Jordi Pujolràs

President de l'ANC a Alella i enòleg de llarg recorregut

SIGRID GUILLEM / FOTO: JORDI FARRÚS

Jordi Pujolràs (Girona, 1945) porta l'estima pel territori a la sang; un sentiment de pertinença que, per a ell, tots els catalans portem a l'ADN. President de l'Assemblea Nacional Catalana (ANC) a Alella, Pujolràs és el responsable de que es constituís la representació territorial d'aquesta Societat al poble el 2012, que actualment suma cent-vint afiliats. Alellenc d'adopció, la seva trajectòria professional revela un expert del món del vi i el comerç: primer per estar divuit anys exercint d'enòleg a l'Alella Vinícola i, després, per ser secretari del Consell Regulador del Vi i president del Comitè de Tast. Sempre vinculat a l'àmbit de l'alimentació, va treballar també a Sal Costa, en una multinacional francesa i en una empresa de distribució. Retirat del món professional, segueix en actiu en el sector tot oferint xerrades i cursos de tast, i col·labora amb la revista Papers de Vi. Inquiet i curiós de mena, té el seu bloc, on escriu sobre vi i gastronomia i que, segons ell, va començar com un repte personal i d'exercici estilístic, tenint com a referent la prosa de Josep Pla que tant li agrada. Compartir conversa amb en Jordi Pujolràs és tenir el privilegi de saber-se davant un mestre, pel bagatge cultural que despunta i la persona que es dóna a conèixer, rica en pensament i recorregut vital.

Proper, dialogant i humil, Pujolràs està convençut que s'assolirà la independència democràtica de Catalunya, i de la bona feina i del sistema de funcionament de l'ANC, que actua com un lobby o grup de pressió, "però potser no amb la rapidesa que caldria. Primer s'han de crear les estructures d'Estat, com diu en Mas. Ara només ens falta la hisenda pública, la resta ja les tenim i amb capacitat de gestionar-les bé", comenta.

"L'Assemblea Nacional és una societat transversal, no es demana afiliació política als socis, interessa només que lluitis per la independència nacional i que siguis demòcrata, per assolir-la sense la força. Funcionem assembleàriament: cada poble té la seva territorial i aquestes s'organitzen en comarcals, i un cop al mes ens trobem en assemblea", explica.

> "Vendre vi és vendre il·lusió" per aquest expert en viticultura i enologia, avui decidit a participar de forma activa per la independència democràtica de Catalunya tot adoptant la mateixa màxima.

Descendent d'una nissaga de distribuidors de vins gironins, Pujolràs es va traslladar a Barcelona de jove per estudiar a l'Escola Superior d'Agricultura, on es va diplomar com a pèrit agrícola especialista en viticultura i enologia. Després, es treuria la diplomatura en tast de vins per l'Institut Du Vin de l'Universitat de Bordeus. "Llavors no existia pròpiament la carrera d'enologia i la formació en tast; t'havies d'espavilar pel teu compte. Però teníem la gran sort que abans d'acabar la carrera ja et venien a buscar", esmena.

L'any 1967 Pujolràs va entrar a treballar d'enòleg a l'Alella Vinícola, iniciant una llarga etapa professional de divuit anys en què, a més de les funcions pròpies d'enòleg, va estar "impulsant l'exportació de vins al nord d'Europa i tot Centre-Amèrica aprofitant la xarxa de catalans que havien fet les Amèriques, com ara els distribuidors d'aliments més importants a Panamà, que eren gent de l'Havana amb avantpassats originaris d'aquí. El sentiment catalanista el portem a la sang i l'estimació per la terra a l'ADN: anaves amb un vi català i et deien "passi, passi". Vaig conèixer molta gent de moltes cultures i això és bonic".

Precisament, Pujolràs explica que "quan exportava vins, en Mas era un nano jove que treballava en comerç exterior a la Generalitat. I quan feiem presentacions de vins catalans a països europeus l'enviaven a ell perquè parlava idiomes –quin politic espanyol parla idiomes en una Europa Unida? Cap ni un! He viatjat amb ell: un tio fantàstic, molt prudent i molt intel·ligent, però no s'atrevia a portar Catalunya cap a la independència, i d'aquí el paper de l'ANC que fa de lobby".

Pujolràs recorda la seva adaptació a Alella com "divertida": "Jo venia de la ciutat i tenia un aspecte diferent, anava amb grenyes". Va llogar una habitació a l'avui desaparegut El Niu: "tenia un equip estereofònic que em van deixar posar a l'habitació i escoltava jazz", reviu amb espurnes als ulls. "Em deien "el químic" perquè duia bata blanca a la feina", comenta somrient. De l'Alella que el va rebre, Pujolràs ens remet a "un poble amb els carrers per asfaltar, sense clavegueram ni enllumenat public; aquest es va començar a posar quan jo hi era... No hi havia urbanitzacions i anar a Barcelona era un viatge, doncs no hi havia autopista".

El 1984 Pujolràs pren també el càrrec de gerent de l'Alella Vinícola, que deixa un any després perquè no comparteix el canvi estratègic que l'Assemblea de socis constituents de la Cooperativa decideix empendre, i que implica deixar de produir vins de criança per vins joves: "Per a mi era i ha estat un error estratègic tremend –es va haver de vendre la cooperativa- i com que no ho compartia i no hi vaig voler participar, vaig marxar. Era una casa que havia fet vins de criança i que en veníem tota la producció –tota, fins l'última ampolla!- i amb una marca, el Marfil, reconeguda arreu i que exportàvem a pràcticament tots els continents. A més, es va cometre l'error de fer vins blancs joves sense la maquinària adequada".

Gran afeccionat al jazz, Pujolràs té a casa cinc mil discs d'aquest gènere musical que va començar a comprar als setze anys. El jazz va ser precisament per a ell una sentida descoberta que, al llarg dels anys, ha madurat en un profund coneixement del gènere i en una passió arrelada a la seva persona. Partidari de la "cuina d'harmonia" –"el vi i el menjar no s'han de tapar l'un a l'altre"–, amenitza també els seus àpats diaris amb música de jazz i en fa així el seu petit gran plaer diari, un ritual per als sentits.

La sala Jamboree perviu en el record de la seva etapa de joventut a Barcelona: "estalviava per anar-hi a les tardes amb altres estudiants i podia conversar amb els músics, fins i tot et deixaven tocar. Va ser on vaig aprendre més de com escoltar el jazz, què trobar-hi". I Pujolràs hi va trobar expressió i llibertat. "Lo maco del jazz és la improvització. L'artista s'expressa amb total llibertat". També li agrada la percussió i toca el tambor africà o djembe.

Amb una gran cultura enogastronòmica, Pujolràs sent predilecció per la cuina tradicional que té cura de l'estacionalitat dels productes. I es lamenta que actualment hi hagi "moltes *casas de comidas*" que busquen atipar a la gent, i pocs restaurants –en el sentit primigeni del terme "restaurar"– als quals normalment hi va la gent que no té molta gana". Tot i que la crisi econòmica ha condicionat els hàbits de consum del vi –"la gent consumeix menys vi fora de casa"–, "avui hi ha més cultura de vi: la gent hi enten més, l'aprecia més; el vi ha passat a ser la part intel·lectual d'un àpat", sentencia Pujolràs. Ell mateix tria primer el vi i després el menjar que millor hi lliga. Extrec del seu bloc: "(...) El vi forma part de la gastronomia del lloc, les vinyes formen part del paisatge i lo que mengem sempre és el paisatge del territori més o menys cuit" ("De varietats i etiquetes"). ●