

Amb la col·laboració de:



La Boscana

© dels textos: Josep Vallverdú i Aixalà, Marta Alòs, Vidal Vidal,
Josep Ramon Ribé, Xaiver Ayala i Toni Lara, 2013
© de les fotografies: Marc Trilla, 2013

© d'aquesta edició: Pagès Editors, SL, 2015
Sant Salvador, 8 – 25005 Lleida
www.pageseditors.cat
editorial@pageseditors.cat

Primera edició: ? de 2015
ISBN: 978-84-9975-xxx-x
DL L xxxx-2015
Imprès a Arts Gràfiques Bobalà, SL
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.

Índex

Presentació	7	CASTELL D'ENCÚS	145
Costers del Segre, bons amics	11	MAS GARCIA MURET	151
Subzona Artesa de Segre	19	ORCAUVINS	157
Els secrets de la immortalitat	19	TERRER DE PALLARS	163
BREGOLAT	27	CELLER VILA CORONA	169
COSTERS DEL SIÓ	33	Subzona Raimat	175
CASA PATAU	39	RAIMAT	183
CELLER DEL MONTSEC	45	Subzona Segrià	189
LA FIGUERA	51	Les clamors del Segrià	189
MAS RAMONEDA	57	LA GRAVERA	197
VALL DE BALDOMAR	63	Subzona Urgell	203
VINYA L'HEREU	69	CASTELL DEL REMEI	211
CELLER RUBIÓ DE SÒLS	75	Subzona Valls del riu Corb	217
Subzona Les Garrigues	81	ANALEC	225
L'ARANYÓ (CELLERS TORRES)	89	CAL CABO CELLER	231
CELLER CÉRVOLES	95	CASA PARDET	237
CELLER CLOS PONS	101	CERCAVINS	243
MAS BLANCH I JOVÉ	107	MAS DE MÓRA	249
MATALLONGA	113	MONESTIR DEL TALLAT	255
TOMÀS CUSINÉ	119	L'OLIVERA COOPERATIVA	261
VINYA ELS VILARS	125	PETIT DURAN	267
Subzona Pallars Jussà	131	CELLER COMALATS	273
Veus de muntanya	131		
BATLLIU DE SORT	139		



Presentació

El vi sempre ha format part de la nostra cultura des de temps immemorials. Abans, tots els pagesos feien el seu vi, amb modèstia, sense aspiracions, tot sovint només per dur-lo a les seves bótes i poder fer-ne, de tant en tant, un glop. La fil·loxera, aquí i arreu, ho va escapar tot, i quan es va voler reprendre l'activitat, els grans propietaris van apostar obertament per convertir-ho en una activitat principal com ja era a França: és el naixement de la indústria del vi.

A casa nostra, a excepció dels casos ja centenaris de Raimat i Castell del Remei, aquest procés ha arribat molt més tard i amb unes dimensions més petites. El costum de fer vi va tornar a llocs on feia temps que no se'n feia i, a poc a poc, aquesta creixent activitat va contribuir a generar més cellers, més vins, fins que el procés va culminar amb la creació de la Denominació d'Origen (DO) Costers del Segre.

Ara, ja són gairebé una quarantena els cellers que integren la DO, amb el seu propi pedigrí i amb un estil d'elaborar vi molt diferent, com distinta i heterogènia és l'àrea geogràfica de la DO, que va des del Pallars Sobirà fins al sud de les Garrigues: pràcticament 200 quilòmetres.

Aquest llibre ha buscat recollir totes aquestes sensibilitats, i després de les anàlisis de la DO i de les seves subzones, s'ha personalitzat la tasca amb el que podríem definir com la visita al celler. Com es diria en l'argot periodístic, fotògraf i redactor es van personar als cellers, un per un, per *veremar* les dades i oferir al lector una imatge al més afnada possible de la seva tasca.

