

# El celler Llivins projecta un centre de divulgació de la vinya d'alçada

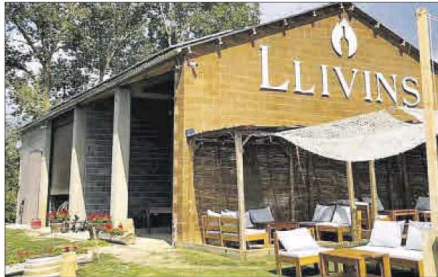
► Preveuen adequar un badiu com a un espai tancat amb elements informatius, en uns dos anys

ALEX CAMPRUBI I PONT. LLIVINS

■ Llivins no para d'idear i posar projectes entre les seves mans. El celler acaba d'adequar una zona de tast dels seus productes, el Wine Corner, amb el que han aprofitat una ajuda Leader. Ara confien a rebre'n una altra per subvencionar part del seu nou projecte: un centre de divulgació de la vinya d'alçada en la mateixa ubicació del projecte.

«Som un projecte pioner i estem fent molta recerca, sobretot de com afecta el canvi climàtic i quina és l'adaptació a les zones de més alçada», recorda l'enòleg de Llivins Isaac Rigau. Segons ha avançat a aquest diari, l'objectiu ara és adequar un espai que utilitzen ara com a zona polivalent i tancant-lo físicament, per a poder fer aquest «centre d'interpretació de la vinya d'alçada» al lloc.

Llivins es troba enmig del procés per aconseguir aquesta ajuda Leader, però confien a poder treballar paral·lelament, l'acabin o



El Wine Corner i el badiu on es preveu el projecte

LLIVINS

no rebent. L'objectiu és tirar endavant el projecte en dos anys, però bé que encara queda molt per fer i no volen acotar un calendari.

Ara com ara, només tenen l'espai físic, un badiu que actualment es fa servir com a magatzem, així com a lloc per fer projeccions i xerrades. La definició de l'interior no està acabada, però esperen

fer aquesta adequació.

En concret, preveuen tancar l'espai amb uns vidres, subjectats amb marcs de ferros, per poder veure l'entorn, la mateixa vinya, i beneficiar-se alhora de la llum solar. El projecte també contempla uns plafons informatius amb una sèrie d'explicacions, i un lloc on poder fer videoprojeccions.

Tot i això, és una idea molt embrionària, insisteixen.

Rigau recorda que Llivins pretén fusionar l'enoturisme amb la ciència i la recerca, i aquest centre de divulgació n'és un exemple. Ho fan pensant en turistes, però també escoles i gent del sector.

## La divulgació de Llivins

El responsable destaca que molta gent s'està fixant Llivins perquè hi ha una «necessitat d'acidesa i frescor» en els vins, que el seu tipus de vinyes poden oferir. «Hi ha una necessitat imperativa de pujar en latitud, per això altres cellers ho estan fent, en zones on no hi ha cap mena d'històric ni cap padri a qui preguntar», argumenta.

I és que el canvi climàtic està afectant clarament al món del vi, on les empreses busquen terrenys a més altura. D'aquesta manera, la Cerdanya està tornant a ser un territori més idoni per al correu i producció d'aquest beuratge.

I, tot plegat, no s'ho volen que-

dar només per a ells: «Com a enginyers agrícoles i enòlegs, volem compartir els coneixements, no només tenir-los per nosaltres». Tant és així que destaca que la seva col·laboració en projectes de recerca i innovació variats.

En aquest sentit, detalla que estan fent diversos programes per recuperar varietats autòctones del Pirineu amb una vinya experimental. Per exemple, el que fan amb l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), amb un estudi i seguiment agronòmic per, posteriorment, fer el seguiment enològic de les varietats al celler.

Un altre programa en marxa és en l'àmbit europeu, amb el Life Programme Mid-Mountain Adaptation to Climate Change (MIDMACC). Es tracta d'un programa de recerca europeu on poder fer el seguiment de l'adaptació en alçada del conreu de la vinya, en aquest cas, amb el focus en l'amenaça del canvi climàtic.

Finalment, un projecte amb l'Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya (ICGC), en el qual es fa un seguiment de les dades meteorològiques i la seva influència en els sòls. Segons detalla el responsable, gràcies a unes sondes es pot veure com afecta la radiació solar, les temperatures a l'hivern i els règims de pluviositat, per citar alguns exemples.