

Jo no havia de ser la que tornaria.

Ni la que es quedaria.

Ni la que continuaria el camí de la família.

Però vaig tornar.

Vaig decidir quedar-me...

I fer-ho diferent. Treballar les terres i començar algo propi. No per inèrcia, ni per obligació, sinó per elecció: per posar en valor la història que havia heretat i també per fer-ho a la meua manera. Amb la meua pròpia veu, sensibilitat i les meues pròpies regles.

Quan me'n vaig anar a Austràlia, estava convençuda que la meua vida seguiria un altre camí. No era el relleu que ningú esperava per les vinyes de la meua família. Ni jo ho creia. Però al tornar, vaig entendre que no es tractava de repetir la història, sinó de transformar-la.

Per això es diu **La Malbesa**.

Una paraula inventada que barreja *mal* i *bellesa*, i que per mi resumeix el que sento quan penso en aquest projecte: la contradicció constant entre el que costa i el que emociona, entre el cansament i l'orgull, entre el sacrifici i la satisfacció de crear alguna cosa meua... I intentar fer-la bé.

Però aquesta història no comença amb mi.

Comença fa més d'un segle, quan el meu rebesavi Anastasi Pascual va tornar de Cuba amb una idea i la va dur a terme juntament amb la meua rebesàvia, Maria Torres Capdevila, copropietària de la finca en un temps en què això, per a una dona, era quasi impensable.

Junts, van comprar unes cases amb vinyes, cereals, boscos... i una destil·leria d'aiguarent que exportaven en el seu propi vaixell. Amb els anys, aquella destil·leria es va convertir en un celler. El lloc es va convertir en un punt de trobada pels veïns del poble. I així, cada generació ha anat adaptant el projecte al seu moment, sense trencar mai del tot amb l'anterior.

Vaig créixer entre aquestes parets. En aquesta barreja d'història i terra, de rutina i memòria. Fins als 22 anys vaig viure sobre la bodega. Acompanyava al meu pare dalt del tractor des de petita i, amb unes tisores de joguina a la mà, ja començava —sense saber-ho— a escriure la meua pròpia història entre vinyes.

Cada verema era un ritual: la meua àvia cuinava per a tots els treballadors i tothom deixava el que tenia entre mans per ajudar.

La casa, avui convertida en un museu, és un recordatori de tot allò que han construït les generacions anteriors. De com hem sabut adaptar-nos. I de que el vi, per nosaltres, mai ha estat una cosa elitista: ha estat treball conjunt, esforç compartit.

Ara jo agafo el relleu, però des d'un altre punt de vista.

La Malbesa és —i no és— un "to be continued".

És treballar la terra amb el compromís de sempre, però amb el meu propi propòsit.

Perquè crec que el vi no ha de ser solemne ni exclusiu.

El vi és real. És accessible. És viu.

I, com jo, està ple de boniques contradiccions que, al final, són les que donen sentit a tot plegat.

El concepte de La Malbesa

La Malbesa neix de la contradicció.

De l'equilibri estrany entre el que m'han ensenyat i el que reinvento, entre l'esforç i la bellesa.

És un "to be continued" tallat de cop per començar de nou.

Una marca que no vol disfressar la duresa del camp, però que tampoc vol fer veure que el vi ha de ser solemne o inaccessible.

És un espai on hi caben les meves intuïcions, els meus dubtes, la terra i la sensibilitat.

On cada decisió —des de no formar part d'una DO fins a escollir una varietat minoritària— té una intenció clara i honesta.

MISSIÓ

La meva missió és crear vins que neixin de la terra amb respecte, sensibilitat i intenció. Vins honests, vius i accessibles, que reflecteixin la història d'on vinc però també la llibertat de reinterpretar-la.

Treball per transformar allò que he heretat en un projecte propi, cuidant cada detall amb consciència ambiental i una mirada que vol sumar i obrir camins, no repetir-los.

La Malbesa és el meu compromís amb una manera de fer que uneix esforç, bellesa i responsabilitat: un equilibri imperfecte, però real.

VALORS

1. Respecte per la terra

Treballem de manera ecològica, amb pràctiques que cuiden el sòl, la biodiversitat i el ritme natural de cada vinya.

La decisió de no posar càpsula forma part d'aquesta mateixa coherència: menys residu, més sentit. Embalatges 100% reciclables, sense artificis.

2. Autenticitat sense artifici

No busquem grans discursos ni glamour innecessari. El nostre relat és el que és: honest, proper i fidel al que vivim cada dia al camp i al celler.

3. Arrelament i llibertat

Honorem la història de la nostra família i la terra que ens ha vist créixer, però sense quedar-hi encadenats. Som d'aquí, amb orgull tranquil, obertes a reinterpretar el que hem heretat amb mirada nova.

4. Sensibilitat i força

El projecte està fet des d'una manera de ser que combina fermesa i delicadesa, decisió i intuïció. Una manera de fer que porta la marca d'una mirada femenina, sense convertir-la en eslògan.

5. Coratge i contradicció

Assumim que el vi, la terra i la vida estan plens de tensions i paradoxes. No les amaguen: les abracem.

La Malbesa existeix perquè les coses sovint són boniques i difícils alhora.

6. Comunitat i col·laboració

Creiem en la força de la gent que suma. El vi no és un gest individual: és fruit de moltes mans, molts anys i moltes mirades. Aquesta idea forma part del nostre ADN.

OBJECTIUS**1. Fer vins honestos i de qualitat, sense solemnitat**

Crear vins que emocionin sense necessitat d'excuses, que siguin accessibles, reals i plens de personalitat.

2. Continuar avançant cap a una producció cada vegada més sostenible

Millorar constantment les pràctiques ecològiques, reduint residus, energia i impacte ambiental. Mantenir un embalatge 100% reciclable i seguir buscant opcions encara més responsables.

3. Preservar el llegat familiar reinterpretant-lo amb mirada contemporània

Mantenir viva la història sense repetir-la. Fer créixer La Malbesa com una continuïtat transformada, valenta i amb identitat pròpia.

4. Donar espai i veu a una manera de fer arrelada i sensible

Construir una marca que inspire des de la coherència, la intenció i el respecte. Una manera de fer que reflecteixi el projecte, però també les persones que l'han fet possible.

5. Contribuir a un sector vitivinícola més obert, divers i conscient

Fer vi des d'una perspectiva que suma: que posa en valor la cura, l'esforç col·lectiu i la llibertat de fer les coses d'una altra manera.
