

SUMARI

El vi de la terra	7
Introducció.....	9
Origen i història de la vinya i el vi a les terres de Lleida	16
Paisatge i vinya	44
La viticultura i els vins a les terres de Lleida.....	54
Els productors de les terres de Lleida	66
La plana de Lleida	70
Vall del riu Corb	82
Les Garrigues	96
Artesa de Segre	108
El Pallars.....	118
L'Alt Urgell, la Cerdanya i el Solsonès	128
Enoturisme: per donar i... per beure	138
La degustació del vi. Gaudir des de la primera copa.....	146
Quan el vi arriba a taula.....	150
Lleida, una cultura amarada de vi.....	160
Autors	167

EL VI DE LA TERRA

El vi és molt més que un producte de la nostra terra. El vi també és història, cultura, identitat i forma part d'aquelles creacions que ens expliquen com a lleidatans, tal com ragem, amb un gust propi de Lleida! És alhora l'expressió més genuïna de l'esforç col·lectiu d'unes comarques que, al llarg dels segles, han sabut transformar el paisatge i crear i recuperar una riquesa que avui és motiu d'orgull compartit de la plana al Pirineu.

Aquest llibre, *Una terra de vins*, ens convida a redescobrir la diversitat i la vitalitat de la vinya i el vi a les terres de Lleida, Pirineu i l'Aran. Ho fa amb un recorregut que uneix passat i present: des dels testimonis antics que ja parlaven de la importància del vi en la vida quotidiana fins a la realitat actual, en què cellers grans i petits, projectes familiars i iniciatives cooperatives, treballen amb la mateixa passió per oferir productes de qualitat i arrelats al territori.

La Diputació de Lleida se sent plenament compromesa amb aquest patrimoni, raó per la qual ens hem implicat fortament en l'elaboració d'aquest volum que tens a les mans, fent equip amb Costers del Segre i Pagès Editors. Com en l'interior d'una bona copa de vi, aquí volem anar més enllà i portar a la pràctica una important operació de prestigi dels vins de les nostres comarques, d'exposició de la seva qualitat com a producte que dia a dia guanya projecció internacional en benefici de la imatge de les comarques de Lleida com a Terra d'Oportunitats.

No només el vi és motor econòmic i eina de desenvolupament rural, sinó que és també cultura viva, tradició i innovació. Els vins de Lleida expliquen històries de sostenibilitat, de respecte pel medi ambient, d'aposta per les varietats autòctones i de recerca de l'excel·lència.

Aquest llibre és, doncs, un homenatge. Un homenatge a les persones que treballen la vinya, a la bellesa dels nostres paisatges, a la creativitat que acompanya cada ampolla. Però també un reconeixement a tot el sector d'activitats que li és paral·lel, com els circuits de distribució i comercialització, els sommeliers i



Foto: SI

restauradors que saben aconsellar el millor vi per a cada taula. Aquest homenatge a Lleida com a terra de vins, ens mou a mirar endavant amb confiança i orgull.

Convido les persones lectores a gaudir d'aquest llibre com qui comparteix una copa: amb serenitat, amb estima i amb l'alegria de saber que darrere de cada vi hi ha un territori viu i un futur ple d'oportunitats.

JOAN TALARN I GILABERT
President de la Diputació de Lleida

INTRODUCCIÓ

TOMÀS CUSINÉ

El que el vi ha fet per crear coses de qualitat, per produir espurnes d'intel·ligència, per afinar els sentits i el gust, per evitar el ridícul, per suscitar l'amor, per enriquir la comprensió, per avivar la vida de l'esperit, per fomentar la bondat, per enriquir la sensibilitat és inenarrable per la seva mateixa desorbitada extensió. El vi constitueix un element inseparable de la vida.

Josep PLA

El cep, com a planta enfiladissa que és, va néixer, va créixer i va evolucionar salvatge, en harmonia amb la resta del bosc, en plena connivència amb els arbres i arbustos en què s'emparrava, i ha esdevingut en la seva transformació fruit, aliment i gaudi per a l'home.

