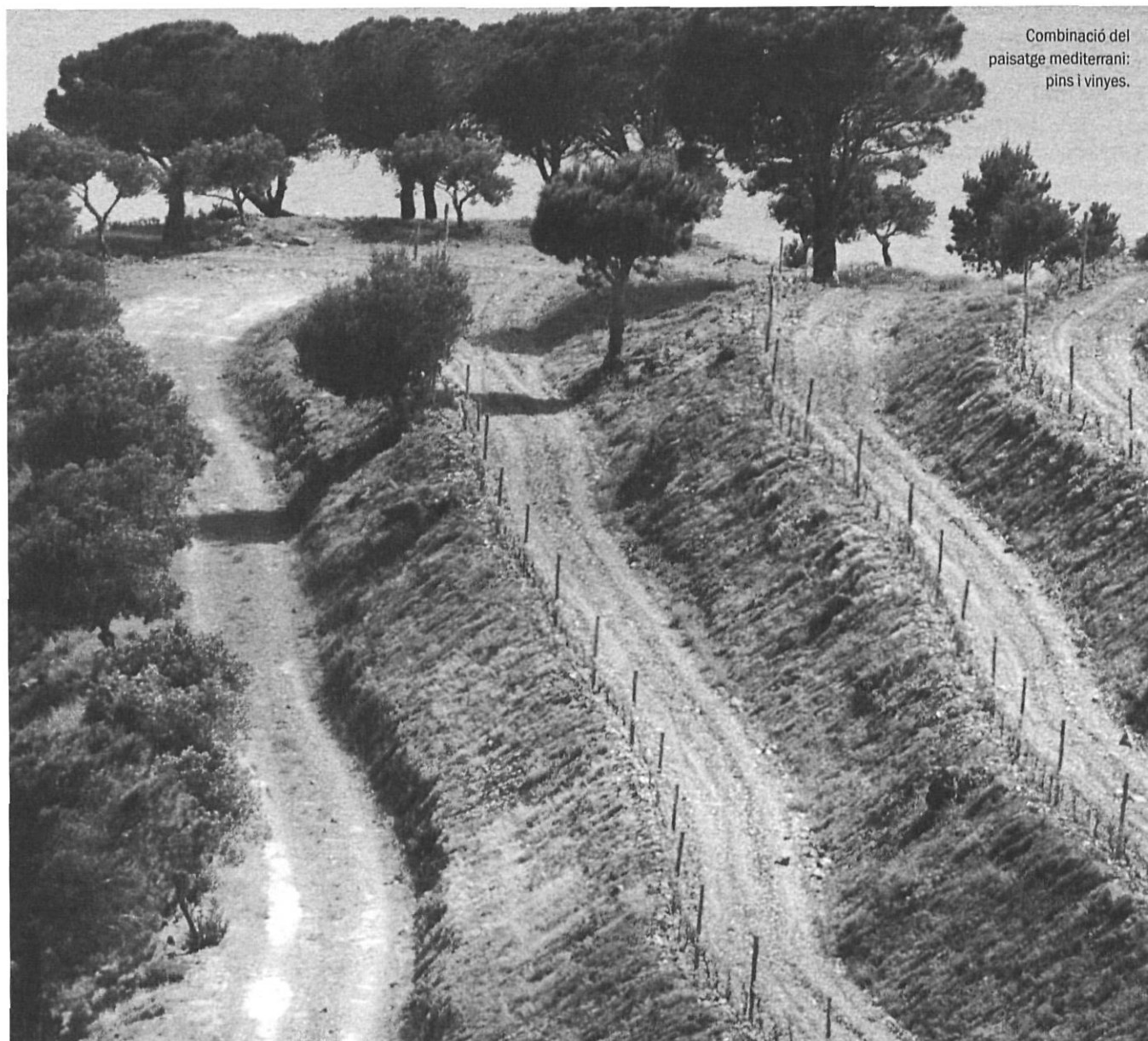


Treball *de* redacció

Vinyes verdes vora el mar: canvis al sector del vi

Text: *Moisès de Pablo*

Fotografia: *Quim Giró*



Combinació del
paisatge mediterrani:
pins i vinyes.

