

Vinyes a tocar del cel

■ El canvi climàtic força molts cellers a plantar vinya a l'alta muntanya per aconseguir maduracions més lentes

■ Les produccions ecològiques i l'aposta per les varietats tradicionals són clau per garantir la qualitat dels vins del futur





La terra com a font de vida

La capacitat d'entendre la terra, els animals, les plantes i l'ésser humà com a part d'un tot orgànic és un dels principis fonamentals de l'agricultura biodinàmica que ens porta a mirar el cep no només en la seva part externa, sinó en tota la seva extensió. "El que hi ha sota terra és tan o més important que el que es veu", diu l'enòleg Jaume Gramona quan parla dels ceps. I sembla que hi ha qui només és capaç de veure la punta de l'iceberg. L'enòloga Ester Nin insisteix en la idea de "cuidar la terra", perquè el vi es fa a la vinya, i reivindica l'orgull pagès com una virtut en un sector que sembla que, a vegades, s'oblida del més important: sense terra no hi ha vi. Ja fa temps que alguns vitivinicultors hi insisteixen, però encara hi ha un gros important d'elaboradors que es resisteixen als acords amb pagesos per tractar la vinya d'acord amb el model de vi que se'n vol obtenir. En els darrers anys la qualitat del vi català ha crescut de forma exponencial, però encara hi ha camí per córrer. I aquest camí topa amb una situació inesperada que porta incertesa a les vinyes i els cellers. Les temperatures extremes es consoliden i les veremes s'avancen convertint l'excepcionalitat en norma. El canvi climàtic ha esdevingut una crisi climàtica. Els experts ja fa temps que ens avisen: el paisatge del vi canviarà en pocs anys. Alguns cellers de les zones planes ja han començat a adquirir antigues vinyes al Pirineu català, que van quedar abandonades davant les facilitats del conreu al pla. Busquen espais més freds els mesos d'estiu que puguin garantir llum per tenir processos de maduració més lents, ja que és en aquesta lentitud que s'aconsegueixen les millors aromes per fer vins de qualitat. I això, sovint, va acompanyat de vinyes en pendent que obliguen a fer veremes manuals, amb baixes produccions i una gran vigilància durant tot el procés (per protegir el cep de les gelades, de les pedregades i tots els factors adversos que no hi havia a la plana). Però alguns estan disposats a canviar el model convencional i les seves comoditats a favor de la qualitat dels seus productes. I això passa mentre la competència creix. El canvi climàtic ha portat la vinya a Anglaterra, el nord de França, Suècia, Suïssa i altres indrets que mai no havien estat una competència real. Ara més que mai el sector del vi s'ha de singularitzar i entendre cada tros de terra com un espai de vida únic i irreplicable. El secret del vi del futur depèn del reconeixement a un sector primari que sovint ha estat massa oblidat i menystingut i que ara és clau per adaptar els conreus al nou context sense renunciar a la qualitat.



Una vinya nevada en una foto d'arxiu. C. MORELL / TAEMPUS

SUMARI

Quan la vinya abraça el cel4-8	39 peces al Most Festival..... 18
Unes copes de felicitat.....10-11	Corpinnat reclama la llei del vi..... 19
El futur, vins ecològics i genuïns12-13	Convertir el vi en teoria.....20-21
Entrevista a Ester Nin14-15	Quinze anys de la 'Guia de vins'22-23



Vinyes nevades a Porrera. TANIA RAMIREZ DURAN



**VINYES
DELS
ASPRES**

D.O. EMPORDÀ

Pur Empordà

Les vinyes de Costes de Cerdanya són a la falda del Cadí Moixeró.

CELLER GRAMONA

“

El sector vitivinícola de la conca mediterrània ha entrat en un procés de canvi per intentar adaptar les seves produccions als requisits del canvi climàtic



C. Morell / Taempus

L'entrada en una fase aguda del canvi climàtic ha emprès el sector de la vinya, en els últims anys, a introduir canvis en els sistemes de cultiu de la vinya. Des de la recuperació de la plantació en vas a la recuperació de varietats autòctones i tradicionals, més resistents a les dures condicions de sequeres severes o pluges torrencials de forma aleatòria, els viticultors més conscienciats treballen per aconseguir resultats de qualitat en condicions adverses. La viticultura convencional ha quedat enrere per donar pas a una viticultura ecològica més generalitzada i, en alguns casos, biodinàmica. De la plantació de varietats franceses, a les vinyes catalanes, s'ha passat a la recuperació de varietats tradicionals i ancestrals. La majoria de denominacions d'origen han treballat en els últims anys en la introducció d'algunes varietats que

Quan la vinya abraça el cel

El canvi climàtic empeny els cellers a recuperar antigues vinyes abandonades al Pirineu o zones altes per mantenir la qualitat del vins catalans

havien quedat en l'oblit. Per això sentim parlar de la recuperació del picapoll, o del sumoll, de la malvasia manresana o del trobat de Costers del Segre, a més de moltes altres, com el monneu, la forcada i la marina rió, recuperades gràcies als treballs de recerca d'alguns cellers com Família Torres o Albet i Noya.

El sector vitivinícola de la conca mediterrània ha entrat en un procés de canvi irreversible per intentar adaptar les seves produccions als requisits del canvi climàtic. Pagesos i elaboradors són conscients que part del canvi els obliga a treballar amb produccions reduïdes en un moment en què la competència augmenta, ja que les vinyes comencen a donar fruits al centre i al nord d'Europa, en llocs que havien renunciat a aquest cultiu amb la introducció dels sistemes moderns d'exportació i transport des del sud d'Europa (Itàlia, França i l'Estat espa-



nyol). Si a l'edat Mitjana cartoixes i convents de tota Europa van intentar plantar vinya quan els mitjans de transport eren escassos, ara el canvi climàtic obre les portes a un conreu que durant segles se'ls havia resistit. Així ho explica la paisatgista i presidenta del Centre d'Estudis del Paisatge Vitivinícola (CEPvi), Soazig Darnay. Per a ella, en aquest moment és incert el futur del paisatge vitivinícola a Europa a causa del canvi climàtic. Mentre a les zones planes de Catalunya els elaboradors d'escumosos busquen antigues vinyes al Pirineu i les zones altes per mantenir l'acidesa i la maduració adequada per als seus vins, a Anglaterra, al nord de França i a Suècia es recuperen antigues feixes per a la plantació de vinya amb molt bones garanties d'èxit.

Les decisions d'ara promouen canvis en el paisatge de demà. Darnay creu que la situació actual seria

Viticultura heroica, un repte de futur

Els productors de vins escumosos d'Europa són els principals interessats en la recuperació de la viticultura de muntanya. Necessiten vinyes per sobre de 700 metres o en zones on es pugui garantir la inversió tèrmica suficient i hi hagi pendents que aportin la llum del sol que el raïm necessita per madurar lentament i desenvolupar les aromes necessàries per mantenir la qualitat dels seus productes. Són les varietats associades a l'elaboració de *champagne* (*chardonnay* i *pinot noir*) les que més pateixen a causa del canvi climàtic. L'escalfament global i la crisi climàtica que en deriva no afecta només els viticultors catalans. I és, precisament, en aquest context que reapareix com un repte a tenir en compte el concepte de la viticultura heroica, definida en l'àmbit europeu a final dels anys vuitanta. Són aquestes vinyes col·locades en zones de muntanya, elevades i en pendent les que garanteixen el millor raïm per a l'elaboració d'aquests vins..

El Cervim (Centre de Recerca, Estudi, Protecció i Valorització de la Viticultura de Muntanya) va néixer amb la voluntat de defensar la feina i els drets dels viticultors que treballen vinyes situades a més de 500 metres d'altitud amb pendents mínims del 30%. Les condicions d'aquests terrenys obliguen a treballar la vinya de forma manual i, algunes vegades, lligats per evitar accidents a causa de les condicions físiques o del risc

per baixes temperatures.

