ASSAIG DE VITICULTURA DE MUNTANYA

BELLMUNT DE LA VERA

JOAN CARBÓ SOLÉ

ESAB 2011

Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

BELLMUNT DE LA VERA

—

CARBÓ SOLÉ, JOAN
GRAS, ANNA

El present treball de final de carrera vol recollir la meva opinió respecte un marc vitícola que, encara que tant antic com la pròpia viticultura, a dia d'avui torna a estar de moda: la viticultura de muntanya.

Com esteu a punt de veure, als textos que se succeiran m'he servit de la literatura per tal d'articular les meves resolucions, encara que, tot i la voluntat de creació artística, la prioritat del treball no és aquesta, sinó la d'exposar la meva opinió d'una manera clara i concisa.

Tal i com es presenta, la primera part del treball recull una sèrie de reflexions ben argumentades, abordades segons he cregut oportú i de forma lliure, doncs a diferència d'altres treballs més convencionals, en aquest estudi no he partit d'una hipòtesis inicial. Aquestes, es vertebren en la naturalesa del concepte d'aquesta viticultura singular, en les situacions que porten a poder parlar sobre ella, en el propi clima de muntanya, en la possibilitat de crear una Denominació d'Origen per emparar-la i en els seus avantatges i inconvenients.

A continuació, s'adjunten un seguit d'entrevistes a personalitats del sector que, al meu parer, esdevenen representatives per entendre la realitat actual respecte tal viticultura.

I tot acabant, finalitzo amb unes sòlides conclusions.

* * *

El presente trabajo de fin de estudios quiere recoger mi opinión respecto a un marco vitícola que, aunque tan viejo como la misma viticultura, hoy en día vuelve a presentar-se como un asunto de moda: la viticultura de montaña.

Como estáis a punto de descubrir, en los textos que se sucederán me he servido de la literatura con el fin de articular mis resoluciones, aunque, siendo cierta la voluntad de creación artística, la prioridad del trabajo no es esta; puesto que en su lugar resulta ser la de exponer mi opinión de un modo claro y conciso.

Así como se presenta, la primera parte del trabajo recoge un seguido de reflexiones bien argumentadas, abordadas libremente y según he creído más oportuno, puesto que a diferencia de otros trabajos más convencionales, en éste estudio no partí de una hipótesis inicial. Éstas, se articulan en la naturaleza del concepto de ésta viticultura sin igual, en las situaciones que conducen a poder hablar de ella, en el propio clima de montaña, en la posibilidad de crear una Denominación de Origen para ampararla y en sus ventajas e inconvenientes.

A continuación, se adjuntan un seguido de entrevistas a personalidades del sector, que desde mi punto de vista resultan representativas para entender la realidad actual de ésta viticultura.

Y para acabar, finalizo con unas claras conclusiones.

The current project aims to collect my opinion about a wine framework, though as old as wine itself, today once again is fashionable; the mountain viticulture.

As you will realize, I used the literature to articulate my resolutions. However, despite the desire of artistic creation the priority of this work is not, but of exposing my opinion in a clear and concise way. As presented, the first part of the work includes a serial of well-reasoned thoughts appropriated and freely considered, as unlike other more conventional projects, this study do not have an initial hypotheses .

These thoughts are structured in the nature of this unique viticulture concept, in situations that could lead to talk of itself, in the mountain climate, in the possibility of creating a Guarantee of Origin and in their advantages and disadvantages.

Then, I have also attached a serial of interviews with personalities from the sector, in my opinion representative to understand the current situation with regard to viticulture.

And finally the project is ended with some clear conclusions.

