

## Llivins, la primera bodega de elaboración de vinos de la Cerdanya

### La climatología extrema de la comarca se aprovecha para producir unos vinos muy especiales

La Cerdanya cuenta desde el año 2011 con Llivins, la primera bodega de elaboración de vinos ceretanos. Este año se cumplen 11 años desde que Anna Baqués e Isaac Rigau, ingenieros agrónomos y enólogos, decidieran recuperar la viticultura en La Cerdanya y, junto a tres empresarios más, se lanzaron a producir vino a más de 1.200 m de altitud. El resultado fue Llivins, la primera bodega de vinos de altura en el Pirineo gerundense.

Durante estos años han sacado al mercado los dos primeros vinos elaborados en La Cerdanya. El DNEU, vino blanco monovarietal de Sauvignon Blanc; y el DGEL, vino dulce natural de hielo, ambos con el distintivo de vinos veganos y de viticultura ecológica. La Cerdanya cuenta con una inmejorable insolación para la viticultura, con más de 3.000 horas al año, gracias a la combinación de su altura y orientación este a oeste. La climatología extrema de la comarca se aprovecha para producir unos vinos muy especiales, dado que todo el proceso de elaboración se impregna de dichas condiciones, que influyen considerablemente en los aromas de la uva.



Llivins se ubica en el municipio de Llivia (Girona).

LLivins es la única bodega de la Cerdanya, siendo una bodega que apuesta por la viticultura de altura ecológica, buscando el máximo respeto con su entorno. Asimismo, la bodega ha sido reconocida el pasado año 2021 con la

certificación internacional BIOSPHERE, siendo la primera bodega en toda España en recibirla, certificando la total gestión de Ecosostenibilidad, tanto en la elaboración como en sus diferentes actividades de enoturismo.

Igualmente, LLivins es Pionera en innovación, participando en varios proyectos de I+D+i en diferentes ámbitos como el proyecto europeo @lifeprogramme que estudia la viabilidad del cultivo de la vid en altura debido al cambio climático, así como la recuperación de variedades viníferas autóctonas seleccionadas en el eje pirinaico.

Ambos vinos se pueden degustar en algunos establecimientos especializados de La Cerdanya, así como en la propia bodega, que organiza visitas para conocer el sistema de elaboración. Dicha experiencia finaliza en el wine bar donde los visitantes pueden disfrutar de ellos con maravillosas vistas panorámicas de la comarca.



Uno de los establecimientos donde se pueden degustar ambos vinos, es en el Hotel Restaurant Esquirol, propiedad de la familia Vidal, que también se encuentra en Llivia, un enclave español, catalán y gerundense, completamente rodeado por territorio francés.

“Es un orgullo para nosotros poder ofrecer a nuestros clientes vinos elaborados a pocos metros de nuestro restaurante. El Blanc DNEU, de intensidad aromática, con notas de fruta fresca y cítricas, es uno de los vinos más demandados por los huéspedes, ya que combina a la perfección con algunos de los platos de nuestra carta”, señala Edu Vidal, gerente del Hotel Esquirol.

El Restaurant Esquirol ofrece un amplio menú diario y de fin de semana, donde poder degustar platos típicos de la comarca, como el Trinxat de la Cerdanya con huevo frito, el surtido de embutidos de la zona, especialidades como el

bacalao al horno gratinado con alioli, la fondue de queso, los pies de cerdo al estilo del chef, así como deliciosas pizzas y hamburguesas.



DGEL es el vino dulce natural de hielo de Livins.