

PREMIS EMPRENEDORS ALT EMPORDÀ 2015 ▶ JOVE EMPRESARI

Josep Serra

ENÒLEG I PROPIETARI DEL CELLER *LAVINYETA

Josep Serra, a la dreta, rebent el premi de mans de Sergi Cisteró, delegat de l'AJEG. BORJA BALSERA



«Hem de fer que la gent cada vegada tingui més cultura del vi»

Els Premis Emprenedors, que impulsen l'Associació de Joves Empresaris de Girona (AJEG), el SETMANARI DE L'ALT EMPORDÀ, Fòrum Imagina, l'Ajuntament de Figueres i el Consell Comarcal de l'Alt Empordà, van guardonar el 17 d'abril passat el propietari del celler *laVinyeta de Mollet de Peralada, Josep Serra i Pla, com a Jove Empresari de l'any 2015.

ENTREVISTA

Marc Testart
FIGUERES

■ Des dels seus orígens, l'any 2002, el celler *laVinyeta, de Mollet de Peralada, ha seguit una excel·lent projecció. Partint d'unes embrionàries quatre hectàrees de vinyes velles, el projecte ha anat fent passos endavant tot superant-se any rere any. D'ençà dels seus inicis, *laVinyeta ha recollit reconeixements, fins a ser distingit a la comarca, a través dels Premis Emprenedors.

■ Què representa per a vostè rebre aquest reconeixement comarcal?

■ En el dia a dia, et trobes moltes dificultats i quan et passa una cosa d'aquestes és com rebre un copet a l'esquena. És una manera de dir-te que vagis endavant, perquè ho estàs fent molt bé. Aquest guardó ens emociona i satisfà moltíssim.

■ Encara que només sigui un guardó material...

■ És igual. Els diners són efímers,

«El premi Jove Empresari

és com rebre un copet

a l'esquena. Aquest guardó ens emociona»

«Des de la nostra posició,

ens toca transmetre entusiasme a la gent que comença perquè lluiti»

però ara hi ha la satisfacció de poder dir que han pensat en tu. Això no té paraules.

■ Els Premis Emprenedors recorden els inicis de la seva aventura empresarial?

■ I tant! Ens porta moltíssims records. És quan comences que ets més vulnerable, les dificultats són més difícils de saltar i quan veus aquests projectes que ara s'inicien, per descomptat que porta molts records. Des de la posició en què estem avui en dia, ens toca transmetre entusiasme a aquesta gent perquè continuïn lluitant. Segurament, acabaran assolint parcialment o totalment

els seus objectius.

■ Molts es pensen que és bufar i fer ampolles, però darrere d'això hi ha tota una feina d'equip. Potser cal fer més pedagogia per als creadors d'empreses?

■ Per desgràcia, en temps de bonança econòmica, no es pensava massa en els emprenedors i, ara, que encara són temps difícils, és quan se'ls fa passar a davant. És precisament ara quan més costa d'emprendre. Reconeixements d'aquest tipus ajuden a fer-los el camí més fàcil. És quan comences que més necessites aquests premis.

■ Fa dos anys, van premiar Natàlia Rich, de Mas Marcè; l'any passat, Anna Reixach i Frederic Carbó, de Picaunamica, i enguany vostè. És que els sectors agroalimentari i de la restauració empordanesos estan de moda?

■ Jo no m'atreiria a dir que estiguem de moda. A l'Empordà, com en altres comarques catalanes, havíem perdut una generació. A la indústria agroalimentària i a l'agricultura, la gent s'havia bolcat al turisme i al comerç, i ha estat aquests últims deu anys quan ens hem reincorporat els

«Per desgràcia, en temps de bonança econòmica, no es pensava massa en els emprenedors»

«Fa uns quants anys que estem treballant en una mateixa línia per elaborar productes de qualitat»

nets d'aquells pagesos de tota la vida amb noves idees i noves maneres de fer, disposats a obrir-nos el nostre espai en un mercat tan competitiu com és l'alimentari.

■ Aquest guardó dona un impuls al sector vitivinícola empordanès?

■ I tant! Darrere d'aquest sector, hi ha un col·lectiu de gent jove, entre enòlegs i viticultors, que ja fa uns quants anys que estem treballant en una mateixa línia per elaborar productes de qualitat, però també amb una mentalitat molt més oberta i més disposada a col·laborar entre nosaltres. Això és el que ha fet ressorgir els

«Nosaltres podem trencar barreres i apropar el vi a la gent, que no sigui una cosa elitista»

«La DO Empordà

no pot tenir un sentit de complexitat i ha de treballar per tenir un estil propi»

«Encara som

una DO jove. Si no ens ho acabem de creure, ens ho acabarem creient»

vins de l'Empordà, igual que els formatges o els olis.

■ Què pot aportar aquesta generació jove al futur dels vins de l'Empordà?

■ Sobretot, crec que podem trencar barreres i apropar el vi a la gent, que no sigui una cosa elitista, sinó que formi part de les nostres vides en els moments de plaer. Crec que això és una tasca que ens toca fer a tots nosaltres, hem de fer pedagogia i que la gent cada vegada tingui més cultura del vi.

■ Ens han vingut grans experts del vi, que ens han valorat molt bé els nostres vins. No obstant això, l'Empordà encara ha de competir en desigualtat amb altres denominacions d'origen catalanes, com el Penedès o el Priorat. Què li falta a l'Empordà per assolir els nivells d'aquestes DO?

■ Crec que no podem tenir un sentit de complexitat i hem de continuar treballant per tenir un estil propi i diferenciat. Si ho fem així, sens dubte, pel camí, trobarem els reconeixements que la nostra denominació d'origen es mereix.

■ Això implica potenciar pràctiques com l'enoturisme?

■ Per descomptat. Som en un territori privilegiat, la gent ja ve a la nostra comarca, a l'Empordà. Cal que els cellers obrin les seves portes i la gent trepitgi la vinya, tasti els vins, se n'engamori i acabi sent ambaixador dels nostres productes.

■ Ens ho creiem prou tot això, però?

■ Sí. Encara som una denominació d'origen jove. Per molt que ja tinguem unes quantes dècades de vida, tenim, encara, un esperit molt jove, i és qüestió de treballar. Si no ens ho acabem de creure, segur que ens ho acabem creient.

■ Recentment, ens donaven una dada important, que a Catalunya ja es consumeix més vi produït a casa que no pas de fora. És una assignatura que s'ha aprovat, però en queden moltes més de pendents...

■ Sí. Per una banda, penses que ja era hora que això passés, però, de l'altra, veus que hi ha molt de camp per córrer, encara. Això ens entusiasma i ens fa pensar que el futur de l'Empordà i dels vins catalans en general serà molt pròsper.