Vi dolç

Bacus beuria
La poesia
En aquest vas

Somric suara
Veient sa cara,
Veient-li el nas

M'identifico
-cara de mico-
Amb el seu cas

I paladejo.
Però sedejo
Dolçors de jaç

— Josep Palau i Fabra

AGRAÏMENTS

Per haver-me ajudat en la materialització d'aquest assaig, vull donar les més sinceres gràcies a Josep lluís Pérez, per la seva atenció incondicional i tacte humà; a l'Anna Gras, per la seva confiança i direcció; a l'Adrià Chalaux, pel seu art i amistat; a Toni Nadal, per la saviesa i receptivitat; i a Raül Bobet, Rubén Mateu, Albert Llopart, Joan Esteve, Carme Domingo i Oriol Guevara; per haver-me dedicat par del seu valuós temps.

Per ser les persones més importants de la meva vida, vull donar les gràcies als meus pares, pels seus consells, ànims i escolta.

Per haver-me fet descobrir el món del vi, vull donar les gràcies a l'Adrià Pérez, per la fe cega i la càlida rebuda que a Cims de Porrera em va regalar.

I per atorgar sentit a la meva feina, et vull donar les gràcies a tu, doncs al meu entendre, les paraules no neixen quan s'escriuen, sinó neixen quan es llegeixen...

ÍNDEX

1 Objectius 8

· La finalitat de la diligència 9

2 Introducció 11

· Viatge d'anada 12

3 Epígraf I: Reflexions 15

· 3.1 El dilema del concepte 16

· 3.2 Necessitat, opció o realitat 23

· 3.3 Les mil i una cares del clima 33

· 3.4 Denominació d'Origen Vinyes de Muntanya 37

· 3.5 Albir; La nota del tast 46

4 Epígraf II: Sobretaula 59

· La veu i l'experiència d'algunes personalitats 60

5 Epígraf III: Crònica d'una vesprada 73

· Conclusions 74

6 Bibliografia 76

I

OBJECTIUS

1.1

LA FINALITAT DE LA DILIGÈNCIA

En acord als prejudicis que ja heu tingut enfront aquest volum, el Projecte Final de Carrera que guardeu entre les mans discerneix substancialment respecte els toms més convencionals. De fet, alhora de materialitzar-lo i degut la seva obligatorietat, en ell hi vaig veure l'oportunitat de fer quelcom important per a mi, i servint-me de la literatura i un cop ja redactat aquest treball, a resultes de la meva nova condició, per sobre d'autor deixeu-me ja presentar-me com a escriptor.

Particularment, malgrat la similitud formal amb el gènere literari Tractat, degut a la meva voluntat de creació artística, la poca especialització de la matèria i l'origen de la informació amb la que jugo alhora d'opinar (doncs sovint són tan sols simples observacions meves), deliberadament he decidit classificar la meva obra sota el gènere literari de l'Assaig. Així però, tot i la voluntat estètica, la finalitat prioritària del meu missatge és comunicar, de forma clara i concisa, les meves idees enfront a la temàtica escollida; la Viticultura de Muntanya.

Per tant, independentment d'estar tot ben argumentat, al no haver subordinat l'estudi al procediment científic i acceptant que no partia d'una hipòtesis inicial, m'ha resultat impossible adequar els objectius presents a l'hermetisme que aquests haurien de tenir, doncs personalment, la meva voluntat és tan sols exposar la meva visió sobre l'assumpte en qüestió.

Així doncs, conseqüentment al que acabo de dir i en la singular dimensió d'aquest treball, els objectius que a continuació s'esmenten guarden relació amb les dues naturaleses del treball:

Per una banda, els propis que tot assaig hauria de tenir:

-Voluntat de creació literària

-No pretendre ser exhaustiu

-Articular l'estructura de l'assaig al voltant de l'exposició i l'argumentació

-Presentar una opinió sòlida sobre la viticultura de muntanya

Per altre banda i tot i no haver partit d'una hipòtesis inicial, això no treu que ja d'entrada, un conjunt diversificat de temàtiques al voltant de la viticultura de muntanya creessin en la meva persona certes sensacions de desacord. I justament tals divergències són les que, al llarg de l'assaig, he anat adoptant com a particulars línies de treball a fi de formular unes conclusions justificades. Amb tot, tals discrepàncies giraven al voltant dels assumptes següents, i que en conseqüència, esdevenen el segon grup d'objectius del treball:

-Acotar el concepte "*viticultura de muntanya*" dins d'una definició concreta.