Vista del cap de Creus des dels caps de Garbet. Després de 122 anys, la vinya torna al litoral nord-empordanès.



Els imponents ceps de Garbet, al municipi de Colera, reediten una imatge que feia 122 anys que no es veia a l'Alt Empordà, des que l'efimera esplendor vinícola va desaparèixer amb la fil·loxera. Actualment el nord-est empordanès torna a produir vi. I, a més, vi d'autor, de gran qualitat. Vàries empreses i cooperatives s'implanten a la zona. Castell de Peralada té previst posar al mercat la seva producció de Garbet el 2002 o el 2003, un vi estrella comparable als millors priorats. La iniciativa s'emmarca en els profunds canvis del sector, on preval la qualitat, i on les cooperatives tradicionals deixen pas a potents cellers, amb productes capaços de competir en un món globalitzat. Són vins que lluiten per fer ombra al gegant francès. L'any 2000 es van produir 11.000.000 de quilos de raïm de la Denominació d'Origen (DO) Empordà-Costa Brava, un 10% més que la collita anterior. El creixement i els canvis en la qualitat semblen imparables.

Diuen els que coneixen el Priorat que aquesta terra aparentment esquerra i rocallosa amaga un tresor, un or negre: la vinya. Sembla que ara es descobreix la riquesa desaproveitada de l'Empordà, del seu paisatge retallat,

rebel i feréstec que ha seduït poetes, escriptors, pintors i estiuejants. Només un detall: el viatger que pren la N-260 de Figueres a Portbou contempla, des de Vilajuïga, un curiós decorat. Gairebé cada pujol, cada cim, cada elevació, cada pic presenta un esglaonament mig ocult per les bardisses i la vegetació mediterrània. Són les petjades de l'embranchida anterior del sector vinícola.

A meitat del segle XIX sovintaven les vinyes i les terrasses. Qualsevol vessana de terra, de Portbou a Cadaqués, per aspra i difícil de treballar que fos, encara que s'hagués de veremar per mar, servia per plantar ceps. Fins que la fil·loxera, vinguda de l'Estat francès, va arruïnar el negoci. El 1879 es va detectar el primer brot de l'epidèmia a Sant Quirze de Colera, i les terres van romandre ermes, oblidades. Avui, 122 anys després, la revifada del sector és un fet inqüestionable. I tornen les vinyes vora el mar. I els pobles implicats confien en aquest negoci tradicional per millorar les seves economies.

