

El retrat



Francesc Ferré fotografiado en el Celler Frisach de Corbera d'Ebre. FOTO: JOAN REVILLAS

Payés, y con la cabeza bien alta

MARINA PALLÁS CATURLA
CORBERA D'EBRE

Quizá estaba escrito que Francesc Ferré se hubiera de dedicar, sí o sí, a la viña y al mundo del vino. Hoy es tan natural vincularlo a los caldos de la Terra Alta y escucharlo hablar con su contagioso entusiasmo enardece tanto que parece que no se haya podido dedicar a otra cosa. En realidad todo empezó, como muchas cosas buenas, por una dificultad.

Inversamente a lo que suele suceder, su padre decidió dejar su trabajo como profesor de autoescuela y dedicarse a la agricultura. Empezaron por los melocotoneros que tenían en casa, pero eran viejos y pronto apostaron por la viña. «Vengo de familia humilde. A base de trabajar mucho y arreglar fincas y plantar, mis padres pudieron tirar adelante el sueño de poder vivir de payeses. La uva entonces se pagaba mejor que ahora y tuvieron la ilusión de montar una bodega», recuerda Ferré. Sin embargo, un septiembre la bodega donde vendían la uva decidió no comprársela. «Nos

quedamos totalmente colgados. Fue un momento muy crítico. Nos preguntamos qué podíamos hacer entonces. Hubiéramos podido vender la uva tirada de precio a otra bodega, pero decidimos darle valor a nuestro esfuerzo y hacer nuestro propio vino».

Así empezó aquello: arrimaron el hombro y en una semana y a contrarreloj limpiaron las almazarañas de su misma casa, los vecinos les ayudaron con una prensa y un grupo de luz, y adecuaron todo el espacio. Ahí nació el celler Frisach, en honor al nombre de la familia y como les llaman en el pueblo, por su abuela. «En realidad fue un aprendizaje. El vino nace de la vid, así que no hacen falta tantas cosas para hacer un producto de calidad. La importancia recae en la viña. Si haces bien de payés, obtienes una uva de calidad. Y con esto puedes hacer un buen vino», valora.

Así que tras aquello Ferré se formó en la universidad y tiró adelante la bodega junto con su hermano Joan. «Como payés trabajas todo el año para cobrar el jornal de una

sola vez. Te la juegas todo de golpe, a veces con una sola granizada. Pero tiramos adelante siempre. Lo fácil hubiera sido tirar la toalla... Yo creo que mis padres son superhéroes. Mi hermano y yo vimos que nos teníamos que quedar, pero con la cabeza bien alta. Eso marcó nuestra trayectoria, definitivamente».

Desde hace más de 30 años que apuestan por los vinos ecológicos por una cuestión de filosofía basada en la agricultura del respeto, de regresar a los orígenes y darle valor a la viña. «Hace 20 años la gente nos preguntaba si el vino iba a salir bueno si era ecológico. No les entraía en la cabeza. Ahora es distinto».

Lo que está claro es que en una bodega pequeña y familiar se aprende a hacer de todo: desde trabajar la tierra, podar, plantar, vendimiar, hasta llevar la contabilidad y los papeles, pasando por comercializar los vinos y hacer de relaciones públicas en ferias y eventos gastronómicos. Además de hacer muchos kilómetros con el coche y de gastar mucho asiento de avión.

Vinos en las trincheras de la Batalla de l'Ebre

El vino Sang de Corb de Celler Frisach está hecho en recuerdo a las víctimas de la Batalla de l'Ebre. Además con Terra Enllà ofrece catas en las trincheras.

«En las bodegas pequeñas tocas muchas teclas y todo pasa por ti, así que todo depende del esfuerzo y la ilusión que le pongas. Hay semanas que estoy encima del tractor todo el día, hoy me he levantado a las 6 para embotellar desde las 7, mañana tengo una cata en Tarragona donde hablaré de nuestro proyecto y otro día puedo estar en Nueva York en una feria...».

El ritmo en la bodega es frenético: hace pocos días tuvieron las visitas de los responsables de ventas en Japón, Suecia, Italia y Nueva York. Mientras, en cambio, el campo está más tranquilo: ahora es la época de la poda, una de las preferidas de Ferré. «Para mí es la más bonita porque ves el paisaje en pausa. Vas a podar tranquilo, ves salir el sol y te plantas ante la cepa y te preguntas cómo será y cómo cambiará este año. El resto del año tienes más trabajo, la vendimia puede ser muy estresante... En cambio ahora todo es más pausado y estás más conectado con la naturaleza», expone.

Su bodega nació en un momento de dificultad, cuando decidieron hacer su propio vino

Francesc Ferré Enólogo

Terra Alta Esfuerzo y respeto por la viña

Francesc Ferré (Corbera d'Ebre, 1987) es enólogo y vitícola. Estudió ingeniería agrícola y enología en la Universitat Rovira i Virgili, y junto con su hermano Joan está al frente del Celler Frisach de Corbera d'Ebre. Desde el inicio han apostado por vinos ecológicos y creen en trabajar duro respetando la vid y la naturaleza.

La importancia recae en la viña. En el campo trabajas todo el año para cobrar el jornal de una sola vez. Te la juegas de golpe

Para Ferré lo más importante, además de la calidad del vino, es poder explicar el proyecto a la gente «para que vea que la historia de detrás de tu vino es la historia de tu casa. Es tu propia historia». En el caso de Frisach, son vinos estrechamente vinculados al trabajo en el campo, a la tierra. «Para mí lo más bonito del vino es que pueda transmitir un trocito de la tierra de donde viene y poder viajar con él y conocer un poquito la historia de ese país». Por ese motivo uno de sus vinos más conocidos, Sang de Corb, hace homenaje a las víctimas de la Batalla de l'Ebre. «Nosotros somos de Corbera, donde la historia se ha quedado perpetuada a lo largo del tiempo. Desde niños, nosotros siempre hemos escuchado historias de la batalla... Así que cuando damos a probar Sang de Corb a gente de fuera les explicamos lo que pasó, les enseñamos el Poble Vell de Corbera... Después ellos se acordarán de esta experiencia, porque recordarán la emoción vivida».

Ferré habla sin parar, con un discurso a momentos conmovedor. Se nota que le gusta su trabajo. Más que eso. Es, además, una persona que disfruta de la compañía de los demás. «Soy sociable, me gusta escuchar a los demás y soy muy curioso. Me gusta aprender cosas nuevas». Sin duda.