

SOCIETAT BARCELONA -
21 novembre 2023 2.00 h

ENOGASTRONOMIA

El primer celler d'altura fa 25 anys

- El 1997 Tomàs Cusiné va recuperar la viticultura de muntanya amb Cérvols Celler, a la localitat de la Pobla de Cérvols, a les Garrigues
- Les vinyes estan situades a més de 700 metres d'altitud
- La darrera iniciativa de Cusiné és el projecte de recuperació d'una varietat ancestral i gairebé desapareguda anomenada trobat



J. González i Tomàs Cusiné, els responsables de Cérvols Celler que va recuperar la viticultura de muntanya el 1997. presenten Tros de Tossal. M.ROURERA.



MIREIA ROURERA -

BARCELONA

Cérvoles Celler, el primer que va apostar per la viticultura de muntanya a casa nostra, celebra els 25 anys. Tomàs Cusiné, el propietari del grup vinícola que engloba, a més d'aquest celler de la Pobla

de Cérvoles, a les Garrigues, tres cellers més (Castell del Remei, Cara Nord i Tomàs Cusiné), estava acostumat a treballar la vinya de la plana d'Urgell –a Castell del Remei, la propietat que la seva família va adquirir l'any 1982– quan va descobrir les vinyes de la Pobla de Cérvoles, situades a 700 i a 750 metres d'altitud, i va decidir replantejar-se la seva feina com a viticultor i crear vins a partir d'una finca única, a peu de serra. Va engegar el primer projecte de viticultura de muntanya a Catalunya i avui el seu Cérvoles Negre és una icona d'aquesta filosofia de vi fet a partir de les vinyes que estan situades a gran altura i en un mosaic de diferents paratges “que poca gent coneix”, diu Cusiné, en un terrer pedregós. “La viticultura de muntanya té les seves dificultats. Les produccions són baixes, però el raïm és de molta qualitat”, especifica Joel Díaz, responsable de celler del Grup Tomàs Cusiné, que assegura: “Mai tenim un dia fix per començar a collir, perquè el raïm es controla dia a dia i només ens hi posem quan està a punt, cosa que en un paratge pot ser un dia i al del costat, uns dies després. Tot té el seu temps i cada vinya té el seu moment. Això diferencia els bons vins

Actualment ja hi ha altres cellers, al Pallars i a la Cerdanya, que fan viticultura de muntanya

dels grans vins”, diu.

Díaz explica que “com més complex és el ter-
rer, més complexos són els vins, totalment
identificats amb el paisatge”, i manté que, si bé
“fer vi és fàcil”, el que és difícil “és fer un bon
vi”. “Va ser un visionari”, assegura Toni Albiol,
el millor sommelier de Catalunya, referint-se a
Cusiné. També per qüestions de crisi climàtica
i de poca aigua, una realitat que avui és una de
les principals preocupacions dels viticultors.

Altres vins d'altura

Avui, a part de Cusiné, ja hi ha altres cellers a
Catalunya que fan vins d'altura, entre els quals
figura el de l'enòleg Raül Bobet, del celler
Castell d'Encús, situat a la carretera de
muntanya que uneix Tremp amb Santa
Engràcia –un dels pobles de l'antic terme de
Gurp de la Conca, dins del terme municipal de
Talarn, a la comarca del Pallars Jussà–. Bobet
“ha revolucionat la comarca”, diu el sommelier
Toni Albiol, amb un projecte singular de vins
que surten d'unes vinyes plantades a una alti-
tud d'entre 800 i 1.230 metres, en un indret on
els indicis arqueològics indiquen que possible-
ment ja s'elaborava vi al segle XII. Al Pallars hi
ha més cellers com el de Bobet que fan vins
d'altura: el Mas Garcia Muret, de Llimiana, per
exemple; el Terrer del Pallars, de Figuerola
d'Orcau, i Sauvella Vins, d'Orcau, per posar-ne
només uns exemples. I, a la Cerdanya, ara
també s'hi fan vins d'altura. En aquesta co-
marca destaca especialment el celler Llivins
Mountain Wines, de Llivia, que fa vins de
vinyes plantades a 1.200 metres d'altitud, per
tant, en unes condicions climàtiques extremes.