Sempre he imaginat el moment en què hom va descobrir el vi, sens dubte de manera casual i, probablement, fruit de l'abundància. Alguna cosa semblant a uns raïms deixats en un forat a la pedra convertits en most, i posteriorment en vi sense intervenció humana. De ben segur, el vi més natural que ha existit mai. Quina sorpresa, una nova beguda considerada des de l'inici un bé dels déus, i adoptada al llarg dels segles per totes les civilitzacions de la Mediterrània, dels perses als egipcis, dels grecs als fenicis, i expandida per tot Europa gràcies als romans.

El vi i la vinya han estat omnipresents a la cultura occidental. Font de delmes i raó de guerres i disputes, sempre han estat controlats pels poderosos i els eclesiàstics, que, a banda de gaudir-ne com a plaer gastronòmic —els reis, prínceps i governants d'arreu recorrien les terres de l'Orient Mitjà i la Mediterrània per endur-se les millors àmfores—, també utilitzaven la vinya com a mitjà de domini territorial i de gratificació.

En l'àmbit religiós, el vi és utilitzat com a element ritual: simbolitza la sang de Crist per als cristians, i en el judaisme és símbol d'alegria, santificació i aliança amb Déu. Al camp, era un aliment quotidià, una beguda energètica que ajudava els pagesos i ramaders a suportar el dur treball. I, per descomptat, sempre ha estat una font de plaer i d'alegria per compartir amb germanor, en família i entre amics, en tot tipus de festes i celebracions.

La importància del clergat en l'evolució del vi és crucial. Els monjos dels convents i monestirs són responsables del naixement de moltes de les grans zones viníco-



Castell del Remei és un celler pioner a Catalunya. Situat al bell mig de la plana de Lleida, va ser fundat a finals del segle XIX i s'inspira en els *châteaux* bordelesos. Foto: SI

les del món. Cap al segle XV, creen els vins de Tokaj i els difonen per tot Europa. Van establir els vins de la Borgonya, de la Xampanya, del Priorat i de molts altres indrets, i van estendre el conreu de la vinya a tots els continents en el seu afany cristianitzant. En desenvolupen nous mètodes, com el *champenoise*, perfeccionat pel pare Dom Pérignon al segle XVII, com també van fer-ho al segle XVIII Veuve Clicquot, Moët i companyia, que van omplir de bombolles les grans festes de les corts de les monarquies europees, amb Madame Pompadour com a principal promotora del seu preuat *champagne*.

Paral·lelament, com a recompenses de guerra, apareixen els grans *châteaux* de Bordeus, els del Loira i molts d'altres a tot França concebuts per demostrar el poder i l'estatus de les famílies benestants mitjançant l'excel·lència dels seus vins.

Durant els segles XVIII i XIX, els elaboradors s'agrupen per defensar els seus interessos com a territori de qualitat amb una marca conjunta, i sorgeixen les denomina-

cions d'origen que creen normes, protegeixen metodologies, varietats i localitzacions sota el nom comú d'una regió. Així és com se salvaguarden els vins de Tokaj, Barolo, la Borgonya, Bordeus, la Xampanya, Jerez, Porto... fins a multitud de regions, subregions, zones, finques o parcel·les. Tot es classifica per tal d'adquirir prestigi: *cru*, *grand cru*, *premier grand cru*, *monopole*, *premier cru*, *village*, *vintage*, *millésime*, *blanc de blancs* i moltes més depenent de la regió, les seves realitats i les voluntats del conjunt dels elaboradors per conservar i millorar el patrimoni vitivinícola i potenciar així una marca de procedència en la seva difusió internacional.

