

Pirineus TV 19/03/18

NEIX LLIVINS, EL PRIMER CELLER CERDÀ

Cerdanya, 19-03-18

Llivins és el nom del primer celler estrictament cerdà. L'any 2011, un grup d'aficionats a l'enologia i a la muntanya van decidir plantar a Llívia 2.000 ceps de sauvignon blanc per mirar d'elaborar in situ un vi d'alta muntanya fet amb tècniques exclusivament naturals. Aquesta primera idea és avui realitat. Els cinc socis, tres dels quals són lliviencs i dos enòlegs, han presentat aquest dilluns els primers resultats als restauradors de la vall.

Els responsables del celler han explicat que fer vi a Cerdanya, a més de 1000 metres d'alçada, no és habitual ni fàcil però sí possible. De fet, l'alçada, l'orientació, les hores de sol o el clima fan que els vins tinguin la seva pròpia personalitat, marcada per una acidesa més elevada i un aroma intens.

Els primers dos vins que han elaborat han estat el blanc DNeu, un vi sec, i el blanc DGel, un vi dolç que aprofita molt bé la climatologia de la comarca.

A Cerdanya ja hi havia experiències prèvies en vinyes, com ara la que Freixenet va plantar fa uns anys a Riu de Cerdanya. Però en aquest cas, es tracta dels primers vins fets íntegrament a la comarca. Els seus impulsors, però, tenen clar que no en volen fer negoci i que el que busquen és oferir vins autòctons als restauradors del territori.

Llivins embotellarà unes 2000 ampolles del Blanc de neu i d'aquí un parell de mesos en prepararan unes 700 del Blanc de gel.

Parlen al vídeo: ISAAC RIGAU, ENÒLEG I SOCI LLIVINS – MARCEL CARDEÑA, SOCI LLIVINS – ROSA MARIA ESPAÑÓ, SÒCIA LLIVINS

