

GEOMETRÍA
CIUDADANA



JOAN Tapia

Propietarios desde hace más de mil años

Hace mucho tiempo, cuando contra Franco todas las esperanzas eran lícitas, leí un libro de Pascual Carrión, un ingeniero agrónomo que impulsó la reforma agraria de la Segunda República, que denunciaba la injusta distribución de la tierra en España. En Andalucía había grandes latifundios, propiedades de más de 250 hectáreas. Carrión estaba enterrado en mi memoria hasta el pasado abril, cuando Lluís Ariza, un arquitecto apasionado por los vinos de Burdeos, me llevó a la finca Oller del Mas, a 2 kilómetros de Manresa, en la carretera de Igualada, que tiene Montserrat como gran telón de fondo.

Fran (Francesc) Margenat, todavía no cumplidos los 40 y que estudió empresariales en el *Quimis* de Sarrià, me señala los límites de la propiedad. ¿Extensión? 470 hectáreas. Inmediatamente recordé a Carrión. Es el dueño único de, con total seguridad, una de las mayores propiedades de Catalunya. Su padre se la dejó solo a él porque la propiedad -vinculada a su familia desde el año 964- no se debe dividir. Sí, desde el 964, cuando el conde Borrell II hizo a un antecesor suyo, Arnau Oller, *home de puratge* en agradecimiento a su ayuda en la guerra contra Almanzor. Desde entonces la familia -en el siglo XIII una hija única Oller se casó con un Margenat- es la propietaria. Las fincas

deben rendir pero, en la medida de lo posible, hay que mantenerlas a lo largo de las generaciones. Así es, junto a sus dos hermanas, dueño de un número respetable de viviendas. Sus antepasados han estado centrados en el mundo rural y agrícola -son socios desde siempre del Institut Agrícola Català de Sant Isidre (la patronal del sector)- hasta que su padre, Francesc Margenat Bori (todos los herederos se llaman Francesc), se dedicó también al inmobiliario. Vendió pocos terrenos, construyó y luego arrendó las viviendas.

¿Son grandes propietarios? Sonríe. Se podía ir desde Berga a Sarrià sin salir de las propiedades y en épocas pretéritas se decía: «De Sarrià a Sant Cugat tot és dels Margenat». Y todavía en Sarrià (la isla delimitada por la plaza de la Iglesia, el ayuntamiento y el restaurante El Vell Sarrià) está el cuartel general de su padre, fallecido en el 2003, con un fuerte aire añejo. Es una casa de 1892 en cuyos bajos se vendía hasta principios de los 70 vino, legumbres y frutas de las fincas familiares. Y en la misma isla vive su madre, prima hermana del alcalde Xavier Trias. En cambio, en su familia paterna nunca hubo vocación por la política, con la excepción de su bisabuelo, que fue alcalde de Sarrià cuando el hoy barrio todavía era independiente.

La finca Oller del Mas estuvo explotada durante muchos años en diferentes regímenes de aparcería, como la *rabassa morta*, hasta que, primero la industrialización y luego la filoxera, diezmaron la producción de vino. Su padre pasó a la explotación directa para dedicarla a diferentes cultivos (cereales). Pero la viña estaba en el ADN. Y en 1989, tras el terrible incendio de Montserrat, surgió el miedo a que las llamas llegaran al castillo. Y se volvió a plantar viña como cortafuegos ante un posible incendio. La uva producida se vendía. Pero el ADN estaba ahí y Francesc Margenat Bori, el padre de Fran, era amante del Burdeos y fan del merlot. Y con el consejo de Lluís Ariza, el catalán vivo que conoce mejor

los Burdeos, decidió plantar merlot. La enóloga Marta Sanvicente, entusiasta del Bages, asegura que en la época romana -y hasta la filoxera- era la comarca más vinícola. Para escoger los terrenos -ahora unas 30 hectáreas- solo tuvieron que fijarse en las casetas abandonadas de los *rabassaires*. En el 2001 decidieron hacer una prueba con 10.000 ampolles

La familia de Fran Margenat posee la finca Oller del Mas desde el 964, cuando el conde Borrell II se defendía de Almanzor



JOAN VILA

Entre el Burdeos y la apuesta por los vinos catalanes de calidad

➔ Hace años, Antoni Batista -que seguía la información de Euskadi y que había hablado con Otegi en el restaurante Arzak durante la primera tregua de ETA (un restaurante que no podía oler a tapadillo)- me dijo que Juan Mari estaba en Barcelona, donde acudí para asistir a la cena de un amigo. Le propuse vernos el día siguiente, pero Arzak marchaba y nos animó a juntarnos con Lluís Ariza que -aseguró- estaba encantado.