Hi ha vinyes heroiques a Catalunya, en alguns vessants del Priorat amb sòl de llicorella que dificulta les feines de manteniment dels ceps. Però n'hi ha en altres llocs de l'Estat espanyol, com la Ribeira Sacra (Galícia) i a Canàries. Precisament, a l'illa de Lanzarote alguns conreus arriben a estar en fal·des volcàniques situades a 1.700 metres d'altitud amb pendents molt per sobre del 30%. I és en aquests indrets on es poden arribar a trobar varietats prefil·loxèriques que es van salvar de la plaga, precisament, pel lloc on eren.

Però hi ha vinyes heroiques també en altres punts d'Europa: la vall d'Aosta i Banyuls (als Pirineus orientals) en són dos exemples, així com a Alemanya a la vall del Mosela, on a més del pendent hi ha l'hàndicap de les baixes temperatures, que condicionen el procés de maduració del raïm. També trobem vinyes amb aquestes característiques a Suïssa, Grècia, Xipre i Eslovènia.

Les condicions de treball i les característiques del terreny provoquen produccions molt baixes que es tradueixen en un elevat preu d'aquests productes al mercat. Però els elaboradors d'aquests productes ja fa anys que treballen en mercats on el consumidor dona valor a la feina del productor tant amb el raïm al celler com en la conservació d'uns determinats paisatges que són autèntics reptes per a la societat.

comparable a la recuperació de la vinya després de la fil·loxera. En aquell moment, les plantacions les van impulsar els grans inversors i van ser els que van tenir poder adquisitiu els que van marcar i definir el paisatge actual. «Si els grans inversors promouen grans extensions de plantació mecanitzada els paisatges vitivinícoles del futur no tindran res a veure amb els paisatges vitícoles que hi havia hagut als Pirineus abans de la fil·loxera», afirma Darnay. La paisatgista creu que si les antigues feixes acaben en mans de viticultors conscients i disposats a buscar productes de qualitat, elaborats amb raïm collit a mà, de produccions ecològiques generaran un perfil molt diferent. En algunes zones de França, els viticultors estan introduint la plantació d'arbres a la vinya i això genera un important canvi del paisatge. A Alsàcia, tal com també es fa a la Rioja espanyola, han co-

“

La situació actual seria comparable amb la recuperació de la vinya després de la fil·loxera, quan van ser els grans inversors els que van definir el paisatge



Perlat
A l'avantguarda dels clàssics

Cellers Unió, des de 1942
www.cellersunio.com

CELLERS
UNIO



Jaume Gramona en una de les vinyes que el celler ha replantat a les Costes de Cerdanya.

CELLER GRAMONA

mençat a recuperar els sistemes de coplantació que permeten introduir diferents varietats en una mateixa finca. Això, segons Darnay, provoca un canvi en el paisatge i permet no només millorar la biodiversitat, sinó també assegurar collites de qualitat davant les incerteses que genera el canvi climàtic. Però, per a ella, és difícil saber ara com serà el paisatge vitivinícola dels pròxims anys. «Sabem que hi ha vinyes que desapareixeran a causa de les sequeres extremes, però no sabem quina plantació podrà substituir-les si no hi ha aigua», explica la presidenta del CEPvi.

Del Penedès a Cerdanya

La família Gramona lidera un projecte de recuperació d'unes antigues vinyes a Riu de Cerdanya, on ha replantat unes vinyes a la falda del Cadí-Moixeró, entre 1.180 i 1.270 metres d'altitud. Aquestes vinyes estan en parcel·les de costers i s'han recuperat amb ceps de *pinot noir*, muscat i mon-tòneg, sota la marca Costes

de Cerdanya. De moment, les vinyes es destinen a la producció de vins tranquils, però l'enòleg i impulsor del projecte, Jaume Gramona, assegura que aquestes vinyes de muntanya han de servir a la llarga per garantir la producció d'escumosos de qualitat.

Preocupat de fa temps pel canvi climàtic, assegura

Dels residus, vida

El canvi climàtic empeny el paisatge a evolucionar cap a imatges sorprenents fins al punt de col·locar vinyes a Suècia, el nord de França i les zones altes d'Alemanya, a Suïssa i en alguns paratges d'Anglaterra on mai no l'hauríem imaginat. Però també en espais que són un autèntic repte paisatgístic. Les piles de residus de les mines de carbó d'Haillicourt, prop de Béthune (França), s'han convertit en vinyes, en un projecte innovador. Amb una important part de conreu de *chardonnay*, plantat al vessant sud i sud-oest per captar al màxim la llum del sol en una zona amb molts dies núvols, el projecte ja dona fruits. El vi es presenta com a vi de runa, o d'abocador, sota la marca de Charbonnay. Els impulsors asseguren que és un projecte de llarg recorregut perquè aquestes vinyes tenen les condicions per evitar plagues derivades de l'excés d'humitat i que el sòl de carbó els garanteix el drenatge necessari i calor quan falta el sol perquè la planta creixi vigorosament, seguint les tècniques de producció ecològica.

CELLER
TROBAT

EL CAVA DE L'EMPORDÀ



Aroma intensa i afruitada,
amb notes de brioxeria
i fruita seca torrada,
on destaca la varietat
Chardonnay, que li dona
un toc d'elegància.

Macabeu
Xarel·lo
Parellada
Chardonnay

11,5 vol.
75 cl.

EL SURREALISME I ELS SÍMBOLS. ELS SÍMBOLS I EL GENI . GENI I EL CAVA.

www.bodegastrobat.com
botiga online

“
Pagesos i
elaboradors
saben que el
canvi els
obliga a
treballar
amb
produccions
reduïdes en
un moment
en què la
competència
augmenta

que els escumosos són els que més es ressenten de les intenses calors de l'estiu i que les plantacions de muntanya són un aliat, perquè permeten de mantenir les acideses que necessiten aquests vins sense renunciar a una maduració lenta amb la llum que garanteix el coster i que aporta les aromes florals i de fruita que tant agraden als vins. «En zones com el Penedès, per molt que avancem la verema, el cep pateix altres afectacions», assegura Gramona, que enguany ha viscut la verema més primerenca de la seva vida: el 27 de juliol el celler començava a collir la primera vinya.

Per a ell, el canvi climàtic obliga el viticultor a retornar a mètodes de cultiu que semblaven oblidats. «Venim de produccions cada cop inferiors: vam perdre un 40% de producció fa dos anys, i aquesta collita ha estat un 30% inferior a les xifres habituals», explica Gramona. La sequera recurrent és un hàndicap difícil de superar. Per això, Jaume Gramona recorda que el cep en vas té molta més capacitat de retenció d'aigua i genera ombres per millorar el procés de maduració del raïm en situacions extremes. A més, recorda que mentre un cep en



Mosaic de biodiversitat en una vinya al pla de Manlleu.
KIKO FIGUERAS

dels nostres avantpassats, amb veremes manuals i la mínima mecanització. Jaume Gramona diu que la seva família ja fa anys que van fer una aposta decidida per un producte de qualitat que comporta «molts sacrificis» i aquesta mateixa filosofia és la que ha traslladat al projecte de Cerdanya, que, de moment, acull com un «taller per aprendre d'una ma-

nera molt diferent».

Per a ell, el futur de la vinya només s'entén passant per la producció ecològica, (biodinàmica en el seu cas) i amb la mentalitat oberta per fer front a un nou model climàtic imprevisible, on s'han de controlar gelades i pedregades a les zones altes (juntament amb la competència del cabirol), però també s'han d'afrontar sequeres

extremes, pluges torrencials i plagues com la de mildiu, que va posar en crisi la collita general a moltes de les zones vitícoles del país ara fa uns anys.