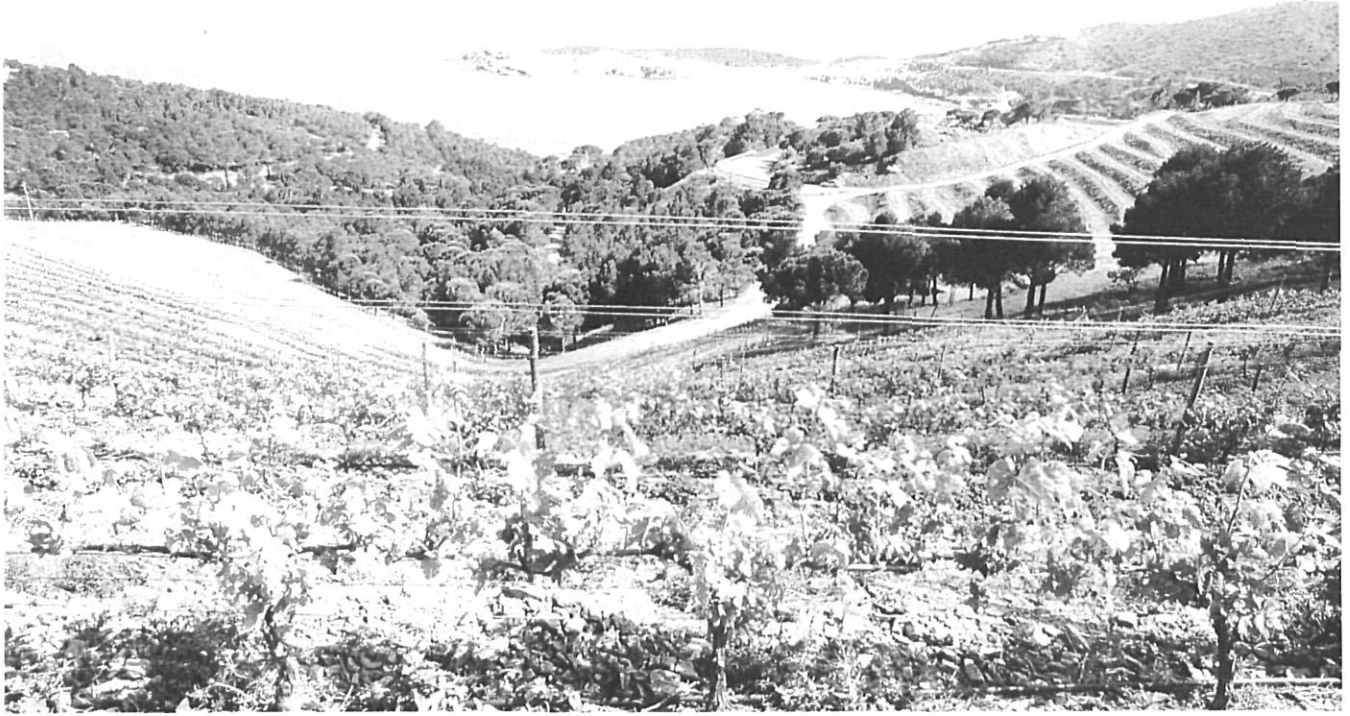
Garbet és l'exemple més gràfic d'aquest fenomen. Una sèrie de raons expliquen l'èxit de la vinya: l'increment de la cultura culinària a la nostra societat i l'impuls del sector hotelier en general; l'interès pel món del vi, que permet augmentar-ne la qualitat (són molts els

que, amb més o menys calés, es fan a casa un petit celler), i la generalització dels intercanvis internacionals, amb la qual cosa la competència és més intensa i s'exigeix més professionalitat. Aquests canvis es resumeixen, segons el president del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà-Costa Brava, Josep Costa, en dos punts bàsics: disminueix el consum diari de vi i el consumidor prefereix un producte de gamma alta.

La recerca d'un vi d'autor

És dins el context d'aquesta transformació de gustos del consumidor on cal entendre l'aparició de diversos cellers de prestigi al nord-est empordanès. El panorama comarcal fins fa uns anys era d'una producció dedicada sobretot al vi a granel, de baix preu, amb carinyenes i garnatxes, més orientada a la quantitat que a la qualitat; poc considerada pels especialistes i, en molts sentits, poc moderna; i amb un sector atomitzat en multitud de cooperatives. L'exemple d'aquesta manera d'actuar tradicional serien empreses com Ricardell (Pont de Molins).

Avui, trobem tota una gamma de vins joves en ampolla a preus baixos, com Empordà Novell, de la cooperativa anterior, o Vi Novell, d'Olivada (Capmany). Però després del boom dels rioja,



Les vinyes, emplaçades en terrasses, es veuen afavorides pel toc de la tramuntana.

de l'èxit dels vins de qualitat de la Ribera de Duero i, sobretot, del Priorat, el panorama ha canviat a marxes forçades. I calia seguir les demandes del mercat, que apostava per varietats de raïm estrangeres, de més qualitat i de menor producció.

Una de les empreses millor situades en aquesta cursa va ser Castell de Peralada, propietària del castell, el casino, el Museu del Vi i la biblioteca i que organitza el famós Festival de Música. Líder al país, amb una producció de 2,5 milions d'ampolles l'any, tres dels

seus productes han tingut una acollida excepcional entre els consumidors. Parlem del negre Castillo Peralada, amb 1,2 milions d'ampolles anuals, del rosat Cresta Rosa i del vi d'agulla Blanc Pescador. Unes quantes dades mostren la rellevància del Grup Castell Peralada. Posseeix 160 hectàrees i 4.000 barrils. Té previst multiplicar per tres els beneficis durant els propers tres anys. Tot just inicien el desembarcament en el Priorat, tan cobejat, amb la compra de 50 hectàrees a Bellmunt. La facturació del grup és de 3.400 milions de pessetes i dóna feina a 105 treballadors. El celler peraladenc, fundat per Miquel Mateu el 1926, ha entès que la millor estratègia de futur és l'augment de la qualitat. Des de fa dotze anys compta amb un laboratori pioner on prova noves modalitats i lluita per adaptar-se als gustos dels consumidors, fins i tot abans que aquests es modifiquin.

