

La vinya torna a la Cerdanya

Un grup d'empresaris i aficionats promou una plantació a 1.700 metres d'alçada

INCUBUS DE MONTAGNES

Un grup d'empresaris i aficionats a l'etnologia de la Cerdanya han impulsat a Montargès un projecte per estabrir el primer vi de gel del sud d'Europa. Es tracta d'un vi dolç que s'obté a partir d'una varietal tardana i amb el raïm glaçat a la vinya. Els impulsors són catalans que, amb el suport de la vinificació de la vinya més alta d'Europa, ja que se situada a 1.700 metres. De moment ja tenen plantats uns 200 ceps de diferents varietats provinents d'Hongria, Àustria, Alemanya i altres d'estructures culturals no alçada que estan desapareixent. A mesura que vagin volant espina de la varietat que s'adapti més a les condicions climatològiques i del terreny, aniran definint el tipus de raïm que utilitzaran finalment per a l'elaboració del vi. L'Institut Català del Vi de la Generalitat (Incasvi) els ha concedit una autorització per a plantacions experimentals i, una vegada hagin parlat el disseny final del producte, miraran d'obtenir una quota de producció amb una finalitat de comercialització.

La característica de terreny, amb una combinació de pissarra i granit, és independentment perquè les vinyes no desenvolupin a temperatures que tendiran en alguns casos als 10 graus sota zero, ja que, d'una banda, és molt permeable i no s'hi formaran capes de gel, i, de l'altra, conservarà molt l'excés del sol per mantenir el terra calent durant la nit. En aquest sentit, les aproximadament 2.200 hores de sol l'any que rep el terreny i les baixes temperatures de l'hivern configuren un contrast que pot aportar una gran qualitat al vi, segons han explicat els seus creadors, entre els quals hi ha Albert Pons, Frank Vila, Salvador Sureda i Martí Pasit-

2010-01-01



Martí Pasitella, Albert Pons, Salvador Sureda i Frank Vila a la vinya de Montargès

sella. La proximitat de pissarra, igual que a la Hongria i altres zones vitícoles de referència, també fa pensar als garsos del projecte que podran obtenir un vi de qualitat. La iniciativa també té la col·laboració del tècnic del Penòdip Joan Vinyal, que supervisa el procés.

La voluntat dels impulsors d'aquest vi cerclat ja ja poder fer una primera venduda l'any que va per començar a experimentar ja la fase de producció. Amb el terreny de gel disposen calculen que poden arribar a plantar d'entrada uns 600 ceps, els quals poden donar a una producció d'unes 600 ampelles anuals.

En els pròxims mesos acabaran de concretar detalls com per exemple el nom del vi, que es presentarà com a producte de qualitat: fer exclusivament amb mitjans manuals i estrictament ecològic.

LA TORNA

Recuperació d'alçada

La vinya havia estat molt present a la Cerdanya fins que el segle passat la plaga de la fil·loxera la va extingir de tot el país. La majoria de zones anomenades per a l'elaboració de vi propi d'ara de fa una mica, la recuperació d'aquest cultiu ha estat una aspiració per a aficionats del vi de la comarca. A Santa Llocaia, a la Cerdanya que és territori francès, la granja-masori Cal Maset també manté una plantació de ceps amb què mostra als visitants les formes tradicionals de la pagessa. Igualment, fa uns mesos, la Societat Gastronòmica del Pirineu va anunciar l'inici d'un projecte de planta-

ció de ceps que també volien convertir-se en els més alta d'Europa. Els de Montargès, però, els supervisa, ja que els de la Societat Gastronòmica quedaran encara no els han plantat - a una zona inferior de la mateixa vall. Els impulsors del vi de gel han explicat que, efectivament, ara són els de qui tenen la vinya més alta d'Europa, i, segons afirmen, ho han constatat comprovant els registres de plantació, que aquest cultiu està estrictament regulat a tots els països. Els altres zones del món, com ara a Xile i Bolívia, sí que hi ha plantacions més altes, tot i que en condicions molt diferents.