Davant d'aquest escenari, Gramona només té una recepta: paciència i observació. «La comoditat i l'egoisme no haurien de limitar el potencial del sector els pròxims anys.»



vas
pot viure
uns 80
anys, els
ceps emparats
s'han de canviar
cada 25 anys. Gramona és un ferm defensor de tornar als models

+500, un segell associat a la qualitat dels vins d'altitud

Els viticultors de la zona del Pla de Manlleu i Selma van promoure ara fa deu anys la creació d'una associació que ha impulsat la marca +500 amb la voluntat de donar valor al raïm cultivat en vinyes d'altitud. Es tractava d'establir un model de compravenda del raïm que assegurés contractes plurianuals mínims de cinc anys entre els cellers i els productors i oferia la possibilitat que l'elaborador pogués fer el seguiment de les vinyes. El sistema va permetre fer una selecció de vinyes velles a preus dignes, explica Kiko

Figueras, viticultor de la zona i *alma mater* del projecte, i ha facilitat la coordinació entre els pagesos per reduir costos i millorar els sistemes de producció.

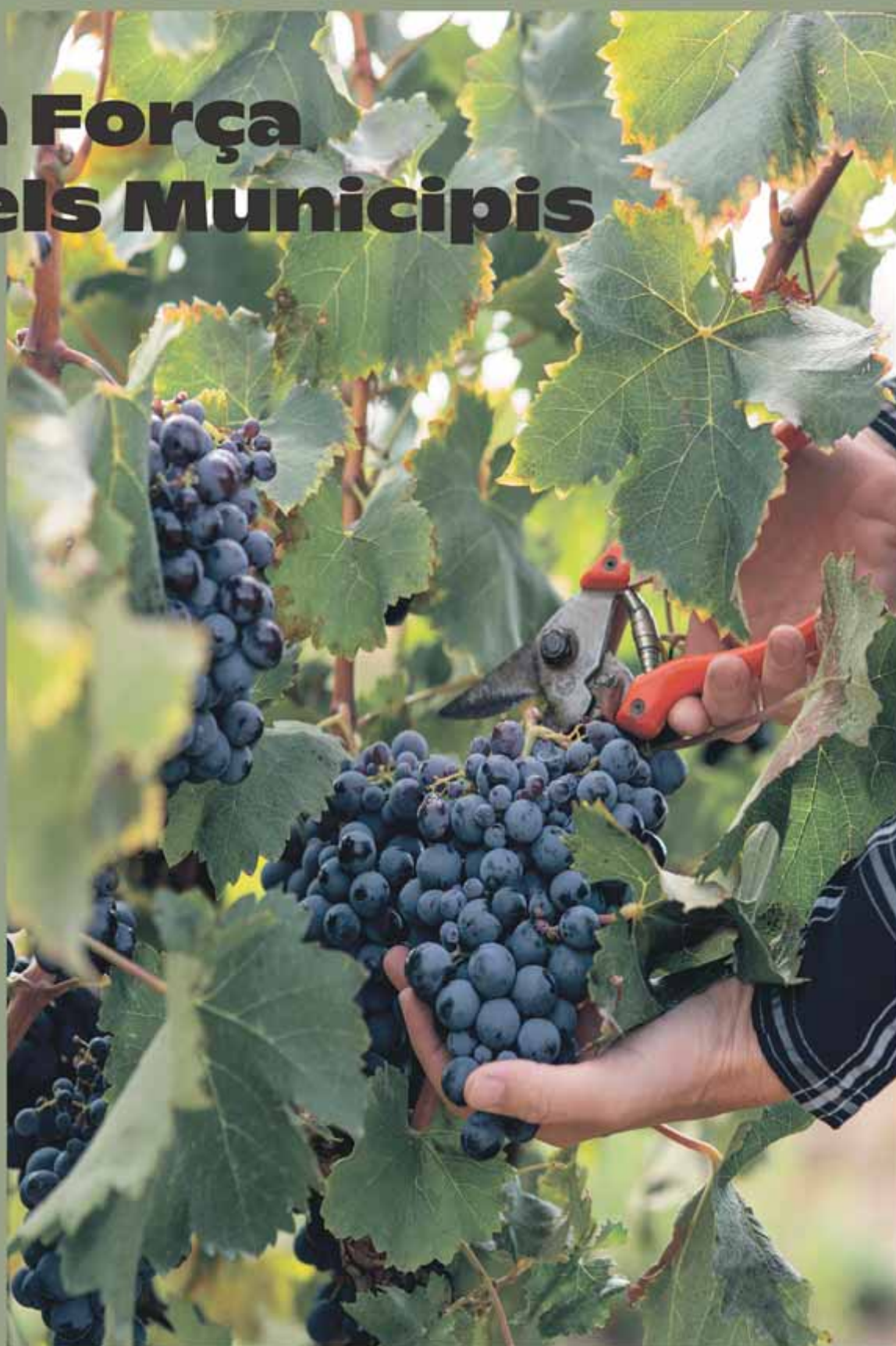
Així ha estat com s'ha recuperat el prestigi de les montanyes del Pla de Manlleu —les millors parellades de Catalunya, segons Figueras— i com s'han començat a replantar vinyes abandonades, algunes amb varietats foranes (merlot, muscat o *chardonnay*) menys resistents al canvi climàtic i d'altres amb varietats autòctones. «El canvi climàtic ens ha convertit en una zona atractiva per als elaboradors del Penedès, que veuen com a 500 me-

tres d'altitud el raïm madura més lentament que a la plana i que aconseguim conservar aromes de fruita i acidesa que en processos de maduració més ràpids es perden. La inversió tèrmica (entre el dia i la nit) al Pla de Manlleu i Selma durant els mesos d'estiu és un element de gran valor per als cellers que veuen com la sequera i les altes temperatures obliguen a avançar les veremes cada any en zones més baixes.

Figueras assegura que la sequera també els afecta, però que els sòls calcàris de la zona conserven bosses d'aigua que la vinya aprofita molt bé en els moments crítics.

L'excel·lència dels productors i els seus productes

La Força dels Municipis



Dels Pirineus a la plana de Lleida



Diputació de Lleida

La força dels municipis

Unes copes de felicitat

“

El
consumidor
valora, cada
vegada més,
els
productes
amb
compromís i
l'empresa
responsable

Les noves tendències de consum obliguen els cellers a introduir canvis en la seva oferta i a l'hora de presentar i explicar els seus productes

Cati Morell / Taempus

Els canvis que hem experimentat en la manera d'afrontar la vida, la feina i l'oci després de la pandèmia també han arribat al sector del vi. Si durant els confinaments els cellers van obrir les portes a la relació virtual amb els seus clients a través de botigues en línia o tastos dirigits en línia, ara anem a més. Les ganes de viure i de gaudir dels bons moments són innegables. I el sector del vi ja ha entès el missatge dels seus clients.

Productes lligats a la terra, provinents de produccions ecològiques, biodinàmiques, de proximitat i petites produccions artesanals, que puguin donar garanties de màxima qualitat. Aquestes són les idees que busca el mercat i els elaboradors ho saben i aposten per reforçar aquestes línies de negoci amb petites col·leccions singulars de poques ampolles. L'objectiu del consumidor és trobar petits moments de felicitat per compartir amb amics o familiars ara que assabo-

reix les bondats de poder sortir o abraçar-se. I la felicitat comença en el moment de la compra, amb compres molt personalitzades gràcies als avantatges de la venda en línia.

La consciència ecològica també arriba a l'envàs. Això juntament amb la crisi del sector del vidre, ha obert les portes a fer proves amb altres envasos: les llaunes, per exemple; i a treballar etiquetes amb la màxima informació sobre els processos de producció sostenible. El consumidor valora els productes compromesos i les empreses responsables.



Freixenet presenta un negre

El líder mundial dels vins escumosos Freixenet ha fet un pas cap a l'elaboració de vins tranquils i aquest any ha incorporat el seu Negre Selecció Especial a la col·lecció després del llançament l'any passat d'un blanc i un rosat. Amb el lema *Una gran manera de prendre's el dia*, la marca ha optat per una campanya en què el benestar del consumidor és el principal objectiu. Freixenet opta en la seva nova línia per reforçar l'esperit mediterrani sense renunciar a la idea de celebració que sempre s'ha associat als escumosos que elaboren.

Amb aquesta col·lecció de vins tranquils, Freixenet vol impulsar una nova línia de negoci que els permeti acostar-se a les noves tendències de consum.

