CUPATGES.CAT
VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA
Nació digital

Per aprendre'n | | Actualitzat el 15/03/2021 a les 08:39

La recuperació de raïms del Pirineu s'assajarà amb noves plantacions

L'Incavi s'alia amb cellers per estendre el cultiu experimental de varietats pirinenques a la Cerdanya, on conrear vinya es planteja com a remei al canvi climàtic | La pirene que Família Torres va recuperar fa dues dècades farà enguany un pas decisiu per arribar a taula



Varietat Pirene | Jordi Elias

Fer vi a alta muntanya és una de les sortides que es plantegen per mitigar els efectes del canvi climàtic. En els darrers anys han proliferat els cellers que ja ho estan posant en pràctica, però aquest àmbit també té un vessant experimental que ara adquireix una nova embranzida. L'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi), que depèn de la Generalitat, manté contactes amb cellers de la Cerdanya per estendre el cultiu de quatre de les varietats recuperades que tradicionalment s'havien cultivat al Pirineu, algunes de les quals no tenen ni nom, amb la finalitat d'estudiar quina és la millor manera de conrear-les.

La recuperació de varietats és un procés lent, però que dona els seus fruits. Alhora que es decideix estendre el seu assaig pel Pirineu, a poder ser fent les noves plantacions aquest any mateix, **es preveu que enguany s'incorporaran tres noves varietats recuperades en el potencial vitícola català**, un pas necessari perquè no es limitin a tenir un caràcter experimental i poder elaborar-ne vi per als consumidors. **Són la selma blanca i les negres bronsa i pirene**. Les tres han format part de la tasca que fa anys que ha endegat el celler Família Torres, però ara com ara només n'hi ha una de les tres on Torres entreveu un futur prometedor: la pirene, la qual mostra un bon comportament justament en el Pirineu.

CUPATGES.CAT
VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA
Nació*digital*

L'Incavi ja té una finca experimental a Sort (Pallars Sobirà) amb 25 varietats vinculades a l'alta muntanya i ara vol estendre'n algunes a noves localitzacions per avaluar-ne el rendiment en diverses col·leccions. **"Tenim una col·lecció de varietats recuperades prepirinenques i estem fent contactes amb diversos cellers de les àrees del Prepirineu o el Pirineu per ampliar l'estudi d'aquestes varietats"**, explica el cap del Servei d'Enologia i Viticultura de l'Incavi, Xoán Elorduy, el qual detalla que es tractarà de veure com es comporten "per adaptar millor les tècniques agronòmiques per conrear les varietats en aquests entorns" d'alta muntanya.



Verema de la varietat Pirene. Foto: Jordi Elias

Estendre les plantacions permetrà veure com es desenvolupen en diverses alçades, si bé caldrà tenir paciència, perquè és un projecte que mira a llarg termini. "No aconseguirem els resultats en dos o tres anys", avisa, i recorda a més que per incorporar una varietat al potencial vitícola català cal experimentar-hi almenys durant cinc veremes. Elorduy detalla que les plantacions es faran amb cellers de la Cerdanya, si bé se'n preveu alguna al Berguedà. Els dos indrets encara s'associen poc a vitivinicultura en l'imaginari de molta gent.

Interès per cultivar a alta muntanya

Aquest projecte arriba ara perquè, segons Elorduy, ja hi ha iniciatives en marxa per tirar endavant noves plantacions de vinya en el Pirineu i reben peticions per col·laborar. "Hi ha gent que puja d'altres àrees vitivinícoles o que és originària del Pirineu i que vol recuperar plantacions: la idea és dotar-nos de coneixement tècnic", relata, tenint present que no és el mateix cultivar per sobre dels 1.000 metres, en zones interiors més baixes o a prop del mar.

A la Cerdanya són almenys quatre les iniciatives que tenen previst acollir plantacions, segons Elorduy: Costes de Cerdanya, el projecte del celler penedesenc Gramona a Riu de Cerdanya,

que ha pres el relleu de l'iniciat per l'enòleg Josep Bujan i Josep Ferrer, que és el president d'honor de Freixenet; Llum del Cadí, que el celler del Garraf Torre del Veguer manté a Bolvir; Llivins de Llívia i la vinya que ha estat vinculada a la Societat Gastronòmica del Pirineu. Són iniciatives amb curta trajectòria o petites extensions de vinya, i això fa que en bona part d'elles encara no disposen d'instal·lacions pròpies per vinificar a la Cerdanya.

