Vanitatis, 15/05/21

Vinos de la Cerdanya, un experimento enológico de altura que triunfa entre la jet barcelonesa

Esta comarca pirenaica con bajas temperaturas produce varios vinos de nivel que han sorprendido a los expertos. La bodega Llivins fue la pionera y le siguieron otras



Déjate seducir por los vinos de la Cerdanya. (Bodega Torre del Veguer)
Por

Hace un tiempo era casi **imposible encontrarlos** en un restaurante, mucho menos en una tienda. Ahora están expuestos en incontables comercios de la Cerdanya. Esta comarca gélida, pirenaica, ha logrado convertir una tierra que parecía yerma en un lugar ideal para cosechar uvas que dan **vinos blancos de altura.**

Nunca mejor dicho, porque ya son muchas las **bodegas locales** y de otros lugares que se han puesto las pilas para ofrecer **unos blancos de calidad** que dejan pasmado a más de uno.

Desde **Llivins**, los pioneros, hasta **Gramona**, grupo vinícola del Penedés que ha decidido invertir en la zona Además, algunas de estas bodegas ofrecen

paseos por sus viñas a los más curiosos y degustaciones con maridaje a los más gourmets de Barcelona y aledaños que están disfrutando de esta nueva tendencia como catadores o incluso como empresarios.

Bodega Cal Mandrat

La familia Güell Gaminde no tuvo miedo a las alturas cuando Javier y Silvia, médico de profesión y empresaria respectivamente**, plantaron las primeras cepas del viñedo** de Cal Mandrat. Ubicado a nada más y nada menos que 1250 metros, en la estribación **norte del Parc Natural del Cadí-Moixeró,** este sueño, que ya es una realidad, se plantó en espaldera en el año 2016, la apuesta era valiente: 80% de uvas Riesling y 20% Gewürztraminer, con una densidad de 4000 cepas por hectárea.

El clima y el cuidado exquisito son los verdaderos escultores de este vino que le dotan de un carácter único. Campgran, el vino blanco de este exclusivo viñedo en la zona, además de excelente es ecológico. Tiene una tonalidad pajiza con reflejos verdosos y **aromas a flores blancas silvestres** con notas cítricas acompañadas de recuerdos minerales. En boca es elegante, frutal, armónico y muy equilibrado. Su pequeña producción ha convertido sus botellas en un objeto de deseo entre los entendidos.



Campgran de Cal Mandrat.

Llivins

La Bodega Llivins es un proyecto personal de Anna Bagués e Isaac Rgau, ingenieros agrónomos y enólogos que han viajado y trabajado por medio mundo, desde Nueva Zelanda hasta Chile, Sudáfrica y Francia. Su sueño era crear su propio vino y en 2011 empezaron a producir el primer caldo de la

comarca. A **más de 1.200 metros** de altitud, en Llivia, esta bodega elabora los blancos **Dneu** (Dnieve) y **Dgel** (Dhielo).



Vinos blancos de Llivins. (Cortesía)

Después de llegar a la Cerdanya **hace 25 años** y pasar largas temporadas siendo profesores de esquí, decidieron lleva a cabo un sueño que se ha tornado en éxito. Las heladas en primavera, el granizo y la lluvia son claves en la elaboración de estos vinos, 100% Sauvignon Blanc. Aromáticos, frescos y sabrosos, son además **ecológicos** y se elaboran con permacultura.

Torrre del Veguer

Las Bodegas **Torre del Veguer,** míticas de la D.O Penedés, son otras de las que han apostado por las tierras heladas de la Cerdanya. Fundadas en 1878 por el industrial y político Josep Ferrer-Vidal, en el Garraf, al sur de Barcelona, decidieron probar suerte en Bolvir, uno de los pueblo con más encanto de la zona. **Joaquín Gay de Montellà** es la quinta generación de la familia y su mujer, la enóloga Marta Estany Bufill, escogieron elegido la Finca El Llagunar, con una superficie de 7.420 metros cuadrados.



