

El canvi climàtic implica que les vinyes catalanes produeixin un raïm amb més sucres i un vi "més difícil de conservar"

Un investigador emèrit de l'IRTA planteja reduir la producció i cultivar només varietats autòctones

L'investigador emèrit de l'IRTA, Robert Savé, ha alertat que el canvi climàtic comporta que les vinyes catalanes produeixin un raïm "amb més concentració de sucres" i, per tant, es faci un vi "més difícil de conservar". Savé exposa aquesta teoria en un acte d'aquest dissabte al Cellar de Peralada dins del projecte Science Needs You!. L'investigador emèrit aposta per reduir la producció i d'aquesta manera, separar més els ceps de la vinya per tal que puguin mantenir l'acidesa característica. A més, creu que cal cultivar varietats com la carinyena o la garnatxa, un tipus de raïm autòcton que "estan més adaptades" al nou clima que hi ha a Catalunya amb altes temperatures i períodes de sequera. El programa Science Needs You! es concentra en la vinya aquest dissabte amb una conferència de l'investigador emèrit de l'IRTA, Robert Savé. El doctor assegura que el canvi climàtic té un impacte directe en la vinya i això afectarà la producció de raïm però també en la del vi. Savé ha assegurat que ell no parla de canvi sinó de "realitat climàtica" perquè les conseqüències ja es deixen notar en el dia a dia. Una mostra són les constants onades de calor que hi ha a l'estiu o les pluges torrencials que han marcat l'inici de la tardor a Catalunya. També els episodis de vent que es van viure a principis d'any. Tot plegat comporta un conjunt d'afectacions a diferents nivells i un és a la vinya. Savé ha detallat que l'increment de temperatura "fa que s'avancin totes les coses". Per això, la vinya floreix abans i també el raïm madura de forma prematura, obligant a avançar les veremes. Però més enllà d'aquest canvi purament logístic, la nova realitat climàtica comporta canvis en el raïm que es cull. "Les maduracions accelerades fan que hi hagi una evolució més interior de la fruita i això provoca que hi hagi vins més desequilibrats", detalla l'investigador emèrit. Entre altres coses, la calor i la manca de pluges comporta que "l'acidesa del raïm es degradi per aconseguir més sucres". Això provoca que posteriorment els vins siguin "més difícils de conservar". Davant d'aquesta situació, l'investigador planteja dues solucions. La primera d'elles passa per reduir en la producció. "Si apliquem el sentit comú i abaixem el volum de plantes i apostem per unes veremes menys mecanitzades podrem tornar a ser importants dins del món de vi", apunta Rober Savé. Per això considera que espaiant més els ceps entre ells hi haurà una menor necessitat d'aigua i això permetria mantenir l'acidesa característica del raïm. I és que el factor de l'aigua és important, malgrat les pluges que s'han viscut els últims dies. L'investigador recorda que "potser el volum anual de pluja es mantindrà però la tendència indica que en molts casos aquest llinar cau de manera concentrada en pocs dies" i això fa que l'aigua no acabi penetrant en el subsol. L'altra solució que veu el doctor és potenciar les varietats autòctones per sobre de les europees que es van importar fa anys. "Hi ha varietats que s'hauran de retirar" perquè no podran aguantar la nova situació climàtica. De fet, l'investigador assegura que les autòctones també "tenen un límit i hi estem arribant". Per això apunta que "hi haurà llocs que serà inviable cultivar raïm" per un excés de calor i una manca de pluja. "Les nits tropicals les patim els humans, però també les plantes perquè vol dir que gasten més aigua", assegura Savé. Per això assegura que cal potenciar algun tipus de raïm com ara la carinyena o la garnatxa. A més, també apunta que cal "incrementar l'excel·lència" en tres varietats de cava que es cultiven a Catalunya. "Hem de donar valor a aquesta producció i prioritzar la qualitat per sobre de la quantitat", apunta l'investigador emèrit de l'IRTA.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2026/10/10/canvi-climatic-implica-les-vinyes-135202767.html>