

● La crisi del preu del raïm ha obert el debat sobre el valor de la terra i les amenaces sobre el sòl agrícola destinat a la producció de vi

● Carles Xuriguera i Romina Ribera tasten i comenten una selecció de set vins i escumosos

EL PREU DE LA TERRA



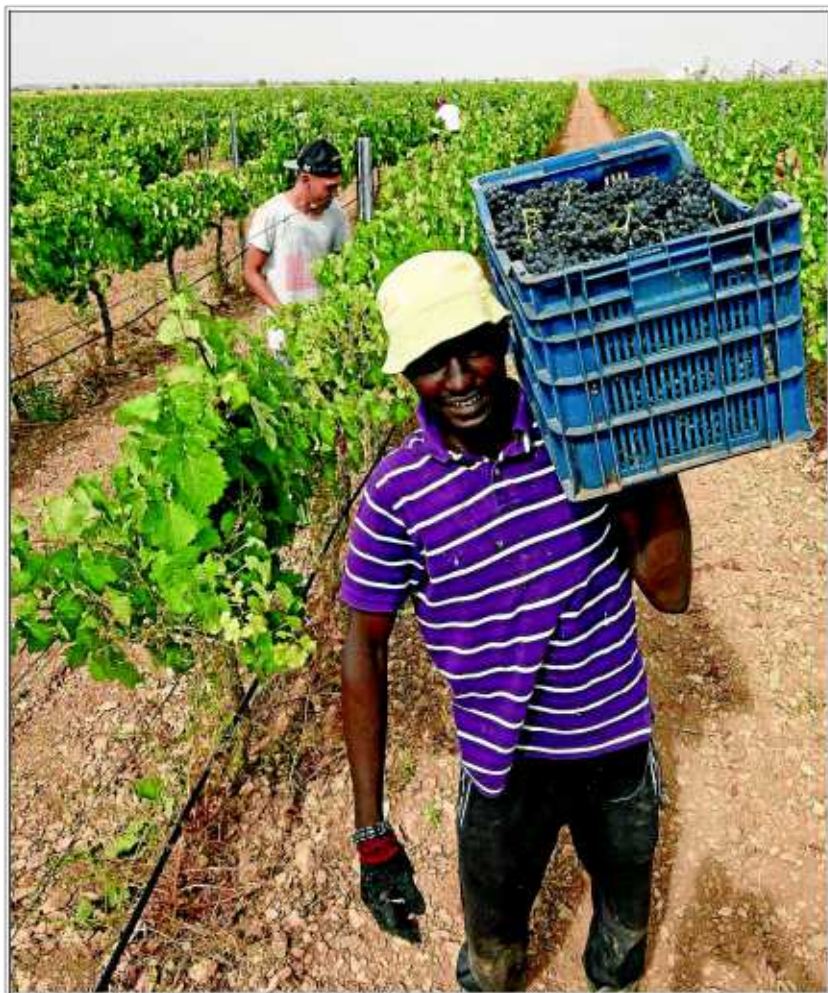
MASIA FREYÉ

PENEDÈS





Sumari



Terra, font de vida

El debat sobre el preu de la terra **4-6**

"La mecanització ens empobreix"

Entrevista a Isabel Vidal (JARC) **8-9**

L'aposta per la biodinàmica

Un pas més en l'agricultura ecològica **10-11**

Innovadors radicals

Cada cop més cellers elaboren fora de denominació d'origen **12**

Pensar el futur del territori

La diversificació de l'activitat agrícola a la vinya **14-15**

I vosaltres què hi teniu a veure?

Per Jordi Alcover i Sílvia Naranjo **16**

Verema a preu de saldo

La revolta pel preu del raïm **17**

"Només amb una DO s'aconsegueix el prestigi"

Entrevista a Salvador Puig (Incavi) ... **18-19**

Evolució i canvi climàtic

Com s'hi ha d'adaptar la vinya **20-21**

El mapa de les DO catalanes

Les principals dades de les 12 DO ... **24-25**

Carles Xuriguera i Romina Ribera

Tast de 7 vins i escumosos **26-30**

"Hem de creure en nosaltres"

Entrevista a Tomàs Cusiné **32-33**

Allotjaments amb DO

Cellers, hotels i cases rurals **34-35**

La Guia de Vins de Catalunya

Nova edició de la Guia de Vins **36-38**

Editorial

Cati Morell / cmorell@elpuntavui.cat



El preu és cosa de tots

El debat sobre el preu del raïm, el valor de la terra, i el preu del vi sorgeix quan els pagesos surten al carrer i llencen les caixes de raïm acabat de collir a les portes de les empreses elaboradores o del consell regulador. El pagès és el nostre veí, el cosí, l'amic que viu de la terra. És aquell que ens trobem al mercat i que ens diu que les pomes o els préssecs que porta "són de casa". El pagès és aquell que durant tot l'any cuida el cep i la vinya perquè els elaboradors en facin el millor vi, perquè el millor vi, no cal enganyar-se, es fa a la vinya.

Quan les empreses elaboradores s'estanquen en els preus que paguen als pagesos, o encara més, quan les empreses elaboradores tornen als preus de finals del anys 90, com ha passat en l'última verema del cava, el sector agrari evidencia que té un problema. N'hi ha que diuen que el problema és d'excedents i en culpen el Ministeri d'Agricultura perquè va incrementar les hectàrees de vinya per a cava ignorant les recomanacions que arribaven del consell regulador. Però la influència d'altres factors no es pot obviar en una crisi tan profunda, on tots hem de fer autocrítica. Independentment dels canvis que els pagesos i elaboradors han d'anar introduint al sector, el consumidor és una peça clau perquè amb les decisions que prenem quan comprem, incidim inevitablement en la feina que fan totes les persones que hi ha darrere.

Volem tenir la vinya ben cuidada i bonica per poder anar a passejar i tenir paisatges agradables, volem que el pagès cobri el raïm a un preu just, volem anar a comprar i trobar vins a preus assequibles i volem anar al restaurant i beure vins francesos o riojas. Això no s'aguanta. Si volem que el vi català sigui vi de qualitat que permeti als elaboradors i pagesos viure dignament, hem d'estar disposats a pagar preus dignes per les ampelles de vi que consumim. Si volem que les vinyes estiguin cuidades i no acabin abandonades o convertides en polígons logístics, hem d'estar disposats a consumir vi català. Com a consumidors, hem de ser exigents, però també amb nosaltres mateixos.



HERMES COMUNICACIONS SA

President: Joaquim Vidal i Perpinyà.

Consell d'Administració: Lidia Vidal i Juventench (vicepresidenta), Eduard Vidal i Juventench, Esteve Colomer i Font i Joan Vall i Clara.

Consell de lectors: Feu-nos arribar les opinions, els suggeriments i les consultes que desitgeu sobre el nostre projecte editorial i els nostres productes a consellectors@elpuntavui.cat. Tots els contactes rebran resposta de la direcció.

Coordinació i edició del suplement: Taempus Comunicació

EL PUNT AVUI+

Edita: Hermes Comunicacions SA
http://www.elpuntavui.cat
972 18 64 00
Güell, 68. 17005. Girona

Conseller delegat: Joan Vall i Clara.
Direcció Comercial: Maria Àngels Taulats.
Webs i Sistemes: Josep Madrenas (director),
Joan Sarola (Sistemes) i Ramon Buch (Disseny).
Recursos Humans: Miquel Fuentes.
Administració: Carme Bosch.
Producció i Logística: Lluís Cama.



Terra, font de vida

CATI MORELL



De les més de 42.000 hectàrees de vinya que hi ha a Catalunya, 16.637 es concentren al Penedès, sota diferents DO

● El jaciment ibèric de la Font de la Canya, ubicat a Avinyonet del Penedès, situa els orígens de la vinya a Catalunya a la zona del Penedès en l'època dels ibers. En aquest espai es conserven sitges per emmagatzemar la producció agrícola i s'hi han trobat restes de ceràmica fenícia i etrusca, i peces de bronze que molt possiblement venien del centre d'Europa. Des d'aleshores ha plogut molt i els pagesos han passat moltes sequeres, han perdut collites i han celebrat grans veremes.

Malgrat tot, tots els estudis coincideixen a remarcar que en aquesta zona mai no hi havia hagut tanta vinya com ara. De les més de 42.000 hectàrees de vinya que hi ha a Catalunya, 16.637 es concentren al Penedès, on es cultiva vinya sota el parai-gua de la DO Penedès, la DO Cava, la DO Catalunya i també fora de DO. Però hi ha altres zones com la Terra Alta o l'àrea de Tarragona on hi ha 6.000 i 4.000 hectàrees de vinya respectivament. La resta de vinya està repartida en petites concentracions que són l'origen dels altres set consells reguladors que hi ha al país.

La proliferació de la vinya i l'empenta de la indústria del vi ha estat un dels motius pels quals s'ha pogut mantenir al llarg dels anys l'agricultura com un model de vida en algunes zones de Catalunya sotmeses a la pressió d'un món cada vegada més industrialitzat, més globalitzat i més desconnectat de la terra.

El turisme rural i la recuperació del turisme del vi com una font de negoci per als cellers i d'oferta d'esbarjo per als clients ha obert una porta en

El debat sobre el preu del raïm, el valor de la terra i el preu del vi sorgeix quan les empreses elaboradores s'estanquen en els preus que paguen als pagesos. Aquest any, el preu del raïm per a l'elaboració de cava ha centrat la campanya de la verema i ha posat sobre la taula el debat sobre el valor de la terra com a font de vida.

El pinyol més antic

El jaciment de la Font de la Canya, descobert l'any 1997, ha estat un dels espais investigats per arqueòlegs i historiadors interessats en els orígens del vi a Catalunya. En aquest espai, s'han mantingut obertes les investigacions a diferents ritmes al llarg dels últims vint anys. I, recentment, ha esdevingut un referent després del descobriment d'un grapat de pinyols carbonitzats i mineralitzats que representen el conjunt més antic i més important de Catalunya.



Un cep en el moment del brot en una vinya del Baix Penedès.

els últims anys a tornar a la terra des de la ciutat assumint aquest paisatge com un entreteniment i sense entendre ni escoltar la complexitat d'un sector que, erròniament, es percep com a prescindible des de les urbs. En algunes enquestes realitzades en escoles de ciutats catalanes, els nens expressen de forma natural que no senten necessitar la figura del pagès o el pastor de forma habitual. I en algun cas consideren que el podrien arribar a necessitar un cop a l'any. La desconexió mental entre la vida de la ciutat i la vida del camp es confirma com un buit de comprensió sobre el sistema productiu del sector agroalimentari, i això engrandeix una bombolla que porta el consumidor a buscar el millor





C. MORELL

preu sense plantejar-se qui hi ha darrere de les etiquetes dels productes que compra. Amb la crisi del preu del raïm i amb una generació de pagesos relativament joves interessats a impulsar un nou model dins el negoci del vi s'ha produït un xoc frontal de models. El consumidor vol comprar vins a preus baixos i l'empresa elaboradora està disposada a oferir aquest producte i, amb aquest matrimoni d'interessos, el pagès –que és l'ànima d'una de les baules més importants del procés– és considerat, en canvi, la menys valorada.

Josep Maria Albet, propietari del celler Albet i Noya, ha estat un dels elaboradors que s'han pronunciat més obertament crítics amb la situació actual del sector del vi. Albet creu que durant molts anys, al sector dels escumosos, s'ha imposat “el model de les empreses grans que van liderar el sector del cava” i que dictaven el preu del raïm d'acord amb els interessos comercials de cada marca. Albet, però, confia en un canvi a curt termini. Creu que ara s'està impulsant un nou model des d'empreses mitjanes i petites que tornen a donar valor a la terra, que recuperen la idea del pagès com l'home que viu del fruit de la terra, i que creuen que el sector del vi pot garantir preus dignes per tota la cadena de valor.

Però, quin és el valor de la terra? Quin és el preu digne per a un quilo de raïm? Mentre que zones com el Priorat o Montsant han vist com el valor de les vinyes ha crescut de forma exponencial fruit de la revaloració dels seus vins en el mercat internacional, en el cas del Penedès o Alella, la proximitat amb Barcelona, les bones comunicacions i les facilitats d'accés han convertit aquestes zones agrícoles en l'aposta d'empreses immobiliàries que han obert les portes a urbanitzacions de luxe i alt standing en el cas del Maresme, i a la instal·lació de polígons logístics per servir als ports de Barcelona i de Tarragona, en el cas del Penedès. Altres zones vinícoles com l'Empordà o el Priorat s'han salvat d'aquesta pressió per la seva ubicació o les dificultats de comunicació amb les zones de serveis logístics.