Així, d'una banda, s'han escrit les cròniques sobre l'origen, la història, el present i el futur de cada celler de la mà dels seus protagonistes, persones que hi han dipositat totes les seves il·lusions perquè llurs projectes tirin endavant i, com sovint comenten la majoria d'aquests emprenedors, perquè l'activitat arrel·li al territori i mantingui la població en un entorn rural.



D'altra banda, el recull fotogràfic ha estat encara més acurat perquè s'ha anat als cellers en diferents èpoques de l'any (és espectacular observar com canvia el territori segons les estacions!) i les imatges s'han integrat plenament en la crònica sobre cadascun dels cellers, de tal manera que en molts casos s'ha optat per no posar peus de foto: les imatges parlen per si soles, un celler és un celler i una vinya és una vinya.

El llibre no s'acaba aquí. De cadascun dels cellers els sommeliers han escollit els seus vins més representatius i n'han fet el pertinent tast i conseguent comentari. Tot plegat esdevé la primera història de la DO Costers del Segre, elaborada amb el màxim d'informació i rigor possible, i feta, com dèiem, des de la més absoluta proximitat. Des de dins del celler i des del cor de les seves vinyes. Desitgem i confiem que el tast sigui del vostre gust.

Els autors





Costers del Segre, bons amics

JOSEP VALLVERDÚ

A través de les denominacions d'origen els productes de la terra són identificats i avaluats, dignes de la confiança del consumidor. En sobresurten els vins, a causa del prestigi secular i la més gran publicitat de què disposen. S'han generalitzat en ampolles, etiquetat. És una obvietat, hom està acostumat a consumir-lo en recipients de vidre de litre o aproximats, o bé en envasos superiors al litre, generalment per qualitats un xic inferiors. Encara, però, veureu que als cellers hi acudeix gent feta a l'antiga, que va a omplir la garrafa de la canella de la tina.

Les persones de més edat recordaran que no més enrere de mitjan segle passat, el vi a la ruralia era una qüestió domèstica: hom es “piava” (trepitjava) el raïm, en recollia el most, n'assegurava la fermentació, trascolava el líquid quan convenia i n'omplia la bóta del racó. A la Vall del Corb —una de les denominacions amb més cellers—, hom feia majorment macabeu, d'alta graduació i color daurat pàl·lid. Quan arribava la Setmana Santa o un xic més tard, aquell vi es “picava”, desprenia una punta d'acidesa i aleshores el veníem a la menuda i a baix preu pel mateix poble; si no hi havia demanda, o quan aquesta s'acabava, anava a parar a la bóta del vinagre.

Aquesta situació va acabar-se a darreries del segle xx, quan els cellers cooperatius van imitar els fabricants particulars; col·locant al davant del procés elaborador un enòleg o enòloga, que deixés el vi en condicions òptimes per conservar-se més temps i, especialment, per ésser embotellat.

Molt ràpidament, fins les més petites cooperatives van seguir l'exemple, atades tant per la competència com per les disposicions de la Conselleria. I d'aquesta manera s'han multiplicat les DO que garanteixen la bondat del producte i creen una xarxa de vins catalans i un mercat.



Casa Patau

JOSEP RAMON RIBÉ

A Casa Patau s'havia fet vi des de sempre, i l'any 1962 es va decidir compatibilitzar aquesta activitat amb la fruita i la ramaderia. Va ser l'any 2001, quan feien el vi per a casa i van comprovar que els en sobrava, que hi varen veure una oportunitat de futur i van impulsar el celler. De fet, el celler és l'antic paller d'una explotació ramadera, que ara s'ha reconvertit.

A les 13 hectàrees de vinya que formen part de la DO Costers del Segre, que són a la mateixa finca, hi podem trobar plantades set varietats de negre (cabernet sauvignon, merlot, ull de llebre, garnatxa, garnatxa tintorera, petit verdot i sirà) i vuit més de blanc (macabeu, chardonnay, garnatxa blanca, albariño, sauvignon blanc, gewürztraminer, moscat de Frontignan i moscat d'Alexandria). Tot plegat, quantitats petites de cadascuna de les varietats, que després es conjuminen a l'hora de fer el cupatge.