Precisament, aquesta nova línia innovadora per a la marca també dona resposta a les demandes dels seus clients. Segons el vicepresident de la marca, Pere Ferrer, «la bona rebuda de la col·lecció ha permès a Freixenet acostar-se encara més als gustos dels consumidors sense renunciar a l'excel·lència i la màxima qualitat dels productes», després de l'extensa trajectòria en el sector dels escumosos.

El nou Negre de Selecció Especial s'ha elaborat a partir d'un cupatge de garnatxa, syrah i cabernet sauvignon, seguint un procés d'elaboració que busca l'equilibri entre la fruita i la frescor i dona personalitat al vi. El raïm prové de vinyes seleccionades i la verema es fa de nit per evitar les altes temperatures i per poder controlar els processos de fermentació no desitjats.

El raïm es premsa suauement per aconseguir un most més afruitat i fresc i fermenta a baixes temperatures per potenciar les aromes pròpies de la fruita.

El nou negre de Freixenet intenta respondre a les tendències del mercat i es presenta com un vi versàtil i lleuger que es pot maridar o prendre a copes. Aquesta última idea lliga amb la voluntat de la marca de mantenir els valors tradicionals de «celebrar la vida» tal com sempre s'ha associat amb els seus escumosos, i alhora respon a una de les tendències de moda al sector.



Tastos en espais singular i produccions artesanals, ecològiques i de màxima qualitat són algunes de les demandes de consumidor en un sector que està canviant.QUI
M PUIG/ MANEL
LLADÓ



Purgatori

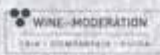
CREAT A LA TERRA, DESITJAT AL CEL

Purgatori és testimoni material del pas de l'orde benedictí per una terra que els dugué penitència i descobriment: un clima extrem i un terrer especial per a un vi superior



FAMILIA
TORRES

Desde 1870



Finca Purgatori, vinya ecològica.
Històrica propietat benedictina.

“

Els més avançats, els que marquen tendència, tornen als orígens amb produccions cada vegada més arrelades al territori

El futur porta vins ecològics i genuïns

Els elaboradors més innovadors aposten per remarcar les produccions ecològiques i respectuoses amb l'entorn i vins més arrelats al territori

C. Morell / Taempus

Al sector del vi, com en molts d'altres, hi ha uns professionals que destaquen perquè al llarg de la seva carrera han estat capaços de marcar tendències i arrossegar els seus companys cap a nous models de producció o noves formes d'elaboració. Així ha estat com el sector ha recuperat molts processos que amb la mecanització s'havien anat perdent.

Ara, els més avançats, els que marquen tendència, tornen als orígens amb produccions cada vegada més arrelades al territori per fer



Una vinya de sumoll al Penedès. C. MORELL/TAEMPUS

vins més genuïns i autèntics. Això es basa en produccions ecològiques i respectuoses, compromeses amb l'entorn i el medi ambient, amb vinyes de varietats autòctones més resistents als canvis que acompanyen la crisi climàtica. Sovint aquestes varietats són difícils de treballar i entendre, però hi ha un consumidor disposat a pagar la feina que això comporta per al celler. Els vins de mínima intervenció, que són els que porten més feina i un profund coneixement de la matèria primera i una feina de qualitat a la vinya, són les tendències que els professionals més innovadors fan valer ara per continuar millorant la qualitat d'un producte cada vegada més valorat al país. Si el consum de vi català creix al mercat interior en els darrers anys també és, precisament, perquè hi ha un canvi de model en l'elaboració i compromís d'aquells que el fan. I el client, una vegada més, respon.



BON AMBIENT I BON MENJAR

RESTAURANT CA LA MARIA

C/ Unió, 5 · 17752 Mollet de Peralada · Tel.: (+34) 972 563 382
www.restaurantcalamaria.net www.facebook.com/calamaria.77



Quin futur té el vi català?

Vuit comunicadors catalans experts en vi donen la seva opinió sobre el futur del vi català



Eva Vicens

Periodista i directora del digital Vadevi (grup El Món)

“Veig el futur amb optimisme perquè el present dona pistes de maduresa i no paren de créixer els reconeixements tant des de l'àmbit nacional com internacional; malgrat tot, continuem tenint una assignatura pendent amb els viticultors.”



Zoltan Nagy

Prescriptor de vins i 'maître' del restaurant Oria-Berasategui

“Els vins catalans cada dia són més reconeguts al món, per la seva qualitat i preu. Grans gurus els puntuen cada cop millor i els trobem a les cartes dels millors restaurants mundials”



Ruth Troyano

'Sommelier' i comunicadora del món del vi

“Som davant la millor generació d'enòlegs de la història. Ens cal abordar intel·ligentment l'emergència climàtica i apuntalar la dignitat del viticultor”



Sergi Cortés

Director del digital Cupatges i de Tanico.pro

“Faig una lectura positiva, però crítica. Els cellers s'han estancat amb el producte i l'elaboració. Mentrestant, per l'esquerra els avança el màrqueting i l'àmbit digital... Metavers, 'blockchain', Nfts...”



Margalida Ripoll

Periodista del vi i cap de redacció de la revista 'Arrels'

“El vi català del futur serà divers i singular. Les varietats pròpies ocuparan el mercat per qualitat i també perquè són les més adaptades al territori i farem un vi que només es podrà fer aquí.”



Ramon Roset

'Sommelier' i director dels premis Vinari

“Veig el futur amb optimisme, marcat per vins de qualitat, sostenibles, de varietats autòctones, adaptats als nous reptes planetaris i compromesos amb el territori.”



Anna Vicens

Presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers

“El futur del vi català es basa a mostrar una identitat, a partir de les varietats que ens identifiquen com a territori. Tenint cura de la natura, demostrant que l'agricultura ecològica és rendible per als viticultors i beneficiosa per a la biodiversitat.”



Sílvia Naranjo

Codirectora de la 'Guia de Vins de Catalunya'

“El termini immediat ocupa massa espai als cellers i el volum dedicat a R+D és encara insuficient. Les grans empreses són en gran part les responsables i crec que han de fer un pas al costat per avançar.”

Ester Nin i Carles Ortiz a la vinya d'on surt el seu premiat vi negre de garnatxa i carinyena Nit de Nin Mas d'en Caçador.

TANIA RAMÍREZ
DURAN



Ester Nin

Biòloga i vitivinicultora i enòloga dels cellers Família Nin-Ortiz i Clos i Terrasses

“ «Jo voldria que fos moda l'orgull pagès» »

Cal dignificar la pagesia. Cal començar des de la base, des de les persones.

Josep M. Flores / Taampus

Ester Nin (Pla de Manlleu, 1972) és avui una de les vitivinicultores i enòlogues més respectades i condecorades de Catalunya i tot l'Estat. En la darrera edició de la prestigiosa llista Parker de vins de tot el món va ser de les poques que va aconseguir la màxima puntuació de 100 punts pels vins Nit de Nin Mas d'en Caçador 2020, una creació del seu propi celler que dirigeix amb el seu inseparable company Carles Ortiz, i Clos Erasmus 2020 del Celler Clos i Terrasses, on és l'enòloga de confiança de

la propietària, la nord-americana d'origen helvètic Daphne Glorian. Sota un icònic mocador colorit que recull la seva cabellera de rastes i unes xiruques sempre enfangades hi descobrim una dona senzilla i honesta, enamorada del Priorat i apassionada per la seva feina que exerceix amb discreció i humilitat. Una autèntica pagesa de cap a peus, com les d'abans.

Si a Catalunya hi ha algun enòleg més ben puntuat per les guies internacionals aquesta és l'Ester Nin. Com ho viu?

Estic agraïda pel reconeixement

cap a la feina que fem el Carles i jo junts com a celler Família Nin-Ortiz i molt emocionada per tot el meu equip.....No som ningú sense tots.

En la darrera llista Parker, tant el seu celler, Nin-Ortiz, com el celler Clos Erasmus, del qual és enòloga, han obtingut les millors puntuacions. Satisfeta?