A finals del segle XIX, a Catalunya emergeixen grans cellers impulsats per la demanda francesa causada per la fil·loxera, i curiosament en terres de Lleida, a la plana d'Urgell, neix el Castell del Remei, el celler més antic del país en l'elaboració de vins de criança. La família Girona, amb la voluntat d'aprofitar les aigües de l'aleshores recentment construït Canal d'Urgell, va instal·lar un celler replicant el model dels reconeguts *châteaux* de Bordeus, en el qual criava els vins en botes de roure i castanyer. Aquesta gran hisenda es va convertir en un important centre del vi i del destil·lat català. El Castell del Remei va gaudir de gran prestigi a principis del segle XX, i a partir de l'any 1985 vaig tenir la sort, junt amb la família, de recuperar-lo d'un llarg oblit fins al gran reconeixement que té avui dia, quan —més de quaranta veremes després— em dona l'oportunitat d'escriure aquestes línies.

A partir de la dècada dels anys setanta del segle XX, amb l'adveniment de la democràcia a l'Estat espanyol, al nostre país curull de vinyes, sol i muntanyes arriben les oportunitats i s'inicia una nova etapa del vi català, i també espanyol. Els cellers es modernitzen amb nova tecnologia, la figura del cellerer pren importància i s'instaura la carrera d'Enologia. Creix el respecte per la vinya, apareixen els sommeliers i els importadors, mentre que es multipliquen els distribuïdors i els establiments especialitzats. Apareixen periodistes que tracten sobre el vi i les guies enològiques, alguns dels quals s'erigeixen com a autèntics gurus, de vegades amb una desmesurada influència en la seva capacitat de prescripció. Tota una constel·lació de persones, professions i interessos s'alineen i fan que amb la seva exigència augmenti constantment el nivell de qualitat i rigor dels nostres vins, que volen complaure un consumidor cada dia més sibarita.

La incorporació d'una nova generació d'elaboradors molt ben preparats ha escrit en els darrers quaranta anys una ràpida història d'èxits en el context nacional i internacional. Redescobreixen zones quasi abandonades, en creen de noves, innoven en tecnologia, apliquen nous mètodes i conceptes i elaboren vins molt millors que els anteriors. La creació d'etiquetes es multiplica, comencen a viatjar i a exportar en l'àmbit mundial, i el vi embotellat de qualitat procedent del Vell Món es converteix en novetat principalment a Europa, més tard als Estats Units i, en els darrers anys, als països asiàtics. Alhora, es consolida i es popularitza en el nostre país, fins on aleshores només les classes benestants coneixien els grans elaborats.

Amb l'aparició de la classe mitjana, els costums i les formes de vida canvien totalment i el vi de la bota del padrí —begut amb gust i mesura emprant el porró— desapareix de la taula i se substitueix per l'ampolla amb una etiqueta que ens explica les meravelles que gaudirem. Amb els plaers de la gastronomia —la bona carn, el bon peix, etc.—, apareixen experts de tota mena, i el cuiner es converteix en xef i el cellerer en un mag del vi.