“

El consumidor busca el millor preu sense plantejar-se qui hi ha darrere de les etiquetes dels productes que compra



Institut FP
Enoturisme
Catalunya

NOVETAT

ESPECIALITZA'T EN UNA PROFESSION DE PRESENT I DE FUTUR

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE GUIA D'ENOTURISME



Formació turística
especialitzada en
l'enoturisme



Modalitat DUAL
1000 hores de pràctiques
remunerades



Mòduls en **sommelieria**
i coneixement de les
DO catalanes



El preu del raïm

Amb preus que ronden els 30 cèntims per quilo de raïm, els pagesos del cava han tancat aquest any una verema agredolça. Després de collir un dels raïms més bons i més sans de les últimes campanyes, han vist com baixava el rendiment esperat de forma considerable respecte a l'any passat o l'anterior. Els preus han tornat als barems de finals dels 90. L'oferta és molt elevada, les produccions són altes i les empreses més grans mantenen les dinàmiques de posar a davant els interessos comercials. La crisi del preu del raïm, però, ha posat sobre la taula un altre debat: el del valor de la terra.

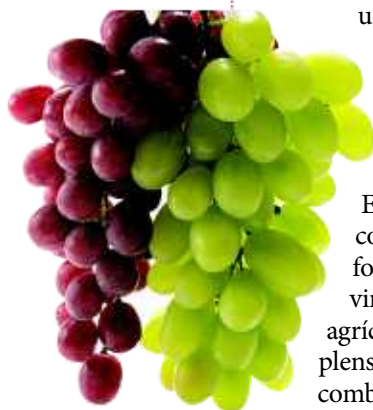
Amb la reducció del preu del raïm, el pagès es planteja seriosament la venda de les vinyes i la transformació del que ha estat la seva font de vida en polígons industrials que poden transformar i desfigurar el paisatge d'algunes de les zones més boniques del país.



Uns gotims de raïm en procés de maduració en una vinya de Collserola. E. MAGRE



Plataformes ecologistes han dedicat anys al debat sobre la necessitat de conservar el patrimoni agrícola



La crisi econòmica del 2007-08 va frenar les amenaces sobre el sòl agrícola, però amb la revifada econòmica dels últims anys, s'ha tornat a despertar un mercat que només havia quedat adormit. Des de plataformes ecologistes com Bosc Verd, No fem el CIM o el CEPVi han dedicat anys a obrir debats sobre la necessitat de conservar el patrimoni agrícola com un valor importantíssim en un món cada vegada més tecnològic i industrialitzat, i han acompanyat iniciatives com les Cartes del Paisatge com una fórmula per posar preu al paisatge vitivinícola, i ajudar a entendre'l no només com a espai de negoci, sinó també com un dret dels ciutadans. Les regions agroalimentàries a prop de les grans ciutats són, des d'aquest punt de vista,

una inversió de futur com a pulmons verds, reserves de qualitat de vida i una garantia de prevenció davant l'amenaça de grans incendis cada vegada més incontrolables.

El baix preu del raïm és un dels condicionants que alimenta de forma clara l'abandonament de la vinya i la reconversió de les zones agrícoles en industrials, o en camps plens de males herbes que fan de combustible en el moment del foc. Des dels sindicats de pagesos ja s'ha denunciat en repetides ocasions la necessitat que l'administració entengui el sòl agrícola com a sòl productiu i no com una simple reserva per on fer créixer la trama urbana de pobles i ciutats, les infraestruc-

tures o reconvertir per a l'aprofitament dels sectors industrial i de serveis.

Des del Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat no es tanquen les portes a nous models. De fet, el Penedès, aprofitant la redacció del nou pla d'ordenació territorial de la vegueria, va posar sobre la taula el debat sobre la possible re-

El sòl agrícola com a reserva

Durant molts anys, els urbanistes han entès el sòl rústic o sòl agrícola com la reserva que els permetia mantenir l'elasticitat en la trama urbana, en la incorporació de noves infraestructures o en l'ampliació del sòl industrial o de serveis. Des del punt de vista dels planejadors no s'ha tingut prou en compte el sòl agrícola com un espai productiu per protegir, sinó que s'ha utilitzat com l'esponja que permetia créixer en altres sectors. Ara, amb el canvi climàtic i la saturació de la contaminació, els pulmons verds que ofereixen els espais agrícoles es miren amb uns altres ulls. Les necessitats canvien i els pagesos reclamen que des de l'urbanisme també canviï la mirada sobre un sòl vital per l'economia, el paisatge i la qualitat de vida.

cuperació de vinyes requalificades com a sòl industrial que no s'hagi desenvolupat en un termini de temps prudencial. De moment, la proposta no ha estat desestimada i, cada vegada, té més adeptes que veuen en l'agricultura una garantia davant de futures crisis econòmiques i com a model de qualitat de vida i de paisatge.

Actualment, la indústria agroalimentària catalana pot incidir en un 15% del PIB català, una xifra que des d'Unió de Pagesos consideren que no es pot menysprear.

Sindicats i patronal coincideixen en el diagnòstic. El model actual té un problema greu: no pot ser que el pagès que viu del raïm hagi d'acabar venent per sota del preu de cost. Però, divergeixen a l'hora de dibuixar el camí que s'ha de seguir.

Des d'algunes empreses i consells reguladors es vol impulsar la incorporació dels viticultors a la vinicultura. Però hi ha pagesos que consideren injust haver d'assumir una part del procés que no volen fer perquè els elaboradors no volen pagar un preu just. Asseguren que ells saben treballar la terra i això no ha d'anar directament lligat a saber fer vi. Altres empreses consideren que la clau és en el preu final del producte i confien en la promoció del vi català com a porta de llançament per poder pagar un preu just per la matèria primera. El sector del vi, però, és conscient que durant molts anys s'han fet trampes al solitari i que, potser, ha arribat el moment de posar ordre. Ara joves i sèniors han de seure davant del mirall i obrir els ulls.



VINYES
DELS
ASPRES

Pur Empordà



Isabel Vidal. Cap sectorial de la vinya del sindicat JARC

“La mecanització ens ha acabat empobrint”

CATI MORELL

Isabel Vidal, davant una de les vinyes que cultiva seguint els principis de l'agricultura ecològica i biodinàmica.

☞ CATI MORELL



El canvi serà lent i serà beneficiós sobretot per als joves pagesos que poden assumir projectes a llarg termini

● És la cap sectorial de la vinya al sindicat Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC). L'any 2011, a la seva finca, va fer el pas cap a la producció ecològica i recentment encara n'ha fet un més introduint-se en la viticultura biodinàmica. Creu que el model de l'agricultura ecològica s'acabarà imposant a la viticultura perquè el consumidor cada dia és més exigent i el vi no és un producte de primera necessitat.

Estem davant un moment interessant al sector. Venen canvis i hi ha pagesos que aposten per convertir-se en elaboradors per incrementar el marge de guanys. Ho veu com una oportunitat?

Totes les produccions acaben en una ampolla de vi. Que cada pagès elaborés el seu vi a partir de la seva collita és com un ideal, però ho veig impossible no només per qüestions materials, sinó també perquè hi ha pagesos que no volen ser elaboradors. El model que aposta per la introducció del pagès al procés d'elaboració ajudarà a dibuixar un nou escenari, però el procés del canvi serà lent i serà beneficiós sobretot per als joves pagesos que poden assumir projectes a llarg termini.

Quina és la part més difícil per fer el salt?

El salt és relativament fàcil de fer quan ets un petit celler que fas fins a 10.000 o 15.000 ampolles perquè t'ho pots fer tot a casa i tu mateix ets el responsable de tot el procés. El

problema és quan fas el salt per elaborar moltes més ampolles. Aleshores necessites contractar personal i aquesta és la part més complicada perquè has de canviar l'estructura. Aquest pas és una decisió personal de cadascú i totes les opcions són res-



pectables. Ningú no s'equivoca en aquestes decisions.

Veu la necessitat de trencar amb el model que s'ha mantingut en els últims quaranta anys?

Sí. El camí és molt llarg però s'ha de fer. Això no vol dir que tots els pagesos ens haguem de convertir en elaboradors. Jo, sense anar més lluny, soc molt feliç fent exclusivament de pagesa, tot i que crec que obrir la porta a noves oportunitats i que els pagesos tinguin la capacitat d'elaborar vins de qualitat també ha de ser molt emocionant. Cada part del procés del vi és gratificant. Les collites, les veremes... El més important és trencar amb un model on hi ha tanta gent que depèn de les decisions de només tres marques.

Quants quilos de raïm es destinen actualment a la DO Cava?

En aquest moment hi ha aproximadament 325 milions de quilos de raïm que es destinen a la DO Cava.

Hi ha moltes famílies darrere...

Hem de ser capaços d'entendre el potencial que tenim cada un de nosaltres. I això passa també amb les cooperatives. S'han d'apoderar perquè en el canvi de model tenen un paper clau. S'han de creure el que fan i obrir la porta a nous processos de qualitat. Tenen una gran diversitat i ho poden tenir tot, si volen. Tenen gent molt bona, tenen molts tipus de parcel·les, moltes varietats, i molts models de viticultura. Però crec que encara funcionen amb una mentalitat petita i acaben embolicats en la guerra de preus al lineal, quan podrien donar valor a vinyes velles, varietats recuperades, etc.

Mentre no s'aconsegueix tot això, quines opcions hi ha per al sector?

Mentrestant, hem de pactar amb les empreses grans que fins ara han controlat el mercat. No hi ha gaires més opcions. Hem d'apostar pel canvi de model però sense fer saltar res pels aires perquè ens hi va molt. El canvi serà molt lent.

Vinya i ecosistema

Des del punt de vista de la viticultura ecològica i biodinàmica, la vinya dona vida a tota una diversitat de plantes i insectes que es relacionen i converteixen aquell espai en un organisme viu i constantment canviant. Entenent i respectant la vinya com a organisme viu, i assumint que no hi pot haver un creixement exponencial de les produccions és com el pagès assumeix el seu paper davant el cep.

El model de viticultura que s'ha aplicat a Catalunya en els últims 40 anys s'ha esgotat. Segons Isabel Vidal, s'han de buscar alternatives que permetin al pagès viure de la vinya sense castigar la terra, perquè la terra és clau per mantenir les vinyes. Per això, Vidal creu que el pas cap a la producció ecològica és inevitable.

producció ideal per garantir una llarga vida al cep i poder gaudir de veremes sanes. En aquest moment, hi ha empreses disposades a pagar el preu que costa el raïm produït d'aquesta manera perquè permet expressar més bé les característiques de la varietat i del sòl del qual prové.

Creu que el consumidor està preparat per entendre que aquest tipus de cultiu obliga a fer vins més cars?

A vegades penso que el consumidor es mou per modes perquè sembla que cada vegada hi ha més productes sostenibles. El vi no es pot tractar com un producte de primera necessitat... però hi ha moments que també veig que hi ha consumidors que busquen el vi per preu. Mentre que hi ha un consumidor que està molt conscienciat i crec que gairebé podem dir que és militant de la producció sostenible i demana vins ecològics provinents de cellers compromesos en la reducció de la petjada de carboni encara que siguin més cars, també hi ha un consumidor que no ha fet el canvi encara. En una de les ponències de la conferència internacional EcoSostenible Wine, Miquel Torres va explicar que, en alguns casos, les pràctiques pròpies de la viticultura ecològica afavorien un increment de la petjada de carboni. I això em va fer pensar molt... Encara hem de continuar treballant per perfilar el model que sigui respectuós i això segurament volrà dir renunciar a créixer exponencialment.

Aquesta és l'essència de la biodinàmica.

El principi de la biodinàmica és entendre la finca com l'organisme que és i intentar fer-la sostenible en el sentit més estricte. En el meu cas, com que la meua finca és poc productiva jo he optat per deixar que cada cep s'expressi. Per tant, els pòds de la manera que diu la planta... Crec que la mecanització de la vinya, en el fons, ens ha acabat empoïbrint com a pagesos. Ara veiem clar que el model s'ha esgotat i que hem de canviar. El canvi serà lent però és absolutament necessari. I si hi ha joves que s'incorporen com a elaboradors ho han de fer perquè volen, no pels diners.

“

Hi ha un consumidor molt conscienciat i crec que gairebé podem dir que és militant de la producció sostenible

Quan va fer el pas cap a l'agricultura ecològica, què va notar a la vinya?

En aquell moment ja no utilitzava pràcticament herbicides ni adobs químics, ni feia servir algunes de les eines de l'agricultura convencional, però quan hi vaig entrar de ple vaig començar a veure que a la finca hi tornava a haver erugues, llagostes, marietes i que la coberta vegetal que conservo s'omplia d'una gran diversitat de plantes, i no només de les ravenisses que omplen les cobertes compactes típiques de la viticultura convencional.

És veritat que la introducció de la viticultura ecològica comporta una reducció de la producció anual?

