

# Per fer bon vi abans cal fer vinagre

Publicat el 30/04/2012 per Olga Escriu



Descans. S'acabat de collir el "cavernet fauynon" - set. 99



De quina collita deu ser el vi que "tragueja" en Joaquim?  
set. 1999

Avui, en aquest espai que anomenem “**Sabies què...**” parlarem del temps, però no de meteorologia sinó del **Valor del temps**. Diu el tòpic que **el temps és or**, i per aquesta raó és tan important ser sempre conscients de quins són els nostres objectius d’inversió per al nostre temps. Fixeu-vos que parlem d’**“inversió”** i no **“despesa”** perquè quan es fa referència a un bé tan preuat com aquest, ens agrada pensar que mai és massa tard.

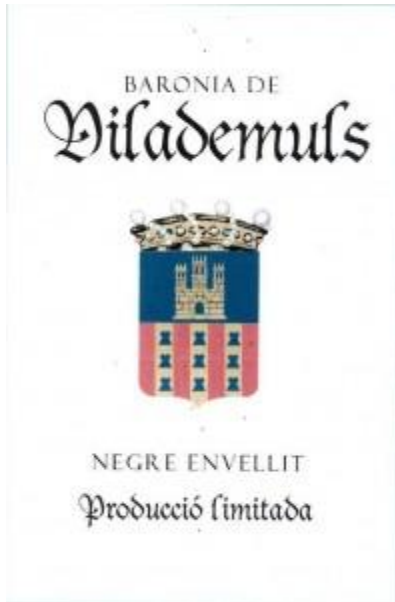
Per exemplificar això, a UnnimBloc us presentem la història d’un dels nostres clients, el **Celler Reig Aulet**. Millor encara, ho personificarem en **Joaquim Reig i Aulet** que va ser capaç de transformar la seva afició en dedicació un cop jubilat. Parlàvem del temps, oi? I dèiem que mai és massa tard, el cas que us expliquem avui ho demostra amb una contundència prou expressiva: quan en Joaquim Reig i Aulet va veure que s’acabava una etapa laboral, va aprofitar per llançar-se i fer realitat una de les seves passions. I ho va fer amb 63 anys, demostrant que no hi ha cap edat que limiti a un emprenedor.

Parlem una mica d’ell? En **Joaquim Reig i Aulet**, és un empresari, jubilat del món de les finances i del sector assegurador. Després de tota una vida dedicada a la seva professió, pot dir que coneix perfectament els canvis del món financer, ja que va viure les diferents fusions que van acabar configurant l’actual BBVA. De fet, va treballar per aquest grup des de 1976 fins al 1990, quan era Director Regional de Plus Ultra, una de les filials asseguradores de l’entitat. Posteriorment, es va incorporar a la plantilla de Zurich fins al 2003, quan es va jubilar, moment que va aprofitar per a constituir l’empresa **Bell Empordà**. Va arrencar com un hobby, per fer realitat un somni que tenia des de fa molt de temps, consistent en continuar amb l’ofici dels seus avantpassats: **fer un bon vi**, i fer-lo al seu propi Celler, situat a **Can Maure**, en un poble gironí anomenat **Parets d’Empordà**. A més, actualment és membre del **Consell Consultiu de la Gent Gran de Catalunya** i també és Vice-President del **Consell Consultiu de la Gent Gran del Pla de l’Estany**.

El territori l’ha influenciat molt a l’hora de definir el seu negoci. El nom del vi, **Baronia de Vilademuls**, reflecteix la història i la cultura d’un petit poble anomenat **Parets de Dalt**, situat al Municipi de **Vilademuls** (Pla de l’Estany). De fet, en Joaquim ens explica que *“a l’Edat mitjana a Parets, hi havia un Castell constituït pel que avui coneixem com **casa Aulet** o **Can Maure**, juntament amb altres construccions al voltant. Aquest castell va ser assaltat al voltant de l’any 957 i va formar part de la Baronia de Vilademuls. A partir de l’any 1782, segons consta en documents notarials, en Josep Aulet va adquirir al Vescomte de Rocabertí uns terrenys i diferents finques del voltant, al terme de Parets, i per últim, l’any 1813 va comprar la finca anomenada “mas Compta”, que és el que, avui dia, coneixem com **Celler Reig Aulet**”*.

Actualment, el Celler elabora un vi negre d’alta qualitat, sense gaires additius ni productes químics. Les varietats són: Garnatxa negra, Cabernet -Sauvignon, Merlot i Ull de llebre. Tot i que estem al segle XXI, l’elaboració del producte conserva la forma de fer artesanal, tal i com ens explica de forma resumida: *“En parell de dies fem la collita amb la col·laboració de tota la família. En primer lloc, passem el raïm per una desrapadora, on se li treu la rapa i l’acidesa. Després el passem per una premsa contínua. A la tina el deixem amb una fermentació controlada i li afegim els sulfits: aquest és el procés més delicat. **Hem fet molt vinagre abans no en sortís bon vi**. Al cap de 8 o 10 dies posem el most a les*

*bótes i el deixem quiet fins a la lluna vella de març si no fa fred, i si fa fred el deixem fins a l'abril. Seguidament canviem els pòsits i el tornem a deixar quiet fins al setembre, quan l'embotellem, després de filtrar-lo a temperatura ambient. Finalment, el deixem tot un altre any embotellat".*



En **Joaquim Reig i Aulet** explica que, malgrat el seu producte està ple d'història, ha hagut d'adaptar-se a les noves circumstàncies del mercat i oferir una imatge més moderna a través de l'etiquetatge. També ha hagut de rumiar noves formes de comercialitzar el vi, decorant el seu celler per a poder realitzar visites guiades i que el potencial client visqui la història que hi ha al darrera en viu i directe. D'aquesta forma el visitant pot gaudir d'una degustació del producte en un indret carregat d'emocions i bones sensacions que transmet personalment el seu propietari Joaquim juntament amb la seva dona Montserrat.

Ens quedem, avui, amb la seva reflexió: "Per fer bon vi abans cal fer vinagre". Segur que tots plegats, en el dia a dia ens ho podem aplicar per tal de perseverar i fer realitat els somnis que tinguem.

**Olga**  
Directora de Banca Empreses

**Escriu**