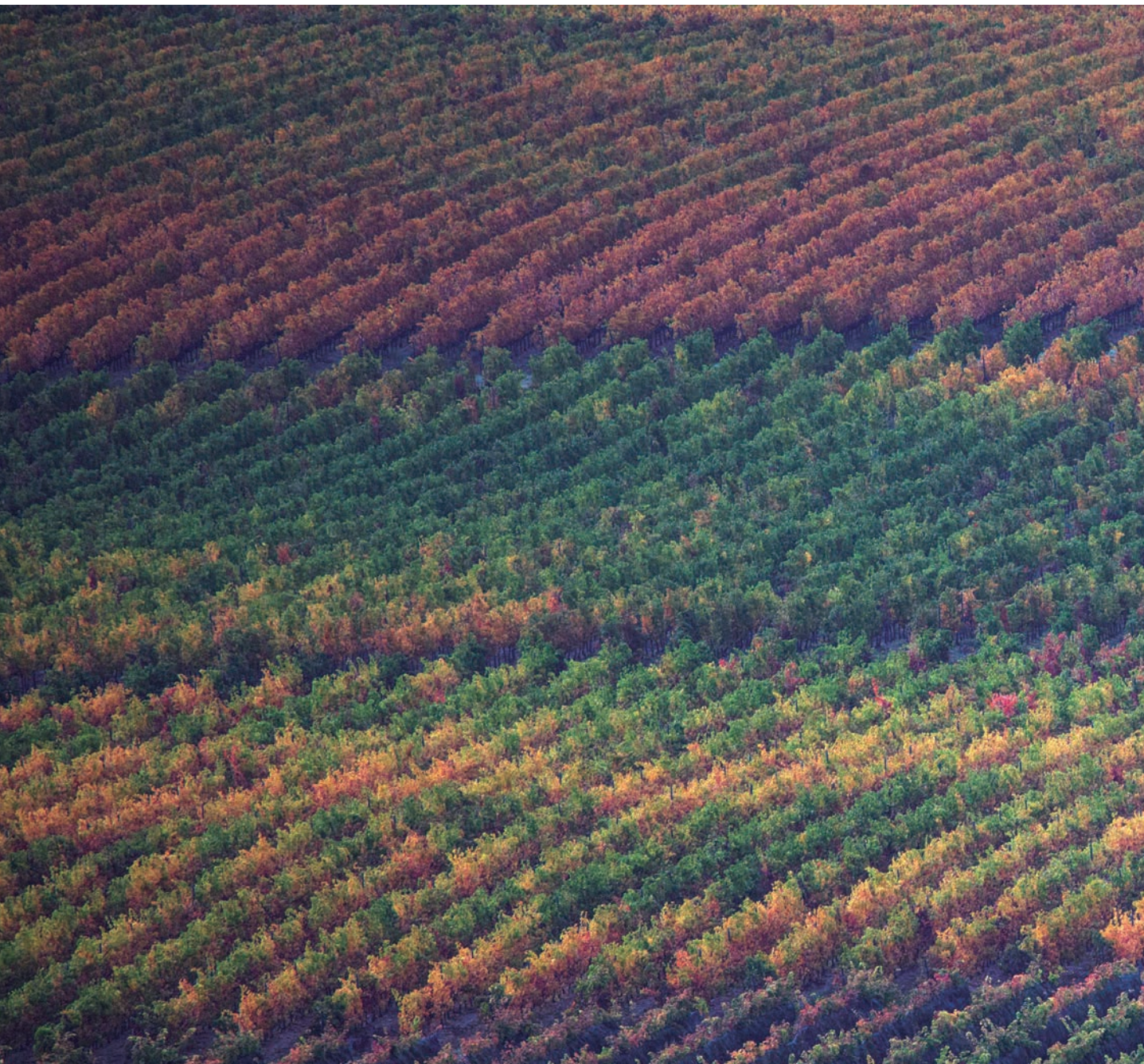
Es tracta d'un temps d'expansió que ens ha donat l'oportunitat de créixer a les terres de Lleida amb tot un seguit de nous cellers que fan costat a alguns ja històrics i que avui conformen la nostra benvolguda denominació d'origen Costers del Segre, una demarcació que lluita des de l'any 1986 per dotar d'un nom i d'una marca de grans vins les terres de Lleida.

Els vins de Lleida configuren un mosaic de climes força continentals, de temperatures extremes i forts contrastos, influenciats al nord pels Pirineus i al sud per la Mediterrània i la seva marinada. Paisatges d'orografies complexes i terrers diversos amb vinyes situades a unes altituds d'entre 250 i 1.200 m que permeten a Costers del Segre encapçalar la classificació en vinyes de muntanya a Catalunya: de les muntanyes del Pallars fins a les serres de les Garrigues, les planes de Raimat, creuant la plana d'Urgell, fins a la vall del Corb i les seves serralades. País de contrastos, paisatges infinits, gent diversa, sense cap mena de dubte, apassionada pel vi. Pagesos i viticultors que lluiten cada dia per una bona collita tot i la sequera, els fongs, els senglars, els cabirols, els conills i els ocells, les pedregades, les gelades i molts altres inconvenients. Són resilients i continuen treballant, any rere any, per millorar les seves estimades vinyes i els seus preuats vins, als quals donen la vida.

