



NOTA DE PREMSA

## La taverna MamBo reuneix 55 vinyataires naturals de Catalunya en una fira els dies 11 i 12 de juny

L'espai gastronòmic de Sant Llorenç d'Hortons convoca per segon any consecutiu una trobada per fer visible el moviment del vi natural al país, posant l'accent en l'honestedat i la coherència enològiques

**Sant Llorenç d'Hortons, 24 de maig de 2023.-** Un total de 55 vinyataires participaran a la segona edició de la Fira de Nous Vinyataires Naturals de Catalunya que tindrà lloc els dies 11 i 12 de juny a la taverna MamBo, a Sant Llorenç d'Hortons. La trobada se celebrarà a l'interior del celler Finca Parera i de la Sala Municipal del poble penedesenc i els organitzadors confien rebre al voltant d'un miler de visitants entre diumenge i dilluns. El preu de l'entrada és de 10 euros i es podrà accedir a la fira des de les 12h fins a les 19h.

La taverna MamBo reunirà en aquesta edició 55 elaboradors que porten menys de 6 anys fent vi natural a Catalunya, des de Perpinyà a Ulldecona o Terol, amb la voluntat de descobrir-los al consumidor final i als professionals del sector. L'any passat la cita va reunir 28 projectes enològics de la regió del Penedès, però en aquesta edició ha crescut en volum i àmbit territorial. La fira serà una oportunitat per reivindicar també els integrants del Gremi Vinyataires Lliures i busca donar visibilitat i empoderament als productors de vi natural dins de l'àmbit rural, més enllà de les fires que s'organitzen a Barcelona. "La fira és altaveu i busca comunicar projectes enològics nous. Això no vol dir que només hi participin productors joves, sinó persones de diferents edats que des de fa menys de 6 anys estan realitzant un projecte de vi natural propi. De fet, considerem que formem part d'una segona onada de fires que se celebren més enllà de Barcelona i vist l'èxit de la primera edició, hem decidit convocar la segona", explica **Rubèn Parera**, vinyataire i organitzador. Parera defineix vinyataire "com el pagès que treballa la vinya, elabora el suc del seu raïm i defensa comercialment el seu projecte vitivinícola". Quant al concepte de natural, que és l'altre eix de la trobada, Rubèn Parera parla de "projectes sense intervenció o amb mínima intervenció, sense ser en cap cas radicals. El principal valor és el bon ús de l'agricultura, el bon tracte del raïm i la conservació i cura del paisatge".

La fotògrafa i sommelier especialitzada en vi natural, **Clara Isamat**, ha participat a la presentació de la fira que avui ha tingut lloc a la taverna MamBo i ha reconegut que Catalunya "viu un gran moviment de vi natural. Han passat moltes coses des dels seus inicis als anys 80. Avui trobem molts productors que s'arrelen a la terra, que se senten més lliures, que vinifiquen fora de DO i que s'associen entre ells. Vivim un boom i Barcelona és de les ciutats d'Espanya amb més dinamisme en aquest sentit". Per a Clara Isamat, el més important de les fires és que "els projectes de vi siguin capaços de mostrar honestedat i coherència entre el que diuen i fan perquè la societat també ho reclama". En aquest sentit, ha considerat que la gent jove s'està apropant al vi natural perquè "sintonitza amb històries i persones que són valentes. Hem de tenir clar



que l'elaborador corre un risc molt gran quan comença i per guanyar-se dignament la vida i això no passa fins a un mínim de 10 anys després d'haver començat a fer vi". La sommelier, que està preparant un documental sobre el moviment dels vinyataires lliures, ha compartit la veu d'una de les entrevistades, l'enòloga Sara Pérez: "Ella diu que el moviment del vi natural és el primer de la història del vi que neix de la terra. Crec que és un moment molt bonic el que vivim però ha de ser molt honest també. I hem de parlar més que de vi natural, de moviment de vi natural, perquè aquesta corrent que posa en valor el territori i el poder social, no la podrà copiar l'agroindústria".

La sommelier **Lucy Chilvers** i el xef **Martín Bado**, impulsors amb Rubèn Parera de la fira i socis a la taverna MamBo, han aprofitat la presentació per compartir amb els assistents harmonies entre plats i vins de nous vinyataires naturals. De fet, MamBo es defineix com un col·lectiu de pagesos, cuiners i enòlegs que treballa amb vins naturals, producte de temporada, artesans de proximitat i hort biodinàmic propi, amb la intenció que el mam i la teca siguin sempre un acte cultural i social.

Per al tast s'han seleccionat propostes gastronòmiques i líquides autèntiques amb la idea d'empoderar els petits productors i de respectar i enaltir el paisatge vegetal:

**Revolta 2021 d'Oidà vins Naturals. 100% xarel·lo**

Amb porros confitats amb iogurt d'ovella i cogombrets i confitats, amb mel i coriandre.

**Paret Seca 2020 d'Ivã Gallego. 100% xarel·lo**

Amb carbassó fresc amb mel i matí i seitons amb vinagre.

**Cinic 2019 de Clos Costela. 50% xarel·lo + 50% sumoll**

Amb *burratina* fresca i vinagreta dolça de melmelada de tomàquets, raves i cireres lactofermentades.

**Sasa 2021 de Lucy Chilvers. 100% xarel·lo brisat**

Amb mongeta cuïta amb oli d'oliva verge extra i mantega de maní, miso i *chile* picant.

**La Fita 2021 de Martí Torrallardona. Sumoll negre 100%**

Amb galta de vedella a baixa temperatura, pastanaga rostida amb gingebre i fulles de julivert.