La major part de les finques es troben al terme municipal de Menàrguens —on s'ubica el celler de Casa Patau— i la resta són al terme de Balaguer. Una de les característiques de les vinyes de Menàrguens és que toquen directament al riu, i aquesta sempre és una circumstància clau a l'hora d'airejar les vinyes i d'impedir amb més possibilitats que es produeixin gelades que puguin malmetre la producció futura.

La collita arrenca normalment cap al 21 d'agost (chardonnay) i fins a la darrereria de setembre o principi d'octubre (cabernet) i l'horari sol ser de vuit a dotze del matí i de dos quarts de quatre a dos quarts de vuit del vespre. Les finques estan en pendent, en carenes de serra i compten amb reg de suport, ja que amb el clima que hi ha si no fos així no collirien ni un quilo de raïm. El tipus de terra és l'anomenada cervell de gat, amb força calç, i amb còdols rodats per l'extracció de grava, que agraden molt a la vinya.

FITXA TÈCNICA

Nom: Les Pletes

Lloc: Les Pletes (Artesa de Segre)

Data de fundació: 2007

Varietats de raïm: garnatxa negra, cabernet, merlot, macabeu, cabernet sauvignon i gewürztraminer.

Producció anual: 25.000 ampolles



Bregolat

La nostra regió vitivinícola, la denominació d'origen Costers del Segre, es fundà l'any 1986. Des de la fi dels anys setanta, existien diferents projectes que anaven donant-li forma. En l'actualitat podem gaudir de l'única zona de Catalunya que té integrades dins seu set subzones. Aquestes conformen la diversitat del territori, que com a província ja té, i ocupen set espais ben diferenciats dins la mateixa àrea.

Avui ens centrarem en la subzona d'Artesa, com el seu nom indica aquesta és la que aplega els pobles del voltant de la vila que dona nom al territori.

Al municipi de les Pletes, prop d'Artesa de Segre, entre les serres de Sant Manet i Montclar la família Bregolat inicià el seu projecte. Plantaren vuit hectàrees de vinya de les varietats de raïm blanques de macabeu, sauvignon blanc i gewürztraminer i les negres de garnatxa, cabernet sauvignon, merlot i sirà.

En l'actualitat elaboren quatre referències, dues en format blanc i dues de negre.

Com diu la dita, el vi comença a la vinya. I tant és així que, tot disposant del material necessari per poder elaborar els seus productes, el celler és l'espai per fer-los possible, però sense ostentacions. Amb allò necessari. Al costat del seu nom, trobem el seu eslògan. Cultura ecològica i és que les vinyes estan envoltades de bosc i natura.

Tant en els vins blancs com en els negres, el format es repeteix. I és que els petits (que així es diuen) són vins jovials, fruitosos, aromàtics, la porta d'entrada del celler. A aquests, els segueixen un esgraó per sobre els Bregolat blanc i negre. Estan per sobre perquè els millors raïms són per aquestes referències. Així com també els materials que utilitzen. El roure és el comú denominador en aquests vins, ja que tots dos envelleixen, tres i deu mesos respectivament, en aquest material. S'utilitza el francès per al blanc i també l'americà i dels països de l'est per al negre.

Quant al tast podem destacar el seu vi negre de gamma alta. Aquest és d'un color cirera picota madura i molt intens. En nas, percebem les flaires de fruita negra molt marcades (derivades del cabernet i el merlot) acompanyades de les aromes de fruita vermella que es deuen a la garnatxa. Trobem, també, notes aromàtiques que ens recorden les espècies, així com també les herbes aromàtiques. El seu pas pel joc de fustes aporta al vi notes lleugerament torrades i amb boca, estructura, elegància i sobretot profunditat.

Una descoberta ideal per acompanyar guisats de carn o carns vermelles a la planxa acompanyats de bolets i els fruits que aquesta terra situada al Prepirineu ens dona.