I, per cert, el prestigiós premi Cervim (que
atorga des de fa 31 anys el Centre
d'Investigació, Estudi, Salvaguarda,

Coordinació i Valorització de la Viticultura de Muntanya), que premia vins extrems de petites DO, enguany ha reconegut dos vins catalans, tots dos de la DOQ Priorat: La Font del Mosquit 2022 (Bravo Escós) i Llum del Cadí Pinot Noir (Torre del Veguer).

Varietats mediterrànies

Tomàs Cusiné va començar la producció de vins de muntanya de Cérvoles Celler amb 30 hectàrees i avui ja en té 55, distribuïdes en dotze parcel·les, amb ceps de varietats autòctones i mediterrànies com la garnatxa negra, l'ull de llebre i el macabeu, i d'altres de varietats franceses com merlot, *syrah*, *cabernet sauvignon* i *chardonnay*, que fan possibles uns vins amb les característiques d'un microclima molt específic, el que es troba a la serra de la Llena. S'hi desenvolupa un cultiu orgànic, procurant potenciar l'activitat microbiana per mantenir un terreny viu, on els vins es poden expressar "gràcies a la mínima intervenció possible". La finca de les Garrigues s'ubica en una complexa orografia situada a la zona més meridional de la DO Costers del Segre i fa frontera amb el Priorat i la Conca de Barberà.

Cusiné i Mireia González –que és la presidenta de la Fundació Castell del Remei– han presentat el darrer Cérvoles Negre 2020, elaborat amb ull de llebre, garnatxa, *syrah* i *cabernet sauvignon*, procedents de vinyes ubicades en diverses parcel·les a diferents altures. Del celler de Cérvoles, també en surten els ja consolidats Colors Blanc, Colors Negre, Cérvoles Garnatxa, Cérvoles Blanc i Cérvoles Estrats. També han presentat una novetat: el Tros del Tossal, que encara no ha sortit al mercat, fet en una nova finca, els Tossalets. El celler pertany, des dels inicis, a l'associació Grandes Pagos de España.

La darrera iniciativa d'aquest celler és la recuperació de l'ancestral i quasi desapareguda varietat trobat. “Treballem amb l'Incavi i cinc cellers del la DO Costers del Segre per recuperar aquesta varietat en un projecte del Consell Comarcal de la Noguera i amb Cultures de Trobades”, va explicar Cusiné. La trobat és una varietat de raïm vermell molt característic de les comarques lleidatanes. Ara el seu cultiu està en forta regressió i només sobreviuen algunes vinyes dedicades a l'autoconsum. Cérvoles Celler col·labora en un estudi que en el futur ha de poder fer possible que sigui una varietat autoritzada per la DO Costers del Segre.

55

**hectàrees
de vinya té Cérvoles
Celler, a la Pobla de
Cérvoles, a les
Garrigues.**

LES FRASES

La viticultura de muntanya té les seves dificultats. Les produccions són baixes, però el raïm és de molta qualitat

Joel Díaz

RESPONSABLE DE CELLER DEL GRUP
TOMÀS CUSINÉ

Cusiné va ser un visionari. Avui ja hi ha altres cellers que fan vins de muntanya, com el de Raül Bobet, el celler Castell d'Encús, que ha revolucionat el Pallars

Toni Albiol

MILLOR SOMMELIER DE CATALUNYA

La Guia Michelin aquest any premiarà els sommeliers

La prestigiosa Guia Michelin, la que decideix a escala mundial quins són els restaurants de referència a partir del reconeixement amb una, dues o tres estrelles, atorgarà aquest any i per primer cop un premi al millor sommelier. El guanyador es donarà a conèixer durant la gala d'entrega de les noves estrelles Michelin de l'Estat espanyol i serà un premi "per guardonar la bellesa, la noblesa i l'excel·lència de la professió de sommelier", va dir la setmana passada Luis Gutiérrez, de la guia The Wine Advocate (propietat de Michelin), durant una jornada amb experts del món del vi que es va fer a la Pedrera sota el títol El vi és gastronomia. Els responsables de la Guia Michelin asseguren que els inspectors (els professionals que d'incògnit van als restaurants per després poder atorgar les estrelles) distingiran un professional que els hagi impressionat i no només amb el maridatge de vins, sinó també "d'altres begudes". D'altra banda, s'han seleccionat disset vins catalans per al sopar de la gala, que es farà el dia 28 a

l'auditori Fòrum. Els vins acompanyaran un àpat cuinat per grans xefs per a 600 convidats.