

Vins harmònics, experimentals i d'alçada, a l'Alt Empordà

En la seva primera dècada d'existència, el celler Còsmic Vinyaters, creat pel viticultor Salvador Batlle, a Agullana, ha recuperat varietats autòctones i ha plantat, per primer cop, vinya a la Vajol, a 650 metres, amb molt bons resultats



Salvador Batlle amb les àmfores de Villarrobledo que va fa servir ocasionalment per vinificar en el moment de fermentació.

Còsmic Vinyaters no és un celler de grans dimensions, però sí que, en aquests deu anys, ha anat creixent «a ritme agrari», com remarca Salvador Batlle. Aquest 2023 han obtingut prop de 50.000 ampolles, de les quals quasi totes es comercialitzen, a excepció del Pacència Ancestral, un vi del 2017 que ret culte a la carinyena blanca en format espumós, fermentat en àmfora i del que s'ha fet una edició limitada a 2.000 ampolles. El celler, però, va començar de forma modesta, amb una hectàrea de vinya i ara ja en disposa de deu. Del raïm que obté d'aquestes terres, junt amb les que conrea al Penedès i el que compra a la seva família al Camp de Tarragona, neixen els setze vins que actualment integren la família

Còsmic Vinyaters. Les vinyes a l'Empordà estan repartides entre Capmany, Agullana -tant a l'Estrada com a Prat d'Egna- i La Vajol. Totes estan envoltades de bosc i la de La Vajol, la més gran, es troba dins d'un. A més, aquesta vinya rep la influència del mar, que es pot entreveure a l'horitzó, i del Canigó, que s'intueix rere les Salines. Les diferents alçades a les que es troben aquestes terres, des dels 122 metres de Capmany fins als 650 de la Vajol, permeten allargar les veremes com va succeir l'any passat quan a La Vajol es va començar el 8 d'agost i es va tancar el 8 d'octubre. Batlle explica que «cada cent metres d'alçada suposa un grau menys, i més humitat», una característica molt important en temps de sequera. Fins i tot, admet, «les sarments tenen més força» i hi ha «capa herbosa», cosa que no passa en les altres vinyes. Salvador Batlle va créixer dins una família d'agricultors al Camp de Tarragona que tenia com a base ancestral l'agricultura tradicional, però que la tecnificació dels anys 70 i 80 va anar allunyant. Des de ben jove, Batlle s'havia sentit atret pel món del vi. Va estudiar a l'Escola Tècnica els cicles d'elaboració de vi, destil·lats i espumosos i va bolcar molt treball personal d'autoaprenentatge de forma continuada, però sempre il·legal. Quan va embotellar el seu primer vi, el 1998, encara era menor d'edat. «Era una inquietud que anava de la mà de totes les coses viscudes des de nen. Sempre he tingut un vincle amb el camp, m'agradava anar-hi des de petit, i veure com és de fràgil l'economia d'un pagès en el sistema actual on una empresa gran et pot dir que vol o no vol el raïm, que en vol menys i t'ho diuen com volen i quan poden, evidentment». Hi havia situacions difícils de pair, explica, com una trucada anul·lant la compra del raïm a dues setmanes per collir-lo. I tot allò sense saber el preu final. Això, i el no poder desplegar les ales a casa, el va empenyer a cercar el propi camí a l'Empordà. Així, a l'any següent, ja instal·lat a Agullana, Salvador Batlle va engegar un pla de transformació de totes les vinyes llogades. «Les varietats que vaig fer selecció de fusta les vaig reempeltar amb varietats locals», diu, «vaig substituir sense arrancar la vinya i vaig començar a fer planta nova per plantar en un camp on, a dia d'avui, faig les Encarinyades, amb les tres carinyenes: la blanca, la negra i la gris». Els primers temps, el viticultor va arrancar amb varietats pures, vins monovarietals, però ara juga i combina per crear vins integrals. «Integrals no vol dir necessàriament que siguin d'una sola varietat, vol dir que no se'ls hi ha tret massa res del que porten en essència». Ell, diu, cerca sempre l'equilibri. És conscient que si «vens un vi una mica més salvatgejat o més punk, aquí no s'entendrà». Tot i això ha rebut el suport de veus tan prestigioses com la del sommelier Josep Roca. Aquesta línia tampoc li ha tancat les portes fora. «No et pots encegar en això. Pots fer un vi que jugui entre dues polaritats: l'atreuiment i la part més fosca o experimental, i la part més lluminosa». Les metes de Salvador Batlle ara són «acompanyar el

producte, que el vi sigui bevable, que et senti bé i que gastronòmicament t'acompanyi i et potenciï. Jo faig el que m'agradaria trobar i beure: aquesta línia de vins». Respecte l'experimentació i evolució admet que aquesta «és necessària». El canvi climàtic els obliga. «Cal saber que tot és canvi, que hi ha coses que poden perdurar però van tenint canvis en la seva elaboració». Al preguntar-li com se sent, Batlle no dubta: «Intento estar amb l'energia del primer dia, però amb l'experiència de deu anys més».

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2024/02/07/vins-harmonics-experimentals-dalcada-lalt-97855255.html>