El caràcter dels vins

“La tramuntana dóna caràcter als viticultors, la terra i els nostres vins.” Aquesta va ser la definició que va fer ahir Josep Serra del Celler la Vinyeta de Mollet de Peralada, dels vins que formen part de la Denominació d'Origen Empordà i que ahir en la xerrada que es va fer en l'espai Vermut de la Fira de Mostres de Girona estaven representats per quatre cellers: la Vinyeta, Can Sais, Espelt Viticultors i Martin Faixó, una acte moderat pel periodista Eduard Batlle. En l'espai Vermut, una de les novetats d'enguany de la Fira de Mostres, els visitants poden seguir cada dia ponències d'experts de diferents àmbits “en un ambient distès mentre prenen un vermut”.

En el decurs de la xerrada, va quedar clar que no només la tramuntana influeix en els vins. Aquest any, per exemple, la climatologia ha estat un factor molt important: “Amb una primavera extremadament seca i càlida i un estiu plujós, no ens ha posat les coses fàcils però amb molt treball a la vinya ens ha permès tenir uns resultats excel·lents”. “Aquest any tindrem uns vins expressius i agradables i amb més calidesa que altres anys”, van assegurar. Segons els representants dels cellers els ceps de l'Empordà també tenen altres enemics potencials, com ara els senglars, amb els qui “no hi tenim gaire res a fer”.

Els vins de la Denominació d'Origen Empordà tenen “cada vegada més reconeixement” a nivell local. “Hem aconseguit que se'ns reconegui com a terra de bons vins perquè els darrers vint anys s'ha fet molta feina i es comença a veure”, segons va comentar Anna Espelt, d'Espelt Viticultors. El problema, segons Espelt, és el reconeixement de la denominació d'origen gironina a l'estranger “que encara està a les beceroles”. Per sort, segons l'enòloga cada vegada hi ha més cellers gironins que s'afegeixen a l'exportació i això és com una bola de neu que com més gran es fa més fàcil és que situïn la demarcació en el mapa”.

Dels quatre cellers que ahir van ser a la ponència, tres d'ells exporten –la Vinyeta, Espelt i Martín Faixó–. La Vinyeta ven a divuit països, sobretot a Alemanya i als EUA. Produeix unes 200.000 ampolles l'any. Espelt arriba a 22 països, entre els quals hi ha els Estats Units, Japó, Canadà, Austràlia i Xina i produeix unes 800.000 ampolles l'any. Martín Faixó només fa dos anys que va iniciar l'exportació “tot i que ja havíem fet vendes puntuals als Estats Units”. En aquests moments exporten a Holanda, Bèlgica i Anglaterra. Produeixen 35.000 ampolles l'any. Pel que fa a Can Sais, “som un celler petit” que produeix entre 15.000 i 20.000 ampolles l'any “i ho venem tot a la demarcació de Girona i una mica a Barcelona”, segons va dir Marta Arenes. La representant de Can Sais va comentar que “al celler fem els vins que nosaltres volem fer i no els que ens diuen que hem de fer”. “Els elaboradors retransmeten la nostra personalitat als vins.

Els restaurants amb estrelles Michelin ajuden al reconeixement de la Denominació d'Origen Empordà. “Òbviament, moltíssim”, va dir Espelt que va assegurar que els vins gironins van entrar a la restauració per la gamma alta, ja que “els sommeliers de renom ens han donat suport i el reconeixement ha anat de dalt a baix”. “El paper dels restauradors estrellats ha estat clau i els hem d'agrair la seva força, energia i suport”, va dir. Però això, va continuar dient Espelt, “és un tema d'autoestima” perquè si “ells han sigut capaços de ser excel·lents, perquè no ho podem ser nosaltres? Jo crec que anem cap al camí de l'excel·lència”.

Ester Martin manté que una bodega “és una manera de viure” i els vins “són com els nostres fills”. Assegura que “no pots comptar les hores i els esforços que dediques a l'activitat i que no s'hi guanyen calés”. Martin assegura que els viticultors gironins intenten estar en contacte amb la gent del carrer i “tenir les bodegues obertes” perquè tothom qui ho desitgi conegui el que fan.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 30-10-2014 Pàgina 39

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/790575-el-caracter-dels-vins.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesEconomia&utm_source=rss&utm_medium=mesEconomia&utm_campaign=rss