

Pirineus Digital, 29/11/22

## **El celler Llivins aconsegueix la seva millor verema, amb més de 3.000 litres**

**Recollits en dues veremes, serviran per produir els vins Blanc DNEU i Blanc DGEL**



Un moment de la verema. / AJ. LLÍVIA (Jordi Pardinilla)

REDACCIÓ (Llívia).- “Ha estat la verema més abundant que hem tingut mai, fins ara. Més que en anys anteriors, amb més de 3.000 litres que serviran per a produir el Blanc DNEU i el Blanc DGEL”, han explicat els enòlegs i responsables del celler Llivins, Isaac Rigau i Anna Baques.

Tal com recull un reportatge fet per l'Ajuntament de Llívia, fa uns dies es va fer la segona part de la verema a la vinya de Llívia, amb la recol·lecció del raïm que s'emprarà per a la producció del Blanc DGEL. La verema es va fer a partir de les 7 del matí, quan el termòmetre marcava -6 graus. Dues hores i mitja després, la trentena de col·laboradors a la verema van finalitzar la recol·lecció del fruit que es va portar a la premsa que hi ha a la instal·lació del celler.

La verema pel vi DGEL es va fer un mes i mig després de la primera recol·lecció, pel DNEU. El fruit presentava una òptima maduració, tant pel que fa a sucres, acidesa i aromes. “Ens cal esperar a tenir nits gelades, com ho ha estat aquesta, per poder fer la verema”, explicava Rigau, diumenge passat, a peu de vinya. “D’aquesta manera, la part menys concentrada dins del sucre es glaça.

Veremem al mateix moment i la part congelada es manté congelada de tal forma que aquesta part menys dolça no va a parar amb la resta del most”, detallava Rigau i afegia “així, l’única fracció líquida que obtenim és aquella que està ben dolça i aquest most dolç és el que fermentarà i ens donarà el vi dolç”.

### **Una verema en dues parts**

La verema del DNEU, per contra, es va fer més d’hora que l’any anterior. A primers d’octubre es va fer la verema, quan normalment la recol·lecció del raïm per aquest vi es fa a mitjan mes d’octubre.

“La meteorologia ens condiciona totalment. Aquest any, a tota Europa, les veremes s’han avançat al seu temps, bàsicament pel clima calorós que ha predominat en tot el territori. A grans trets, estem molt contents de com ens ha anat aquest any”, conclou Rigau.

### **Experimentar amb varietats tradicionals**

El celler continua el projecte de recuperació de varietats autòctones. La vinya disposa en aquest moment d’un espai on hi ha plantades fins a cinc varietats diferents. D’aquestes en estudi, s’acabarà triant, potser, algunes d’elles. D’aquestes, una és de raïm negre.

Mentrestant, l’ampliació de la vinya, amb la plantació de Sauvignon blanc que es va fer l’any 2020, donarà els seus primers fruits l’any 2023.