Totes les cèl·lules del meu cos estan molt satisfetes. Per a mi el més important és que la meva família i amics també ho estan. He plorat davant l'allau de missatges i les felicitacions que hem rebut i encara estem rebent.

Per què creu que els seus vins tenen tan bona crítica? Té cap secret?

No en tinc cap, de secret, tot el que fem ho expliquem. L'únic que ens fa especials i diferents són les nostres finques. Les que hem plantat, i també les que hem heretat, fruit de la feina que algú va fer fa molts anys. Creiem fermament en l'agricultura orgànica i biodinàmica. Amb el respecte per la terra, pel medi, per cuidar i respectar els paisatges i per les persones que hi treballen.

Vostè juga amb un avantatge que és elaborar al Priorat, segurament la DO catalana de més prestigi en aquests moments. Què té el Priorat que no tenen les altres DO?

El Priorat té una dels millors terres del món. Tot el Priorat!

Però el Priorat ha fet una evolució que no ha estat fàcil. Fa vint anys era una DO que no gaudia del prestigi que té avui, però la inversió de persones estrangeres com la Daphne Glorian, de Clos Erasmus, van fer possible el somni. Sempre han de venir els de fora a demos-

trar-nos el nostre potencial?

Malauradament la misèria que ha patit el Priorat durant segles ha configurat un caràcter en les persones que els feia difícil veure el seu gran potencial. Però el potencial era aquí, era qüestió de temps que algú vingués i el veiés. La Daphne és una persona amb una sensibilitat increïble. Ho va veure des del primer dia que va trepitjar el Priorat.

Quin futur veu al vi català?

Tindrem el futur que vulguem... El potencial és a molts llocs de tot el nostre territori, no només al Priorat. Però tot depèn de la viticultura, sovint representada amb molts anys d'inversions amb temps i diners. Primer hem de ser pagesos i després fer vi. El vi es fa a la vinya. No em cansaré de dir-ho.

Quines noves tendències de vi s'imposaran? Què s'està coent al sector?

Jo confio en la gent jove, en l'agricultura ecològica i biodinàmica o regenerativa.... Respectar sense químics. Però s'imposarà la feina ben feta, el respecte, el rigor. L'obsessió per tots els detalls possibles. M'agradaria que fos així, però de vegades la realitat és que el que s'imposa és el preu del vi. I el mal preu que es paga al pagès. Però jo confio que aquest no sigui el camí. Cal dignificar la pagesia. Cal començar des de la base. Des de les persones. Jo voldria que fos moda l'orgull pagès.

El consumidor què demana?

Depèn del consumidor i del nivell econòmic. Tothom vol qualitat màxima a un preu que es pugui permetre, i l'exclusivitat s'ha de valorar i pagar.

Creu que al sector del vi català li falta més humilitat, honestedat i transparència?

Sí, en falta. Però no vull ser jo que ho denunciï. Els budells se m'acceleren, però no seré jo... Ara estic de celebració. Jo he mamat a casa les tres H: humilitat, honestedat i honradesa. Dono les gràcies cada dia als meus pares i avis, que ens van inculcar aquests valors, a mi i als

“
Primer hem de ser pagesos i després fer vi. El vi es fa a la vinya. No em cansaré de dir-ho.

“
Hem de cuidar la terra primer que res, pensar en noves fonts d'energia, aprendre a treballar gastant menys aigua.



meus germans. Tinc la sort de tenir al Carles al meu costat, que també ho comparteix. I desitjo poder-ho transmetre de la mateixa manera als nostres dos fills.

El canvi climàtic està revolucionant el sector a marxes forçades. Com veu el futur a mitjà i llarg termini? Quin canvi de mentalitat cal fer?

Hem de cuidar la terra primer que res, pensar en noves fonts d'energia, aprendre a treballar gastant menys aigua. La resiliència és la meva paraula preferida els darrers anys. Necessitem tenir capacitat d'adaptació ràpida. Això és el que ens demana el nou clima. Els canvis són molt ràpids.

Un any plou massa, i al següent tenim sequera extrema. Però si podem acompanyar la vinya en qualsevol de les situacions, estem salvats. Ara nosaltres tenim vuit persones treballant a la vinya, 15 hectàrees, i estem en època de poca feina, diuen...

Què en pensa dels anomenats vins naturals o els escumosos ancestrals. Tenen futur?

Sí, hi crec fermament. Tot el que faci que la gent jove s'enganxi al vi és positiu.

Creu que la revolució que han protagonitzat el Priorat o el Montsant i que les han convertit avui en les DO ca-

talanes de referència quant a qualitat és aplicable a altres DO?

No em vull repetir. A tot arreu hi ha un potencial amagat que espera algú que el destapi. Amb molt de temps, implicació, prioritats, bones inversions. Si nosaltres ho hem pogut fer, des de zero, tothom ho pot fer. Cal creure i després apareix la voluntat que et guia. Són només 25 anys.

Si hagués de recomanar un vi, quin escolliria?

No en puc recomanar només un. Tinc masses amics en aquest món del vi. Recomano que la gent tasti molt, molt i molt, amb la mentalitat oberta, que viatgi i que, sobretot, valori la feina ben feta.

Ester Nin al seu celler de Porrera amb una ampolla del seu vi Nit de Nin Mas d'en Caçador, que va aconseguir 100 punts a la prestigiosa llista Parker.

TANIA RAMÍREZ
DURAN

“
Dono les gràcies cada dia als meus pares i avis, que ens van inculcar aquests valors, a mi i als meus germans.

Les DO a Catalunya

Dades actualitzades
l'octubre del 2022 i
facilitades per l'Institut
Català de la Vinya i el Vi,
DO Cava i Marca
Col·lectiva de la UE
Corpinnat

GRÀFIC: EL PUNT AVUI

1	DO ALELLA
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
223	46
Cellers inscrits	
7	

3	DO COSTERS DEL SEGRE
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
4.233	296
Cellers inscrits	Ampolles venudes
39	5.968.158
	22.766.416 euros

5	DO MONTSANT
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
1.795	572
Cellers inscrits	Ampolles venudes
62	5.688.604
	21.177.587 euros

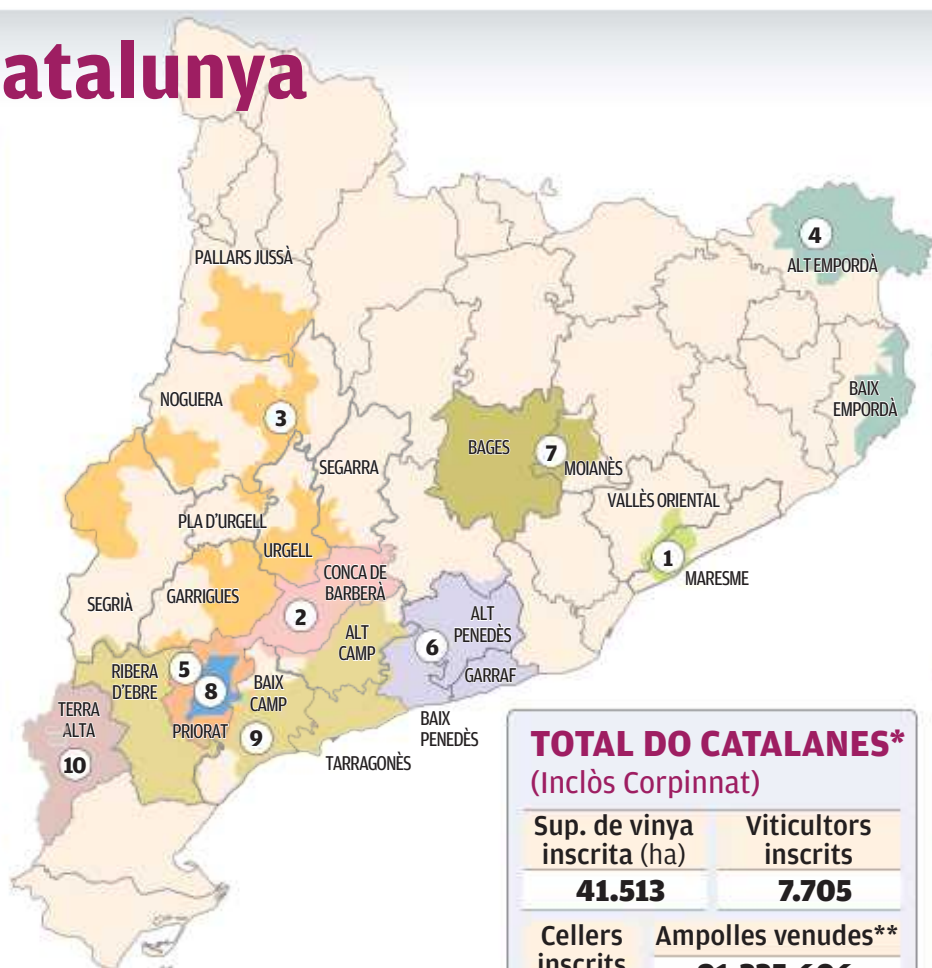
9	DO TARRAGONA
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
3.406	1.331
Cellers inscrits	Ampolles venudes
38	792.122
	2.067.163 euros

