

## Un vi fet de mans maristes

Dll, 6/08/2018 per Catalunya Religió



(*Ramon Bassas - CR*) La història ve de lluny. Hem d'anar-nos-en fins al segle XII, en la fundació del [Monestir de les Avellanes](#), al terme d'Os de Balaguer, a la Noguera. El comte d'Urgell Ermengol VII va donar unes vinyes al Monestir per elaborar el vi de missa. «Simbòlicament les vinyes i el vi són els productes que millor enllacen amb la història del Monestir», ens diu Robert Porta i Roigé, director d'aquest Monestir, que acull una comunitat marista des del 1910, i que ha accedit a parlar dels seus vins amb nosaltres. Va ser precisament en aquesta data, a principis del segle XX, que «els germans van aprofitar l'antic celler dels monjos premostratencs, que hi van ser fins al segle XIX; per elaborar-hi el seu propi vi», continua Porta. A la dècada dels seixanta es planten noves vinyes i es construeix un celler nou. «En aquells temps, i fins que el seu tancament, el 2003, la gent dels pobles de l'entorn hi anava a comprar vi a granel», tot i que «l'explosió comercial podríem dir que arrenca amb l'actual projecte del Monestir obert al públic, quan es comença a vendre el vi a la [botiga](#) i el [restaurant](#)». Està parlant del 2010, quan es despleguen un munt d'activitats, serveis i projectes que donen singularitat a aquest enclavament marista. Aleshores, les vinyes del Monestir aconseguiren entrar a la DO Costers del Segre i formar part de la Ruta del Vi de Lleida.

Actualment, el Monestir elabora tres vins joves: blanc, negre i rosat. Però a les Avellanes es preparen per una novetat important. «A partir de setembre tindrem a disposició una nova edició dels vins criança, que en aquest cas portaran cadascun un nom particular, *Capitulum* (negre criança 4 mesos), *Abellera* (blanc cabernet sauvignon criança 4 mesos) i *Caresmar* (negre merlot, criança 9 mesos en bota de roure)», ens anuncia el director.

¿I qui s'encarrega de les vinyes, ho teniu subcontractat?, li pregunto. «No, les vinyes del Monestir de les Avellanes encara són cuidades i conreades manualment pels germans maristes, tot i que la verema és tradició fer-la en família amb els germans, amics, voluntaris i treballadors del Monestir. La verema, i els esmorzars de després, són un moment bonic, perquè s'ajunten germans, amics, voluntaris...

El tractament en celler sí que està externalitzat des del 2005, i es fa amb la col·laboració del Celler del Montsec (Artesa de Segre)».

Els vins del Monestir de les Avellanes són dels productes més venuts que tenen a disposició, entre els quals n'hi ha d'altres que també elaboren. Els vins, però, «són els que aporten més identitat i innovació al projecte», m'apunta. És tant així que l'obsequi commemoratiu del 850 aniversari del Monestir, al 2016, va ser precisament una edició única, especial i limitada de vi, «[850 ampolles](#) numerades d'un cupatge elaborat amb els vins del Monestir per Sergi Figueras, millor sommelier Espanya 2012». Poca broma.

### **El Sant Cap i la Santa Sandàlia**

Una història tan llarga i curiosa és farcida d'anècdotes i records, sobretots de temps pretèrits. Com quan en temps de sequera es mantenia la tradició de pujar tots a l'ermita del Sant Cap per demanar que ploqués. «El Sant Cap és un sant popular i de tradició molt antiga, es diu que és Joan d'Organyà, primer monjo del Monestir de les Avellanes», ens aclareix Porta.

I si el que hi havia era massa pluja? Cap problema. «Hi havia la relíquia de la Santa Sandàlia, atribuïda a la Mare de Déu, que els monjos treien en processó, entre altres casos, perquè intercedís per evitar les tempestes. Hi ha un miracle escrit a les memòries del Monestir, que diu que venint uns núvols molt negres, van treure en processó la relíquia i un cop passada la tempesta, tot el terme estava malmès, excepte el del Monestir, i gràcies a la Santa Sandàlia es va poder salvar la collita del vi. Això era al segle XVIII».

Un perfecte control del vi... i de l'aigua.