

Compositors de vins i cupatges musicals amb **Sommeliers** i Jordi Ossó

Visitem amb el quintet femení el prestigiós celler de Poboleda, ?Genium Celler



Sommeliers i Jordi Ossó | Juan Miguel Morales

Si hi ha un grup associat al món del vi pel seu nom, aquest és, sens dubte, **Sommeliers**, una formació que parteix de la clàssica per fer créixer les seves cançons per diferents camins del pop. Rocío Seligrat, Mireia Bartolí, Teresa Noguerón, Marta Pons i Maricel Pons ens han acompanyat a Poboleda, al cor del Priorat, per visitar Genium Celler, un petit elaborador al capdavant del qual hi ha Jordi Ossó, un apassionat de la música i del vi.

Com no podia ser d'altra manera, la conversa arrenca parlant del nom del grup. L'explica la vocalista Rocío Seligrat: "Ens diem **Sommeliers** perquè quan el projecte va començar tiràvem cap a la música clàssica i a la gent, normalment, li costa una mica d'entrar-hi. Vam escollir-ho com un joc perquè enteníem que la nostra funció era acostar la nostra música a un públic molt ampli, i vam pensar que era una feina semblant a un *sommelier* però traspassada al món de la clàssica. El que passa és que després hem evolucionat i fem altres estils musicals". L'èxit del nom els va sorprendre: "Ens ha anat molt bé, perquè hem anat a tocar a moltes caves i diferents cellers han col·laborat amb nosaltres. Vam triar el nom sense pensar en aquesta possibilitat i hem acabat

ajuntant els dos mons".



Sommeliers Foto: Juan Miguel Morales

Així, mentre **Sommeliers** ha anat de la música al vi, el copropietari de Genium Celler de Poboleda, Jordi Ossó, ha fet el camí invers: "Vinc de família de músics i soc el que ha trencat la tradició. Veig que hi ha moltes similituds entre aquests dos universos perquè el vi també és com una harmonia. Les dues són feines artístiques. El vi no es fa sol, l'has d'acompanyar des de la terra fins que el fiques dins l'ampolla. Hi ha un treball molt important de l'ésser humà, que vindria a ser el compositor del vi".

Una altra cosa que els uneix és la feina constant. "La gent només veu el resultat final, la part que és més de xou. Saben que hi ha una feina al darrere, però no són conscients de fins a quin punt és intensa", opina la xel·lista Marta Pons. La seva reflexió esperona el vinyater: "Això és molt important. Nosaltres exportem més de la meitat de la producció. El vi del Priorat té fama de ser un vi car, entre altres tòpics, però quan un importador ens ve a veure i comprova la feinada i l'esforç que requereix elaborar vins al Priorat, ho aprecia molt millor. Arreu es poden fer bons vins, però a la nostra comarca la feina és totalment manual. El terra de llicorella té unes característiques que no es troben a cap altre lloc i la quantitat de raïm que es treu de cada cep és molt baixa. Jo tinc vinyes velles que si donen 200 grams de raïm per cep ja estic content. La mitjana del Priorat és d'un quilo per cep i, per exemple, la del Penedès és de 12 quilos. A nosaltres ens costa dotze vegades més fer la mateixa quantitat de vi?".



Sommeliers i Jordi Ossó Foto: Juan Miguel Morales

CUPATGES CASOLANS

Durant la visita a les vinyes, Pons ha estat la que més s'ha interessat pels detalls del conreu i de l'elaboració del vi. Ha preguntat, segueix preguntant i rememorant: "De vegades he anat amb el meu pare a la bodega i hem mesclat diferents vins fins que hem trobat el que ens agrada. Això està bé?". Ossó li respon que al celler no ho solen fer, però li explica una anècdota: "Tenim un client americà amb qui fem precisament això. Ve, tasta vins de totes les botes i després escull quina proporció vol. Li fem 3.000 ampolles i se'n va content. Té un celler a Oregon i una vegada em va convidar a anar-hi uns dies. Abans de marxar em va demanar que fes un cupatge dels seus vins. Vam estar un dia tastant i provant. Hi vam posar ulldelebre, garnatxa i sirà. Ell el va embotellar i el va posar a la venda batejat amb el meu nom". La violinista Mireia Bartolí també hi posa cullerada i ho compara amb la música de **Sommeliers**: "El darrer àlbum, *Per dins i per fora* (Segell Microscopi, 2022), és un món diferent, tant per l'estil com per la lletra i la instrumentació. Per tant, podríem dir que és de cupatges musicals".



Sommeliers i Jordi Ossó Foto: Juan Miguel Morales

Abans d'acabar, Jordi Ossó adverteix que és un gran fan de tot tipus de música: "De més jove m'agradava molt el rock i el *heavy*. Em segueixen agradant, però cada cop m'he anat obrint més a altres estils. Tinc molts discos de clàssica i últimament, com que tinc una filla de 18 anys, escolto molta música urbana de grups com **31 FAM**". Entre les **Sommeliers**, Teresa Noguerón, Rocío Seligrat i Marta Pons són les que confessen que veuen vi amb més assiduïtat. Les dues primeres es decanten especialment pel blanc, tot i que reconeixen incursions en el món del vi negre, mentre que l'altra també té predilecció pel vi blanc però confessa debilitat pels negres i predisposició també cap als rosats i el cava.