Per això van aconseguir l'èxit del Gran Claustro, un vi de producció reduïda –unes 8.000 ampolles– i que té un preu de 3.500-4.000 pessetes/unitat. Gran Claus-

Detall dels ceps amb el sistema de l'emparrat per facilitar la subjecció i creixement de la vinya.



En els terrenys s'han plantat varietats de ceps per assolir una gran qualitat: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot i les mediterrànies syrah i garnatxa.

tro és un vi d'autor. En d'altres paraules: creat per un enòleg de prestigi. No cal dir que és la nineta dels ulls del propietari, Javier Suqué, i un punt d'orgull per als treballadors de l'empresa. Parlem d'un priorat adaptat a la terra empordanesa. També ha significat un referent per a d'altres cellers empordanesos, en oferir qualitat sense un preu exorbitant. Aquesta és la característica que més destaca Olga Llobet, relacions públiques: «La nostra filosofia és oferir un vi estructurat, en grau i qualitat, a un



preu raonable». És una petita meravella, un negre de color roig intens i d'aroma complex, elegant, amb regust de fruites seques i fusta que passa 18 mesos en bóta i que

guanya gradació en ampolla. El seu artífex (autor) va ser el prioratenc Josep Lluís Pérez, un enòleg d'ampli prestigi que, entre d'altres, ha creat el Cims de Porrera, del celler de Lluís Llach.

Delfi Sanahuja, enòleg del celler, explica el veritable perquè de l'èxit d'aquest vi: «Es tracta de crear un producte que, pel seu prestigi, arrossegui la resta de la marca; un producte que, quan la qualitat no és l'adequada, com va passar els anys 1994 i 1997, no surti a la venda, com a deferència per als nostres clients». I el prestigi, naturalment, no li manca. Des de la seva aparició el 1993, Gran Claus-tro ha recollit elogis i guardons: Medalla d'Or al Challenge International du Vin (París), d'entre 5.000 candidats; distingit amb el Winner Prix Excellence, i tercer al certamen estatal «Nariz de Oro», on més de cent *sommeliers* van fer-ne la valoració. I per això s'ha continuat amb una altra aposta pel prestigi i pel mercat de qualitat: Garbet.

El toc especial de la tramuntana

Els terrenys escollits són excepcionals. Tant per la seva situació geogràfica, en un promontori dividit en terrasses al nord de Garbet, que domina la badia fins al Port de la Selva, com per la qualitat. Aquesta terra pissarrosa d'un es 8 hectàrees és similar a la del Priorat,



Detall de cep en els primers mesos de floració.



Com en el poema
de Sagarra,
les vinyes de l'Alt
Empordà arriben
gairebé arran
de mar.

teig. Les tasques agrícoles són manuals, a causa del perfil muntanyós del relleu. El raïm es recull en caixes de 20 quilograms. Fins i tot es té previst emplaçar en el cim del turó unes mampares protectores com les dels aeroports per disminuir la força anàrquica de la nostra tramuntana.

Les tasques d'arranjament dels terrenys es van iniciar el 1997, però les primeres collites són del 1998-1999, i no es comercialitzaran fins al 2002-2003. Aquesta dada dóna idea de la complexitat del procés de creació d'un vi de qualitat. El vi passa un any i mig en bóta, una temporada similar en ampolla, un any més per la venda. Dels períodes, la meticulositat i el rigor d'aquest ritual depenen la qualitat i, sobretot, que el producte guanyi en l'ampolla, detall que és bàsic per establir-ne la qualitat i el preu finals.

