

MIQUEL FRANCÉS

«AVUI PODEM PENSAR UN VI I DESPRÉS SER CAPAÇOS DE CREAR-LO»

Anna Mateu

Si, com deia Josep Pla, «el vi constitueix un element inseparable de la vida», l'exposició «Vitigrafies. Territori Enològic» —que des del 9 de novembre i fins el 16 d'abril es pot visitar al Museu de Ciències Naturals de València— no parla d'altra cosa sinó d'un cicle vital com és el d'aquest líquid lligat durant segles a la nostra cultura mediterrània. Una exposició híbrida amb diversos formats (fotografia, documental i videoart) per oferir un repàs al món de l'enologia valenciana sota la mirada personal de Miquel Francés. Professor titular de Comunicació Audiovisual i responsable del Taller d'Audiovisuals de la Universitat de València, Francés reconeix que des de fa més de trenta anys la seua vertadera passió és la fotografia, a la qual es dedica quan el seu treball a la Universitat li deixa temps lliure. «Vitigrafies» és el resultat de

llarg temps de treball i d'una relació sentimental amb l'enologia i el paisatge del vi. L'entrevista té lloc en un calorós dia de tardor que ens permet entaular la conversa a l'exterior del museu, situat enmig del Jardí de Vivers. Parlem sobre l'exposició, l'enologia i la ciència.

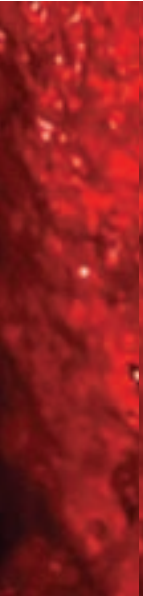
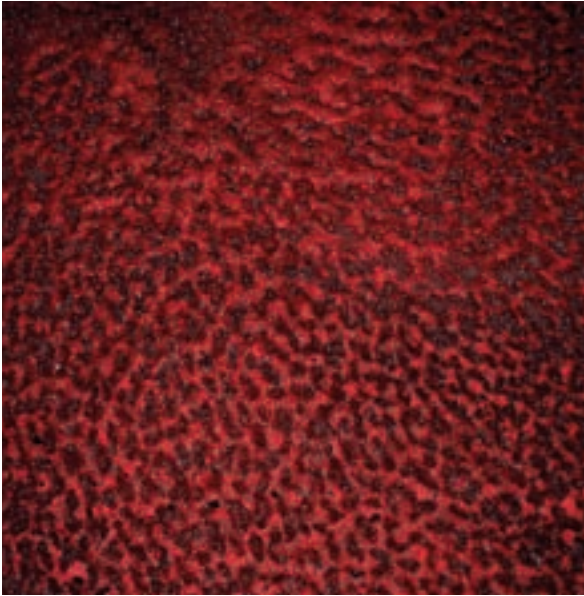
Què pretén mostrar en aquesta exposició?

El que he intentat és donar una visió a través d'un cicle, i en aquest sentit m'he volgut immiscir en el procés del vi, que trobe que és molt important. He volgut construir un llenguatge fotogràfic a través de signes per estructurar tot el relat, on el cep és la unitat mínima que va creixent i generant una sèrie de colors i cromatismes que constitueixen un paisatge o cal·ligrafia. D'ací el nom de l'exposició, «Vitigrafies». Preteníem aga-

