

Plantar vinya al Pirineu: projecte de futur?

Petits cellers familiars, emprenedors de la zona o grans grups del sector vitivinícola aposten per les comarques pirinenques per elaborar vins d'altura davant els efectes del canvi climàtic



El cultiu de la vinya s'estén al Pirineu davant l'amenaça del canvi climàtic | ND

Catalunya és país de vi. Durant el 2021, i segons dades del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, es van produir milions de litres de vi que van permetre omplir **455,35 milions d'ampolles** de 75 cl. La producció vitivinícola està repartida per tot el territori, de nord a sud i d'est a oest, abastant territoris tan diferents com el Priorat, l'Empordà, el Penedès o Lleida. El país compta amb centenars de cellers que s'agrupen sota el paraigua de 12 denominacions d'origen que garanteixen, més enllà de l'origen geogràfic del raïm, la qualitat del vi, les varietats que s'han utilitzat, les pràctiques vitícoles, enològiques i d'envelliment establertes prèviament. Cada Denominació d'Origen (DO) marca les característiques que han de tenir els seus vins i els territoris on està regulat el cultiu de la vinya. És en la DO Costers del Segre on es pot trobar la subzona productiva del **Pallars Jussà**, regió vitivinícola al Pirineu, integrada el 1998 i amb la particularitat **d'elaborar vins d'altura**.

El sector havia tingut, històricament, un paper rellevant a l'economia de la Conca de Tremp, un espai que s'havia arribat a considerar el "**celler del Pirineu**", però l'arribada de la fil·loxera, que va comportar el despoblament de la zona, va fer perdre la tradició. A partir dels anys 90, el cultiu es va tornar a recuperar progressivament i ara l'emergència climàtica situa el Pirineu com una de les zones més ben valorades i admirades per fer vi. "**El Pallars sempre ha estat terra de vinya**".

Aquesta frase la pronuncia Enric Vila, actual propietari del **Celler Vilacorona de Tremp**, un apassionat del món del vi i seguidor d'una tradició familiar que el seu pare va recuperar el 1945 amb un gran celler al municipi.

Vila explica a **NacióDigital** que des de l'època dels monjos hospitalers, al segle XII, s'ha produït vi al **Pallars Jussà**. De fet, els habitants d'aquesta comarca feien intercanvis amb els del **Pallars Sobirà**: uns venien vi, oli, cereals i fruita i els altres ho pagaven amb animals de pota rodona -com rucs o bous- que servien per fer feines de tracció. Amb l'arribada del tractor als anys 60, els intercanvis es van veure frustrats i es va iniciar un període de despoblament que encara ara perdura. "Poques famílies van seguir amb la producció de vi, la majoria es van quedar únicament amb consum familiar, i es va apostar pel cultiu del cereal perquè era més beneficiós", recorda Vila.

El Celler Vilacorona, creat el **1993**, és un dels pocs que han seguit amb l'activitat iniciada anteriorment per la família. Enric Vila va plantar vinya el 1985 en terrenys on n'hi havia hagut anteriorment, tal com s'establia en la regularització del sector vitivinícola català per part de les autoritats europees, i ho va fer majoritàriament amb **raïm de varietats diferents de les típiques de la zona**. "Miràvem què volia l'estranger per oferir-los-ho. A més, l'INCAVI [l'Institut Català de la Vinya i el Vi] qualificava les varietats europees com a 'millorants' de les catalanes, que no eren prou bones", lamenta Vila. Ara fa 15 anys, el 2007, van plantar més vinya, però en aquest cas van apostar per les varietats dominants al territori prèvies a l'arribada de la fil·loxera.

"El **canvi climàtic** hi és i l'augment de temperatures influeix en la vinya perquè el cep no descansa prou a l'hivern i altera el seu cicle. Per sobre dels 37 graus centígrads, les plantes es 'tanquen' per no perdre l'aigua de les fulles i hivernen de dia per poder 'respirar' amb les temperatures baixes de la nit. Aquest excés de temperatura dificulta la verema: o es retarda o està al dia amb més sucre que aromes al fruit, fet que produeix un vi massa alcohòlic. Un dels efectes del canvi climàtic és que **el raïm experimenta dues maduracions**, una per sucres -la primera, més d'hora- i una per aromes -més tard de l'habitual".

