

L'Empordà i els seus vins, interpretant el paisatge

El vi és el resultat de la destil·lació del paisatge. Cap altre fruit al món no és capaç d'oferir-nos els matisos del raïm. El raïm és el reflex del terreny, de l'anyada, i segons la varietat, posteriorment, és capaç d'impregnar-se de tots els detalls del treball de la seva elaboració.

Text > **JOAN BENEJAM**, enginyer tècnic agrícola, sommelier i gerent del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

Als anys noranta, termes com *vins d'autor*, *tecnològics* o *d'alta expressió* estaven de moda i crítics internacionals com Parker van agafar força dins d'un mercat global, sense tenir gaire en compte les especificitats autòctones de cada territori. Van marcar una «línia editorial» en el perfil dels vins més valorats i, basant-se en criteris força subjectius, van arribar a crear autèntiques tendències de mercat i de consum, que en molts casos van acabar afectant la manera d'elaborar els vins o van modificar la gamma de varietats, és a dir, definien quin n'havia de ser el resultat final independentment de les característiques naturals, històriques, pròpies de cada zona.

Actualment, però, la majoria de vinicultors busquen expressar amb els seus vins la naturalesa del seu entorn de la millor manera possible, per tal de destacar-se en aquest mercat uniforme i trobar la seva essència diferenciadora; cal sumar-hi, també, la tendència global d'una relació més sostenible amb l'entorn. Això fa que el terme *origen*, als cellers i a les denominacions d'origen, actualment tingui més valor que mai.

En aquest sentit, es fan algunes diferències entre tipus de vins segons el grau d'intervenció de l'home: ecològics, biodinàmics i naturals, entre d'altres, en són alguns exemples. A grans trets, l'ecològic se centra en un cultiu

de la vinya respectuós amb la terra, permet tractaments amb productes ecològics certificats i, al celler, limita molt el ventall de productes enològics utilitzables durant l'elaboració del vi.

La biodinàmica entén el cultiu com un equilibri entre la naturalesa i l'home i uneix el cosmos i l'astronomia a les forces de la natura; és una filosofia naturalista estricta. Se segueixen els



>> *La Rambla de Figueres, engalanada per a la Mostra del Vi de l'Empordà.*



>> La fira Contraban aplega els vins dels dos vessants de les Alberes.

cicles lunars en les tasques de la vinya i el celler, i durant l'elaboració del vi estan prohibits els afegits químics, i els sulfits hi estan molt o del tot restringits.

S'entén per vi natural aquell que, partint d'un cultiu ecològic o biodinàmic, s'oposa a qualsevol intervenció en el procés d'elaboració. L'elaboració biodinàmica està en contra d'afegir sulfits i llevats aliens, i no es permeten productes que corregeixin els paràmetres del vi. El terme *natural* és molt discutit, sobretot pels qui no segueixen aquest corrent. Tot i això, ja era un terme utilitzat antigament: a *Vinos naturales y artificiales*, el 1901 Federico P. Alberti ja es referia als vins naturals com els vins que es produeixen sense maquillatge, i els artificials com aquells vins que s'elaboren fent cupatges i tota mena de pràctiques enològiques per tal que s'assemblin als vins de Bordeus, Jerez, Tokaji... En definitiva, uns vins que volien semblar allò que no eren.

Puig Vayreda, a *L'Empordà i el seu vi*, ens diu que objectivament el paisatge és l'aigua, la geologia, la botànica, la fauna i els elements que l'home hi ha anat introduint; en darrer terme no és altra cosa que una emoció, una sensibilitat, una voluntat de contemplar un pessic de terra que ens parla a l'esperit.

Les paraules de Puig Vayreda es poden aplicar perfectament al vi i a l'acte de degustar-lo i de voler-lo assaborir i entendre tal com és.

Els vins de la DO Empordà han de ser resultat del seu paisatge: uns vins tànnics i concentrats, fruit de les vinyes que miren al mar en terrenys pissarrosos, frescos i elegants de la vora de la plana; equilibrats i estructurats els de l'Albera, i aspres, vius i aromàtics els del Baix Empordà. Carinyenes intenses, potents i salvatges, i lledoners madurs, mediterranis, complexos, resultat de l'esforç i del coneixement de la seva gent, que donen cada vegada més importància a la vinya i el seu treball.

Els extrems han de servir per fer-nos reflexionar. En el cas dels vins més «tecnològics» enfront dels més «naturals», la recerca d'un criteri per definir la qualitat de forma objectiva no sempre és del gust de tothom. En aquest sentit, les denominacions d'origen sabem de què parlem. Tots els vins que surten al mercat sota l'empara del segell distintiu d'una DO no sols han d'estar produïts i elaborats al territori de la DO, sinó que han hagut de superar dos filtres més: una anàlisi fisicoquímica per descartar els vins que no compleixin els paràmetres establerts al reglament de la DO, uns paràmetres delimitats, amb anterioritat, a partir

Hi ha un pòsit en el vi que hem d'intentar no eliminar, encara que el filtrem, refinem, engalanem i embolcallem, i és el pòsit cultural

d'un consens intern, juntament amb una legislació europea, i, finalment, el filtre del tast sensorial, que té per objectiu principal discriminar tots aquells vins que no es considerin aptes, generalment per la presència de defectes que sovint només es poden percebre sensorialment, gràcies a un panel de tast entrenat.

Hi ha un pòsit en el vi que hem d'intentar no eliminar, encara que el filtrem, refinem, engalanem i embolcallem, i és el pòsit cultural. Cal que valorem la feina pacient i ben feta tant dels vells empordanesos, homes i dones que van moure milions de pedres per aconseguir uns metres més de terra per plantar vinya i olivera, com el treball respectuós i tenaç dels homes i dones que avui i cada dia treballen la nostra vinya i el nostre vi a l'Empordà.