**«ÉS IMPORTANT
TREBALLAR AMB
VARIETATS AUTÒCTONES
PERQUÈ AIXÒ
ENS DIFERENCIA
DELS ALTRES VINS»**



Fotos article: Miguel Lorenzo

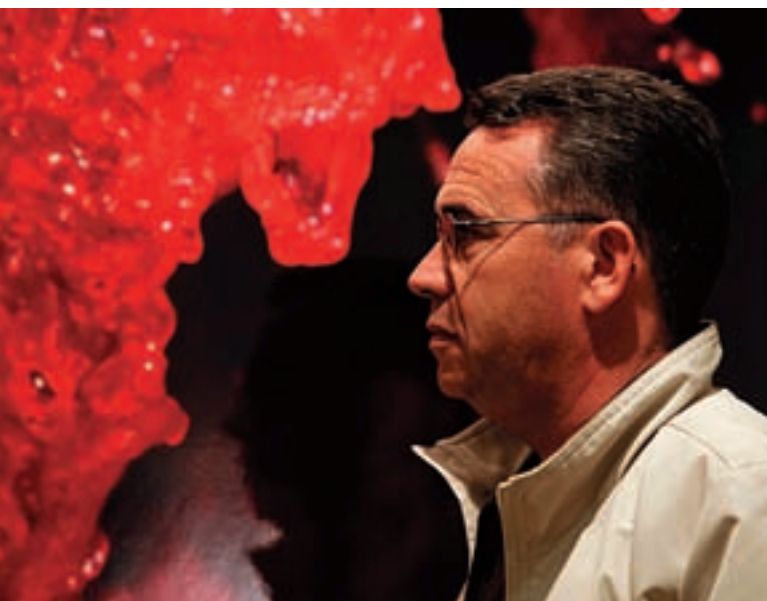


En aquesta pàgina podem veure algunes de les fotografies de Miquel Francés a l'exposició.

far tota aquesta sèrie d'elements i donar-los una dimensió més enllà de l'enologia. Per això trobem, a banda de la fotografia, el documental i el videoart. En aquest darrer podem oferir una mirada artística mitjançant la música continuada que va encadenant imatges, tot i que sense degenerar-les; el documental, per la seua banda, és més polièdric, ens dóna una sèrie de punts de vista de diferents agents que intervenen en el procés constructivista del vi i fa un retrat de la nostra indústria enològica.

L'exposició fotogràfica elabora un recorregut des de la terra fins als residus... es tractava de fer un relat sobre l'elaboració del vi?

Més que el procés d'elaboració, que ja es coneix, es tractava de transmetre la idea d'un cicle amb una mira-



da científicoartística. Comencem amb la terra, d'on naixen els ceps, després els paisatges de les vinyes amb els diferents cromatismes per varietat i època de l'any. Després tota l'elaboració, passant al most i la cuita del vi, una part del procés que a mi particularment em fascina. Continuem amb l'emmagatzematge del vi, que és on va rebent el sabor i l'aroma gràcies als diferents materials emprats: el fang, la fusta i més recentment el vidre. Per últim, per tancar el cicle, mostrem tots els residus que genera aquest procés d'elaboració i com les matèries mortes generades permeten començar de nou perquè serveixen de nutrients per a la terra. Es tracta d'un relat estructurat en seqüències temàtiques: terra, cep, vinya, pàmpol, raïm, vi, celler i residus. En conjunt, el que intentem mitjançant aquests tres mitjans és

donar a conèixer un saber; divulgar, en definitiva, una ciència com és l'enologia amb una visió d'avui, moderna i actual. No intentem en cap moment construir un documental on vegem el procés tradicional de com s'elabora el vi perquè això ja és conegut i ho fan molts altres. Intentem analitzar on ens trobem actualment en aquest camp.

I on ens trobem ara mateix?

El documental se centra en el cas valencià i el que reflecteix és que en els últims deu anys l'enologia valenciana s'ha situat en un bon lloc i comença a tenir projecció en el mercat. Hi ha una generació de joves investigadors i enòlegs valencians que han sabut conjugar les variables per fer possible una bona oferta de vins. Han sabut buscar les varietats autòctones i han aconseguit nivells òptims en una sèrie de vins amb un treball creatiu molt important al darrere.

Però potser les denominacions d'origen valencianes són poc conegudes. Es pot parlar d'una tradició vitivinícola al País Valencià?

És cert que no són tan conegudes com poden ser altres de l'estat, però la qualitat i la vàlua dels nostres vins estan ací. Malgrat això, el que hem intentat plasmar és que, en el mercat globalitzat en què ens movem actualment, l'enologia valenciana ha aconseguit situar-se en un bon lloc. Tot i aquesta novetat, hem de dir que nosaltres hem estat molt primerencs en aquest negoci del vi. En el segle XVIII i XIX ja n'exportàvem, i en l'Edat Mitjana les nostres naus anaven a vendre vi a Amèrica, a Flandes i a Europa. Tot i això, era un vi de l'engròs, que no disposa de l'ànima aquella que diem solatge cultural. Ara sí que hem entrat de ple en la cultura del vi, i això ho hem aconseguit en el procés de transició a la globalització. No tenim grans marques industrials amb grans produccions, sinó bons professionals i cellers menuts que elaboren vins excel·lents. De tradició vitivinícola, n'hi havia, per tant, però la gran diferència amb l'actualitat està en la qualitat del vi que fem.

Quin paper representa la investigació en aquesta nova etapa de la viticultura valenciana?

