L'Institut del Vi recupera antigues varietats dels Pirineus a la Cerdanya

▶ L'Incavi planta vinyes a Bolvir amb Torre del Veguer, que vol doblar la producció en tres anys

MIQUEL SPA. BOLVIR

■ El celler Torre del Veguer, que des de l'any 2008 ha fixat la Cerdanya com un dels seus territoris de producció, ha plantat 3.600 ceps de varietats negres i blanques adaptades al clima de la comarca per tal de doblar la producció en tres anys. Entre les noves varietats de raïm plantades, n'hi ha d'antigues dels Pirineus que el celler ha recuperat en col·laboració de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi).

Sobre el projecte d'ampliació i especialització de la collita cerdana, liderat per l'enòloga Marta Estany, el director de Torre del Veguer, Joaquim Gay de Montellà, ha explicat que «l'èxit assolit amb els darrers vins ens anima a continuar apostant per una zona que creiem que té un gran potencial». Pel que fa a les varietats antigues dels Pirineus, Torre del Veguer ha plantat tipologies de ceps que han estat recuperats a les vinyes Remei i Pérez-Sala. Amb aquest mig miler de plantes experimentals, el celler vol explorar les seves potencialitats vitivinícoles i la seva adaptació al territori, segons han explicat els seus responsables. Així, a les noves vinyes de Bolvir hi han plantat varietats com ara Vinyater o Pansera, Pirineus de Torà de Tost, Borda Neral o l'Albillo Real. Es tracta de varietats de raïm que existien al territori i que, en molts casos, es van deixar de conrear en la majoria de valls arran de la fil·loxera que va arrasar els cultius a final del segle XIX. El projecte de l'Incavi ha inclòs també una plantació a Llívia. Segons ha recordat Torre del Veguer, l'any 2008 el celler va decidir expandir-se a la Cerdanya com a contrapunt a les vinyes de Torre del Veguer al Garraf, pràcticament a nivell de mar. Els tècnics del celler van decidir plantar les varietats de raïm Riesling i Pinot Noir a la vall. El nou projecte «va néixer des de la preocupació per intentar combatre els efectes del canvi climàtic, tot buscant experimentar amb vinyes de gran alçada», segons han apuntat els tècnics de Torre del Veguer. La vinya de la Cerdanya la van batejar com a Heroica perquè suporta «l'acció depredadora de la fauna i temperatures baixes, glaçades avançades i tardanes, i pedregades». D'aquest projecte n'ha nascut el vi Llum del Cadí, el qual ha esdevingut un «homenatge a la Serra del Cadí». Actualment, la gamma de vins Llum del Cadí es compon del vi blanc jove de raïm Riesling, i del vi negre de Pinot Noir, amb pas per fusta.

Torre del Veguer ha presentat l'ampliació de les vinyes en el marc de l'Experiència Cerdanya, la qual ha inclòs una visita a les plantacions, un tast dels vins, una visita a l'Espai Ceretània i un menú degustació amb maridatge amb els vins del celler per part del xef Josep Muniesa al restaurant Shierbeck de Puigcerdà.



Joaquim Gay de Montellà a les vinyes de Bolvir HELENA SPA

L'actuació té com a objectiu recuperar tipus de raïm adaptats a la meteorologia adversa de la serralada