7caníbales, 22/07/20

Nuevo proyecto de Gramona en La Cerdanya

La Familia Gramona presenta su proyecto de vinos de alta montaña, en el que trabaja las parcelas, ubicadas en el municipio de Riu de Cerdanya, a las faldas del Cadí – Moixeró.



En este nuevo proyecto trabajan las parcelas plantadas entre los 1.180 y los 1.270 metros de altura, los costers, con inclinaciones superiores al 30% en algunas zonas. Las vides son de las variedades pinot noir, muscat y montònec, además de varias variedades locales que están siendo recuperadas. Estas variedades proceden de las 5 hectáreas de viña trabajadas en biodinámica, de las que han salido poco más de 5.000 botellas de cuatro vinos.

Al igual que sus tierras del Penedès, los viñedos de la Familia Gramona en la Cerdanya se trabajan siguiendo las pautas de la agricultura biodinámica. Es decir, no se utilizan pesticidas, herbicidas, ni ningún tipo de producto químico sintético. Se trabaja a favor de una agricultura respetuosa que utiliza preparados de origen natural y donde los mundos animal, vegetal, mineral y humano están presentes. Algo que está siendo todo un reto, ya que el clima de alta montaña es mucho más extremo que el del Penedès.

Además de las variedades montònec, muscat y pinot noir, con las que ya se han elaborado los vinos de la añada 2019, la Familia Gramona está trabajando en la recuperación de variedades locales como la neral, la blanca fina de Pedralba y la pirineus 1. Todas ellas están siendo estudiadas junto al INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi).

Con esta nueva iniciativa, en la que ya participan varias familias de pageses de la zona, esperan que las gentes de la Cerdanya acojan el proyecto y así llegar a merecer formar parte de la familia del valle, contribuyendo a enriquecer la economía local y la oferta cultural y agrícola de la zona.