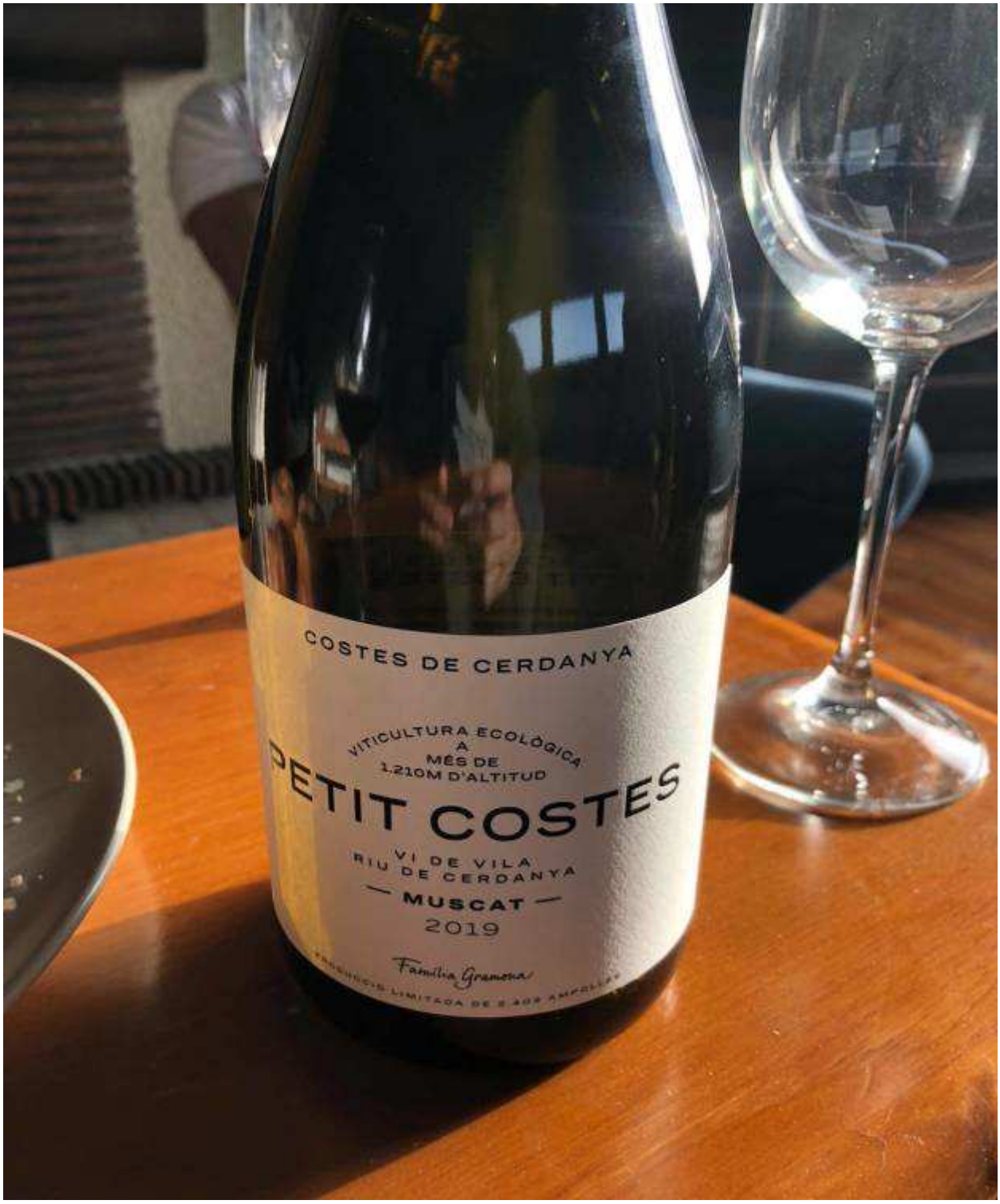
Llum del Cadí, vino de Torre del Veguer, de Bolvir. (Cortesía)

Para adaptarse al clima frío de la comarca, se decantaron por cepas de la variedad tinta Pinot Noir y de una blanca que es un cruce entre Sylvaner y Riesling. Su vino Llum del Cadí (Luz del Cadí, la montaña que rodea el valle de la Cerdanya) es el resultado de años de trabajo y un vino que vale la pena.

Gramona 1881

En 2015 las Bodegas Gramona, una de las grandes de la D.O. Penedès, decidió probar suerte en la Cerdanya con el proyecto **Riu de Cerdanya**. Con el trabajo del enólogo Josep Bujan y el presidente de honor de Freixenet, Josep Ferrer, emprendieron una aventura que culminó con la presentación de unos de

los vinos que más se produigan en tiendas y restaurantes, ya no solo de la comarca.



Vino blanco de la Cerdanya de Gramona.

De la añada de 2019 surgieron unos caldos que triunfaron surgidos de viñas de uva parellada, muscat de Frontignan y pinot noir. Las viñas están situadas en terrenos entre los **1.000 y los 1.200 metros** de altura, y producen blancos de muy alto nivel. Costes de **Misteri y Petit Costes** es el nombre con el que se

comercializan. Además, tienen el **Costes dels Espadats**, de pinot noir, y un vino dulce de muscat, el Dolç de Riu, una especie de vino de hielo muy potente.

Otras D.O del Pirineo

No es la Cerdanya la única comarca pirenaica que se ha puesto las pilas con el cultivo de viñas. Las **Bodegas Bal Minuta**, por ejemplo, cultivan en las viñas más altas de toda España, situadas a más de 1.300 metros de altura en Barbenuta, en **Biescas**, bajo la protección de los Pirineos. También en Embún, Valle de Hecho y Rapún, en el Valle de Tena. La **Bodega Carisma** elaborado vinos de variedad Gewürztraminer y Riesling, propias de Alemania, en **Montantisell y Montán**, en el Alt Urgell, en unas viñas situadas a más de 1.000 de altitud. Todo indica que, sí, que se puede hacer un gran vino al **estilo de Alsacia** en nuestro país.