➔ En Vila Vinítea -entonces no era tan famosa- el 'Pep' de la plaza de las Olles sirvió una cena generosa y conocí a Lluís, un discreto arquitecto técnico catalán, que estaba acompañado de un francés -de la casa Chateau Palmer- que quería celebrar su 50º aniversario con un grupo de chefs. Estaban Arzak, Ferran Adrià, Juli Soler, Carme Ruscalleda, Jean Luc Figueras, Carles Gaig, Carles Esteve y -claro- Quim Vila. Los vinos, incluidos los catalanes (todavía no muy de moda), centraron la conversación.

➔ Desde entonces, Ariza es un diccionario perfecto (y un amigo). Claro que para él, Burdeos es el centro del mundo. Pero también hace apuestas catalanas. El Monvínic de Sergi Ferrer Salat, por supuesto. Un día le encontré entusiasmado con ayudar a replicar en el Bages un vino «a lo Burdeos».

tes. Y para la primera cosecha (2003) se recurrió a los depósitos de la cooperativa de Salellas.

Pero Fran explica, todavía algo alterado, que poco antes de la cosecha, a los 62 años, murió su padre. Él no había cumplido los 30... pero decidió seguir. Quería hacer un vino de calidad y ello exigía comprar dos grandes depósitos de 9.000 litros. Bautizó el vino con el nombre de un antepasado, general de los carmelitas, Bernat Oller. Y desde el 2005 hace también, con uva de una sola parcela seleccionada, el Arnau Oller, de mayor calidad y un máximo de 4.000 botellas. La próxima cosecha será la novena. 130.000 botellas. No aspira a una gran producción porque hace *vi de finca*, solo a partir de las viñas propias, al estilo de los *chateaux* franceses. Y además del merlot, cuida todas las variedades autóctonas (el samsó, el picapoll y ha recuperado el picapoll negro). El certificado de *vi de finca* solo lo tienen en Catalunya el famoso priorat Clos Mogador, de René Barbier, y el Jean Leon, hoy propiedad de Torres. La calidad es la obsesión y será el primer *celler* con certificado de huella de carbónico, que garantiza un impacto ecológico mínimo. Es aconsejable para vender vino de calidad en el mercado americano, el norte de Europa y en Asia y Nueva Zelanda, donde vende el 35% de su producción. El resto se consume en Catalunya porque el mercado español es «otra cosa».

Más uva de la necesaria

Confiesa que no estudió enología, pero hace los cursos -tiene ya el nivel dos (sobre cinco)- del Master of Wine, un currículo que viene de la Inglaterra del 1400 y cuyo nivel máximo tienen muy pocas personas. En España, una. Sí, cree que Sergi Ferrer Salat, el farmacéutico que ha lanzado el Ferrer Bobet, está en un nivel más alto. Pero los ojos le brillan con el Petit Bernat.

Producía más uva de la necesaria para sus dos vinos (Bernat Oller y Arnau Oller). El sobrante lo vendía (o malvendía) a terceros. Le mortificaba y decidió quedárselo para hacer un vino de calidad, pero más accesible.

Así, en el 2010 nació el Petit Bernat. 5,80 euros en la tienda y -presumo- «un vino excepcional a un precio excepcional». Resultado: los distribuidores quieren más de lo que puede producir, tiene ya toda la cosecha adjudicada. Y también la del Bernat Oller (9 euros el blanco, 12 el tinto). La del Arnau Oller, de 30 a 36 euros, es muy pequeña.

Alguien ironiza y define a Fran Margenat como el latifundista. Pero el brillo de sus ojos con el Petit Bernat indica pasión comercial. Es socio de Castelexperience, empresa de ecoturismo que mueve 12.000 personas al año. Y en la finca explota también un campo de golf. Estaba arrendado, lo retomó. Quiere hacer -si logra los permisos de la Generalitat, aunque es complicado- un *relais* de seis habitaciones para los que sueñan con llevarse las viñas a la cama. ■