-Identificar i analitzar les causes que condueixen a localitzar explotacions susceptibles a ser subordinades a la viticultura de muntanya.

-Definir la càrrega del concepte "*clima de muntanya*" i analitzar la correlació d'aquest amb la viticultura de muntanya.

-Explorar la possibilitat de fer una Denominació d'Origen legítima per empara les explotacions citades anteriorment.

-Discutir els avantatges i inconvenients derivats d'aquest marc vitícola particular.

2

INTRODUCCIÓ

VIATGE D'ANADA

L'assaig que teniu entre les mans és l'últim dels meus invents.

De fet, la pròpia condició d'aquestes primeres paraules ja us està traslladant a un lloc remot; ja us condueix a un indret perdut; ja viatgeu cap a un paratge diferent i llunyà. I al final del camí, tot arribant al mirador contemplareu un poble; el poble de Bellmunt de la Vera.

Alguns diuen que, traduït literalment del català antic, el seu nom significa "la bella muntanya de la veritat", i conta la llegenda que només al marxar, quan hom refà el camí fet, entén la raó de tal anomenada.

En qualsevol cas i just abans d'arribar-hi, des del mirador, regaleu-vos uns instants i observeu-ne el paisatge imposant. Contempleu com les muntanyes plenes de vinya s'omplen de colors i com formigues, viticultors i enòlegs vaguen per les feixes, sempre laboriosos i ocupats. Tot vivificant-vos a baixar-hi, us animaré així també a que us perdeu pels seus carrers, i si teniu coratge, assenteu-vos al bar de la plaça de la vila i pareu atenció.

Veureu com al local, cada vespre s'hi reuneixen les persones més expertes de la regió, i entre copa i copa de bon vi, els habitants discuteixen sobre els afers més variats, sempre des del respecte i amb l'entesa de pensar que tots ells, estimen el món del vi amb devoció. De fet i si pareu esment, descobrireu com totes i cadascuna de les opinions exposades són distintes, variades entre sí i sovint, antípodes de debò. Però, independentment de si un està d'acord o no amb els diferents parers, només pel fet de presentar-se sempre ben argumentades, i en qualsevol cas, justificades legítimament, totes les idees ja haurien de merèixer el nostre respecte. Doncs tals vilatans, seguint les bones i velles tradicions, no conceben l'idea de presentar una opinió sense els seus pertinents raonaments.

Com a curiositat, us explicaré una anciana costum que al poble tenen alhora de parlar. Particularment, quan algú desitja expressar el seu punt de vista sobre un assumpte en qüestió, ho ha de fer des de l'altura d'una taula; sempre a peu dret, al llarg de la seva exposició i damunt el moble per tal ser escoltat per tothom.

I potser al contrari del que us penseu, la falta de consens, a Bellmunt de la Vera mai ha sigut un problema. De fet, per tal d'evidenciar-ho, al mig de la plaça hi ha un cartell que anima a la convivència.

En concret, al rètol hi diu:

"Totes les històries tenen tres punts de vista; el teu, el meu i la veritat. I sovint succeeix que cap es mentida"