Depèn molt de cada vinya. Quan fas viticultura ecològica certificada diuen que la producció pot baixar fins a un 20%, però quan treballes amb sòls pobres i amb tècniques de control de producció potser no es nota tant el canvi. L'objectiu és trobar l'equilibri que ens permeti garantir que la vinya farà la

CELLER GERISENA



CELLER GERISENA. Ctra. de Roses, s/n 17780 Garriguella (Girona) T. 972 530 002 · Fax 972 531 747 www.cellergerisena.com e-mail: info@cellergerisena.com



Un pas més en l'agricultura ecològica

Les banyes de vaca són els recipients on es posen els fems que s'enterren a la tardor i es desenterren a la primavera per fer els tractaments de la vinya. C. MORELL

CATI MORELL

● Evitar de forma estricta els herbicides, pesticides i fertilitzants i fonamentar la cura de la terra en l'elaboració de preparats i nutrients d'origen vegetal o animal, prioritzar la diversitat per mantenir l'equilibri i alimentar la terra perquè la terra ens alimenti. Aquesta és una de les pràctiques que incorpora l'agricultura biodinàmica com a mètode per tenir cura de la vinya eliminant els tractaments sintètics i químics i procurant trobar l'equilibri que permeti ser respectuós amb la capacitat de la terra per crear vida. Les tècniques de l'agricultura biodinàmica no són noves. Les va descriure el pensador i filòsof austríac Rudolf Steiner a principi del segle XX davant la problemàtica que havien detectat alguns pagesos polonesos preocupats per la falta de vigor de les seves terres després de la introducció de les pràctiques de l'agricultura intensiva. Segons Steiner, la biodinàmica permetia recuperar l'equilibri perdut en el moment que la influència de l'home sobre la terra retornava a la seva mesura natural. L'eliminació de productes químics i sintètics era el primer pas per evitar la mort de la terra, i per fer-ho es buscaven alternatives vegetals o naturals que reequilibraven els conreus i evitaven les plagues.

Steiner buscava l'harmonia entre l'home, les plantes i els animals per aconseguir revitalitzar el sòl i treure'n el fruit que servia d'aliment. Es tracta de fer un pas més en la producció ecològica i apostar per vinyes que actuen com a organismes vius. Per això, els cellers i viticultors que practiquen la biodinàmica, a més de fer agricultura ecològica, introdueixen els animals a les vinyes (ovelles i cabres) que s'alimenten dels pàmpons abans de l'inici de la maduració del raïm i alhora introdueixen adob natural al camp; eviten l'ús de tractaments amb metalls pesants permesos en l'agri-

L'agricultura biodinàmica busca el respecte a l'entorn per recuperar el vigor de la terra i fruits vius i plens de nutrients

cultura ecològica i elaboren els seus propis tractaments a partir d'infusions i decocions de plantes per evitar plagues; elaboren un compost animal i vegetal que serveix d'aliment per a la terra i les plantes, amb fems enterrats durant mesos a l'interior d'unes banyes de vaca; i mantenen les cobertes vegetals espontànies per aconseguir sòls més esponjosos.

Els cellers asseguren que aquest treball té una influència directa sobre la qualitat del raïm, i es reflecteix en la personalitat i complexitat dels vins. Cada vegada són més els cellers que s'incorporen a aquesta disciplina i cada vegada són més els consumidors que aprecien la diferència dels vins elaborats a partir de vinyes biodinàmiques. Tant és així que ja hi ha viticultors especialitzats en processos de cultiu biodinàmics, cosa que els permet ser més respectuosos amb l'entorn i assolir preus més dignes per quilo de raïm.

En un moment en què el canvi climàtic permet evitar algunes de les plagues més importants generades per excessos d'humitat, l'agricultura ecològica i biodinàmica s'obre pas entre les tendències apreciades pel consumidor. La voluntat del consumidor de fugir dels processos químics i comprar productes naturals, sans i respectuosos amb l'entorn és una moda que ha vingut a quedar-se. I de l'agricultura biodinàmica neixen vins que connecten el consumidor amb la natura i el respecte amb el medi ambient.

En plena emergència climàtica aquest



missatge és esperançador per a un sector que el consumidor sempre ha vist connectat amb processos naturals però que durant molts anys ha abusat dels productes sintètics i químics per aconseguir millorar els rendiments de producció.

LA INFLUÈNCIA DE LA LLUNA

Si antigament els pagesos es regien per la posició de la Lluna a l'hora de prendre determinades decisions al camp, en l'agricultura biodinàmica la posició de la Lluna és fonamental per a la presa de decisions. "Si la Lluna és capaç de determinar com són les marees, com no ha de ser capaç d'influir en una petita ampolla de vi o el desenvolupament d'un cep acabat de plantar?", s'interpel·len els viticultors.

Així, els viticultors biodinàmics es regeixen per un calendari propi, creat a partir de les posicions de la Lluna, que divideixen l'any en dies flor, fulla, fruit i arrel. Els dies flor són aquells en què no s'ha d'intervenir en la planta perquè pugui anar desenvolupant el seu fruit. A més, al celler són els dies més neutres per apreciar els sabors. Els dies fulla són dies per regar la vinya als llocs on es fa. A Catalunya, la vinya encara és majoritàriament de secà,



L'eliminació de productes químics era el primer pas per evitar la mort de la terra i reequilibrar els conreus



“

Els viticultors i elaboradors biodinàmics segueixen el calendari per determinar les tasques a la vinya i al celler

tot i que alguns cellers estan introduint ja sistemes de reg artificial per fer front a les sequeres cada cop més llargues de l'hivern i la primavera. Els dies fulla també són bons per fer tastos de vins negres, rosats i escumosos. Els tastos de blancs en dies fulla no estan gaire recomanats.

Els dies fruit són els millors per collir. Per començar la verema o per distribuir la recol·lecció, segons les necessitats de cada

varietat. Aquests també són els millors dies per tastar. I els dies arrel són ideals per a les feines de la poda. El calendari biodinàmic recomana descartar els tastos en aquests dies, ja que hi ha una tendència que es marquin molt els tanins i que desapareguin les notes florals i de fruita.

Els viticultors i elaboradors biodinàmics segueixen el calendari per determinar cada una de les tasques i intervencions

que es fan a la vinya i al celler, amb l'objectiu d'aconseguir la màxima expressió de les varietats utilitzades en l'elaboració dels seus vins. La influència de la Lluna i la situació dels planetes en el sistema solar ofereix obrir la ment a una nova dimensió on l'home recupera la seva mesura en la immensitat i pren consciència de la petitesse davant la terra, una de les premisses que pregonava Rudolf Steiner.

171362-1216036Q

COSTERS DEL SEGRE

Denominació
d'Origen

costersdelsegre.es

Set paisatges.
Un origen

Amb la col·laboració de



Generalitat
de Catalunya



Unió Europea
Fons europeu agrícola
de desenvolupament rural
Europa invierte en las zonas rurales

Amb el suport de



WINE-MODERATION.COM
2019-2024

Un tast de vins de la
DO Montsant.
CATI MORELL



Beure vi català, una solució als aranzels de Trump

La Generalitat preveu el consum intern i de proximitat com una mesura per compensar les conseqüències de la política comercial americana

ACN



El sector del vi és, després del de l'oli, el més afectat per les noves mesures comercials aplicades als Estats Units

● La consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, ha reclamat recentment al govern espanyol que engegui la "via diplomàtica" al més aviat possible contra els aranzels anunciats pels Estats Units sobre productes agroalimentaris. El sector del vi és, després del de l'oli, el més afectat per les noves mesures comercials que han posat en marxa des dels Estats Units, en un moment en què s'exporta vi català per valor superior als 27 milions d'euros anuals. Després de reunir-se amb la Taula Agrària, Jordà va afirmar que, davant d'una "guerra comercial" com aquesta, anirà junt amb el ministre d'Agri-

cultura per "reivindicar on s'hagi de fer que sigui la diplomàcia europea que actui", ja que des de la Generalitat no es pot fer una altra cosa. Si els aranzels s'apliquen, es calcula un sobrecost de set milions d'euros en el cas del vi, cosa que afectarà les campanyes de màrqueting i promoció i, evidentment, les xifres finals de facturació.

Jordà es va reunir a principi d'octubre amb les organitzacions agràries representades a la Taula Agrària en una trobada extraordinària per valorar l'anunci d'aranzels a les importacions europees per part de Donald Trump. La consellera va explicar que en cas que aquests aranzels s'apliquen, el sector de l'oli serà el més afectat a Catalunya, però el del vi anirà darrere, amb xifres molt importants. La nova nor-

mativa suposarà un increment del 25% respecte a l'aranzel actual de 6,3 cèntims per litre i afectarà els vins tranquils de graduacions inferiors a 14% d'alcohol, comercialitzats en recipients de menys de dos litres.

De moment, per fer front a la nova situació, Jordà ha afirmat que des de la Generalitat s'intentarà millorar "encara més" la coordinació de les accions que es desenvolupen entre la Promotora d'Exportacions Agroalimentàries Catalanes (Prodeca) i Acció, com són l'obertura de nous mercats d'exportació, per intentar compensar les conseqüències de les mesures nord-americanes. Ha reconegut que si acaben aplicant-se, els aranzels provocaran un "greuge dins la UE" situant altres països exportadors en millors posicions respecte a Catalunya. Per això, és important, segons ella, "intensificar" totes les accions que ja s'estan fent amb Prodeca i Acció.

De tota manera, des del govern de la Generalitat ja s'apunta que l'increment de les xifres de consum intern també poden ser un pal·liatiu per a la situació que generarà la política comercial de Trump. Per això, Jordà va fer una crida al consumidor català perquè consumeixi productes propis, a partir de la conscienciació de la gran qualitat dels productes agroalimentaris produïts al país. De fet, els elaboradors catalans exporten un 70% de la producció.

ELS ESCUMOSOS EN QUEDEN FORA

El cava i els vins escumosos de la resta de la UE queden fora de la mesura anunciada per Trump. Precisament, després del boicot al cava que les empreses catalanes van patir a principi del 2000, petites i mitjanes empreses del sector dels escumosos catalans van decidir obrir mercat per als seus escumosos fora de l'Estat. En aquest moment, el cava exporta vins per valors superiors als 55 milions d'euros.



Descobreix els nostres vins

14 marques de vins amb D.O.
70 referències de marca pròpia
17 regions vinícoles



Contacte amb els nostres experts:
sumillers@gmfood.es

GM **GROS MERCAT**
cash&carry
només professionals

www.gmcash.es | @GMcashProfesional



Una vinya,
envoltada d'arbres
en un municipi del
Penedès.
CATI MORELL



Pensar el futur del territori



On la viticultura
es manté activa
dins la indústria
del vi és més
fàcil defensar el
sòl agrícola

CATI MORELL

● Des de la iniciativa privada s'ha impulsat al Penedès un grup de treball per iniciar una reflexió sobre el futur del territori vitivinícola davant la reactivació de les amenaces de nous polígons logístics en espais agrícoles requalificats a industrials. L'arquitecte Pau Batlle, la paisatgista Soazig Darnay i la professora Montserrat Julià han iniciat unes converses en petit format per diferents pobles de la vegueria amb la voluntat de posar les bases d'una futura regió agroalimentària a les portes de Barcelona i recollir les impressions de la població motivada per la defensa de la personalitat del Penedès en la màxima dimensió. Els impulsors de la iniciativa reconeixen

Impulsen un grup de debat
sobre la consolidació d'una
regió agroalimentària a les
portes de Barcelona

que l'activitat vitivinícola del Penedès es concentra de forma clara a l'Alt Penedès, tot i que hi ha cellers i taques de vinya a les quatre comarques de la vegueria. Però destaquen projectes com el de Terra i Taula del Baix Penedès que es basa en la promoció d'un paisatge lligat a uns productes locals (des de la gastronomia es promou l'agricultura de productes autòctons), i també la influència de parcs naturals com el de Montserrat, el del Garraf o el parc del Foix o projectes com el del parc agrari de la Conca d'Odena, on hi ha un interessant creixement del conreu de cereals.

La paisatgista Soazig Darnay assegura que on és més fàcil defensar el sòl agrícola

és on la viticultura es manté activa com a part de la indústria del vi, "però cada dia és més important recuperar un sistema de distribució i compra que permeti garantir millores en el sistema de salut". Segons Darnay, si la població guanya en qualitat de vida, redueix l'estrès i gaudeix d'aliments de proximitat provinents de produccions ecològiques i respectuoses amb l'entorn, es redueix la despesa en salut del sistema sanitari.

A més, Darnay destaca que una regió agroalimentària a les portes de Barcelona és una inversió estratègica de futur per garantir l'alimentació en moments de crisi, per garantir un pulmó verd per al país i per millorar la qualitat de vida i el benestar de les persones que hi viuen o hi poden anar. Per desenvolupar aquestes reflexions juntament amb la població els impulsors han trobat el suport d'entitats com Unió de Pagesos o l'associació l'Empelt. Ells asseguren que hi ha un interès de la població i el fòrum de debat és ideal per garantir una proposta de consens del territori.