10	DO TERRA ALTA
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
5.880	1.232
Cellers inscrits	Ampolles venudes
62	4.616.021
	12.791.142 euros

(*) Aquestes dades inclouen la DO Catalunya i la Marca Col·lectiva Corpinnat i exclouen les de la DO Cava, que és supraautònoma i comprèn altres comunitats de l'Estat.

(**) La suma total d'ampolles venudes i el total de facturació no inclou la DO Alella.

(***) Les dades de la DO Cava inclouen totes les comunitats que integren la Regió del Cava: Catalunya, el País Valencià, Aragó, Extremadura, la Rioja, el País Basc, Navarra i Castella i Lleó.



TOTAL DO CATALANES* (Inclòs Corpinnat)

Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
41.513	7.705
Cellers inscrits	Ampolles venudes**
641	91.335.606
	356.537.711 euros

2	DO CONCA DE BARBERÀ
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
2.770	674
Cellers inscrits	Ampolles venudes
23	867.643
	4.381.240 euros

4	DO EMPORDÀ
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
1.851	254
Cellers inscrits	Ampolles venudes
51	5.509.134
	21.731.581 euros

6	DO PENEDES
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
16.009	2.110
Cellers inscrits	Ampolles venudes
194	15.361.200
	114.760.968 euros

7	DO PLA DE BAGES
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
476	88
Cellers inscrits	Ampolles venudes
14	585.372
	3.081.115 euros

8	DO PRIORAT
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
2.164	516
Cellers inscrits	Ampolles venudes
114	3.728.309
	31.719.528 euros



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DO CATALUNYA (en exclusiva)	
Sup. de vinya inscrita (ha)	Viticultors inscrits
1.658	414
Cellers inscrits	Ampolles venudes
26	45.915.589
	98.953.518 euros



CORPINNAT

MCUE CORPINNAT

Sup. de vinya inscrita (ha)	Proveïdors
1.048	72
Cellers inscrits	Ampolles venudes
11	2.303.454
	23.107.426 euros

	
D.O. CAVA	
DO CAVA***	
Sup. de vinya inscrita (ha)	Explotacions
38.133	6.284
Ampolles venudes	
252.931.748	

R
EL CELLER DE CAN ROCA

"Al nostre celler hi ha una ampolla que ens té el cor robat"

Josep Roca, sommelier
d'El Celler de Can Roca

**Cava
amb Cor**
BRUT
RESERVA

2€

de cada ampolla
es donaran a projectes
d'infants i joves de
Càritas a Catalunya



Organitzat per:



» Compra el #CavaAmbCor
Més informació a: www.cavaambcor.cat

La terra i la dona són protagonistes

El Most Festival de Cinema del Vi presenta 39 peces a concurs en què la dona i la terra tenen un paper clau

C. Morell / Taempus

Del 3 al 13 de novembre al Penedès i del 23 al 27 al Priorat, el Most Festival torna enguany amb força en aquesta onzena edició amb la projecció del documental *El viatge de Julieta*, de Pancho García Matienzo, amb lliurament del premi honorífic a l'actriu catalana Julieta Serrano, en la gala d'inauguració. Serà el dia 3 de novembre al cinema Kubrik de Vilafranca del Penedès.

La gala, presentada per l'actriu Tània Sàrrias, ens oferirà la possibilitat de fer un recorregut per l'apassionant vida de Serrano, musa del director Pedro Almodóvar i figura clau en sèries televisives i del millor cinema espanyol, on ha compartit espai amb Ana Belén, Antonio Banderas, Rossy de Palma, Carme Elias, Núria Espert i Marisa Paredes, entre altres.

L'altre plat fort del programa del Most Festival se-



Imatge d'una edició passada del Most Festival de Cinema del Vi. VINSEUM

rà la gala de cloenda, conduïda pel periodista Xavier Graset, que inclourà l'estrena catalana de *Suro*, de Mikel Gurrea, premi Fipresci i premi Cine Vasco al Festival de Sant Sebastià. En la pel·lícula, Helena i Ivan són una jove parella de ciutat,

Les joies del programa

Un total de 39 peces competiran enguany. En el programa Collita 2022 es podrà veure *As rebeldes do vinho*, de Déborah Vukušić, en què quatre dones revolucionàries del món del vi parlen de treball i amor per la terra; i *Georgia Homeland of Wine*, d'Alexander Gabunia, entre altres. I en el programa Gran Reserva hi haurà preestrenes internacionals com *Small, Slow But Steady*, de Shō Miyake; *La maternal*, de Pilar Palomero; i *Les années Super 8*, de David Ernaux-Briot a partir de l'obra d'Annie Ernaux, recent premi Nobel de literatura.

interpretada per Vicky Luengo i Pol López, que intenta dur una vida rural justa, sostenible i tolerant, però que topen amb la cara lletja del camp català. La vida als boscos de sureres queda molt lluny de ser tranquil·la i reconstituent.

“

La gala de cloenda inclourà l'estrena catalana de 'Suro', premiada en el Festival de Sant Sebastià

Most

11è Festival Internacional
de Cinema del Vi
mostfestival.cat

Del 3 al 13, Penedès
Novembre 2022

“

Amb més de 700 expositors de 60 DO, la mostra té un programa de tastos i maridatges amb un centenar d'experts

Més de 60 DO a la Barcelona Wine Week

La mostra se celebrarà del 6 al 8 de febrer de 2023 i aplegarà 700 empreses exposidores per posar en valor la diversitat del sector

C. Morell / Taempus

Sota el lema *Espanya, mosaic singular* de sòls la Barcelona Wine Week posarà en valor la diversitat i riquesa del sector vitivinícola de tot l'Estat espanyol en la mostra que tindrà lloc del 6 al 8 de febrer de 2023 a la Fira de Barcelona. Amb més de 700 empreses exposidores de 60 denominacions d'origen, la mostra té un programa de conferències, tastos i maridatges amb un centenar d'experts de renom que permeten destacar la diversitat geològica i climàtica que converteixen l'Estat espanyol en



Una imatge de la BWW celebrada el passat mes d'abril a Barcelona. JUANMA RAMOS

una de les zones amb més potencial vinícola d'Europa. Destaca el tast inèdit que reunirà quatre Masters of Wine convertits en elaboradors en diferents zones, entre els quals destaquen Norrel Robertson (Catalunya), Almudena Alberca, (La Rioja, Ribera del Duero i Valdeorras) i Fernando Mora (Aragó). També protagonitzaran un tast conjunt *sommeliers* multipremiats i reconvertits en elaboradors. Per afavorir la projecció internacional dels participants, el saló convidarà més de 500 compradors internacionals clau amb la col·laboració estratègica de l'ICEX Exportació i Inversions. Aquests decisors de compra provenen dels principals mercats importadors, com els Estats Units, Alemanya, Països Baixos, el Canadà, el Regne Unit, Dinamarca, Colòmbia, Mèxic, la Xina i Hong Kong i Polònia. Espanya és el primer productor de vi del món i el tercer exportador, segons l'ICEX.