«Cal vigilar-lo com si fos un nen»

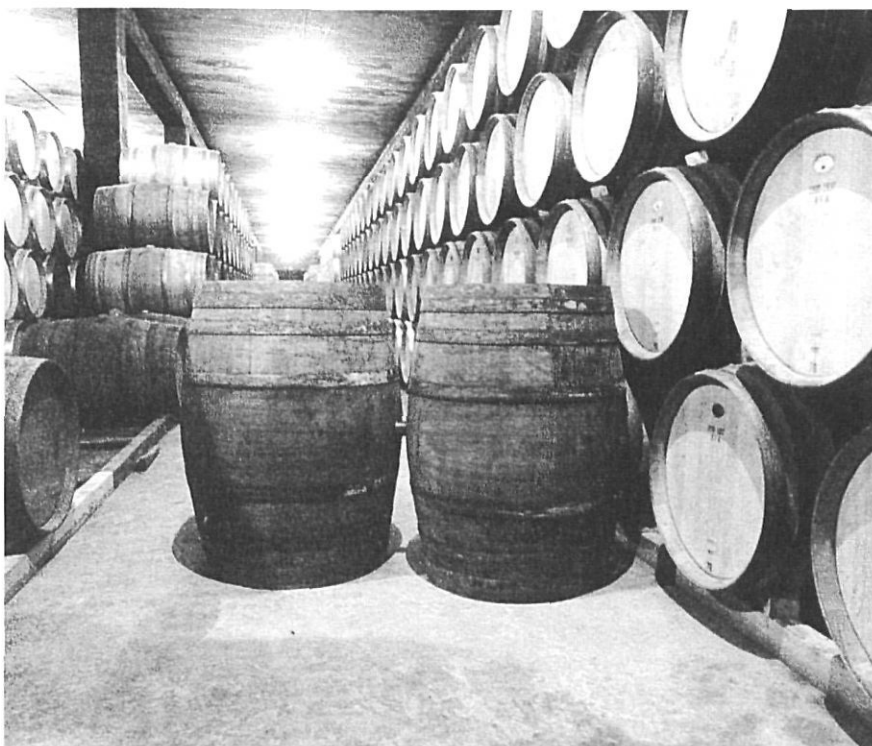
Entre el mar de botes que ens envolten, a la nau de cria, allà on el vi dorm en un son enfortidor, entre una tenebror rigorosa que ens fa pensar en l'antic celler que un dia van crear els monjos carmelites, Delfi Sanahuja destaca l'art que hi ha en el fet d'aconseguir un bon vi: «Has d'estar-hi molt a sobre. L'has de tastar sovint per veure si pren prou toc de fusta o no; seguir-ne l'evolució; decidir quin és el moment just perquè passi a l'ampolla. És matèria viva. Podries deixar-lo tres mesos a la bóta sense fer res, però si vols que surti un producte d'alta qualitat, cal vigilar-lo com si fos un nen. Una decisió equivocada vol dir esguerrar tot el procés. És una espasa de Dàmocles, perquè en

però amb l'afegit de les condicions pròpies d'una zona costanera i també del toc de la tramuntana. Per això les collites, d'uns 30.000 litres, són d'enorme qualitat. Delfi Sanahuja en fa una descripció ràpida: «La terra és similar a la que dóna la famosa llicorella, però amb un clima i unes temperatures diferents. La nit allà és més humida. La tramuntana li confereix un caràcter especial. Asseca la terra ràpid i hi evita l'aparició de malalties lligades a la humitat. Naturalment, també

té inconvenients. Els ceps pateixen la força del vent».

Per tal que les vinyes, que serpentejen gairebé fins al mar, formades amb varietats de cabernet sauvignon, merlot, garnatxa (seguint la petja de la producció de Banyuls) i syrah, creixin en les millors condicions possibles, s'apliquen els últims avenços agrícoles. Les branques més resistents dels ceps es lliguen (emparrat), per tal que el sol i la pluja hi arribin uniformement. El reg es fa per dego-

4.000 bótes
s'arregleren
al celler de
Peralada.



aquest món tan petit tothom es coneix i si per qualsevol motiu les coses no anessin bé, la gent diria que has fallat».