La diversificació com a valor de l'activitat agrícola a la vinya

CATI MORELL

● Els impulsors de la iniciativa sobre la futura regió agroalimentària del Penedès creuen que el nus dur de la concentració de les vinyes serà difícil de trencar per la instal·lació de noves infraestructures perquè els cellers no es traslladaran i l'enoturisme s'està imposant com una línia de negoci tant per als cellers com per a la iniciativa cultural. Quins són els

projecte de la regió agroalimentària apunten que la diversificació del sector agrícola pot ser un element positiu tant per a la conservació de l'activitat lligada a la terra com per enriquir propostes com ara l'enoturisme. Els visitants busquen paisatges contrastats, i les petites zones boscoses o els camps de presseguers a la primavera són bons reclams per a les persones que a més de conèixer els cellers i l'activitat vitivinícola volen gaudir del paisatge.



El préssec és una de les fruites que conviuen amb la vinya. ARXIU

espais agrícoles que corren perill? Les vinyes que queden aïllades o aquelles produccions que estan en mans de pagesos grans, a punt de jubilar-se o jubilats els fills dels quals no volen seguir l'activitat. Si l'única opció per als joves que s'haurien d'incorporar al negoci familiar és produir raïm en grans quantitats a baix preu i dependre de les marques que imposen el preu és molt complicat, segons Soazig Darnay, garantir la continuïtat. En aquests casos, perilla la conservació del sòl agrícola davant l'amenaça del sector industrial o les infraestructures.

En canvi, els impulsors del

satge. Com més ric i divers és el paisatge més potencial té des del punt de vista enoturístic. Si no, l'abandonament de la vinya pot arribar a ser un problema greu quant a la prevenció d'incendis o la conservació de la biodiversitat. Darnay assegura que l'aposta per l'agricultura és il·limitada en el temps perquè el conreu s'adapta a les necessitats alimentàries de cada moment mentre que la instal·lació de polígons logístics és una mirada de futur molt curta, ja que en un termini de 40 o 50 anys aquests polígons han quedat obsolets i la majoria de les empreses han desaparegut.





Opinió

Jordi Alcover / Sílvia Naranjo / guiadevinsdecatalunya@guiadevinsdecatalunya.com

Tast de vins en
unes vinyes de la
Terra Alta.
TERRA ENLLÀ



I vosaltres, què hi teniu a veure?

“

Si vosaltres, que sou el públic natural del vi català, no en compreu, no us podeu queixar després si quan aneu pel camp les vinyes són ermes

Encara que aquest és probablement el diari de distribució més capil·lar de Catalunya, és molt possible que molts dels lectors que sou de ciutat us feu aquesta pregunta. En efecte, podeu ser solidaris amb el pagès, amb la vinya, fins i tot podeu adoptar actituds compromeses a l'hora de comprar, però per quina raó sentiu tan llunyana la qüestió del preu del raïm i la identitat del vi?

Si us pareu a pensar, el sector del vi català només ara parla de l'argument del territori i de les varietats com a eina de valor, però molts cellers encara no han sortit de la zona del gaudi. Us sentiu distants perquè us han tractat –i encara ho fan– com a nens petits i capriciosos als

quals només importa el gaudi i la rendibilitat de la inversió en una ampolla de vi. “Disfrutar”, que diuen molts, carregant-se de passada un trosset de l'idioma. Són tots aquells que fan descripcions d'un vi impossible d'entendre, que us fan deixar d'escoltar a la segona frase, o que us volen donar lliçons d'anàlisi sensorial tant sí com no, perquè no tenen cap altre argument que aquest. Són els que us fan defensar-vos davant d'una copa de vi dient allò de “jo només sé si m'agrada o no m'agrada”.

Sentén, doncs, que la tesi que domina el mercat diu que els consumidors som lliures de triar i remenar, que no tenim cap responsabilitat sobre el que passa al

darrere d'un producte. Però què passaria si us parlessin de la vostra importància com a part del cercle que s'ha de completar? Si vosaltres, que sou el públic natural del vi català, no en compreu, no us podeu queixar després si quan aneu pel camp les vinyes són ermes; si compreu les ampolles de menys valor, tampoc no us podreu queixar que no té prou qualitat, perquè és un peix que es mossega la cua, atès que si no es venen els vins on el celler hi ha posat més esforç, el progrés de la qualitat s'atura; i si no doneu l'oportunitat a nous vins de noves varietats antigues que el vi català està recuperant des de fa uns anys, tampoc no es podrà completar el procés de reafirmació de la identitat de la vinya catalana.

Penseu quan compreu vi. També quan el beveu, perquè veureu que aquest famós gaudi es multiplica quan impliqueu el que hi ha per damunt del nas. No us deixeu portar per l'hàbit, exploreu, pronuncieu les varietats que els elaboradors us expliquen a les ampolles, i si us sona català, estireu-vos una mica; el camp no pot sobreviure sense que l'entengui una quantitat important de consumidors de ciutat, i la vinya no és cap excepció a aquesta norma.

Raïm a preu de saldo

Freixenet i Codorniu pacten una baixada del preu del raïm per sota del preu de cost i aboquen la pagesia del cava a una de les pitjors crisis

J.M.F.

El sector de la pagesia ha viscut una verema calenta. Manifestacions, assemblees al mig del carrer, tractorades... El desencadenant de tota la mobilització va ser a principi d'estiu l'anunci de Freixenet i Codorniu, les dues principals empreses que compren raïm per a l'elaboració de vi base per a cava, de situar el preu del quilo a mínims històrics: entre 30 i 35 cèntims d'euro, molt per sota del preu de cost.

Els intents dels sindicats agrícoles i fins i tot la mediació de la Generalitat per intentar que les dues marques fessin marxa enrere en el seu propòsit no han servit de res,



almenys per a aquesta verema. La supervivència d'un sector significatiu de la pagesia del Penedès depèn exclusivament d'aquestes dues marques grans, que sumen al mercat més de 200 milions d'ampolles.

L'excusa que posen per situar el preu del raïm a mínims històrics és l'excés d'oferta, un problema que també admeten en part els pagesos, tot i que darrere d'aquesta estratègia s'hi amaga la voluntat de continuar oferint al mercat caves a preus rebentats que sovint no arriben ni als dos euros al

supermercat. Els pagesos reclamen un pacte amb les empreses que proveeixen i un preu mínim garantit que els permeti no només cobrir costos sinó guanyar-se la vida dignament.

Si aquest acord no es materialitza en breu, avisen, la pagesia en aquesta DO corre un greu perill que es veu també amenaçat per la pressió urbanística per construir polígons industrials amb grans zones logístiques. Tothom reclama un pacte urgent, però ningú fa el primer pas.

Desenes de viticultors, en una de les concentracions de protesta aquest estiu a Vilafranca.

JARCL



Les grans empreses volen continuar venent cava a menys de dos euros l'ampolla



Girona Excel·lent

Segell de qualitat agroalimentària



SEGELLS 2018/2019

La Diputació de Girona, a través dels jurats de tast de Girona Excel·lent, ha reconegut setanta productes amb el segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent 2018/2019.

Consulteu-los al web
www.gironaexcellent.cat



Diputació de Girona



Salvador Puig

Director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi)

"Només amb una DO s'arriba al prestigi"

“

Jo crec que al territori català interessa molt saber l'origen, saber d'on prové el vi

CATI MORELL

● Al llarg de la seva carrera ha estat director general del Departament d'Agricultura, on va treballar en l'entrada en funcionament del Registre Vitivinícola de Catalunya. També ha treballat a la Secció de Viticultura i Producció Experimental de l'Incavi, que dirigeix des del gener de 2016. Ha fet una aposta decidida per la defensa dels consells reguladors com a eines indispensables per dotar el vi català de personalitat i prestigi.

Des de l'Incavi treballen per definir noves estratègies de futur.

Des de la primavera passada treballem en un projecte que ens ha de permetre definir estratègies per al període 2020-30. A l'estiu vam configurar quatre grups de treball amb quinze persones a cada grup: un sobre organització del sector, un sobre empresa i mercat, un sobre cultura del vi i comunicació i un últim sobre recerca i transferència. A la tardor farem la primera reunió per activar aquests grups i organitzarem jornades monogràfiques i durant el segon trimestre de 2020 s'exposaran les conclusions.

Per què serviran?

Seran les propostes estratègiques per donar resposta a les necessitats dels pròxims deu anys. Aquest treball es va començar amb la voluntat d'estar preparats davant de possibles situacions crítiques, i es va co-

mençar a treballar molt abans que explotés la crisi del preu del raïm.

Ajudarà a consolidar el vi català? Sí.

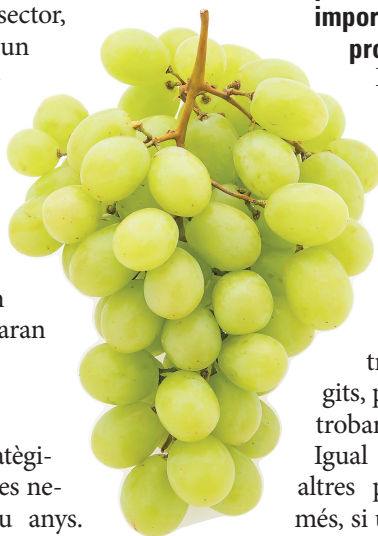
Igual que els consells reguladors?

El 90% del vi català està emparat sota el paraigua d'alguna denominació d'origen. A Catalunya, pràcticament totes les zones on es cultiva vinya tenen la possibilitat de treballar sota els criteris d'algun consell regulador, i això és vital perquè ens permet desenvolupar adequadament els conceptes de qualitat i origen.

Té més qualitat un vi amb DO?

Per començar, quan estàs davant d'un vi sense DO, com que no té auditoria no pot garantir l'origen.

Creu que el consumidor dona més importància a l'origen o a la producció ecològica?



Hi ha de tot. Però jo crec que al territori català interessa molt saber d'on prové el vi. Ja ho sabem que hi ha una petita part dels consumidors que donen molta importància al mètode d'elaboració i que trien vins sense sulfits afegits, però això també ho poden trobar emparat sota alguna DO. Igual que els vins ancestrals o altres productes emergents. És més, si un elaborador té una línia innovadora i diferent perquè li agrada experimentar pot comercialitzar aquests vins fora de la DO.



Però els consells reguladors han evolucionat poc, no?

Les DO han de tenir l'equilibri necessari per defensar la tipicitat, el *terroir*; però també les varietats i el vincle amb una manera determinada de fer el vi, amb els mètodes d'elaboració propis del territori. Si es dispersa excessivament el criteri, la DO perd sentit perquè no permet diferenciar el producte. És més, no és obligatori estar en una DO. Per tant, els elaboradors que volen fer productes que no encaixen amb la línia de la DO poden fer-ho des de fora.

Són aquests els que estiren el sector?

A vegades sí. Però la DO ha de buscar l'equilibri, i l'evolució s'ha d'anar plasmanent de mica en mica per garantir la diferenciació en el mercat.

Però en un mercat tan competitiu on hi ha tantes ampelles, no tenen més oportunitats de diferenciar-se els que fan vins més radicals?

La principal diferenciació al mercat són les DO. Tant aquí com al mercat internacional. A més, la DO aporta valor al producte. Un exemple clar el tenim al Priorat.

Però només n'hi ha una de Priorat...

Només amb una DO s'arriba al prestigi col·lectiu.



Salvador Puig, a l'entrada de la seu de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, a Vilafranca del Penedès.
CATI MORELL

La crisi del preu del raïm, el resultat de la politització de la gestió

Salvador Puig creu que és el consell regulador de la DO Cava qui ha de liderar el procés per reconduir la crisi del preu del raïm que ha esclatat aquest estiu després que el Ministeri d'Agricultura aprovés l'any passat incrementar el nombre de vinyes destinades a la producció de raïm per a cava a l'Estat espanyol, desatenent la recomanació de

la DO. Puig creu que la decisió del Ministeri respon únicament a la voluntat política del govern de l'Estat d'aconteixar els pagesos i elaboradors del País Valencià i, sobretot, d'Extremadura, que pressionaven per augmentar el nombre d'hectàrees de vinya destinades a la producció de raïm per a cava fora de Catalunya.

Ara, segons Puig, pot ser que s'hagi trobat una via per començar a encarrilar la situació si s'aposta clarament per reequilibrar l'oferta i la demanda, si el Ministeri compleix el pacte d'acceptar com a vinculant la recomanació del consell regulador de no continuar creixent en superfície. I l'administració, diu Puig, només ha d'acompanyar.

“

La DO ha de tenir l'equilibri per defensar la tipicitat, les varietats i el mètode

Nadal
experiències

Fincà Nadal de la Boadella
visita@nadal.com
Tel: +34 607 463 052
www.nadal.com

No et perdis cap novetat!
@nadalwines

Deixa't portar per l'essència de Nadal

Un celler envoltat de 100 hectàrees de vinya on descobrir els secrets de l'elaboració dels nostres escumosos i vins blancs nobles mentre vius una experiència inoblidable.



