

ENOLOGIA

Els vins sense sulfits afegits se sumen al segment emergent dels ecològics o biodinàmics, que cada cop gaudeixen de més acceptació per part del consumidor

El brindis més natural

RAMON FRANCÀS
Vilafranca del Penedès

Primer van ser els vins fruit de l'agricultura ecològica i després, els biodinàmics. Ara també emergeixen els naturals (sense sulfits afegits), sobre els quals ni tan sols hi ha regulació. Els vins més naturals s'estan fent un forat al mercat, i fins i tot s'ha anunciat per al 13 de maig la primera edició de la fira VN-bcn, que tindrà lloc a la cúpula de les Arenas de Barcelona. Aquest esdeveniment pretén erigir-se com la mostra referent dels vins ecològics, biodinàmics i naturals a Catalunya.

Els promotors de la fira, Pablo Chamorro i Xavier Nolla, entenen que les raons principals per les quals aquests vins estan assolint un posicionament important als mercats i en la demanda es deuen, principalment, al fet que "el consumidor busca vins i productes més saludables i autèntics". Afegeixen que "alguns consumidors busquen també la relació dels vins amb el paisatge i el respecte pel medi natural, mentre que a d'altres els motiva descobrir i conèixer nous productes procedents de vinificacions o viticultures més naturals".

Chamorro i Nolla també afirmen que els elaboradors han "comprovat" que un cultiu més ecològic i respectuós amb el sòl i l'entorn "són elements positius per a la vinya i el vi". Els elaboradors, afegeixen, també busquen oferir productes de qualitat diferenciats.



CARLES CASTRO

El productor Ton Rimbau extreu ampolles d'un dels seus vins submergides en aigua

La primera fira VN-bcn arriba després del primer Túnel de Productors Naturals, organitzat pel distribuïdor de vins Joan Valencia el 18 de març, en el marc de la mostra Vitis Vinífera, celebrada a l'Auditori de Barcelona.

El director general de l'Institut Català de la Vinya i el Vi de la Generalitat, Jordi Bort, recorda que Catalunya és líder en viticultura ecològica i apunta que "és evident que anem cap a un tipus de vins molt particulars".

Les caves Recaredo de Sant

Sadurn d'Anoia s'acaben d'estrenar amb un escàs primer vi natural, el xarel·lo Capficat. El director general, Ton Mata, recorda que ja fa més de mig segle que es va començar a treballar a França amb vins naturals, "un camí que ens sembla interessant malgrat que el paraigua és molt ampli i no tot hauria de valer".

Castell d'Encus acaba de llançar el seu primer vi natural, el blanc -SO2-, i Parés Baltà també s'acaba d'estrenar amb els vins naturals amb el Silvestris

2011, elaborat al seu celler del Priorat fruit d'unes vinyes de Gratallops que des que es van plantar no han rebut cap producte de síntesi química, només sofre en pols i, ocasionalment, vi bordelès.

També cellers de prestigi com ara Alemany i Corrio exploren el món dels vins naturals. Fins i tot un dels seus propietaris, l'enòleg Laurent Corrio, va trepitjar el raïm amb els peus. Mentrestant, la denominació d'origen Penedès anhela convertir-se en la

primera cent per cent ecològica.

Uns dels vins més extrems són els del viticultor de Vilobí del Penedès Ton Rimbau. Són vins que es venen a uns 70 euros i que són presentats en ampolles ceràmiques, "afinades" en ser submergides en aigua en tines sota terra, en zones geobiològiques no negatives. L'etiqueta és de fusta i va penjada amb un cordill. No hi ha res igual. Són xarel·los del Penedès ecològics, naturals i artesanals.

Algun productor ha tornat a trepitjar el raïm o a presentar els productes en ampolles ceràmiques

Rimbau prefereix no donar a tastar el seu vi si no coincideix amb un dia favorable del calendari biodinàmic (segueix les fases lunars). A la vinya arriba a apartar les aranyes tigre amb una branca d'arbre quan ha de passar amb el tractor. Les cuida per mantenir-les com a plaguicides naturals.

Ton Rimbau busca ara inversors per fer el seu propi celler, amb vista a Montserrat, on vol crear una piscina gegant per submergir-hi les ampolles. Aquesta piscina seria visitable amb un submergible per a diverses places amb cabina transparent. Per fer-ho possible, vol recórrer al micromecenatge. Necessita una inversió total d'1,9 milions d'euros.●

RAÚL MONTILLA
Sant Joan Despí

L'idea no és tant recuperar la tradició viticultora de la ciutat com procurar que es mantingui viva i traslladar-la als més joves. Per això, l'Ajuntament de Sant Joan Despí ha plantat al parc de la Font Santa uns 700 ceps que proporcionaran una producció anual de mil litres de vi.

Els encarregats de cuidar aquestes vinyes i de veremar quan arribi el moment seran els escolars de la mateixa ciutat. Si es compleixen els terminis previstos, el setembre que ve es tornarà a celebrar la verema en aquesta ciutat de l'àrea metropolitana després de diverses dècades sense fer-ho.

"Recordo que quan era petit i vivia al barri de les Planes em banyava al riu, però també que jugava entre vinyes. El riu s'està recuperant, però a la ciutat no quedava ni un sol cep. Per això vam pensar que era important recuperar la tradició i fer que els més petits hi participessin", explica l'alcalde de Sant Joan Despí, Antonio Poveda.

Sant Joan Despí produirà vi i most per a actes oficials en un parc que cuidaran escolars

Vinyes per a la memòria



ROSER VILALLONGA

Vinyes plantades al parc de la Font Santa, a Sant Joan Despí

El lloc escollit és un dels parcs centrals del municipi, el de la Font Santa. "Fa cinquanta anys tot això eren vinyes", recorda Poveda.

Al camp de ceps, d'uns 1.600 metres quadrats, s'han plantat ceps de les varietats merlot (vi negre) i macabeu (blanc) que s'espera que donin uns 1.300 quilos de raïm anual, és a dir, uns mil litres de vi i most cada any.

De cara al curs vinent es presentarà a les escoles de primària de la ciutat una activitat relacionada amb la vinya que preveu la verema i l'elaboració del most i el vi, malgrat que l'Ajuntament ja treballa per celebrar una verema prèvia el setembre que ve.

Just ara, amb la primavera, es posaran en marxa diverses iniciatives destinades a donar a conèixer el nou espai del parc, així com la història del cultiu del cep

al municipi i els processos lligats a l'elaboració de vi i most.

"Les ciutats han de mantenir la identitat, i això és el que volem fer: recuperar la història del municipi, una història desconeguda per a molts ciutadans, especialment per als joves i els nens", continua l'alcalde parlant del projecte pedagògic, en què també s'ha buscat la col·laboració dels agricultors del Parc Agrari del Baix Llobregat.

Segons fonts municipals, fins a mitjan segle XX el municipi presentava grans extensions dedicades a la vinya on ara hi ha la zona industrial i barri residencial de Sant Joan, on hi ha els estudis de TV3. El desenvolupament urbanístic que es va experimentar durant els anys seixanta i setanta va anar esborrant el ric passat agrícola fins que va desaparèixer l'últim cep. Llavores també es conreaven les varietats xarel·lo, parellada o picapoll.

"Vam perdre totes les vinyes, però ara recuperem una part important de la nostra història en un parc central en què també hi ha horts urbans, un parc dinàmic on Sant Joan Despí tornarà a conrear raïm per fer vi", afegeix Poveda.●