

Centrats en la qualitat del producte, amb Halldor Mar

El cantautor catalano-islandès visita el Castell del Remei, el celler més antic de Catalunya, per parlar amb l'amfitrió, Tomàs Cusiné



Tomàs Cusiné i Halldor Mar | Juan Miguel Morales

A mig camí de la carretera que va de Vilagrassa a Balaguer, hi ha un trencant que va directament a un dels cellers catalans amb més història, el Castell del Remei. Un conjunt arquitectònic format per un castell, un celler, una ermita i un restaurant donen continuïtat a un assentament humà present des de l'edat del bronze. Hi hem anat amb el cantautor catalano-islandès **Halldor Mar** i ens ha rebut l'amfitrió, Tomàs Cusiné.

El Castell del Remei és el celler més antic de Catalunya pel que fa a l'elaboració i etiquetatge de vins de criança, segons subratlla el propietari, Tomàs Cusiné, que, a més, aclareix que "probablement fa dos mil anys ja es feia vi a la finca". Històricament, el celler ha passat per moltes etapes. Hi ha vestigis romans, després va ser una almúnia àrab, va ser propietat dels monjos de Poblet? i al segle XIX va passar a la família Girona, la més rica de la Catalunya del moment.



Tomàs Cusiné i Halldor Mar Foto: Juan Miguel Morales

"Aquí s'hi va establir Ignasi Girona, que va finançar el Canal d'Urgell. Abans d'aquesta zona en deien el Clot de l'Infern, perquè no hi plou mai. Sense l'aigua de regadiu seria com els Monegres", explica Cusiné. I continua amb la seva lliçó d'història: "A finals del segle XIX, la família Girona va construir el celler actual. Es van fixar en models francesos i ho van adaptar fins que van fer vi. Van arribar a viure-hi 500 persones i hi havia escola, banda de música, església? era un autèntic poble. Al cap del temps va caure en desús fins que el 1982 era d'una societat anònima amb 43 propietaris que el van posar en venda. El meu pare va demanar un crèdit i el va comprar, i l'any 1989 vam sortir al mercat amb els nous vins".

L'amfitrió revela que no sent el pes de la història quan pensa i elabora un vi. "Els primers anys, teníem la responsabilitat de la marca, però ara ja és la marca qui ens deu a nosaltres. Ho dic molt seriosament perquè el celler i l'entorn estava molt abandonat". **Halldor Mar** tampoc ha sentit mai aquest pes: "Jo no puc fallar a cap marca. Potser si fos el fill de **John Lennon**... Ni tinc la sensació d'haver-me de superar a mi mateix. En canvi sento que, com tots els músics, tenim un bagatge de cançons que hem escoltat al llarg de la vida i que segur que ens influencien en les nostres cançons".



Tomàs Cusiné i Halldor Mar Foto: Juan Miguel Morales

El cantautor d'origen islandès confessa que ha passat els darrers mesos acabant un nou disc. Som a finals de setembre i encara no en pot revelar gaires coses, més enllà que hi haurà alguna co?laboració destacada. Feia molt que **Mar** no presentava nou treball: "Soc molt lent fent cançons. Hi ha etapes en què no em surt res i hi ha moments en què, de cop, em surten tres temes seguits?". Si tenim en compte el temps transcorregut des del darrer disc i aplicant la terminologia dels vins, el proper treball serà un reserva.

"Si vens el vi a 2 euros en vendràs molt, si el vens a 6 euros, menys, i si el vens a 10 euros, molt menys. És exponencial. No es pot viure de la localització si no ets un Borgonya, un Bordeus, un Xampanya o un Rioja? Si ets Costers del Segre o qualsevol altra zona és més complicat, tot i que treballem molt i bé. Si en lloc d'haver-me instal·lat en aquesta DO, m'hagués establert al Priorat, ara tindria un major reconeixement, encara que el vi fos el mateix", es lamenta Tomàs Cusiné. Li respon **Halldor Mar**: "Amb això hi ha cert paral·lisme amb la música. Ja pots ser un gran músic, que si no tens un cert nom o no cantes l'estil adequat en el moment que convé, no te'n sortiràs. Si cantes en anglès tens més possibilitats de triomfar que si ho fas en català o islandès".

La clau del màrqueting

Podríem concloure que el màrqueting és el més important? "Jo en diria capacitat de relacionar-se a partir d'un bon producte. Si no tens un bon vi, ni màrqueting ni res", afirma el vinyater. I el cantant ho remata: "Amb la música n'hi ha prou amb un bon màrqueting. No cal que hi hagi bon producte".

I, abans d'acabar, intercanvien disciplines. "M'agrada beure vi, però he de confessar que últimament l'alcohol no em va gaire bé. Deu ser l'edat? Això fa que ja no begui ni licors ni cerveses, només vi de tant en tant. M'agraden especialment els negres, però no coneixia la Garnatxa del Castell del Remei, i t'asseguro que des d'avui ja estarà entre els meus preferits",

admet el cantant. Respon Cusiné: "No tinc ni Spotify ni toco cap instrument, però m'interessa molt la música. Pertanyo a una família de músics. Anem a molts concerts de música clàssica i sobretot de jazz. Però m'agrada tot tipus d'estils, del rap al flamenc, tecno o música dels vuitanta? i escolto molt sovint Radio 3".