Els cellerers de Costers del Segre poden estar orgullosos de la gran carta de vins que entre tots ofereixen, la riquesa varietal, la diversitat d'estils dels elaborats, la diferència de terrers, l'exquisidesa de les presentacions, l'amplitud de l'oferta i la seva qualitat en constant increment. Avui gaudim dels millors vins que mai s'han elaborat a les nostres contrades, uns vins dels quals tots els lleidatans hem de ser conscients i que ens han de fer sentir satisfets. Hem d'oferir-los respecte i consideració i gaudir-los amb seguretat, amb l'orgull que ens han de transmetre els vins creats a casa nostra.

El vi és el producte de la terra que més identifica un territori, el que més parla de la seva procedència. Per conèixer realment el vi que bevem hem de visitar la zona, el poble o la parcel·la únics d'on és originari. Som capaços de viatjar milers de quilòmetres per visitar regions, vinyes i cellers; per olorar i assaborir una copa de vi i gaudir de la gastronomia local en bona companyia. El vi és curiositat, plaer, repòs, gaudi, companyia, llaurador de bones converses i bons moments, fruit de la terra i del treball dels homes i de les dones que ens acompanya durant la vida en un camí de descobertes i coneixences de grans ampolles sempre compartides.

Les noves maneres d'entendre la vinicultura, que posen el focus en l'ús de varietats autòctones, així com els processos naturals i el respecte pel medi ambient, fan que el repte dels que ens dediquem a transformar el raïm en vi sigui cada vegada més divers i apassionant. Les elaboracions complexes conviuen amb d'altres en què hi ha menys intervenció, a la recerca dels millors vins, juntament amb l'aportació d'un relat i un valor argumental: vins ecològics, vegans, sostenibles, sense sulfits afegits, amb menys alcohol o sense, amb menys extracció, amb més sabor de fruita, amb varietats redescobertes dotades de nou reconeixement i



d'altres recuperades després d'estar pràcticament extingides, ancestrals, brisats, dolços sobremadurats o assecats, pet-nats, blancs de negres... tot un univers de versions, camins i oportunitats que fan encara més apassionant aquesta gesta d'elaborar grans vins.

Aquest llibre pretén transmetre tots els valors que he esmentat, i desitjo que els percebeu en una lectura acompanyada amb una copa de vi elaborat a Lleida.

Salut!