Al meu parer, la vila de Bellmunt de la Vera, ja des de la perspectiva de la viticultura de muntanya, comparteix força coses amb la realitat vitícola actual. De fet, tot i que només he vagat pel territori català, em crec capaç d'extrapolar, a una realitat vitícola global, l'al·ludit punt de vista. Doncs tal i com succeeix entre els habitants d'aquest poble, entre els professionals i/o organismes del vi català tampoc hi ha consens. Encara que, a diferència dels seus vilatans, al món vitícola real no tothom té cura de presentar-ho tot pertinentment argumentat, i aquest fet, entre d'altres motius, ha donat peu a escriure aquest assaig. De fet, aquest assaig vol ser el ressò de la meva veu a la taverna del poble. Personalment, vull demostrar que al llarg de l'enginyeria tècnica, per sobre de mètode he après a pensar, i anunciant-ho des d'una autoconfiança evident, diré que em veig capaç d'opinar, amb seguretat i aplom, davant de les persones més expertes. I com a única condició, tot convertint-me en un habitant més de Bellmunt de la Vera només m'exigiré una cosa; argumentar i legitimitzar totes i cadascuna de les meves opinions.

Per tant, a fi que em seguiu en les meves explicacions, caldrà doncs que em situeu en el context adequat. Es a dir, al Bar del poble. En el mateix moment en què, després d'entrar i buscant una cadira per asseure'm, paro atenció i me'n adono que el tema de la nit és la Viticultura de Muntanya, i amb una necessitat encara inexplicable per a mi decideixo participar. Però abans de dir qualsevol aberració; abans de deixar-me en evidència decideixo reflexionar sobre l'assumpte. I em regalo una estona per meditar, i després de la pensada, omplint-me els pulmons d'aire, pujo a la taula i començo a parlar, i al fer-ho, xalo com un nen.

Degut a que l'Assaig caracteritza el gènere literari d'aquest text, al present treball és tan important el que dic com l'art i la manera amb la que ho explico. Doncs com sabeu, sovint els problemes de comunicació neixen del fet d'atorgar càrregues conceptuals diferents a un mateix element, motiu pel qual emissor i receptor deixen de comunicar-se. La qual cosa, per sobre de tot vull evitar.

I aprofitant l'avinentesa de parlar sobre l'acció comunicativa, em presentaré jo com a Emissor, vostè com a Receptor, el meu parer

sobre la Viticultura de Muntanya com a Missatge, aquest assaig com a Canal, El català com a Codi i com a Context, la metafòrica història a Bellmunt de la Vera.

Amb tot, seguit d'aquesta introducció, us trobareu tres grans Epígrafs que articulen aquest assaig:

El primer (*Epígraf I*), batejat amb el nom de Reflexions, es conforma per totes i cadascuna de les consideracions que, assentat a la cadira i amb la intenció de justificar les meves opinions, em faig al bar de la vila.

El segon (*Epígraf II*), denominat Sobretaula, recull algunes de les opinions que es van exposar el dia que, per gràcia meva, la Viticultura de Muntanya va monopolitzar les converses a la taverna del poble.

El tercer (*Epígraf III*), titulat Crònica d'una vesprada, agrupa totes les meves resolucions amb l'objectiu d'apuntar una opinió més al respecte. Es a dir, cadascun dels vocables que, des de sobre la taula del bar, la meva veu fa ressonar per l'ambient.

Com veureu, a diferència del que realment succeeix al poble, les opinions que adjunto a l'Epígraf III no venen acompanyades de les argumentacions convenients. De fet, són tan sols resums. I tot agraint el gest que em van dedicar regalant-me part del seu temps, sutilment, culparé la meva manca de rapidesa alhora de transcriure de l'oral el fet que aquí no s'hi trobin.

Tot concloent i des de la meva condició d'autor, animaré a tothom a llegir aquetes pàgines, doncs com esteu a punt de descobrir, els textos que aquí neixen s'omplen d'apunts generosos, i del més expert al més aficionat, de ben segur, entendrà i podrà jutjar, en conseqüència, aquesta visió personal que un servidor guarda enfront la Viticultura de Muntanya.

Així doncs i per acabar, ja només em queda desitjar-vos una entranyable estada a Bellmunt de la Vera:

- Benvinguts siau, amics...

