

De l'excel·lent a l'excepcional

Inauguren el nou celler de Peralada, amb una aposta que posa la qualitat al davant de la quantitat

Suqué ofereix a la DO Empordà d'anar junts i posicionar el vi de l'Empordà al món

El Grup Peralada va oficialitzar ahir la inauguració del nou celler dissenyat per RCR Arquitectes, amb un cost final superior als 40 milions d'euros, segons va assegurar ahir en la visita per a la premsa feta al matí el president del Grup Peralada, Javier Suqué. El projecte aposta per la millora qualitativa del producte final amb una voluntat expressa de convertir-se en tractor que impulsi la DO Empordà i la posicioni al món.

L'augment de producció no és l'objectiu final del nou celler, que ja funciona efectivament des de fa dos anys, sinó que es busca l'augment qualitatiu del producte final. En paraules de l'enòleg del Grup Peralada, Delfí Sanahuja, es vol passar d'uns vins "excel·lents a uns vins excepcionals". En el nou celler s'han elaborat dues anyades, segons va explicar Sanahuja, que va assenyalar el 2023 com l'any en què es podrà tastar el primer resultat final dels canvis.

Serà el 2023 quan es complirà el centenari del celler, moment en què apareixerà el vi RCR, elaborat amb una varietat conreada a Espolla, crescuda en terreny volcànic, i fet amb un 100% de garnatxa negra. Javier Suqué explicava que actualment Peralada aporta un 28% de les ampolles de vi de la DO Empordà –aproximadament 1.900.000 del total de prop de sis milions d'ampolles– i que té a l'horitzó la necessitat individual del grup, però també de la DO Empordà, de fer créixer el percentatge d'ampolles que es destinen a l'exportació.

El nou celler ha tardat dues dècades a fer-se realitat. Javier Suqué va afirmar que el projecte era una aposta familiar. "No ho plantejem com una aposta amb rendibilitat immediata sinó com un llegat per a les pròximes generacions. En els negocis que tenen a veure amb la terra quan parlem de rendibilitat hem de fer una mitjana entre la rendibilitat financera i l'emocional."

A més d'elaborar els millors vins possibles, el projecte és una aposta per la sostenibilitat. En aquest sentit, el nou celler disposa del certificat Leed Gold a la sostenibilitat. "El primer celler d'Europa que el té", deia Suqué.

L'arquitectura, a mans del despatx RCR Arquitectes d'Olot, té un pes definitori en el projecte. Les noves instal·lacions, de 18.200 metres quadrats, han estat dissenyades amb un concepte de sostenibilitat i integració al paisatge per l'equip guanyador del premi Pritzker del 2017. El celler té una estructura que es fon amb el paisatge. De fet, en la seva construcció s'ha utilitzat un 25% de material reciclat.

El nou celler és una instal·lació per ser visitada. L'enoturisme forma part del projecte. En aquest sentit, Eugeni Llos, el director general del grup, explicava que en això tampoc buscaran la xifra més alta: "Pensem en la visita de qualitat. A mitjà termini ens hem fixat les 20.000 visites anuals. No volem competir per tenir-ne més que ningú." En aquest aspecte, Suqué parlava de "fer estimar el vi". "El projecte està pensat perquè el visitant tingui una experiència única", deia el president de Peralada.

Atemporal i silenciósL'arquitecte de RCR Arquitectes Rafael Aranda afirmava que no podien haver trobat un lloc millor, perquè aquest espai "mereixia una intervenció arquitectònica silenciosa, atemporal i amb el menor

impacte possible”.

El projecte està situat a l'edifici de l'antiga granja del castell, un edifici del 1941 d'Adolf Florensa. Els fonaments del celler, a gran profunditat, permeten la interacció amb capes geotèrmiques. L'edifici disposa de 538 puntals a una profunditat d'entre 8 i 20 metres, 331 dels quals s'utilitzen com a intercanviadors tèrmics amb el terreny per tal de reduir el consum de calefacció, refrigeració i aigua calenta sanitària, i minimitzar d'aquesta manera el consum energètic, amb un estalvi de prop del 37%.

Des d'una visió integral del cicle de l'aigua, el seu consum es redueix tant dins de l'edifici, amb la combinació d'aixetes eficients i aigua pluvial, com també fora, en utilitzar un sistema de reg eficient i aprofitar l'aigua de pluja per a les feines de jardineria.

A més, el dipòsit d'acumulació d'aigua pluvial de 700 metres cúbics i la xarxa de drenatge que facilita la infiltració de l'aigua cap al subsol dins de la mateixa parcel·la afavoreixen el cicle natural de l'aigua i redueixen la saturació del clavegueram i les depuradores.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 11-05-2022, Pàgina 16

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2138069-de-l-excel-lent-a-l-excepcional.html>