Les prospeccions de futur assenyalen un increment de les temperatures d'entre 1 i 2 graus els pròxims 50 anys



CATI MORELL

● La vinya catalana produirà menys raïm en el futur, i estarà ubicada en zones més altes. Però si els pagesos s'adapten a les condicions climàtiques, podran obtenir vins de gran qualitat, tot i que seran més cars. Aquestes són algunes de les conclusions que s'extreuen dels estudis i pronòstics de futur que s'han elaborat sobre els efectes del canvi climàtic a la vinya.

L'avançament de l'inici de la verema dels últims anys (en vint anys, la verema s'ha avançat uns quinze dies), l'increment de les temperatures (sobretot durant els mesos d'estiu), les maduracions més ràpides i sobtades i una pluviometria irregular són alguns exemples dels efectes del canvi climàtic que ja s'han fet palesos sobre la vinya. Les últimes onades de calor a Catalunya van provocar importants pèrdues en les collites del sud de Catalunya, com ara al Priorat i a la Terra Alta.

No és estrany, doncs, que els elaboradors s'hagin començat a fixar en les zones altes com a espai de conreu i que, en els últims anys, hagi començat a créixer el nom-

Evolució i canvi climàtic

En el futur la vinya produirà menys i estarà ubicada en zones més altes, segons els experts en recerca sobre la vinya i el vi

bre d'hectàrees de vinya en zones d'altura històricament humides. Paral·lelament, els pagesos han tornat a les varietats tradicionals, aparentment més resistents, i han començat a recuperar antics mètodes de conreu, menys intensius i amb produccions més baixes.

El cap de recerca de l'Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi), Xoan Elorduy, assegura que l'única opció per als pagesos és l'adaptació. L'Incavi treballa en estudis amb la recuperació de varietats tradicionals (carinyena, garnatxa, garnatxa blanca, xarel·lo...) i varietats minoritàries (picapoll, trepat...), així com en el redescobrim de varietats perdudes per afrontar els canvis que s'auguren en les condicions climàtiques. A hores d'ara, però, també hi ha estudis en marxa sobre encreuaments de varietats resistents a determinades plagues.

Les prospeccions de futur assenyalen un increment de les temperatures d'entre 1 i 2 graus al llarg dels pròxims 50 anys, amb una reducció de l'aigua de pluja i un increment notable de l'evaporació. Això obligarà a recuperar les plantacions en vas, amb ceps baixos i raïm collit a mà: menys pro-



LES XIFRES

50

En 50 anys, les temperatures pujaran entre 1 i 2 graus.

20

En 20 anys la verema s'ha avançat quinze dies.

ducció i més cara.

La paisatgista de l'equip interdisciplinari de recerca sobre turisme de la Universitat de París 1 Panteó-Sorbona, Soazig Darnay, també membre del Cepvi (Centre d'Estudis sobre els Paisatges Vitivinícoles), creu que, més que canvis sistemàtics en el paisatge, el canvi climàtic comportarà canvis culturals. "Les vinyes no desapareixeran, però hi haurà canvis en les varietats i, per tant, els vins seran diferents", diu Darnay. Això farà canviar la imatge que el consumidor tindrà sobre el paisatge associat als seus vins. Per tant, ella creu que el canvi climàtic posa en qüestió l'autèntica identitat del territori. Segons Darnay, els canvis en el paisatge ja s'han començat a notar en els últims quinze anys a través d'inversions de grans cellers que traslladen les plantacions a zones altes a la recerca de nits més fresques. Aquest canvi ha estat ben acollit socialment en vista de l'increment del risc d'incendis, ja que les vinyes són reconegudes com un autèntic tallafof. Però el cost de les produccions és més elevat, ja que creix el risc de pèrdua de la collita, que s'ha de situar en terrasses i això encareix el manteniment de la vinya i la verema.

VINS SELECTES DE L'ALT CAMP

CELLER COOPERATIU DE VILA-RODONA

CELLER COOPERATIU DE VILA-RODONA

Avinguda Enric Benet, 4 - Tel. 977 63 80 63 - 43814 Vila-rodona
www.copvilar.com

SANT JOSEP VINS PRESENTA:

GARNATXES AMB ESTIL DO TERRA ALTA

www.santjosepvins.com



D.O. TARRAGONA

D.O. TERRA ALTA

D.O. PLA DEL BAGES

D.O. Penedès

D.O. EMPORDÀ



montserrat

El supermercat de l'Empordà
Empuriabrava i Castelló d'Empúries

**Els millors vins
al nostre celler**

www.smontserrat.com



1



DO ALELLA

SUPERFÍCIE DE VINYA: 223 ha

VITICULTORS INSCRITS: 46

CELLERS INSCRITS: 9

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 800.000

VARIETATS:

Blanques: Pansa blanca o xarel·lo, chardonnay, chenin, garnatxa blanc, macabeu, malvasia, moscatell de gra petit, parellada, picapoll blanc i sauvignon blanc.

Negres: Cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, merlot, monastrell o morastrell, pinot negre, samsó o carinyena, sumoll negre, sirà i ull de llebre.

2



DO CONCA DE BARBERÀ

SUPERFÍCIE DE VINYA: 223 ha

VITICULTORS INSCRITS: 46

CELLERS INSCRITS: 9

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 800.000

VARIETATS:

Blanques: Chardonnay, chenin, garnatxa blanc, macabeu, moscatell de gra petit, moscatell d'Alexandria, parellada i sauvignon blanc.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa negra, merlot, monastrell, pinot negre, samsó o carinyena, sirà, trepat i ull de llebre.

3



DO COSTERS DEL SEGRE

SUPERFÍCIE DE VINYA: 408 ha

VITICULTORS INSCRITS: 525

CELLERS INSCRITS: 43

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 5.116.542

VARIETATS:

Blanques: Albariño, chardonnay, chenin, garnatxa blanc, gewürztraminer, macabeu, malvasia o subirat parent, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit, moscatell d'alexandria, parellada, riesling, sauvignon blanc, viognier i xarel·lo.

Negres: Cabernet sauvignon, cabernet franc, garnatxa tinta, garnatxa tintorera, garnatxa negra, carinyena o samsó, merlot, monastrell o morastrell, petit verdot, pinot negre, samsó o carinyena, sirà, trepat i ull de llebre.

4

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DO EMPORDÀ

SUPERFÍCIE DE VINYA: 1.756 ha

VITICULTORS INSCRITS: 287

CELLERS INSCRITS: 52

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 5.596.924

VARIETATS:

Blanques: Chardonnay, garnatxa blanca o lladoner blanc, garnatxa roja, gewürztraminer, macabeu o viura, malvasia, moscatell de gra petit, moscatell d'alexandria, picapoll blanc, sauvignon blanc i xarel·lo.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra o lladoner negre, merlot, monastrell, samsó o carinyena, sirà i ull de llebre.

5



DO MONTSANT

SUPERFÍCIE DE VINYA: 1.844 ha

VITICULTORS INSCRITS: 808

CELLERS INSCRITS: 69

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 6.228.997

VARIETATS:

Blanques: Chardonnay, garnatxa blanc, macabeu, moscatell de gra petit, pansal, parellada.

Negres: Cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, samsó o carinyena, merlot, monastrell o morastrell, picapoll negre, sirah i ull de llebre.

6



DO PENEDE'S

SUPERFÍCIE DE VINYA: 16.637 ha

VITICULTORS INSCRITS: 2.815

CELLERS INSCRITS: 150

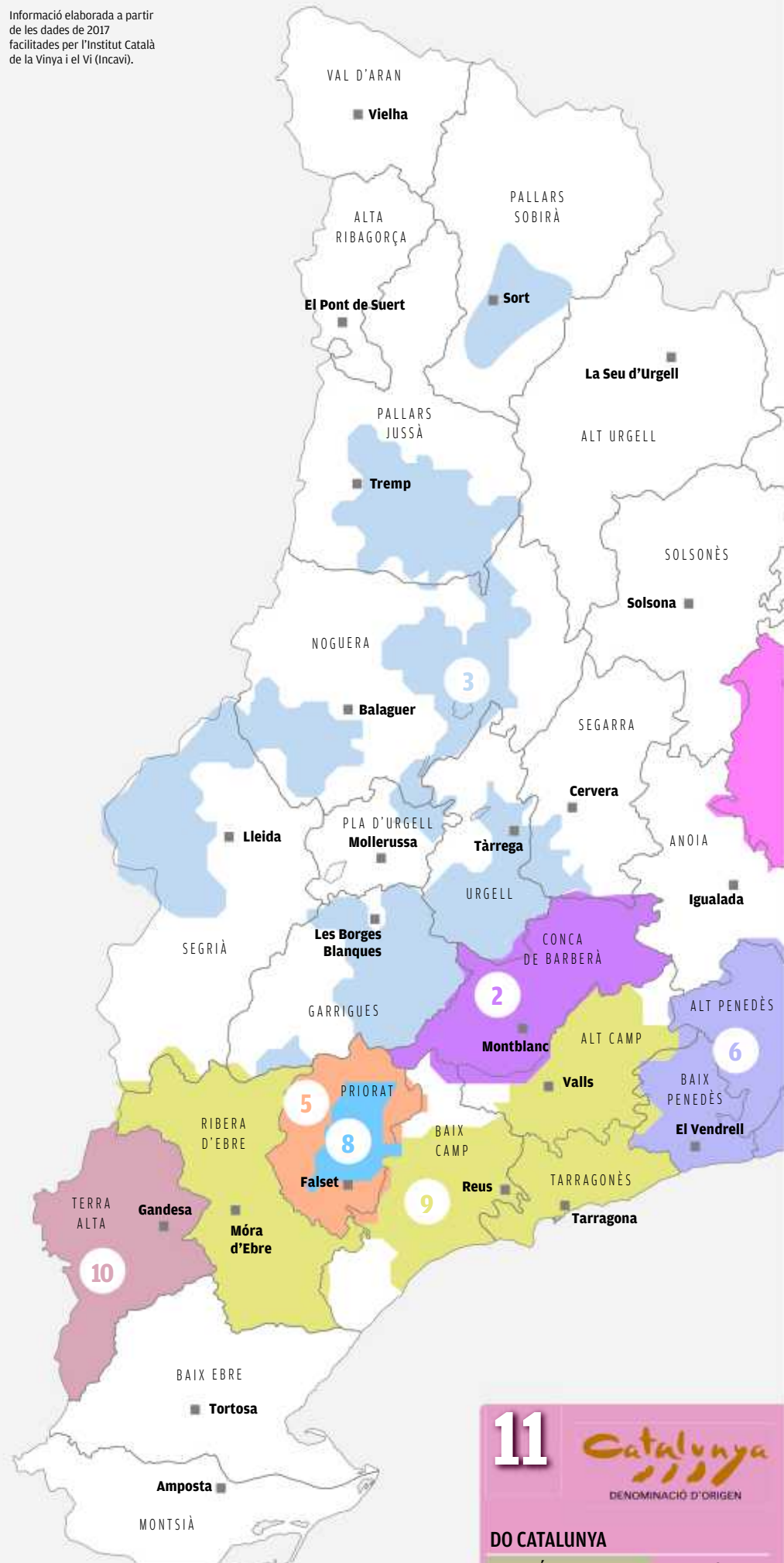
PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 17.568.139

VARIETATS:

Blanques: Chardonnay, chenin, garnatxa blanc, gewürztraminer, macabeu, malvasia de sitges, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit, parellada, riesling, sauvignon blanc, subirat parent, sumoll blanc, viogner i xarel·lo.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, monastrell o morastrell, petit verdot, pinot negre, samsó o carinyena, ull de llebre, sumoll negre i sirà.

Informació elaborada a partir de les dades de 2017 facilitades per l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi).



TOTAL DO CATALANES

*SUPERFÍCIE DE VINYA: 42.199 ha

*VITICULTORS INSCRITS: 8.780

*CELLERS INSCRITS: 596

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 109.652.289

(*) sense sumar la coexistència entre DO ni les inscrites exclusivament a la DO Cava.