Les quatre varietats que es plantaran

Gramona ha estat el darrer a apuntar-se a la viticultura ceretana i en la presentació del projecte l'estiu passat ja va avançar que entre els seus pròxims projectes hi ha la plantació de varietats antigues del Pirineu, **com Pirineus 1 i Moné, també anomenada Neral**. Aquestes dues són negres que formen part dels plans per estendre les plantacions de raïms recuperats de l'Incavi, i en els quals també s'inclouen dues blanques: **mollana, que es coneix més com a trobat blanc, i Pirineus 4**. De les quatre n'hi ha exemplars a la plantació experimental de varietats que l'Incavi té a Sort, moltes de les quals no tenen ni nom propi.

Moltes d'aquestes s'han recuperat perquè des de fa anys que es fan prospeccions quan algun viticultor avisa que hi ha algun cep que sembla singular. Normalment són ceps aïllats i se'n pren mostres, es fa anàlisi d'ADN, es comprova que no coincideix amb la base de dades de l'Incavi i amb altres centres de recerca, i si efectivament no n'hi ha cap d'igual se li assigna un codi o el nom amb el qual la coneix el viticultor. Per ara algun cep sí que ja s'ha subministrat a algun celler, però han estat exemplars "comptats", concreta Elorduy, i ara es vol fer de manera més àmplia i estructurada.



Laboratori amb varietats ancestrals. Foto: Família Torres

Per fer que alguna d'aquestes varietats fructifiquin i se n'estengui el cultiu per fer-ne vi que arribi a taula encara queden alguns anys. Entretant al Pirineu hi ha iniciatives més madures, com la de

Torres amb la varietat pirene. Des del celler recorden que van començar a recuperar varietats ancestrals de raïm a principis dels anys vuitanta del segle passat i que avui dia tenen més de 50 identificades i recuperades, centrant els esforços en sis d'elles: forcada, garró, querol, moneu, gonfaus i pirene.

Confiança en el futur de la pirene

A Torres detallen que la pirene van trobar a principis dels anys 2000 al Prepirineu (per això vam decidir batejar-la amb aquest nom) i, segons indica el director general de Família Torres, Miquel Torres Maczassek, han constatat que **"s'ha adaptat especialment bé"** a la seva finca de Sant Miquel de Tremp, que està a 950 metres. La selma blanca i la bronsa, les altres dues que s'inclouran en el potencial vitícola, les volen seguir estudiant, però "no destaquen tant" com les sis on sí que hi veuen un clar recorregut, prossegueix Torres.



Verema de la varietat pirene, un raïm resistent a les altes temperatures i a la sequera. Foto: Jordi Elias

De les tres noves que s'incorporaran al potencial vitícola, **"la pirene és sens dubte la que veurà la llum abans"**, recalca, i ja l'han començat a embotellar per mostrar-la a prescriptors de vi nacionals i internacionals. El celler descriu els vins d'aquesta varietat negra com a "molt expressius, frescos i aromàtics, amb molta fruita i un toc mineral i especiat". Després de tastar-la en el 2019, el crític de vins del *The New York Times*, Eric Asimov, la va incloure en la seva selecció dels millors vins de l'any (*Our Critic's Best Wine Moments of 2019*). Torres diu que encara no sap quan la podran comercialitzar, però no descarta demanar a la Denominació d'Origen (DO) Costers del Segre que l'accepti entre les varietats amb les quals es poden embotellar vins de la DO.

En el celler recorden que un denominador comú de les varietats ancestrals recuperades on estan focalitzats és la seva marcada acidesa. **"Tenen un gran potencial enològic i acostumen a ser de cicle llarg, és a dir de maduració tardana, i això, juntament amb aquesta acidesa que**

conserven, les fa especialment indicades per a climes més extrems", sostenen, de manera que **són varietats generalment resistents a les altes temperatures i a la sequera**, des dels fenòmens que poden sovintejar amb el canvi climàtic.