L'explicació de Vila permet entendre per què cada cop més hi ha més cellers al Pirineu i grups que aposten per aquesta regió. "**Grans empreses**, sobretot del Penedès, ja han vingut aquí a fer proves perquè **busquen alternatives davant l'escenari del canvi climàtic**. El Pallars s'ha convertit en un focus d'interès", diu a **NacióDigital** Eva Carmona, actual propietària del **celler familiar El Vinyer**. En el seu cas, tot i tenir vinyes des de principis de segle, no va ser fins al 2014 que van decidir-se per crear un celler propi. Fins llavors, havien estat venent raïm a Torres, el gran grup vitivinícola català que va impulsar la recuperació de la vinya al Pirineu, a la zona de Tremp.

Qui va ser un **visionari** va ser **Miguel A. Torres**, quarta generació de la família, quan a finals del anys 90 va decidir comprar finques a **Tremp**. "Estava convençut que algunes varietats podrien funcionar bé a aquella altitud", explica Miguel Torres -fill i actual director general- a **NacióDigital**, que assegura que no va ser fins al 2007 quan van prendre consciència de la realitat del canvi climàtic: "**La vinya, a aquesta altura, ens permetia contrarestar les conseqüències de l'augment de les temperatures**". Al llarg dels anys, la família ha anat adquirint diferents finques en regions i altituds diferents per buscar "les cotes màximes on el raïm pugui madurar" i seguir experimentant. El destí d'aquest vi d'altura és majoritàriament el **mercat internacional** -que representa prop del 70% de la producció- i, a més, Torres també ha engegat un projecte de **recuperació de varietats antigues** que els ajuda a **adaptar-se al canvi climàtic**. De fet, fa poc la família ha presentat un vi monovarietal de pirene, una varietat ancestral recuperada recentment.

Més enllà del Pallars Jussà

Tot i que el Pallars Jussà és la zona pirenaica amb més activitat vitivinícola actualment, també el **Sobirà**, la **Cerdanya** o l'**Alt Urgell** són zones on s'està apostant per recuperar el cultiu de la vinya. S'hi han creat petits cellers familiars de produccions no massa elevades, però també grans grups del sector escullen la zona per iniciar-hi projectes de futur. El **Batlliu de Sort** és un dels pocs cellers ubicat al Pallars Sobirà, el van formar quatre amics de la comarca impulsats per la passió

pel món del vi i la possibilitat de tenir l'opció de viure a casa produint-ne.

Creat fa 15 anys i amb una superfície conreada de 15 hectàrees, el Batlliu de Sort va ser **pioner amb els vins d'altura**. "Ningú pensava que fos possible fer vi aquí dalt", recorda el gestor del celler, Josep Rabasa. L'orografia del Pallars Sobirà, "un territori de muntanya amb poca superfície junta conreable", suposa un problema per a les grans empreses del món del vi que volen produir massivament. És per aquest motiu que Rabasa considera que el Batlliu de Sort són els **únics que tenen l'experiència**, "tant per a bo com per a dolent". Actualment exporten el 50% de la seva producció, ja que la vinya que tenen plantada és de varietats més europees perquè les temperatures de la zona -entre els 850 i els 1.100 metres d'altitud- no són bones per a les varietats mediterrànies. Els seus terrenys, a més, sumen una peculiaritat que no té ningú més al Pallars: **l'INCAVI hi té una finca experimental** d'aproximadament 30 varietats per recuperar-les i poder-les plantar al Pirineu.



Finques de vinyes nevades al Pirineu Foto: Jordi Peró Enjaume

La **Cerdanya** és un altre dels **punts estratègics** de la serralada on petits cellers i grans grups posen la lupa i hi inverteixen per produir vins d'altura. A Llivia es troba el **Celler Llivins**, pioners en fer vi a la zona: n'elaboren a la comarca des del 2011 amb raïm de vinyes ubicades a 1.225 metres d'altitud. I a Riu de Cerdanya estan ubicades les vinyes de la **família Gramona** d'on surten els vins emmarcats sota la marca Costes de Cerdanya. "Buscàvem un lloc on **plantar amb altura per poder seguir aprenent i innovar**", expliquen des de la família; aquesta curiositat, a més, es va veure acompanyada per la necessitat de buscar **alternatives** als efectes que el **canvi climàtic** ja provoca al Penedès. Més enllà de cultivar varietats comunes -com el muscat o el pinot noir- la família Gramona treballa conjuntament amb l'INCAVI en la **recuperació de varietats locals** com la Neral, la Blanca Fina de Pedralba o la Pirineus 1. I ho fa en **vinyes heroïques**, és a dir, situades a més de 500 metres d'altitud -que en el seu cas arriben fins als 1.280- i assolint el 30% d'inclinació del sòl en alguns punts.