Xavier Ayala



Els primers vins es comercialitzen el 2008 tenint sempre molt present la filosofia de primer la qualitat abans que la quantitat durant tot el procés. Així, es verema tot a mà perquè les antigues oliveres estaven separades per espones i com que es va optar per no aplanar el terreny es manté l'orografia original que dificulta l'entrada de màquines. En el moment de la primera tria, el veremador acarona, valora i posa a les caixes —amb capacitat per a 15-20 quilos cadascuna— els carrols que considera que estan en perfectes condicions per garantir que el procés de fermentació es dugui a terme al celler, no al camp. Un altre aspecte que apliquen a la verema és la limitació de producció, que s'assoleix per la poda en verd i per una aclarida posterior. Per tot plegat parlem d'una agricultura ecològica al 100 %.

La vinya, com més estressada, millor treballa, i la zona de l'Albagés amb màximes a l'estiu de 40 graus al migdia i inferiors a 20 a la nit, és idònia. Tot i això, es va instal·lar un rec de suport controlat per un sistema de sensors que durant la campanya indica el temps de reg i la quantitat d'aigua que cal a cada varietat i a cada terrassa. Si ens hi fixem, es veu que els ceps són més alts de l'habitual i les branques són més primes. Això és per facilitar la feina al veremador (no li cal ajupir-se tant) i perquè la canonada de rec, que genera humitat, es pot posar més amunt per garantir una major ventilació. La verema es fa per varietats. L'enòleg passa cada dia per la finca, recull les mostres, s'analitzen i, en funció del procés de maduració, es decideix quina es farà l'endemà. L'última paraula la té el cep.

La casa es va començar per la teulada: primer les vinyes, després els vins i, finalment, el celler, però el resultat ha estat magnífic. El futur de Clos Pons passa ara per construir al damunt un espai amb una mitja dotzena d'habitacions per convertir-lo en un hotel rural o per allotjar els seus clients (distribuïdors, proveïdors, compradors...). L'espai actual del celler també es lloga per a esdeveniments empresarials i s'hi poden celebrar àpats. Clos Pons posa a disposició dels seus clients dues cuineres del poble, dues mestresses de casa que cuinen productes de proximitat maridats amb els seus olis i vins.

També s'impulsen esdeveniments propis, entre els quals destaca el Club de Vins Clos Pons —la targeta és gratuïta—, que fidelitza els clients i als quals ofereix un producte exclusiu. El primer any ha estat el Pla de Tet 2011 —nom d'una finca de la Pobla de Cérvoles—, elaborat amb 100 % sirà i del qual se n'han envasat 1.388 ampolles, totes numerades a mà. Cada any hi haurà un vi diferent. Però aquí no s'acaben les activitats, perquè hi ha jornades de verema obertes a tothom on es pot seguir en directe tot el procés i partici-

par-hi activament; concerts; *trail* nocturna, tastos, maridatges o una *masterclass* sobre quina és la copa adequada per a cada vi. I tot això, sense oblidar les xarxes socials perquè es troben en ple procés de construcció d'una marca i això significa ser a tot arreu.

El celler es troba a aproximadament un metre i mig sota terra per garantir tres factors clau en el procés: llum, temperatura i humitat, i tot i que la temperatura (18-20 graus) i la humitat són estables (80 %) existeixen uns sensors de seguiment per garantir aquestes condicions. Les bótes tenen entre tres i quatre anys de vida útil i estan compostes d'un 80 % de roure francès i un 20 % de roure americà, una barreja pensada perquè hi hagi fusta però que aquesta estigui equilibrada amb les notes del vi. El procés d'envelliment es fa primer a la bóta i després a l'ampolla, i quant a l'etiquetatge, aquest es fa *just in time*, és a dir, a l'hora de preparar les comandes, ja que hi ha etiquetes adaptades a l'idioma i a la normativa de cada país.

Abans de marxar, visitem la sala de tastos. Asseguts a la taula blanca observem com, d'una banda, es veuen les vinyes i, de l'altra, les bótes del celler. Un maridatge excepcional.



Detalls del celler i els processos en fred.