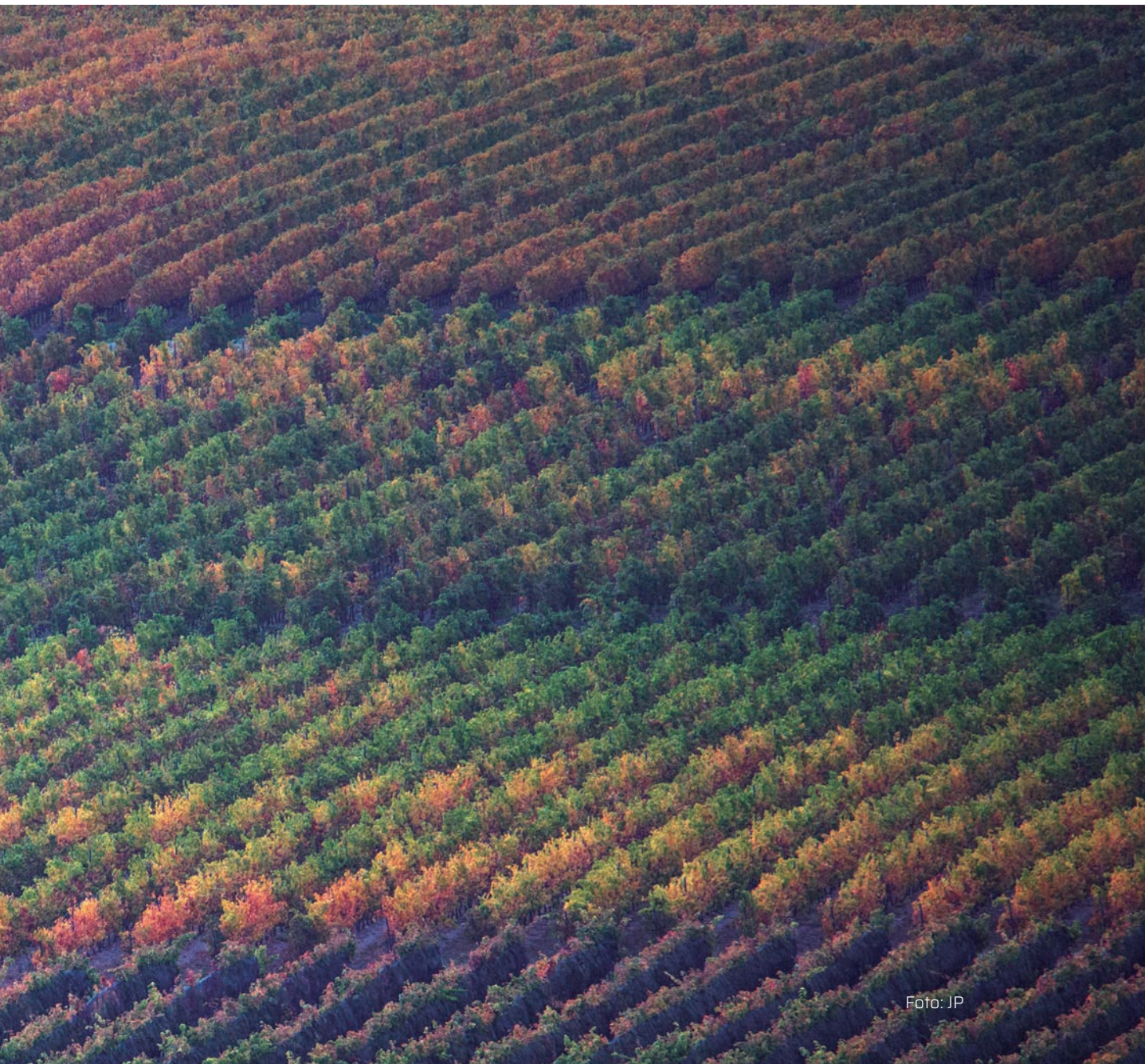


Foto: JP

ORIGEN I HISTÒRIA DE LA VINYA I EL VI A LES TERRES DE LLEIDA

ENRIC VICEDO-RIUS



Antigament era comú que, per a la vinificació del raïm, se n'extragués el most tot trepitjant-lo amb els peus. Foto: SI

**«Les plantacions dels anys 1890
a l'horta de Lleida, considerades
modèliques pels contemporanis, es
feien en llocs assolellats, ventilats,
amb pocs arbres, amb reg i amb
varietats com la garnatxa
o la moscatell.»**



La història de la vinya i del vi a les terres de Lleida comprèn un període força ampli. Trobem moltes evidències que ens permeten conèixer, per exemple, com es va introduir el vi a la zona, qui van ser les persones que van aconseguir interessar-hi els productors locals o quines són les zones que aquests pioners van prendre de referència.

En l'època ibèrica, en una economia centrada en els cereals, el vi va passar a ser un aliment més que donava força als segadors quan, per exemple, calia retirar la collita al més aviat possible per evitar que una tempesta la perjudiqués. Una altra mostra del rol d'aquest producte en la nostra cultura ens la donava el metge Arnau de Vilanova qui, en època medieval, referia els beneficis del vi per a la salut, motiu pel qual se'n donava als malalts dels hospitals o formava part de la dieta que oferien les pies almoines als pobres que hi acudien.

