i que potser no comptava amb aquests canvis socials, no?**

No, home, ens hem fet la guitza nosaltres mateixos, o sigui jo, com a propietari de Vall Llach, Cims de Porrera és el pitjor negoci que he fet a la meua vida. Però, a llarg termini jo crec que és el més convenient perquè a aquesta comarca, en què ens convertim sense l'entramat social que faci el vi? Vull dir, a curt termini potser és un mal negoci per als cellers, però a llarg termini és un bon negoci per a tothom en el sentit que és un bon negoci social, humà i de producció. Escolta, la gent l'hem d'incentivar perquè es quedi, si no com ho faràs?

Aquí ara el gran repte que es planteja és si les grans empreses que han vingut i que hi estan arribant com ara Codorniu o Torres entenen aquesta filosofia. Jo crec que sí, perquè els convé. Perquè al senyor Torres, que és un dels grans endlegs que hi ha en el món, li convé fer un vi de gran qualitat que pugui presentar al mercat mundial i poder deixar a tots bocabadats amb el vi que faci.

**En podríem dir un model sostenible, de tot el que explica?**

Sí, per això estem tan emprenyats amb la Generalitat. Perquè resulta que quan les comarques d'aquí baix estaven treient cap, després de passar per uns moments d'abandó absolut pel nord de cop i volta, quan a la Terra Alta també s'espavilen a fer vi i a la Ribera d'Ebre s'especialitzen amb una fruita dolça molt bona, vénen i ens comencen a donar pol·lució i a més ens treuen directament els recursos, com a la gent del Baix Ebre, que els treuen l'aigua. Escolti, ara que més o menys hi ha un horitzó, treballant molt, vénen vostès i ens posen quatre torres àcides a Móra d'Ebre, totes aquestes muntanyes d'aquí, les més significatives com són el Montsant, el Motlló, etc. estan dins del pla edic de la Generalitat. Escolti, nosaltres ja hi estem d'acord, però triïn els



LLUÍS LLACH VA DESCOBRIR EN PORRERA (PRIORAT) EL MÓN DEL VI, EN UNA TERRA RICA EN HISTÒRIES HUMANES I TRADICIONALMENT POBRA EN RECURSOS MATERIALS. S'HA ENGANXAT ALS CEPS, POTSER EN UN DELS EXEMPLES FACTIBLES D'HARMONIA AMB EL MEDI I LA GENT. VISTA DELS CEPS I DEL CELLER DE LLUÍS LLACH.



llocs. De vent, a tot arreu en fa per aquí. Mira, aquells costers que es veuen, els més alts de tots són del senyor pintor, del Jordi, que en uns pendents de collons ha d'intentar tirar uns ceps endavant, uns ametllers. D'acord, es guanya la vida, però ha de treballar moltíssim. Així que deixa'ns en pau. Sobretot quan hi ha alternatives.

Pensa que s'ha donat un exemple del que pot ser una activitat econòmica d'èxit amb un cert respecte al medi?

No només això sinó que s'està fent un esforç de cultura social cuidant el creixement. Seria molt fàcil fer quatre-cents mil quilos, però compte! que no és això el que busquem. Si volem sostenibilitat hem de fer qualitat, per tant hem de renunciar a l'immediat. Entres en aquest procés i la gent comença a jugar. A la Cooperativa de Porrera, el Josep Lluís Pérez, que és un biòleg genial, els està donant solucions noves a gent de seixanta anys que fa vint anys haguessin estat impossibles.



Jo animo moltíssim Clos, més enllà de les crítiques. Si l'alcalde de Barcelona el que vol fer és plantar vinyes a Barcelona està bé, perquè la biodiversitat és bona (*riu*). Jo crec que s'hauria de fer una experimentació mediterrània, és a dir, convertir aquest centre vitivinícola de Barcelona en un centre que reculli, exploti i millori totes les varietats antigues mediterrànies, moltes s'estan perdent com ara la garnatxa de l'Empordà, però és que a Sardenya hi ha varietats autòctones que són vives i avui en el món vitivinícola ens estem movent amb els cabernets, els merlots i quatre més. Els vins mediterranis tenen una tradició extraordinària, investiguem-los, recollim-los i mirem quines possibilitats tindrien avui dia amb les noves tecnologies. Perquè, és clar, una cosa és un cep i una vinificació fa dos-cents anys i una altra cosa és avui. Jo animaria Joan Clos perquè sigui així. Ja que sembla que Barcelona és una capital mediterrània bastant acceptada i com que sembla que no serà capital de res més (*riu*), doncs que faci aquest servei al Mediterrani que jo trobo interessantíssim.

Dues nuclears, camps d'energia eòlica, la tèrmica més gran d'Europa... i tot concentrat en molt poc espai.

Produïm, en aquesta regió, el 60% de l'energia de Catalunya

Tan lluny queda Barcelona?

Més que Barcelona, el poder. No, el que passa és que mentre aquí estàvem en plena depressió l'oligarquia utilitzava les comarques deprimides per posar-hi tot allò que altres indrets amb més empenta no permetrien de cap manera. M'imagino que si aquí fa quinze anys

**«L'ÉSSER HUMÀ ESTÀ EN UNA LLARGUÍSSIMA LLUITA (...) PER RECUPERAR EL QUE, ALGUNA COSA DINTRE SEU, LI DIU QUE ÉS LA FONT DEL PODER»**

S'està fent un esforç. La gent jove que abans anava al tros i aprenia allà cavant, ara se'n van a l'Escola d'Enologia de Falset, que també la volien treure, per cert, un altre encert en ple creixement del Priorat.

Ara esmentava l'Escola d'Enologia de Falset, quin ha estat el seu paper en tota l'evolució del món vitivinícola de la Denominació d'Origen?

Molt important, perquè la col·laboració tècnica fa que la gent jove d'aquí en lloc de començar de zero, puguin començar d'una mica més amunt. Si pugés tot aquest nivell fa que tot pugui.

I la dèria pel vi s'estén. Ara és l'alcalde de Barcelona, Joan Clos, qui pareix que vol cultivar vinyes a Barcelona.

haguessin dit que a canvi d'unes pessetes posarien molinets dalt de les muntanyes, no hi hagués hagut cap problema. La gent aquí durant molt de temps ha viscut de la pensió de l'avi de la família i potser d'un fill que se n'anava fora a treballar. Ara de cop i volta, aquestes comarques comencen a treure cap i els que volen fer aquestes coses aquí comencen a trobar-se amb respostes contundents. Al menyspreu ancestral que han notat i amb què viuen i sobreviuen, per dir-ho d'alguna manera, se'ls afegeix una última batzegada. A més, feta amb tan poca vista política que ho plantegen tot a la vegada i tot malament. Avui que n'estem parlant, aquestes propostes se n'han anant en orris, de moment els costarà molt més a partir d'ara. Escolta, m'enganxes en un dia que estic content. 