3

EPÍGRAF I: REFLEXIONS

3.1

EL DILEMA DEL CONCEPTE: LA VITICULTURA DE MUNTANYA

Assegut a la cadira i ja pressa la decisió de parlar, prompta me'n adono que els nervis m'han secat la gola, i a fi de refrescar-me tot mullant-me els llavis amb unes gotes de vi, prenc de sobre la taula una ampolla i apropant-me la copa me'n serveixo un xic . Acte i seguit, em pregunto si algun dia aconseguiré servir el vi sense deixar caure aquella última gota que delata als beneits, i de forma involuntària, atret pels colors llampants de l'etiqueta acabo llegint:

NOM DEL VI: RECORD / ANYADA: 2007 / LLOC: TOSSAL D'OLOPTE
VITICULTURA DE MUNTANYA

I em pregunto: *Què pot voler dir això de Viticultura de Muntanya?*

A resultes de pensar en una forma natural i lògica, l'objecte de l'estudi en qüestió (en el meu cas, la viticultura de muntanya), necessitaria de la diferenciació, en termes lingüístics, del que seria el concepte tradicional de viticultura, o si més no, de qualsevol viticultura diferent a aquesta.

De fet i si us sóc sincer, us diré que a les meves mans van arribar, durant la passada verema, alguns articles d'aquests que en tals dates freqüenten els suplements dels diaris i que, particularment, parlaven de vins d'altura i de muntanya. Llavors, tot desconeixent les conseqüències que tal empresa comportava, vaig decidir, gairebé de manera intuïtiva, sustentar el present projecte en la paraula "muntanya" en detriment d'altres mots com "altura" o "pendent". Així però, tot i la gratuïtat d'aquella decisió, les hores d'estudi han acabat per mostrar-me que vaig fer bé, i així vosaltres ara ho descobrireu.

En qualsevol cas, tot i que s'evidenciava de manera clara que la viticultura de muntanya ja era quelcom existent, al no trobar-la citada com a tal, i en conseqüència, no topar amb una definició que m'expliqués què era, l'obsessió de definir i emmarcar dins uns límits concrets el concepte de "Viticultura de muntanya" va consumir, d'una manera llampant, les primeres energies entregades a l'assaig.

Així doncs, atès que es tractava de buscar diferències, el raonament inicial va seguir una lògica fàcil, i suposo que comuna en aquest tipus de recerques. Aquesta va consistir, a pesar de la meva manca d'idees inicials, en identificar tots aquells factors capaços de diferenciar la

viticultura de muntanya respecte d'altres viticultures. O el que vindria a ser el mateix però dit en altres paraules; desglossar i anomenar per separat tots aquells aspectes que, per si sols, afecten els resultats vitícoles, analitzar-los, seguir-ne la traça i intentar identificar el factor principal d'on deriven.

Com a primera aproximació i arrel d'unes lectures vertebrades al voltant dels vins d'altura, el factor que semblava abanderar el meu projecte era l'Altitud. Potser, degut a la quotidianitat del nom del factor, us incomodarà que en parli, però degut a la intrínseca importància de la que disposa, ho faré des d'una perspectiva productiva per a la fàcil comprensió d'aquest treball:

La diferència de temperatura entre diferents emplaçaments geogràfics pot ser causada, entre d'altres motius, pel fet de trobar-se en cotes diferents; es a dir, a diferents altituds. En la primera part de l'atmosfera (la troposfera) la temperatura decreix amb l'altura, i aquest fenomen s'anomena Gradient Vertical de Temperatura. Tal decreixement és d'un promig de 6,5ºC/1000m i tanmateix, sense entrar a explicar com i perquè succeeix, l'apunt del fenomen d'inversió tèrmica el trobo interessant, encara que anecdòtic, i porta a invertir temporalment l'axioma climàtic ja mencionat (Enciclopèdia Catalana, 1987). Per tant, una Altitud correlacionada amb la pertinent variació de temperatura ha esdevingut un factor clau per a la viticultura de muntanya, encara que, com veurem més endavant, l'intrínseca relació entre ambdós factors, en molts casos, condueix a raonament erronis envers la viticultura de muntanya.