Alguns aspectes, com ara la pervivència d'algunes festes relacionades amb el vi, ens donen prova de la importància d'aquest aliment en la nostra cultura. La tradició cultural contemporània, per exemple, ens evidencia que la verema, una tasca assignada a noies joves, era un fet social de primer ordre. A les zones de més especialització vitícola, quan s'havia de veremar, les joves de cada poble i les dels pobles veïns formaven colles i així guanyaven uns ingressos. De vegades, a les nits, hi havia ball, fet que donava l'oportunitat de relacionar-se amb nois del poble. L'impacte de les tasques del cultiu de la vinya i la producció de vi sobre la vida social ens conviden a preguntar-nos des de quan existien aquestes realitats.

Primeres evidències del cultiu de la vinya a les terres de Lleida

Els estudis realitzats en els darrers anys, i sobre els quals es basa aquest repàs històric que segueix, han aportat poques noves evidències sobre el cultiu de la vinya en les etapes històriques més antigues, com ara la ibèrica i la romana. Això no obstant, cal plantejar la hipòtesi que la nostra història en aquestes etapes és segurament més rica del que sembla.

Al jaciment de Cova Punta Farisa, a Fraga, datat cap al 1400 aC, s'han trobat llavors carbonitzades d'una varietat silvestre de *Vitis vinifera* no apta per al consum. Aquest fet evidencia l'existència d'una espècie que, degudament adaptada per la pagesia, podia donar una collita de raïm d'ús alimentari i ser emprada per a la producció de vi.

Durant les primeres etapes del jaciment dels Vilars d'Arbeca, hi trobem una minsa presència de vinya, però en l'època ibèrica esdevé relativament abundant. S'hi han trobat parts d'instruments, com ara un jaç de premsa de biga del segle v aC —un dels més antics de Catalunya—, i nombrosos pinyols de raïm embeguts (conservats en aigua) que hi havia al pou cisterna.

La vall de l'Ebre i la costa van ser les zones a través de les quals aquest cultiu es va introduir a les terres de Lleida, ja en el segle VII aC. Al poblat dels Estinclells (Verdú) s'ha trobat també, en el mateix lloc on funcionava, un jaç de premsa del segle III aC amb pinyols de *Vitis vinifera ssp vinifera* del seu entorn.

A tot el nord peninsular, i per tant també a les terres de Lleida, en un primer moment hi ha menor diversitat de cultius respecte de la part meridional de la península Ibèrica, on el raïm fou, amb el temps, el producte amb més difusió, fins i tot comercial. Durant el primer mil·lenni a. de la n. e. hi hagué una transferència dels nous cultius des del sud cap al nord peninsular.



Amb la col·laboració de:



© dels textos: els seus autors corresponents, 2025
© del pròleg: Joan Tarnà Gilabert, 2025
© de les fotografies: Santi Iglesias (SI), Marc Castelló (MC), Jordi Però (JP), Rafa Gimena (RG),
Gilbert Bages (GB) i Jordi Rulló (JR), 2025
© dels mapes: Insitu-Patrimoni i Turisme, 2025
© d'aquesta edició: Pagès Editors, S L, 2025
Sant Salvador, 8 – 25005 Lleida
www.pageseditors.cat
editorial@pageseditors.cat

Primera edició: octubre de 2025

ISBN: 978-84-1303-674-8

DL: L 771-2025

Imprès a Arts Gràfiques Bobalà, S L
www.bobala.cat

— imprès a lleida —

Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només es pot fer amb l'autorització dels seus titulars, llevat de l'excepció prevista per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necessiteu fotocopiar, escanejar o fer còpies digitals de fragments d'aquesta obra.