

El celler cerdà Llivins completa la verema més abundant de raïm

► L'empresa de Llívia tanca una recol·lecta que li permet recollir més de 3.000 litres

MIQUEL SPA. LLÍVIA

■ El celler Llivins de Llívia que elabora els vins Blanc de Neu i Blanc de Gel, Blanc DNEU i Blanc DGEL en les seves denominacions comercials, ha tancat una verema que segons han apuntat els seus responsables ha estat la més productiva realitzada fins ara per aquest celler local.

En les últimes setmanes el celler ha fet la segona part de la verema a la vinya de Llívia amb la recol·lecció del raïm que s'utilitzarà per a la producció del Blanc DGEL. Aquesta operació es va fer a les set del matí quan el termòmetre marcava sis graus negatius. La verema va durar dues hores i mitja per després portar el raïm a la premsa que hi ha a la instal·lació del celler. Aquesta verema pel vi DGEL es va fer un mes i mig després de la primera recol·lecció, pel DNEU. Segons els responsables del projecte, el fruit presentava una òptima maduració, tant pel que fa a sucres, acidesa i aromes.



Un moment de la verema realitzada el cap de setmana

AJ LLÍVIA

Els enòlegs i corresponsables del celler Llivins, Isaac Rigau i Anna Baques han argumentat que «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». Pel que fa a les operacions de verema, Rigau ha argu-

El celler elabora els vins Blanc DNEU i Blanc DGEL a la vinya de més de 2.000 metres a Llívia

mentat que «ens cal esperar a tenir nits gelades, com ho ha estat aquesta, per poder fer la verema». En aquesta línia, hi ha afegit que «d'aquesta manera, la part menys concentrada dins del sucre es glaça. Veremem al mateix moment la part congelada es manté congelada de tal forma que aquesta part menys dolça no va a parar amb la resta del most; 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».

Varietats autòctones

El celler manté el projecte de recuperació de varietats autòctones i disposa d'un espai on hi ha plantades cinc varietats. D'aquestes varietats en estudi, els tècnics decidiran quines es consoliden, una de les quals podria ser de raïm negre. En paral·lel, l'ampliació de la vinya de l'any 2020, amb Sauvignon blanc, preveu donar els primers fruits l'any que ve.