

viure als pirineus

Els vins de Llivia es presenten en societat

Jordi Pardinilla / viurealspirineus | 20 de Març de 2018



Imatge de la presentació dels vins de Llivia

final.

La presentació ha anat a càrrec de **Rigau** que ha donat les explicacions del conreu i de les característiques de la vinya llivienca, del celler i el sistema d'elaboració dels vins i, finalment, del tast de les dues varietats produïdes. Val a dir que, de forma generalitzada, la primera opinió dels assistents ha estat molt satisfactòria.

Mountain Wines de Llivia està integrada per cinc socis: **Marcel Cardena, Xavier Domingo, Rosa Espanyó, Baqués i Rigau**. Els primers ceps es van plantar en el 2011. Des de fa uns mesos, el celler Llivins ha aconseguit tots els permisos i la certificació final que els ha convertit en el primer celler cerdà.

El celler d'elaboració de vins es troba dins la mateixa finca de la vinya garantint així la màxima interacció entre la producció i el vi. La instal·lació disposa de diferents tines d'acer inoxidable alimentari on s'emmagatzema el vi i la resta de la maquinària que es precisa per a l'elaboració, com ara les premses o l'embotelladora, es lloga per l'ocasió. Es fa tot "in situ".

Tal i com explicava **Rigau**, fa uns dies a VIURE ALS PIRINEUS, el projecte ha estat impulsat des de "la Cerdanya, amb gent de la Cerdanya" i que "amb la iniciativa s'ha recuperat la viticultura a la nostra comarca com a art agrícola tradicional". "L'alçada, la singular amplada de la vall de Cerdanya, la seva orientació única al Pirineu (est-oest), l'elevada insolació al seu vessant sud on han estat plantats els ceps (més de 3.200 hores), i com no, el característic i desafiant clima de muntanya han estat els factors determinants en aquesta plantació de vinya a Cerdanya".

Voluminós i persistent, l'un; singular, l'altre

Una cinquantena de persones, entre empresaris, restauradors i responsables polítics i d'entitats gastronòmiques, locals i comarcals, fan el primer tast del Blanc de Neu i el Blanc de Gel. **Crònica de Jordi Pardinilla**

L'empresa vitivinícola **Mountain Wines** de Llivia ha presentat en societat, aquest dilluns, al seu celler Llivins (nom comercial), les seves dues primeres produccions oficials: el Blanc de Neu i el Blanc de Gel. La presentació, que ha acollit una cinquantena de persones, entre empresaris, restauradors i responsables polítics i d'entitats gastronòmiques, locals i comarcals, ha estat tot un èxit, i els responsables del projecte, encapçalats pels enòlegs **Anna Baqués i Isaac Rigau**, han rebut els primers elogis del producte



Blanc de neu, el vi blanc del celler, és de 12,5 graus. És, com explica **Rigau**, “un blanc jove, brillant amb tonalitats verdoses, d’aromes nets, de fruita fresca, cítrics, préssec. A la boca, presenta una entrada suau, agradable, i molt fresca gràcies a l’acidesa natural del vi, pròpia d’aquesta viticultura de muntanya, que assegura un bon envelliment. Voluminós i persistent”.

Per la seva banda, Blanc de Gel, és de 15 graus. Té tonalitats molt vives, amb una potent i fresca intensitat aromàtica que recorda a fruites tipus pomelo, característics de la varietat. En boca, la seva dolçor natural es combina amb l’acidesa pròpia d’aquesta viticultura de muntanya, essent un vi ben singular.

Els dos vins tenen el certificat europeu de Vins Vegans. En total sortiran a la venda unes 2.000 ampelles. La petita plantació, de 0.6 hectàrees, consta d’uns 2.000 ceps. La plantació és de Sauvignon Blanc. El conreu ecològic de la vinya es un altre dels trets que li donen valor afegit a aquesta plantació cerdana.