#barcelonawineweek
Instagram Twitter LinkedIn Facebook YouTube

Fira Barcelona

BWW

BARCELONA WINE WEEK

THE SPANISH WINE EVENT

6-8.02.23

Recinte de Montjuïc
Palau 8

www.barcelonawineweek.com

Alimentaria Exhibitions



Representants dels 11 cellers Corpinnat en una foto de família a Torelló, a Gelida. TAEMPUS

Corpinnat vol efectiva la llei catalana del vi

La marca col·lectiva demana a la Generalitat que desplegui la llei ja aprovada per ordenar el sector dels escumosos i propiciar un escenari d'entesa

Taempus

El president de la marca col·lectiva de vins escumosos Corpinnat, Ton Mata, ha instat la Generalitat a desplegar urgentment la llei catalana del vi com una eina imprescindible per ordenar el sector i propiciar un escenari d'entesa que permeti agrupar tots aquells elaboradors de vi escumós del Penedès compromesos amb el territori i la qualitat. Mata demana que el desplegament d'aquesta llei es faci efectiu abans de la verema de 2023, ja que fa més de dos anys que és en un calaix des que va ser aprovada pel Parlament el març de l'any 2020.

Per al president de Corpinnat, el desplegament de la nova llei catalana del vi ha de servir per definir i fixar els diferents models de producció (vicultor elaborador, vinificador elaborador, negociant, marquista i cooperativista) per tal de transmetre una informa-

“Corpinnat sempre ha valorat l'impuls d'una DO d'escumosos del Penedès que integri les diferents sensibilitats del sector

ció transparent i veraç al consumidor i prestigiar el vi català. Corpinnat considera que el desplegament de la nova llei també és el primer requisit per impulsar un futur espai comú que permeti distingir i donar valor als grans vins escumosos que s'elaboren al Penedès. En aquest sentit, Ton Mata ha reconegut que Corpinnat sempre ha valorat l'impuls d'una denominació d'origen de vins escumosos del Penedès que integri les diferents sensibilitats del sector, però sense renunciar als màxims estàndards de qualitat, que, en el cas de Corpinnat, estan recollits en el seu reglament d'ús. Mata ha insistit que a Corpinnat continuen existint tres línies vermelles irrenunciables: vinificació 100% a la propietat, compliment de tots els requisits per a tota la raó social i l'exclusivitat d'ús de les marques només per als vins del territori.

100X100 CORPINNAT

CORPINNAT som la primera marca col·lectiva de la Unió Europea de vins escumosos de qualitat nascuts al cor del Penedès amb un dels reglaments de cultiu i elaboració més exigents del món.

Gramona *ILOPART* *Nadal* *Recaredo*
SABATÉ i COCA TORELLÓ HUGUET CAN PEIXES *julia BERNET*
MC descRegut PARDAS

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

VINYES PRÒPIES I/O CONTRACTE DE LLARGA DURADA AMB ELS VITICULTORS

VINYES ECOLÒGIQUES

PREU MÍNIM GARANTIT DEL RAÏM AL VITICULTOR (INCREMENT ANUAL MÍNIM DE L'IPC AGRARI)

VEREMA MANUAL

LLARGUES CRIANCES EN AMPOLLA A LA CAVA

TERRITORI PENEDÈS

CORPINNAT®
avec Associació de Vinyes i Elaboradors CORPINNAT

Pt. Manuel Raventos, núm. 1, 1r.
08770 Sant Sadurn d'Anoia
✉ info@corpinnat.com

EUIPO European Union Intellectual Property Office

www.corpinnat.com

Collective EU brand

@corpinnatSW

**Tastadors
del panel de
tast oficial**
de l'Incavi en
imatges
d'arxiu. INCAVI



“
El tast
respon als
aspectes
olfactius,
gustatius i
visuals del
vi, però la
primera part
es fa en
copa negra
perquè el
color del vi
no pugui
interferir en
l'apreciació
aromàtica

Convertir el vi en teoria

L'Incavi analitza cada any 700 mostres de vi de les diferents D.O. a partir dels 80 paràmetres del Panel de Tast Oficial de Vins de Catalunya

C. Morell / Taempus

Cada any passen pels laboratoris de l'Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi) 700 mostres de vi de les onze D.O. catalanes per ser analitzades sensorialment d'acord amb els paràmetres del que es coneix com el panel de tast. L'anàlisi sensorial és una disciplina científica diferent de l'anàlisi física química. Aquests 80 paràmetres analitzats inclouen atributs qualitius i quantitius dels aspectes

olfactius, gustatius i visuals, i formen part d'un mètode desenvolupat amb l'acreditació d'ENAC (Entitat Nacional d'Acreditació) d'acord amb la norma ISO 17025, que assegura la qualitat dels resultats.

Tal com explica Anna Gomis, responsable de l'equip, el tast el fan un grup de vuit tastadors experts entrenats específicament per fer aquestes proves. La primera part del tast, que respon als aspectes olfactius i gustatius del

vi, es fa en una copa negra codificada. L'objectiu és que el color del vi no pugui interferir en l'apreciació aromàtica o gustativa del producte. De fet, segons Gomis, en els tastos amb copa transparent és molt habitual que el color induïxi els tastadors a trobar aromes que en una copa negra no acaben percebent. Segons ella, l'objectiu del panel de tast és trobar els resultats més objectius possible. Per això, és molt important remarcar que el

tast es fa de forma anònima i amb totes les eines a l'abast: control de temperatura, sala homologada, tast en diferent ordre per no influir en els tastadors. L'última part del tast és la part visual, en la qual els tastadors defineixen un total de deu atributs (tres de quantitius i set de qualitius) que fan referència al color, la limpidesa i les bombolles en el cas dels escumosos.

Segons Xoán Elorduy, cap del servei de viticultura, enologia i ampelografia de l'Incavi, «el panel de tast és una eina que es crea perquè totes les denominacions d'origen puguin complir la normativa europea i respondre als criteris de caracterització dels seus vins». Els resultats del panel són tan importants per al sector, segons Elorduy, perquè molts dels projectes de recerca que s'han començat després inclouen el panel com un element fonamental d'anàlisi del vi. «Ha passat de ser una eina de suport a ser una eina de recerca.»

El perfil de les garnatxes i carinyenes de l'Empordà

L'equip del panel de tast de l'Incavi treballa des de fa dos anys en la definició del perfil i la caracterització de les garnatxes i carinyenes de l'Empordà. Aquest projecte de recerca, que es fa en col·laboració amb la DO de la zona té previst acabar amb el tast que es farà dels vins obtinguts d'aquesta anyada. Un cop acabat el perfil d'aquesta tercera campanya es traspasarà tota la informació obtinguda al comitè de tast de la DO Empordà.

En una primera fase, el treball de recerca es va centrar a veure si hi havia paràmetres comuns a la varietat segons la seva zona d'origen. En una segona fase a més de donar el perfil del vi s'ha fet un tractament estadístic amb els resultats de totes les mostres de la D.O. (unes 80 per any) i s'han detectat certs comportaments globals o tendències. De moment, sembla que hi ha diferències significatives en funció de les zones d'origen del raïm, però els experts volen ser cauts i esperar a rebre les mostres de la collita del 2022 per treure conclusions definitives.