Conseqüentment a l'acotar tal viticultura sota una definició tancada, l'idea de classificar les diferents finques sota l'etiqueta de "vinyes de Viticultura de Muntanya" resultava atractiva, i la necessitat d'establir una altitud mínima per sobre la qual aquestes naixerien es feia evident. I amb el cap enfocat a tal empresa i explorant diferents opcions, va ser llavors quan va sorgir, amb una força inesperada, un concepte que sense ser nou, havia inicialment apartat degut a la visió global de la que obliga a servir-se; el factor de la Latitud.

La Latitud és la distància angular, mesurada sobre un meridià, entre una localització terrestre i l'Equador. L'entrega energètica dels rajos solars és proporcional a la perpendicularitat en que aquests arriben a la superfície de la terra, essent màxima a l'Equador (latitud 0°), i decreixent a mesura que ens apropem als pols (± 90°). I a trets generals, farà sempre més calor a l'Equador i més fred als Pols (Enciclopèdia Catalana, 1987).

Per tant, la voluntat de definir una altitud mínima anava injustificant-se per moments, doncs si havia de servir per evidenciar un règim tèrmic determinat, l'efecte de la Latitud descentrava els primers supòsits, doncs dues regions amb un mateix règim tèrmic podien estar a altituds molt diferents degut a l'efecte de la latitud.

Així també, una paraula que en sí mateixa guardava una transcendència enorme va aparèixer com a resultes de la busca; la Continentalitat. Aquest factor, sense ser encara la meva intenció el submergir-me en la seva definició, s'encarrega d'avaluar, sempre en termes relatius, les relacions de conseqüència climàtica entre les grans masses d'aigua (com els mars i/o els oceans) i les zones del continent. I un cop arribats a aquest punt, m'agradaria remarcar la poca casualitat amb què l'atzar va presentar-me els factors, doncs sense haver rebuscat encara en cap manual climàtic, a cas no són la Altitud, la Latitud i la continentalitat els mateixos Factors del clima?

Així mateix, arrel d'unes primeres entrevistes, vaig descobrir com el pendent condicionava la materialització de les gelades, doncs en pendents de muntanya ben exposats, generalment, a la cara sud, les glaçades o gelades esdevenen en menor freqüència. Alhora, el quadre d'unes vinyes situades a 1000 metres d'alçada però consagrades sobre d'un altiplà em feia intuir, d'una forma prejudicial, que calia associar el Pendent a la viticultura de muntanya i introduir-lo en forma de factor condicionant.

De fet, tot i que va ser el quart dels factors que la recerca em va brindar, amb el temps he entès que la viticultura de muntanya neix i mort amb el Pendent, doncs al meu parer, aquest és l'únic factor exclusiu d'aquesta viticultura, i degut a l'inherent naturalesa que el dimensiona resulta infactible de desvincular.

Aquesta afirmació tan contundent es sustenta en la definició de muntanya: s'entén per muntanya la *"elevació natural del terreny alta i rosta"* (Institut d'Estudis Catalans. <http://www.iec.cat> 2011), alhora que per rosta, s'entén l'adjectiu que explica quelcom "que fa pendent" (Institut d'Estudis Catalans. <http://www.iec.cat> 2011). Per tant, la relació entre tal factor i la viticultura de muntanya esdevingué evident.

De la mateixa manera, el factor "proximitat a la muntanya" va resultar ser interessant, doncs una parcel·la concreta podria gosar d'un microclima beneficiós arrel de, per exemple, els vents freds i secs que bufen entre les valls. Encara que, com us podeu imaginar, a resultes de la poca capacitat que hom disposa alhora de mesurar-ne la seva influencia, tal factor va quedar descartat.