Aquest enòleg procedent de les comarques tarragonines és un enamorat de la feina —«a l'estiu un esclau, perquè s'arriba a treballar 17 hores», declara amb humor—; per això no li costa gaire fer que els altres sentin aquesta fascinació. La passió s'encomana. Fa cinc anys que treballa a Peralada, tot i que quan era estudiant ja hi col·laborava als estius, mogut per l'interès d'olorar, de provar el gust i el perfum dels diferents vins. Ell pot explicar millor que cap altre els canvis del sector. «En els darrers quatre o cinc anys s'ha notat un gran canvi. La gent hi entén més, tant els restauradors com el públic en general. Hi ha un mercat de professionals liberals que exigeix més qualitat. Quan fas una xerrada o ensenyes les vinyes a grups, perceps aquesta millora. Fins i tot els francesos, el referent que tots tractem d'imitar, quan tasten el resultat de la nostra feina es sorprenen.

“Això feu?”, diuen. Però això sí, a casa seva no admetran mai la nostra qualitat», assegura.

La moguda empordanesa

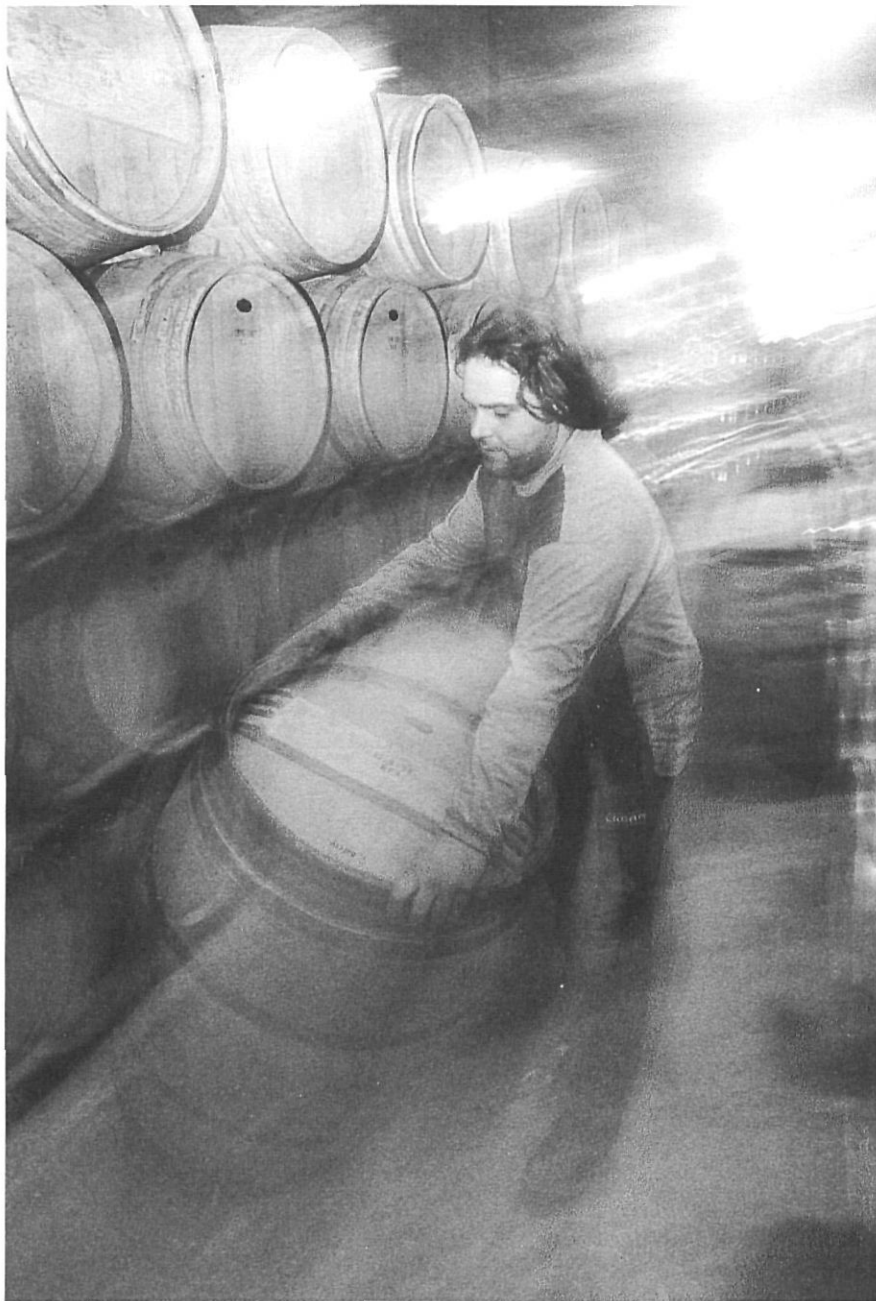
En aquest combat d'estratègies i modes canviants que és el món de la vinya, Castell de Peralada no és, ni de bon tros, l'única empresa del sector que s'adapta als nous temps. Aquest segueix sent un camp on la iniciativa i l'empenta individual exerceixen un paper cabdal. Un