EL MAR AL TEU PLAT



BAR - RESTAURANT
DIA | NIT

L'ancora
Roses

Gaudeix de la nostra terrassa a la platja

Especialitat en arrossos, tapes i peix fresc

Sala privada • Dinars i sopars per a grups i empreses

Reserva la teva taula a www.ancoraroses.com

Avinguda de Rhode, 62 — 17480 Roses (Girona)

Tel. 972 256 386

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#) [WhatsApp](#) @ancoraroses



“

Els autors de la guia reclamen una solució per a la llista de varietats foranes que hi ha a les DO catalanes

La ‘Guia de Vins’ fa quinze anys

Els autors continuen reclamant una solució per promoure les varietats tradicionals des de les DO catalanes

C. Morell / Taempus

La *Guia de Vins de Catalunya* arriba als quinze anys amb la voluntat intacta de continuar contribuint a la millora de la qualitat i, sobretot, de la definició del vi català. En l'edició d'aquest any, que ha premiat un escumós de Corpinnat (*Turó d'en Mota* 2008, de Recaredo) com a millor vi de l'edició, els autors de la guia, Sílvia Naranjo i Jordi Alcover, insisteixen en la neces-

sitat de trobar una solució per a la llista de varietats foranes que s'han normalitzat a les denominacions d'origen catalanes. I, per fer-ho, proposen la creació d'I GP paral·leles a cada DO on hi hagi els vins elaborats amb aquestes varietats, majoritàriament franceses.

Per fer-ho els autors continuen reclamant valentia al sector, per posar fi, primer, a un model que és insostenible per als pagesos i im-



Ernestina Torelló i Rita Nogueroles amb la directora de l'Incavi després de rebre el premi a la trajectòria

pulsar la vinya com a punt de partida d'un procés d'elaboració de productes de valor per al mercat. Així ho van remarcar també a la festa, que va aplegar la di-

Títol: 'La Guia de vins de Catalunya 2023'

Autors: Sílvia Naranjo i Jordi Alcover

Vins: Un total de 1.174 vins tastats i puntuats

Pàgines: 512

Editorial: La Subversiva Lectura

Preu: 24,90 €



LAQVARTA
GARNATXA BLANCA, GARNATXA PELUDA I CARINYENA DE TERRA ALTA DO

SANT JOSEP VINS
www.santjosepwines.com

WINE MODERATION

CELLER GERISENA

Celler Gerisena llança al mercat dos nous vins de finca, exclusius i d'edició limitada, el Finca Les Roques i el Finca Masdeneres, vins procedents de vinyes velles de muntanya de més de 50 anys situades al municipi de Garriguella.

Finca Les Roques 2021, un blanc 100% elaborat amb la varietat carinyena blanca, afruitat amb notes de vainilla degut als seus 5 mesos d'envelliment en barriques de roure francès, fresc, ampli i sedós, ideal per maridar amb carns blanques i peixos.

Finca Masdeneres 2019, un negre 100% elaborat amb la varietat carinyena negra en què predominen les aromes de fruites negres de muntanya amb un final de cafè i xocolata degut als 18 mesos de criança en barriques de roure francès, equilibrat i vellutat, amb tanins madurs, ideal per maridar amb carns vermelles i guisats.

Més informació:
www.cellergerisena.com
info@cellergerisena.com

Opinió

Jordi Alcover i Sílvia Naranjo / La Guia



Foto dels guardonats a la 'Guia de Vins de Catalunya 2023'. TAEEMPUS

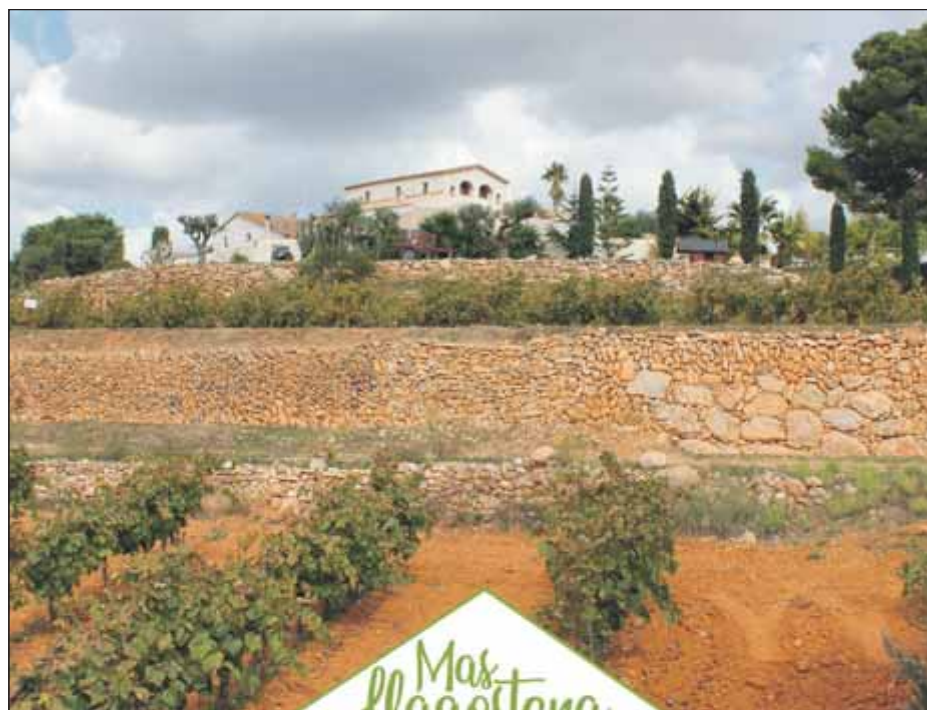
Quinze anys sense Photoshop

La humilitat és una virtut perquè convé al poder; encongint la gent i fent-la més dòcil, fa la feina bruta que necessita i, amb l'imperatiu de no parlar-ne, no la deixa ser conscient de l'abast de les seves fites. Potser per això és una virtut maniquea. Si no ets humil ets superb. No hi ha alternativa, perquè si no ets humil ets perillós per a algun tipus de poder.

Nosaltres sempre hem intentat no ser ni una cosa ni l'altra; som conscients del que hem fet. En el món del vi català, som els únics que fem fotos i les publiquem sense passar-les per Photoshop. En quinze anys hem destriat el gra de la palla fins a esdevenir el recull de l'excel·lència del vi català, hem encertat en el vaticini del destí de les varietats franceses a Catalunya, hem consolidat sense suports polítics ni financers una publicació on el vi català surt cada any reflectit sense trampes, i hem proposat un futur coherent per al territori que ha propiciat canvis en la gamma de molts cellers.

Enguany, *La Guia de Vins de Catalunya 2023* demana coherència al sistema de denominacions d'origen, que prioritza la funció de promoció dels vins emparats en detriment de la qualitat de la certificació que els transmet en acceptar alhora varietats tradicionals i foranes. La guia proposa que es desdoblin, conservant dintre de DO les varietats tradicionals catalanes, i creant una IGP paral·lela per emparar els vins elaborats amb varietats franceses. No sabem si això serà del gust del sector, però ara la credibilitat del sistema és tan feble com discutible; d'una banda, per aquesta indefinició, i, de l'altra, pels efectes de la dèria d'encabir tot el vi dintre de denominació d'origen, cap altre que un frau organitzat que introdueix vi no català per les immenses esclatxes que han aprofitat al llarg d'anys de desori i narcisisme.

Han de venir temps de canvis. Però nosaltres mirarem de fer un pas al costat per deixar aquesta nova etapa en mans de saba nova, amb la intenció que una mirada més jove i amb més projecció de futur, però igualment conscient de la feina feta, mantingui l'actualitat d'aquest observatori analític i crític del vi català per tal que romanguí com el que és ara mateix: una eina de transformació del sector.



Mas
llagostera
experience

Molt més que turisme rural

T. 635 55 69 55

Carretera T240 Km 0,5

43717 La Bisbal del Penedès (Tarragona)

www.masllagostera.com



Masia de turisme rural, tastos i maridatges, ruta de la pedra seca, activitats per a grups i calçotades entre vinyes

RESERVA LA TEVA PLAÇA!



180619-1263497Q



SETMANA *del* VI CATALÀ

Del 4 al 13 de novembre del 2022

ENOTURISME

ACTIVITATS COMERCIALS

**GASTRONOMIA,
I RESTAURACIÓ**

ACTIVITATS DIVULGATIVES

CULTURA I VI

setmanadelvicatala.cat