

# La vinya i el vi, avui

El conreu del vi està lligat a la història d'aquest territori i ha gaudit d'èpoques esplendoroses, però també ha patit moltes dificultats. La seva condició de renom en l'actualitat és fruit del treball de les generacions anteriors i presents. Amb vista a un futur canviant al qual caldrà adaptar-se, és necessari mantenir el mateix esperit que ha caracteritzat el sector de la zona durant els darrers anys.

Text > **LLORENÇ ROLDAN**, enginyer agroalimentari del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

**L'**Empordà, la vinya i el vi han estat relacionats gairebé des que les primeres civilitzacions van començar a poblar les terres empordaneses. Tal com explica Lluís Iglesias Xifra en el seu llibre *La vinya i el vi a l'Empordà*, s'han trobat evidències del cultiu de la vinya en poblats de la primera edat del ferro, a final del segle VII aC. L'establiment ferm de la vinya com a cultiu de la zona i la seva comercialització va arribar, però, gràcies als grecs foceus a partir de l'any 575 aC. Aquests van formar una de les colònies més importants de l'època i la van anomenar *Minor Emporion*. Des d'aquell moment, l'Empordà va retre culte a Dionís, el déu del vi.

Després dels grecs van venir els romans, i van portar noves tècniques de conreu i de processament del vi adap-

tades a la zona, i el culte al déu Bacus. Durant l'edat mitjana, la vinya es va concentrar a prop de monestirs com ara els de Sant Quirze de Colera, Sant Feliu de Guíxols i Sant Pere de Rodes. Aquest darrer va arribar a dominar profundament la tècnica de fer vi. Es creu que fins i tot un dels seus monjos, Ramon Pere de Noves, en va escriure un tractat.

Entre els segles XVIII i XIX, la vinya va esdevenir l'eix d'un període de bonança econòmica en el sector agrícola. La fil·loxera que afectava França va convertir la vinya de tota la Península en un cultiu molt lucratiu. Les hectàrees de vinya van augmentar, i consegüentment, el paisatge va canviar i la presència de xiprers, tanques i feixes de pedrascaper adaptat al cultiu de la vinya es van incrementar.

L'any 1878 es va detectar el primer cas de fil·loxera a Catalunya, als voltants de Sant Quirze de Colera (Rabós). En tres anys arrasà tota la producció de vinya de la comarca, i va provocar la ruïna de molts pagesos i un veritable èxode rural.

L'Alt Empordà va ser la primera comarca atacada per la fil·loxera i també la primera a fer-hi front, ja que va ser la primera que va substituir els peus europeus per ceps americans. Malgrat el remei que hi van trobar, l'Empordà ja mai més va recuperar la superfície de vinya que havia tingut abans de la fil·loxera.

La Primera Guerra Mundial va incrementar la venda de vi a França, cosa que va provocar un repunt del sector. Aquest fet, sumat a les iniciatives per crear cellers cooperatius impulsades per la Mancomunitat i més tard per la Generalitat, va propiciar les condicions per fomentar un augment de la qualitat del vi, un moviment al qual s'afegirien els capitals privats creant cellers de nou i, tots junts, una xarxa de comercialització que tornaria a donar a conèixer la imatge de vi de l'Empordà com a vi de qualitat.

Amb vista a assegurar i millorar la qualitat del vi de l'Empordà i en reconeixement del prestigi que havien adquirit durant anys els seus vins, l'any 1975 es va crear la Denominació d'Origen Empordà - Costa Brava, aprovada pel Ministeri d'Agricultura. Cal recordar la importància del Consell Regu-

>> *Trilogia a Cantallops: ceps, xiprers i suros.*





>> *El vi juga i guanya.*

lador de la DO, ja que vetlla perquè es compleixi el reglament i garanteix la qualitat del producte, promou estudis tècnics amb la intenció d'estimular la producció de vins de qualitat i paral·lelament organitza esdeveniments que promocionen els vins de la denominació d'origen, fomentant-ne la presència en múltiples àmbits turístics, gastronòmics i culturals.

La situació actual del sector del vi de l'Empordà és fruit dels esforços que han anat fent totes les parts que componen aquest món. Agricultors i productors han fet sinergia amb la finalitat de fer-se un nom i un prestigi en l'àmbit vitícola.

La DO Empordà està formada per un total de 1.770 hectàrees de vinya inscrites, amb 290 viticultors que s'encarreguen de cultivar-les i uns cinquanta cellers que en produeixen el vi. Durant la campanya 2017-2018, segons dades del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, la DO Empordà va comercialitzar 44.429 hectolitres de vi, i així es va situar en quarta posició en l'àmbit de Catalunya.

## **Els premis i guardons que han anat rebent els vins de la DO Empordà fan patent el bon camí que se segueix des de fa anys**

Els premis i guardons que han anat rebent els vins de la DO Empordà fan patent el bon camí que se segueix des de fa anys. Sense anar més lluny, el 2019 passat diversos cellers van ser els protagonistes dels Premis Vinari, en què van obtenir les màximes puntuacions en diferents tipus de vi, talment com havien fet l'any 2018. Aquests premis no són els únics: la *Guia Peñín 2020* ha qualificat cent vins empordanesos d'excel·lents, i ha superat per primera vegada la línia del centenar de vins amb aquesta valoració.

D'altra banda, cal no oblidar la tasca d'altres cellers que no formen part de la DO, sigui per raons d'àmbit geogràfic, sigui perquè utilitzen varietats i tècniques diferents de les que promou la denominació. També han aconseguit oferir qualitat i captivar un públic amb la premissa d'obtenir vins que es desmarquen de la resta.

Atès el bon moment de què gaudeix el vi, cal pensar en el futur i els nous reptes. S'han de tenir molt en compte les transformacions que produirà un canvi climàtic que s'apropa i que també provocarà canvis en l'agricultura, i la vinya no en serà una excepció. Lligat a aquest, la lluita contra les noves plagues serà un altre front de lluita.

Tot i els reptes als quals s'enfronta el sector vitivinícola en el futur, s'ha trobat la manera de treballar bé, de produir qualitat, de saber-se fer un nom i de no deixar indiferent. Esperem que la constància en la bona feina i la mateixa il·lusió i empena continuïn tan presents en el futur com ho han estat en el passat i com ho són en l'actualitat.