bon exemple és el celler Oliver Contí, de Capmany, creat per Xavier Oliver, un alt executiu d'una agència publicitària, i dirigit pel seu germà Jordi, que, enamorat d'aquesta feina, va deixar la publicitat i s'ha reciclat en enòleg i en apassionat del món vinícola. Tot i que només té deu anys de trajectòria, Oliver Contí, amb les seves minses quinze hectàrees, és un celler innovador i de qualitat, empeltat al bell mig de la plana empordanesa i basat en varietats foranes. Com a producte estrella, el seu Oliver Contí del 1997, un negre contundent però alhora suau (3.000 ptes./unitat). La seva producció és de 35.000 ampolles, un 30% de les quals es venen a l'exterior. Aquest cas palesa que l'empenta, les ganes i els diners creen bons productes.

Un cas similar és el de Mas Estela, propietat d'un arquitecte establert a ciutat, amb vinyes en la zona de Selva de Mar, al nord del cap de Creus, i que compta amb l'enòleg Jaume Serra. El seu Viña Selva de Mar, del 1997, de 2.500 ptes. elaborat amb varietat syrah i amb un procés de maduració de quinze mesos en bóta de roure,



Laboratori d'experimentació de Castell de Peralada, on s'assagen noves varietats de productes. El canvi en els gustos del consumidor és una de les característiques del nou boom vinícola.



Tasques
quotidianes
al celler.

encara que no guanya qualitat en ampolla, és un exemple més d'aquest nou panorama empordanès. Com ho és també el petit celler Masia Serra, creat per l'enòleg anterior, amb els seus negres tan priorat i als quals la tramuntana dona un regust especial. Masia Serra és un model alternatiu que potser tindrà imitadors en un futur: un petit productor deixa de vendre a la cooperativa de tota la vida, s'estableix pel seu compte, entra en el mercat de qualitat i hi assoleix una bona acceptació. El seu Masia Serra Gneis 77 n'és la prova.

Els plans de l'Ajuntament: un vi transfronterer

Quelcom es mou a Colera. Miquel Carrés (CiU), batlle sempitern del municipi (fa dues dècades llargues que governa), és un home murri i de verb fluid que sap com treure profit de la potencialitat del seu poble. A final dels vuitanta, quan l'èxode poblacional a Figueres i Llançà amenaçava de deixar la vila sense escola, va repartir un milió de pessetes entre tots els nadons nascuts aquell any, i la natalitat va pujar. Sigui per mèrits del consisto-

ri o per d'altres raons, el cert és que al municipi s'acumulen diversos projectes, des d'empreses eòliques fins a la reintroducció de la vinya. En aquest sector i en diferent grau, Castell de Peralada, Mas Estela i els viticultors nord-catalans han fet les primeres passes.

El «model Banyuls» és un exemple en què Carrés, i qualsevol autoritat, es voldria emmirallar. Les vinyes d'aquesta zona rossellonesa, dominada per cooperatives, han passat d'oferir un producte de vi dolç de baixa qualitat a gaudir d'una fama excepcional, gràcies a una política d'investigació i d'inversions adequades. En el *Midi* francès, els vins de *terroir* (o d'una zona amb una personalitat molt definida) experimenten una acceptació creixent. Sembla ser que aquest és un procés general que augmenta alhora les vendes i la qualitat en zones fins ara secundàries, com el mateix Empordà-Costa Brava, Costaners del Segre o el Somontano (territori de l'Aragó que té un èxit sorprenent en el camp de la qualitat mitjana-baixa).

