



Aspecte de la vinya de Santa Llocaia, situada a 1.300 metres d'altitud.

L'any vinent es comercialitzarà la producció de la vinya més alta d'Europa. El Vinyer de Cal Mateu està situat a uns 1.300 metres d'altitud, al municipi de Santa Llocaia, i actualment té 450 ceps. Amb aquesta experiència, la Cambra d'Agricultura de la Catalunya Nord i l'Institut Tècnic del Vi, en col·laboració amb l'Ajuntament de Santa Llocaia, intenten recuperar el conreu de la vinya a la Cerdanya, tradicional en els segles anteriors.

La vinya més alta d'Europa

L'any que ve es vendrà el vi de Santa Llocaia, que es produeix a 1.300 metres d'altitud

JOSEP BONET
Santa Llocaia.— Durant molts de segles la Cerdanya va ser un lloc on es conreava la vinya i es produïa vi. Aqueix aspecte de la Cerdanya agrícola avui ha desaparegut, però la Cambra d'Agricultura de Catalunya Nord i l'Institut Tècnic del Vi, en col·laboració amb l'Ajuntament de Santa Llocaia, intenten des del 1984 iniciar de nou el conreu de la vinya al terme municipal de Santa Llocaia, a uns 1.300 metres d'altitud, la qual cosa significa que parlem de la vinya més alta d'Europa. Les actes notarial de la Cerdanya ja revelen l'existència de la vinya en aquesta comarca des de l'any 900; la crisi de la vinya en aquesta plana d'altitud va començar el segle XVII, mentre s'anaven millorant

els mitjans de comunicació entre la plana del Rosselló i la plana de muntanya.

Tanmateix, referint-se a exemples de vinyers en d'altres regions d'Europa on les condicions climàtiques són més dures per als conreus, els responsables agrícoles de la Catalunya Nord intenten relançar el conreu de la vinya a la Cerdanya. De moment, el Vinyer de Can Mateu representa una petita explotació experimental, però a partir de l'any vinent l'administració municipal de Santa Llocaia pensa comercialitzar la producció de vi eixida de la vinya. El Vinyer de Cal Mateu té 450 ceps, i s'hi experimenta el comportament de tres tipus de raïm: el moscat blanc de gra petit, el picapoll i el Riesling. El Riesling sembla ser el raïm

més adaptat a les condicions de la Cerdanya, té un bon rediment i el grau més elevat respecte als altres raïms estudiats. De la vinificació d'aquests tipus de raïm se n'obté un vi blanc agradable i fresc, d'una certa aciditat.

El conreu de la vinya a la Cerdanya té dificultats evidents, com ara les temperatures, que solen baixar fins a 30 graus negatius, o bé una verema que es fa un mes i mig més tard respecte de la de la plana, però els impulsors de l'experiència no dissimulen la seva voluntat de produir un vi de renom i de luxe, jugant amb el lema del «Vinyer més alt d'Europa» i el fet que la producció sigui reduïda. El Vinyer de Cal Mateu, que conté setze àrees, permet en l'actualitat una producció d'un

300 ampelles, però quan la vinya haurà aconseguit més maduresa, es confia arribar fins a 400 o 500 ampelles.

Les conclusions dels primers anys d'experiència del vinyer de Cerdanya indiquen que per a aquesta mena de vinyes d'altitud el recalçament de la plantació és necessari durant el tres primers anys. Després, només cal recalçar el peu de la rabassa. Un altre inconvenient important que ha trobat aquesta mena de vinya experimental és la gelada de primavera, que posa en perill la collita. També hi ha el problema de la protecció del conreu contra els animals, ja que la vinya aïllada en aquesta zona de policultura resulta molt atractiva per als ocells i els conills.

El comerç necessita un remodelatge

JOAN RAMON BAIGES

Puigcerdà.— L'activitat comercial de la Cerdanya, que està estretament lligada al caràcter turístic de la zona, és el gran pilar de l'economia comarcal i, juntament amb l'hostaleria, representa gairebé la meitat d'empreses no agrícoles de la comarca. Dels establiments comercials oberts actualment, el 60 per cent han estat creats durant els darrers vint anys, i especialment des del 1982, coincidint amb l'evolució positiva de l'economia estatal. Actualment hi ha prop de 400 comerços al detall, unes dades que representen 32 establiments per cada 1.000 persones, una mitjana considerablement superior a la resta de Catalunya. Un 39% d'aquests comerços s'inclouen dins els sectors d'alimentació begudes i tabac. Els segueixen els rams de la confecció, el calçat i la pel·leteria.

Segons una enquesta confeccionada per l'Institut de Serveis Socials de l'Ajuntament de Puigcerdà, la característica comuna de la majoria de comerços és la seva estructura petita i tradicional, amb pocs treballadors i amb una escassa modernització, especialment pel que fa referència a la introducció de la informàtica. També, s'ha de destacar que entre els propietaris existeixen poques perspectives d'ampliar el negoci. Entre els objectius de futur seria convenient que els comerços tendissin a l'especialització, venent productes de major qualitat per tal d'augmentar la captació de clients. A més, el petit comerciant, en aquests moments, no està actuant com un empresari, i en aquest sentit es remarca la necessitat de mantenir una preocupació pel negoci, per la formació i la innovació. Són els botiguers els que tenen la responsabilitat de crear la demanda en una època consumista en la qual els compradors adquireixen els productes incitats pel desig més que per les pròpies necessitats. L'estudi confirma que el comerç haurà de patir una forta remodelatge i adaptar-se a les necessitats actuals, que permeti a Puigcerdà convertir-se en un veritable centre comercial, arreglant les façanes, canviant els mostradors, facilitant la possibilitat de passejar, creant zones de vianants i solucionant els problemes de trànsit. La necessitat de reconversió del comerç de Puigcerdà es fa més urgent si es té en compte l'obertura de fronteres del 1993, amb lliure circulació de persones i establiments d'empreses.