11



DO CATALUNYA

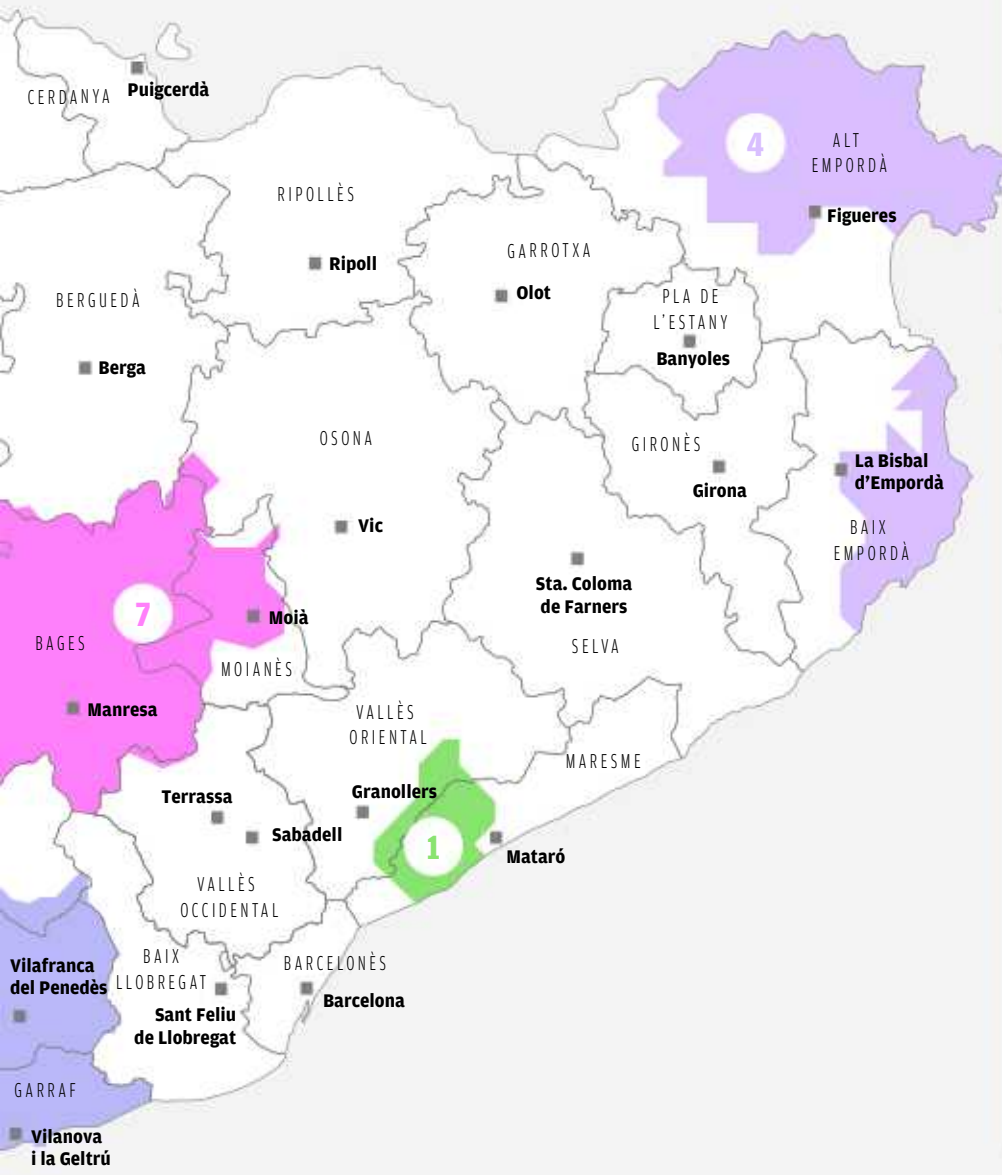
SUPERFÍCIE DE VINYA: 42.431 ha

VITICULTORS INSCRITS: 5.459

CELLERS INSCRITS: 202

PRODUCCIÓ (AMPOLLES): 62.440.002

Les DO catalanes



7


Pla de BAGES

DO PLA DE BAGES

SUPERFÍCIE DE VINYA:	480 ha
VITICULTORS INSCRITS:	82
CELLERS INSCRITS:	14
PRODUCCIÓ (AMPOLLES):	793.968
VARIETATS:	

Blanques: Chardonnay, gewürztraminer, macabeu, malvasia de sitges, parellada, picapoll blanc i sauvignon blanc.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa tinta, garnatxa negre, merlot, picapoll negre, sumoll negre, sirà i ull de llebre.

9


TARRAGONA
Denominació d'Origen

DO TARRAGONA

SUPERFÍCIE DE VINYA:	4.874 ha
VITICULTORS INSCRITS:	1.406
CELLERS INSCRITS:	49
PRODUCCIÓ (AMPOLLES):	1.309.089
VARIETATS:	

Blanques: Chardonnay, chenin blanc, garnatxa blanc, macabeu, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit o de frontignan, parellada, pedro ximénez i sauvignon blanc.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, garnatxa tintorera, mandó, merlot, samsó o carinyena, sirà i ull de llebre.

8


DO PRIORAT

DO PRIORAT

SUPERFÍCIE DE VINYA:	1.972 ha
VITICULTORS INSCRITS:	572
CELLERS INSCRITS:	106
PRODUCCIÓ (AMPOLLES):	4.499.221
VARIETATS:	

Blanques: Chenin, garnatxa blanc, macabeu, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit, pansal, pedro ximénez, picapoll blanc i viognier.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, merlot, picapoll negre, pinot negre, samsó o carinyena, sirà i ull de llebre.

10


TERRA ALTA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DO TERRA ALTA

SUPERFÍCIE DE VINYA:	6.066 ha
VITICULTORS INSCRITS:	1.242
CELLERS INSCRITS:	52
PRODUCCIÓ (AMPOLLES):	4.392.373
VARIETATS:	

Blanques: Chardonnay, chenin blanc, garnatxa blanc, macabeu, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit o de frontignan, parellada, pedro ximénez i sauvignon blanc.

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa negra, garnatxa tintorera, merlot, samsó o carinyena, sirà i ull de llebre.

11

DO Catalunya

VARIETATS:

Blanques: Albariño, chardonnay, chenin blanc, garnatxa blanc, gewürztraminer, macabeu o viura, malvasia o subirat parent, malvasia de sitges o malvasia grossa, moscatell de gra gros o d'alexandria, moscatell de gra petit o d'alexandria, parellada (montòneg, montònega), pedro ximénez, picapoll blanc, riesling, sauvignon blanc, subirat parent, sumoll blanc, vinyater, viognier i xarel·lo (cartoixà, pansal, pansa blanca, pansa rosada).

Negres: Cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, garnatxa roja (garnatxa gris), garnatxa tinta o lladoner, garnatxa tintorera, merlot, monestrell o garrut, petit verdot, picapoll negre, pinot negre, samsó o carinyena, sumoll negre, sirà, trepat i ull de llebre.

12


DO CAVA

DO CAVA*

SUPERFÍCIE DE VINYA:	37.706 ha
CELLERS ELABORADORS DE CAVA:	230
CELLERS ELABORADORS DE VI BASE PER A CAVA:	158
PRODUCCIÓ (AMPOLLES):	252.512.336 ampolles (el 97% surten de Catalunya)
VARIETATS:	

Blanques: Macabeu, xarel·lo, parellada, malvasia o subirat parent i chardonnay.

Negres: Garnatxa negra, monastrell, pinot negre i trepat (només per a l'elaboració de cava rosat.)

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



Vins, arqueologia i un poema

CATI MORELL

LES XIFRES

7
cellers

han participat en
el tast.

7 vins
tastats.

5 DO

Denominacions
d'Origen.

Carles Xuriguera i
Romina Ribera, el
dia del tast al celler
La Vinyeta.

J.M. FLORES

● Ens trobem al celler La Vinyeta, a Mollet de Peralada, on l'Empordà s'expressa amb força en el cel i l'aire. Avui, el tast serà en clau gironina. Romina Ribera i Carles Xuriguera han acompanyat aquest any Silvia Naranjo i Jordi Alcover en els tastos de *La Guia de vins 2020* que està a punt de sortir al mercat. Tenen el paladar entrenat i, entre els quatre, ens ajudaran a trobar les virtuts dels set vins que participen al tast en aquesta

L'arqueòloga Romina Ribera i l'actor i vitivinicultor Carles Xuriguera descobreixen una línia de set productes i en destaquen les virtuts

ocasió. Durant el tast sorgeixen molts debats sobre l'actualitat del sector: la importància de les cooperatives –Romina Ribera n'és una ferma defensora–, la necessària recuperació de les varietats autòctones i de les mínimes intervencions al celler per conèixer la personalitat real del vi català –Jordi Alcover n'és militant–, el preu just del raïm també és el preu just de l'ampolla –Silvia Naranjo ho exigeix– o la bellesa



“

Busquen la complexitat en cada copa, es fan mil preguntes sobre el procés d'elaboració i les intencions del celler

d'una vinya, o una copa de vi –surt un poeta amb americana que en Carles Xuriguera portava amagat.

Sediments del quaternari, autòlisi, closques marines, americanes gastades, garnatxa peluda... Podria semblar el principi d'una cançó de moda però són algunes de les coses que sorgeixen quan fas un tast amb filòsofs del vi català. Busquen la complexitat en cada copa, es fan mil preguntes sobre el procés d'elaboració i les intencions del celler. Busquen respostes en cada glop i cada vegada que obren un vi creixen una mica més en aquest món de sensacions que ells han estat capaços de disseccionar fins a fer-ne un patró. Alguns cellers catalans consideren que el sistema de tast de *La Guia de vins de Catalunya* és dels més rigorosos que hi ha actualment al sector.

En l'obsessió per buscar el gust i les aromes del vi català, els autors de la Guia detecten les fustes, els llevats, els equilibris de les acideses, i reconeixen alguns productes de llarga criança només olorant-los.

Els autors de la Guia de vins són petits savis de butxaca que ofereixen opcions per a tots els gustos i carteres. Interioritzen els vins, les varietats i contextualitzen cada característica, cada efecte del moment en el procés d'elaboració. I amb aquesta capacitat s'han convertit en defensors aferrissats del territori i el seu vi com la màxima expressió de la terra i una cultura que portem a la motxilla.

Romina Ribera és molt expeditiva: “Si arribes a un restaurant i t'obren una carta plena de riojas, gira la plana: segur que hi ha un escumós català a un preu raonable adequat per acompanyar tot l'àpat”, i Carles Xuriguera buida la copa amb les paraules de Ramón Trecet que li ronden pel cap: “*Buscad la belleza. Es lo único que merece la pena en este asqueroso mundo.*” Xuriguera ho sap, no totes les vinyes són boniques, però n'hi ha algunes on hi poden passar coses. Salut!

Ampolles amb història

Al celler La Vinyeta diuen que no volen vendre ampolles, que volen vendre històries. Per això, des de la seva web ofereixen paquets de vins elaborats amb garnatxa roja, una varietat de frontera de l'Empordà i la Catalunya Nord.

Des de la Guia de vins fan pedagogia perquè el consumidor tasti més amb el cap que amb la boca. Així és com sorgeixen històries interessants per vincular una copa de vi a moments i persones i retenir-la en la memòria abans de fer un *Puntipart*, etiqueta emblemàtica de la casa.



El celler, amb grups de visitants en un dia d'activitats enoturístiques.  LA VINYETA

La Vinyeta, una història de com viure el vi

El dinamisme i l'originalitat de l'àmplia gamma d'activitats entre vinyes els va fer mereixedors del premi al millor celler enoturístic del 2017

● Des del 2002, sota la direcció d'en Josep i la Marta, La Vinyeta ha desenvolupat la producció de vins conjuntament amb una àmplia oferta enoturística. Més enllà de les típiques visites guiades i tastos de vins, aquesta parella ha trobat en l'enoturisme una via per donar a conèixer els seus productes. Complementen els tastos amb esmorzars i pícnic entre vinyes amb embotits d'elaboració pròpia i disposen de dos allotjaments on es pot fer nit i gaudir d'unes magnífiques postes de sol empordaneses amb les vinyes i oliveres de fons. El dinamisme d'aquesta parella els va fer merèixer el premi de millor celler enoturístic l'any 2017.

Lluny de ser un celler convencional, La Vinyeta ha esdevingut un nou concepte: és un pol d'activitat on la creació de noves iniciatives és contínua. Així, per exemple, han complementat la producció de vi amb productes de la finca. De les oliveres abandonades que han recuperat en fan un oli molt apreciat de la varietat argudell. Amb les restes del raïm alimenten gallines –algunes de la raça empordanesa–, que els donen ous que comercialitzen amb la marca Estrellats*. Les vinyes, de cultiu ecològic, acullen les abelles dels trenta ruscós que tenen. També tenen un petit ramat d'ovelles que els pasturen les vinyes per controlar l'herba i que d'aquí a un temps faran llet per tancar el cercle amb la producció de formatge que, de moment, fan amb llet comprada.

“

La Vinyeta és un pol d'activitat on la creació de noves iniciatives és contínua



El vi català en tres paraules

Els autors de la Guia de vins fan un tast a quatre per explicar-nos set vins de set cellers en petits titulars

Romina Ribera i Carles Xuriguera han participat aquest any en els 1.500 tastos que han fet en la nova Guia de vins 2020



Microvins de La Vinyeta

Varietats: Carinyena
Criança: 2016
Denominació d'origen: DO Empordà

Nota de tast
Monovarietal de vinyes velles de varietats autòctones i parcel·les de tipicitat extrema. Petits volums de vi amb molt caràcter, experimentant en processos d'elaboració i recuperant tècniques ancestrals.