Per això Carrés voldria que els viticultors nord-catalans s'implantessin en el municipi, ja que desenvoluparien les seves tècniques i, alhora, es beneficiarien dels ajuts europeus transfronterers (fins a un 60% dels costos) i autonòmics, la qual cosa també oferiria a Colera i els pobles dels voltants (Portbou, Llançà, Cervera de la Marenda) una sortida laboral per als seus habitants. En aquest sentit, la Generalitat va cedir a final de l'any passat un substancial nombre d'hectàrees al municipi per plantar vinya. El consistori ha aprofitat també per doblar el seu terreny urbanitzable. Els contactes entre les dues viles alberenques



Les ampolles dormen al celler un son d'anys. En la imatge, acumulació de pols damunt un lot col·locat el 1989.

estan molt avançats i sembla que els cellerers estan disposats a crear una cooperativa a Colera.

De ròssecs desagradables sempre n'hi ha. Els ecologistes critiquen els parcs eòlics pel seu evident impacte mediambiental, i la plantació intensiva de la vinya, que actualment ocupa 42 hectàrees, pel seu potencial perill per a l'equilibri natural. Tant el consistori com els cellers implicats rebutgen aquestes crítiques, i expliquen que, en tot cas, la vinya servirà de tallafocs davant un possible incendi.

Canvis tecnològics i humans

Hi ha un no sé què indefinible en la pèrdua del sabor contundent i invariablement àcid del vi d'abans. En l'aire indolent i pagerol d'aquelles cooperatives caòtiques, cada cop més llunyanes, que venien el vi a granel i que feien les delícies dels nostres avis. Encara en queden, sens dubte, i a la comarca gaudeixen de bona salut, però els temps canvien. Exigeixen més professionalitat, més recerca científica. Les tines ja no són grossos mamuts de 600 litres, sinó bótes de 200. Les ampolles ja no es decanten a l'antiga. L'etiqueta, la forma de l'ampolla, el color del vi, tot està pensat i estudiat fins a l'últim detall. No obstant això, parlant amb els que s'hi dediquen, descobreixes que, ara més que mai, els

viticultors són creients apassionats d'una religió estranya i intemporal: la ciència que es deriva d'extreure uns centímetres cúbics de bellesa visual i gustativa d'uns ceps, l'esforç d'empresonar un líquid volàtil i gustós en 75 centilitres; tot un univers resumit en una ampolla que, ni més ni menys, és la plasmació de quatre anys d'esforços, investigació i feina constants.

Hi ha un punt de misticisme, i molt de màrqueting, no ho negarem. El vi ha esdevingut un fetitxe, un objecte de culte. Ha passat de la taula diària a ocupar un lloc preferent en les celebracions i els àpats més assenyalats. Potser s'han

comès excessos, en vendre un producte a un preu exorbitant. Fa poc que un dels gurus del sector a Catalunya, el prestigiós Miguel A. Torres, ha avisat del risc d'apujar els preus, perquè aquesta política del guany fàcil sense pensar en el futur comporta una davallada en les vendes (com ha passat a la Rioja i la Ribera del Duero) i donar oportunitats immerescudes a la competència, cada cop de més qualitat, dels nous països productors com Estats Units, Austràlia, Xile o Sud-àfrica. Tampoc ho negarem. El neocapitalisme ha arribat a la vinya com abans ho va fer a les arts o als esports, però el component esotèric hi segueix present. Sublimada pel poder dels diners. Aquest nèctar dels déus que reverenciaven els grecs antics, tan dionisiacs i hedonistes ells, segueix essent un plaer íntim, meravellós i terrenal dels homes.

Moisés de Pablo

El caràcter pissarrós del terreny és similar al del Priorat, un dels més cotitzats del sector vinícola.