Fins ara elaborar vi només era la part última, és a dir, la verema i la fermentació al celler. Ara es tenen en compte tota una sèrie de variables que comencen en el principi del procés: l'edafologia, la climatologia, les varietats... La producció vitícola i l'enologia han acabat fonent-se en un procés integral. Avui dia podem pensar un vi i després ser capaços de crear-lo. Això és el que diuen vins d'autor, que és el producte en què treballen els enòlegs importants. Primer defineixen quin és el

producte que volen i després comencen a combinar les diferents variables: si vull un vi que siga dolç, amb una sèrie d'aromes determinades i amb un determinat nivell d'acidesa hauré de combinar una varietat amb un clima en concret i amb un tipus de sòl per arribar al producte que desitge. I això és possible gràcies a la transferència tecnològica que es fa des de les universitats i a les tecnologies aplicades de l'alimentació i de l'agricultura, que s'han anat desenvolupant i que ens permeten obtenir aquests resultats òptims. Això es treballa molt bé a Austràlia, als Estats Units o a França, per exemple. Ells van per davant de nosaltres en aquest sentit. A Espanya, després del moment que s'ha viscut en què la *rio-jitis* ha estat molt important, actualment s'elabora vi pertot arreu i a més s'elabora bé. El que intentem reflectir és que nosaltres, sense tenir un *branding*, una opció de marca ben feta, hem aconseguit situar-nos bé en poc de temps. El paradigma d'açò el veuríem potser



més clarament al Somontano, a la província d'Osca, que s'ha pogut situar en els primers nivells, sense fer Rioja però elaborant molt bon vi en els darrers quinze o vint anys, gràcies a una acció corporativa i de marca, a una bona estratègia de comunicació, en definitiva.

I la indústria valenciana va en el mateix sentit?

Ara mateix em vénen al cap uns set o vuit cellers valencians que estan penetrant amb força en el mercat. El que cal potenciar en aquestes microproduccions és l'alta qualitat davant les marques comercials que fan milers de botelles. La supervivència dels cellers menuts passa per ací. Ara existeix tot un procés de construcció, de disseny, de desenvolupament del projecte que abans no es tenia en compte. I a banda d'aquest valor creatiu, també es pot buscar un valor afegit al producte en els endemismes. És important treballar amb varietats autòctones perquè això ens diferencia dels altres vins.

De chardonnay n'hi ha en totes bandes, però de verdils o bovals, que són varietats nostres, no. Aquest és un valor important que els nostres joves enòlegs o creadors de l'art de la viticultura i l'enologia han sabut enganxar i perfilar bé. Pense que vivim un moment important, i aquest és el punt de vista del documental: cal donar-nos a conèixer fora. Avui dia tots fan vi. Iecla, Jumilla, Calamocha o Calataiud, que feien un vi roí, remost o de parador, ara tenen unes bones marques. La clau està en una bona combinació entre l'home, les noves tecnologies i una sèrie d'elements que són controlables, com la fermentació, els terrenys o les varietats de ceps.

Vostè ha parlat de creativitat i ciència, és important saber combinar aquestes dues disciplines?

Per descomptat. I en tenim un bon exemple en l'enologia. Si a hores d'ara el vi d'autor té futur és perquè darrere d'aquests cellers hi ha creativitat. Un celler menut l'única eixida viable de què disposa és fer vins creatius que li donen un valor afegit davant la competitivitat dels grans productors. Cal potenciar i projectar el valor de les particularitats d'allò nostre davant l'actual globalització que ha anat esvaint aquestes importants diferències.

Al taller d'audiovisuals heu produït diversos documentals, alguns dels quals de divulgació científica. Hi ha lloc en la indústria audiovisual per a aquesta mena de documentals?

La divulgació científica en l'estat espanyol no disposa d'una indústria de primer nivell com la que pot haver-hi en altres països d'Europa. Es tracta d'un gènere menor perquè la programació televisiva va en una altra direcció. A la universitat el que fem és un tipus de documental de rigor científic per explicar al gran públic què fan els nostres laboratoris, què fa la ciència i quines aplicacions té per a la societat i per a la indústria. Volem transmetre aquest tipus de coses i això difícilment ho podrà fer un mitjà de comunicació perquè no és un negoci comercial. Però alhora no pot ser un missatge complex i que no entenga ningú, i això és complicat. Nosaltres treballam un tipus de documental científic didàctic i educatiu amb l'objectiu que es comprenga el valor de la labor de la universitat. Al cap i a la fi, si la indústria elabora un producte que cobreix una sèrie de necessitats de la societat és perquè primer l'ha investigat la universitat. ☺

Anna Mateu. Periodista, redacció de *Mètode*.