“És un vi que t'interpel·la com a consumidor”



“És un vi compromès amb el territori”

Laqvarta de Sant Josep Vins

Varietats: Garnatxa peluda
Criança: 2017
Denominació d'origen: DO Terra Alta

Nota de tast
Laqvarta negre ens proposa descobrir la frescor d'una varietat molt poc comuna, la garnatxa peluda. En tractar-se d'un vi negre amb cos però lleuger d'estructura i fresc, ens ofereix àmplies possibilitats gastronòmiques. Servir-lo fred (14° C).



“És una troballa; posi-me'n un palet”



“Em transporta a l'època del vi vermell”

Selecció de Gerisena 2015

Varietats: Garnatxa negra i cabernet sauvignon

Criança: 2015

Denominació d'origen: DO Empordà

Nota de tast

Negre seleccionat de les millor vinyes de muntanya amb 12 mesos de criança en barriques noves de roure francès. Aromes de fruites negres sobremadurades amb notes especiades i torrefactes de la criança. Complex, persistent i vellutat.



“Com aguanta! Quin potencial!”



“És aquella americana que fa temps que no et poses”

Xarel·lo d'àmfora de Loxarel

Varietats: Xarel·lo 100%

Criança: 2018

Denominació d'origen: DO Penedès

Nota de tast

Fermentació en àmfores d'argila de 720 litres. Posteriorment, repòs en les mateixes àmfores durant 5 mesos. Llevats salvatges de la pròpia vinya. L'àmfora és un envàs noble i porós, deixa respirar el vi i el manté a una temperatura fresca i constant. Ens respecta els aromes primaris del xarel·lo i del treball a la vinya.



“Aquesta l'hem de portar quan ens convidin a sopar”



“És per reaprendre com es fan les coses”

Col·lecció Brut Nature Reserva de Vallformosa

Varietats: Macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay

Criança: 24 mesos

Denominació d'origen: DO Cava

Nota de tast

Color groc palla amb reflexos verdosos. Bon despreniment de carbònic amb bombolles petites. Aroma intensa, elegant i complex. En boca és afruitat, untuós, sec i fresc amb un final agradable, viu. Carbònic molt suau i cremós amb un final llarg i persistent.



“És un missatge per al públic jove”



“Em sorprèn la capacitat de comunicació”

Leopardi Brut Nature de Llopard

Varietats: Macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay

Criança: 64 mesos

Denominació d'origen: Corpinat

Nota de tast

Producció limitada a 35.000 ampelles anuals. Color daurat pàl·lid, molt brillant. Forma un bonic rosari. Aroma complexa, amb elegants notes especiades. Gust equilibrat, sec i suau, delicadament saborós i amb exquisits tons de prolongat envelliment.



“La bellesa dona més sentit que la immediatesa”



“Em porta als paisatges de sediments del quaternari”



RNG10 Brut Nature 2004 de Nadal

Varietats: Xarel·lo, macabeu i parellada

Criança: 120 mesos

Denominació d'origen: Corpinnat

Nota de tast

Color groc intens amb reflexos daurats. Bombolla molt fina i abundant. Aromes de fruita madura confitada amb tocs lleugerament florals. Fons de brioix amb fines notes anisades. Untuós, elegant, molt fresc i cremós, amb una integració impecable de la bombolla.



“Jo això m'ho prenc tot sol”



“És una altra manera d'entendre l'escumós”

Saó expressiu

Varietats: Garnatxa negra (65%), cabernet sauvignon (25%) i ull de llebre (10%)

Criança: 2011

Denominació d'origen: Costers del Segre

Nota de tast

Color vermell intens i brillant. Aroma complexa, elegant i madura on destaca la fruita vermella i negra acompanyada de balsàmics i anisats que li donen molta frescor. A la boca és suau i potent, molt net i elegant i surten fruites del bosc, notes minerals i espècies dolces. Taní vellutat i fresc.



Allibera'm

Varietats: Garnatxa, samsó, cabernet i merlot

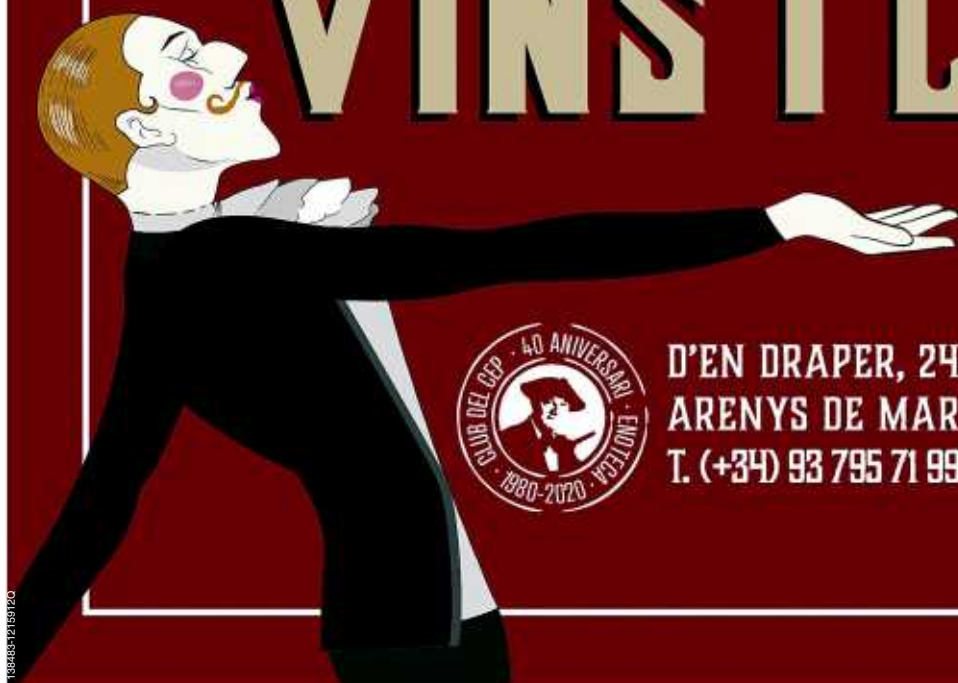
Denominació d'origen: Montsant

Nota de tast

Vi de color roig intens, potent, amb matisos violetes. Net i brillant. En nas destaquen les aromes florals, i més concretament de rosa, amb subtils notes de mineralitat, de nabius i mores madures. En boca es descobreix un vi elegant, equilibrat i amb volum, amb un final llarg i molt agradable. És un vi SOLIDARI part dels beneficis del qual van a donar suport als presos i exiliats polítics.

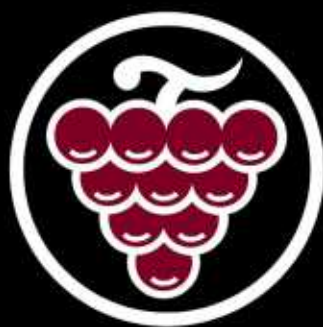


CLUB DEL CEP VINS I LICORS



D'EN DRAPER, 24
ARENYS DE MAR
T. (+34) 93 795 71 99





WINE PALACE

Especialistes en vins i destil·lats



ROSES - EMPURIABRAVA - FIGUERES - GIRONA - L'ESCALA - LLÍVIA - PLATJA D'ARO
LLORET DE MAR - ELS HOSTALET DE LERS - SANT FELIU DE GUÍXOLS - SANTA MARGARIDA (Roses)
SANTA SUSANNA - SANT CUGAT DEL VALLÈS - BARCELONA - GRANOLLERS - TERRASSA - SALOU

Més informació a:
www.winepalace.es també **botiga on-line!**



WINE PALACE

Especialistes en vins i destil·lats

**Especial
Vins i Cellers Catalans**

Val descompte per compres de vins i caves

10€
**VAL
DESCOMpte**



Compra mínima 40€ - Caduca el 30/11/19 - Val no acumulable - Només un val per persona i dia.



Tomàs Cusiné

President de la DO Costers del Segre

“Hem de creure en nosaltres”

JOSEP M. FLORES

● Considerat un dels millors enòlegs de les Terres de Ponent, Tomàs Cusiné encara no fa un any va assumir la presidència del Consell Regulador de la DO Costers del Segre. Fidel al seu tarannà obert i dialogant, Cusiné afronta aquesta etapa al capdavant de la DO amb l'objectiu de continuar donant valor al caràcter rural dels vins d'aquesta terra.

Tomàs Cusiné, a més de presidir la DO Costers del Segre, és l'enòleg del celler que porta el seu nom i que va fundar al Vilosell l'any 2003. 

ARXIU



El desembre de l'any passat va ser escollit president de la DO Costers del Segre. Com es va trobar la institució?

Bé, molt bé. Jo crec que Costers del Segre és una denominació d'origen que ha fet les coses bé durant els últims vint anys, i que és una entitat forta amb la voluntat de fer les coses cada vegada millor.

Amb quins objectius va afrontar aquesta nova etapa?

Principalment amb l'objectiu d'impulsar un debat per saber què volem ser quan siguem grans. Costers del Segre és una DO adolescent, que ha crescut de mica en mica i de manera mesurada i que ara ha d'afrontar el futur davant de reptes com el canvi climàtic o la inclusió de noves tendències d'elaboració de vins. Hem de potenciar l'ecologia i la sostenibilitat i entendre que estem en una DO molt àmplia, territorialment parlant, i diversa en microclimes. La sort és que en general hi ha molta bona entesa entre els cellers i això facilita les coses.

Quin paper ha de tenir un Consell Regulador respecte als cellers?

Primer de tot ha de garantir la qualitat, promocionar els cellers i buscar el suport de les

administracions perquè la nostra DO tingui pes en el conjunt de Catalunya, d'Espanya i d'Europa. Tenim moltes ganes de parlar amb tothom i conèixer quines són les necessitats dels associats.

Quins són els principals potencials de la DO Costers del Segre?

Tenim molt cellers potents i que tenen molta projecció internacional i prestigi. I hem de reivindicar el nostre caràcter d'interior, perquè som de Lleida. Hem de creure més en nosaltres mateixos per poder arribar amb més força al mercat.

Per què creu que cada vegada hi ha més cellers que elaboren fora de qualsevol DO?

Segurament per l'encotillament dels plecs



Trump i els aranzels

El president de la DO Costers del Segre admet una certa preocupació dels cellers que exporten a fora en vista de l'amenaça del president nord-americà, Donald Trump, d'imposar aranzels als vins que s'importin d'Europa. “Apujar el preu sempre afecta, i sobretot als Estats Units apujar per exemple de 20 a 23 dòlars costa i et fa perdre vendes”, assenyala Tomàs Cusiné, que confia que la mesura no s'acabi aplicant i que “arribi una onada de simpatia en contra de Trump”.



Hem de potenciar l'ecologia i la sostenibilitat i entendre que estem en una DO molt àmplia



de condicions de les DO, les obligatorietats de controls i, evidentment, la nova tendència que hi ha dintre del vi per fer vins diferents, sense sulfits per exemple, i que no són gaire benvinguts quan es tasten a cegues. Els cellers que aposten per aquesta línia molts cops són petits i topen amb una normativa massa rígida de les DO.

Per tant, creu que les DO han de repensar com integrar aquests elaboradors que aposten per una línia més atrevida i innovadora?

Per descomptat. La nova generació de vins que ve ens ha de fer reflexionar com a institució i cal trobar la manera d'integrar-los, per molt complicat que pugui ser. El problema és que ens imposen la filosofia francesa que una DO ha de tenir unes característiques determinades, però, per exemple, la nostra té moltes característiques diferents. Això requereix revisar la normativa perquè tothom hi tingui cabuda i entre tots fem una DO més forta des d'un punt de vista de territori i de qualitat dels vins.

Quan un consumidor escull un vi Costers del Segre, què està comprant?

Crec que compra Lleida, compra força i compra profunditat i compra diversitat. Per a mi, un dels valors importants que tenim és la ruralitat. Els nostres són vins rurals i aquest valor ens aporta autenticitat.

Existeix col·laboració amb altres DO catalanes?

Hi ha una bona coneixença a través de l'Incavi i a vegades participem conjuntament en fires, però molta col·laboració no crec que hi hagi.

I n'hi hauria d'haver?

Jo penso que cada terra fa sa guerra i que cada territori té prou capacitat per definir-se. No crec que hagin de venir de fora a dir-nos què hem de fer i com ho hem de fer. A més, les filosofies dels consells reguladors poden ser molt diferents, però el que sí em sembla important és que hi hagi cooperació i que compartim els diferents punts de vista per poder evolucionar cadascú cap allà on cregui.

Com contribueix la DO Costers del Segre a la marca de vi català?

Bé, ja hi contribuïm no? Fent els millors vins possibles i intentant millorar-los cada dia. Fruit d'aquesta feina, el vi català és avui un referent important i, modestament, crec que des de Lleida hi hem contribuït força.

Quin pes i quina influència té l'enoturisme en la DO que vostè presideix?