I també l'**Alt Urgell** és terra de vi. Per ara, però, només compta amb un celler que encara està a mig construir, però que ja elabora un vi. Es tracta de la **Bodega Carisma**, amb vinyes als municipis de Montanissell i Montan de Tost, impulsada pel Xavier Ribes i els seus cosins. Les dues ubicacions, una a cada banda del riu Segre, els permeten produir vi cada any de manera continuada des del 2011. Ribes va aprendre la feina de viticultor al Penedès amb el seu sogre i, "per romanticisme" va decidir plantar vinya d'altura a 1.200 metres a la seva comarca: "**La zona mereix que fem alguna cosa perquè continuï viva**". Per ara, produeixen un únic vi blanc, el Carisma, però l'objectiu d'un futur no gaire llunyà és poder tenir el seu propi celler a la zona i endinsar-se en la producció d'un vi negre. "Per a mi el vi és màgia, feta d'un conjunt de petits detalls", clama Ribes, alhora que explica que ha rebutjat entrar a formar part de la DO Costers del Segre perquè no s'hi sent massa identificat. Això no obstant, han intentat accedir a la DO Catalunya per poder estar "emparats i protegits", però per ara no ho han aconseguit: "**Només volem tenir un bon vi**".

El vi català, al món

"Espanya no és un país valorat per la qualitat del vi, sinó per la quantitat, i això fa disminuir el preu". Ho explica a **NacióDigital** Ignasi Pinedo, responsable de les tasques comercials al celler pallarès **Castell d'Encús**, propietat de l'enòleg lleidatà Raül Bobet. El projecte, **avantguardista** per la seva capacitat de ser **autosuficients energèticament** gràcies a la geotèrmia, va nàixer a finals dels anys 90, quan Bobet va sentir la necessitat de tenir el seu propi celler "a la seva terra" després d'estar a Torres com a director general. "**Tot neix de voler fer un estil de vi més fresc per poder competir amb els grans vins d'Europa, poder portar Catalunya a l'elit del sector com a país**", detalla Pinedo, mentre afirma que des del Castell d'Encús estan 25 anys avançats respecte a la resta de la viticultura catalana pel que fa al canvi climàtic.

La **ubicació** privilegiada de les vinyes, a tocar d'unes runes romanes amb cubs de pedra exteriors on aprofiten per fermentar-hi vi negre -l'única bodega que ho fa al món-, l'**expertesa** dels membres de l'equip i l'**ambició** són l'engranatge que fa funcionar el celler. "Els catalans fem vins de bona qualitat, però no ens ho creiem", diu Pinedo, tot i que recorda que des del Castell d'Encús tenen la intenció d'aconseguir vins "de la qualitat dels grans vins del món". És una feina complicada, ja que saben que a Catalunya no es valoraran els seus vins perquè no tenen l'essència mediterrània típica: "**Volem que ens valorin al món perquè no només fem vi, també fem cultura, i ho fem amb ambició**". En aquest raconet del Pallars Jussà s'hi amaga un projecte diferent i subtil, però que desprèn molta passió pel món del vi. Com ells diuen, el Castell d'Encús és "somni, perseverança i coneixement".

La situació actual confirma que el **Pirineu** es pot convertir en la **nova zona vitivinícola de Catalunya**, però encara hi ha molta feina a fer. "Cal pensar que la viticultura en alçada també corre molts riscos, no tot és tan senzill", alerta la presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers, Anna Vicens, a **NacióDigital** fent referència a les pedregades que constantment afecten les comarques pirinenques. Les temperatures són més baixes que a la resta del país, "i els vins de muntanya gaudeixen d'una millor maduració, un dels factors que més preocupa ara mateix als viticultors i enòlegs per la crisi climàtica", però climatològicament també és una **zona complicada**.

I, per ara, no hi ha cap òrgan que agrupi i protegeixi els vins produïts al Pirineu. "Un organisme que agrupi, que promoció i que reguli les plantacions, els rendiments i la qualitat, sempre és positiu", comenta Vicens, davant la suposició de la **creació d'una nova DO a la zona pirinenca**. En aquest sentit també es pronuncia Torres, que defensa un organisme per agrupar els projectes de viticultura de muntanya: "Seria **fàcil d'entendre per al consumidor**, ja que tothom sap ubicar els Pirineus i ara la subzona de Pallars de la DO Costers del Segre potser no tothom la sap ubicar". Produir vins d'altura no és senzill i el futur de la viticultura catalana assenyala el Pirineu.



El celler Castell d'Encús, pioner en utilitzar la geotèrmia per ser autosuficient al Pallars Foto: Cedida