Bé, aquest és un fenomen que ja hem incorporat amb experiències com pot ser la Ruta del Vi a Lleida que funciona molt bé. Per a mi, la vinya, el celler i el turisme sempre han anat lligats. Sap per què? Perquè els cellers que reben visites de manera regular estan més ben valorats que la resta i això ho hem de tenir en compte.

Pulltex®
wine concepts for wine lovers

...feel the wine experience

MONZA
edition

Bomba de buit
Termòmetre
Talla gotes
Manta de fred
Llevataps elèctric
Llevataps

www.pulltex.com

Pulltex® AntiOx
tapdevi

Day 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

AntiOx
Vacuum Systems
Cork & stoppers

LIFETIME
5 years
DURABILITY

Patented Product

STOP
oxidació
en vins oberts

RECOMMENDED BY THE BEST SOMMELIERS

ZWILL
FISAR
AGU & MIG
J. LAKE

L'ancora
RESTAURANT

NOVETAT en arrossos!

Avinguda de Rhodes, 62 · ROSES (Girona) | Tel. 972 25 63 86 | ancoraroses
www.ancoraroses.com

“

Cada terra fa sa guerra i no crec que hagin de venir de fora a dir-nos què hem de fer i com ho hem de fer



Turisme del vi des de l'hotel

“

Amb una especial sensibilitat, els Allotjaments amb DO reben els seus clients amb una copa de benvinguda

CATI MORELL

● Després de dos anys de treballs per a la definició del projecte, aquest any s'ha presentant l'associació Allotjaments amb DO, una iniciativa que pretén promoure i divulgar la cultura del vi des de diferents establiments turístics que ofereixen estades de qualitat a les dotze regions vitivinícoles de Catalunya.

Amb una clara voluntat integradora, Allotjaments amb DO és un projecte transversal i vertebrador, impulsat per establiments turístics molt diversos: hotels,

Aquest any ha entrat en funcionament l'associació Allotjaments amb DO que pretén impulsar la cultura del vi des de diferents establiments turístics



140230-1196675L



Amb la col·laboració de:
Generalitat de Catalunya

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural
Europa investe en les zones rurals

WINE-MODERATION
del Dr. Xisab



Conca de Barberà
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Un moment del tast posterior a la presentació de la iniciativa el mes de maig passat a les cotxeres del Palau Robert.  C.

MORELL

masies de turisme rural, cellers amb allotjament, *bed & breakfast*. Els integrants d'aquesta associació volen aportar valor afegit i distinció a la seva marca amb una oferta de productes de qualitat vinculats al món del vi.

Amb una especial sensibilitat per la gastronomia i el vi de cada regió vinícola, els integrants d'Al·lotjaments amb DO reben els seus clients amb una copa de benvinguda i els ofereixen una visita a un celler o una activitat enoturística genuïna de la zona. L'objectiu és que l'estada sigui una autèntica experiència amb Denominació d'Origen, entenent la DO com el vincle més estret amb el territori i les seves tradicions tant festives com gastronòmiques i culturals. Al·lotjaments amb DO entén el vi com un denominador comú dels diferents territoris del país i com un eix vertebrador que permet al visitant entendre Catalunya com un calidoscopi de paisatges i activitats.

La presidenta d'Al·lotjaments amb DO, Marta Domènech, considera que la nova associació obre la porta a unes noves sinèrgies que aniran en benefici del sector turístic català, dels cellers i de tots aquells que viuen de la cultura del vi en cada una de les regions vinícoles catalanes. "Això és molt important, perquè el vi català és un dels valors que no es poden globalitzar ni deslocalitzar i ens permet identificar-nos amb un producte directament vinculat al territori", diu Domènech.



Mas Lagostera

CONNEXIÓ NATURAL

CALÇOTADES ENTRE VINYES PER A GRUPS

**Àpats per a empreses
Activitats a mida**

**Sala climatitzada amb
capacitat per a 120 persones**

T. 635 55 69 55
Carretera T240 Km 0,5
43717 La Bisbal del Penedès (Tarragona)
www.maslagostera.com

180619-121844Q



Vins amb G. de 'guai'

**Jordi Alcover i
Sílvia Naranjo,**
autors de 'La Guia
de Vins de
Catalunya', al
centre de la imatge,
acompanyats dels
tastadors d'aquest
any, Carles
Xuriguera i Romina
Ribera, al celler La
Vinyeta de Mollet de
Peralada. **JOSEP
M. FLORES.**

La Guia incorpora una tria
de referències que
representen el vi català

CATI MORELL

● El 4 de novembre es presenta a Barcelo-
na la 12a edició de *La Guia de vins de Ca-
talunya*, que recull un total de 1.470 tastos
puntuat i 35 tastos comentats en un total
de 432 planes. Enguany, els impulsors de
la Guia, Sílvia Naranjo i Jordi Alcover, han

La Guia

Títol: La Guia de vins de
Catalunya 2020

Autors: Sílvia Na-
ranjo, Jordi Alco-
ver, Romina Ribe-
ra i Carles Xuri-
guera.

Editorial: La Sub-
versiva Lectura

Preu: 20,90 €



815734-12172400



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





ampliat l'equip amb la sommelier Romina Ribera i l'elaborador Carles Xuriguera, que han tastat i puntuat les 1.500 referències que formen part d'aquest volum. El tast a quatre ha estat interessant per als autors, que cada any obren la porta a noves experiències per millorar el rigor en el tast.

En la seva obsessió per buscar la definició del vi català, els autors de la Guia han introduït un nou apartat sobre els vins G-. Aquests vins poden ser considerats la millor expressió del vi català. Segons Jordi Alcover, són vins que tenen una bona relació entre el seu preu i la seva qualitat, sense que això vulgui dir que són barats; no tenen límit de preu, però són els millors representants del seu estil o de la seva categoria. Són vins que dibuixen els eixos de consum, per això els autors de la Guia n'han incorporat un de cada varietat, estil, recipient o tipus. Com era d'esperar són vins elaborats amb varietats tradicionals o autòctones al 100% o en cupatge tradicional. Al cap i a la fi, els autors de la Guia asseguren que aquests són els vins que cal recomanar a algú que es vol introduir o vol conèixer el vi català perquè dibuixen el paisatge actual del sector amb les seves formes més representatives.

Després de dotze anys, *La Guia de vins de Catalunya 2020* consolida una eina de consulta, però sobretot un examen del sector del vi català rigorós i complet.



Els vins G- són els millors representants del seu estil o categoria i una bona introducció al concepte de vi català

FAMÍLIA
TORRES
Desde 1870

Descobreix el llegat de la Família Torres al Penedès

Visites exclusives, maridatges i gastronomia de proximitat en un entorn rodejat de vinyes

Tel. +34 93 817 73 30
reserves@torres.es
www.torres.es



WINE MODERATION cu
811 80 0100



Quedem el 4 de novembre a la festa

La festa de 'La guia de vins' reunirà més de cent cellers a l'hotel World Trade Center de Barcelona



Els cellers que hi participen ofereixen en aquesta festa els vins més ben puntuats de la nova edició

● Un any més, *La Guia de vins de Catalunya* acaba la temporada de tastos amb una festa oberta al sector del vi català i lliurant els premis als millors vins de cada categoria. Enguany la festa serà el 4 de novembre a partir de les 11.30 h a l'Àgora de l'hotel World Trade Center de Barcelona, amb la participació de més de cent cellers que han obtingut puntuacions superiors als 9.50 punts en els tastos fets en l'edició 2020 de la Guia.

Al matí es farà el lliurament de premis i els primers tastos, però la festa s'allargarà fins a les vuit del vespre. Aquest esdeveniment s'ha convertit ja en un clàssic i un punt de trobada dels profes-



Imatge de l'edició de la festa de 'La Guia de vins de Catalunya' de l'any passat. ARXIU

sionals del sector (elaboradors, prescriptors, restauradors i entitats).

Els cellers que hi participen ofereixen en aquesta festa els vins més ben puntuats de la nova edició, però aquesta festa també és un espai que els professionals aprofiten per generar sinergies entre ells i per conèixer les apostes dels

cellers i les tendències dels vins que s'imposen en cada una de les categories del concurs.

L'objectiu dels autors de la Guia és que els assistents trobin en aquest esdeveniment una mostra dels vins que més bé representen les característiques i la personalitat del vi català.

181975-1205965Q

LA NOVA FONDA

"Cuina mediterrània"

Els nostres menús:

Inclou Beguda i IVA

Migdia

De dilluns a divendres

11,90€

Primer, segon i postres

Migdia

Dissabte i diumenge

17€

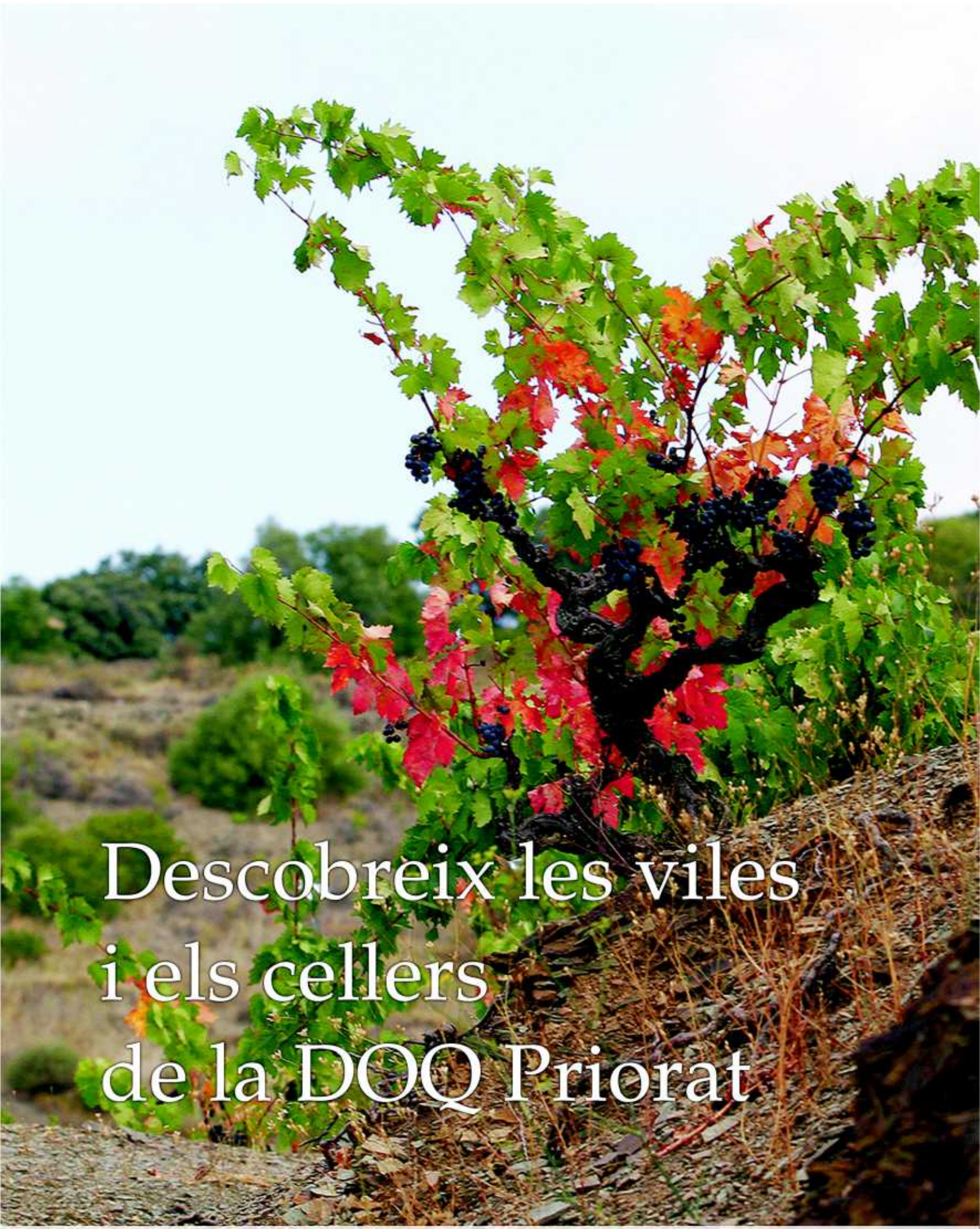
Primer, segon i postres

Nit de tapes

Divendres i dissabte

20€

6 tapes, 1 ració i postres a triar



Descobreix les viles i els cellers de la DOQ Priorat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

NOBLE

pura harmonia

NEGRE · RESERVA

Equilibrat en aroma
i ple de matisos,
fruit de la seva
acurada criança
en botes de roure.

CHARDONNAY

De color verd palla,
net i brillant,
paladar sec, amb
fragància aromàtica.
Aromes de préssec.



BODEGAS
TROBAT

www.bodegastrobat.com

Distribuït per
www.disbesa.com

DISBESA
grup

DARNÉS
grup