Àdhuc la pròpia varietat del raïm era susceptible a ser explorada, doncs el fet d'haver-hi varietats més o menys sensibles a certes inclemències meteorològiques, o a certes exigències de llum, per posar dos exemples, evidenciava que no totes les varietats s'adaptarien de la mateixa manera al cultiu de muntanya, fos quin fos aquest, i en conseqüència, al possible marc de la viticultura de muntanya. Així però, l'esmenta't factor varietal, constituïa una problemàtica d'unes dimensions extremes i poc a l'abast del marge operatiu del treball, i motiu pel qual vaig decidir mantenir-m'hi també al marge.

De fet i exceptuant el pendent, la quantitat de factors potencials a esdevenir singulars per a la viticultura de muntanya són tants com factors poden trobar-se alhora de definir qualsevol viticultura diferent, incloent-hi els factors climàtics ja presentats.

I així va succeir que, amb l'informació fins al moment oferta, l'ardu esforç d'intentar connectar els factors entre sí va evidenciar el que en un primer moment no havia contemplat; resulta impossible acotar numèricament la viticultura de muntanya, doncs com hem vist, es tracta d'un tot multi factorial. El problema, vaig pensar, naixia alhora de contrastar aquella primera resolució amb les opinions d'altres centres, organismes, entitats i /o persones que, d'una manera o altre, es servien de la viticultura de muntanya per explicar el seu producte o projecte, i que a trets generals no compartien el meu punt de vista, doncs al seu parer, la viticultura de muntanya sí que tenia una definició.

Alguns exemples són:

El CERVIM (Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana), un organisme situat a la Vall d'Aosta (Itàlia), sosté que la viticultura heroica o de muntanya neix davant pendents superiors al 30% i per sobre dels 500 m.s.n.m. (CERVIM. http://www.cervim.org> 2011) (Fig. 1).

Figura 1: Vinyes de la Vall d'Aosta, Itàlia.
(-Font: <http://www.cervim.org>-)

Així també, Raül Bobet, co-propietari i enòleg del celler Castell d'Encus, situat a més de 800 metres d'altura (Fig. 2), en una primera entrevista afirmava que, sempre tenint en compte la nostra latitud, a Catalunya la viticultura de muntanya naixeria a partir d'un altitud mínima, potser al voltant dels 500 m.s.n.m. Just al costat del seu celler i a la mateixa altitud, hi trobem la Finca Sant Miquel del grup Torres (Fig.3), empresa amb la que en Raül també treballa.

Figura 2: Vinyes del celler Castell d'Encus. Tremp, Catalunya.
(-Font <http://www.encus.org>-)

Figura 3: Ceps de la Finca Sant Miquel del grup Torres. Tremp, Catalunya.
(-Font: <http://www.torres.es>-)

I especialment interessant és l'apunt de Pérez, J.L & Jofre, A.F (2007), el primer propietari de Mas Martinet (Fig. 4) que opinen que la viticultura de muntanya es caracteritza, exclusivament, per les forts pendents naturals dels terrenys sobre els que s'implanta la vinya, independentment de l'altitud.

Figura 4: Finca Serra Alta de Mas Martinet, Priorat, Catalunya.
(-Font: <http://www.masmartinet-ass.com>-)

Ara bé, de la mateixa manera que el factor Latitud impedeix fixar un mínim d'altura per sobre la qual naixeria la viticultura de muntanya, què és el que fa que hom no pugui parlar d'un pendent mínim? Entenem per pendent la "inclinació de la superfície d'un relleu" (Institut d'Estudis Catalans. <http://www.iec.cat> 2011).
Per tal de respondre la pregunta anterior, veureu com parlant de viticultura de muntanya he diferenciat entre dos tipus de pendents; el Pendent general i el Pendent de parcel·la.

Per pendent general, entendrem la inclinació de la superfície del relleu general; es a dir, el que hi ha entre dos cotes d'una determinada muntanya, turó, puig, tossal, etc, on s'ubicaria la vinya. En canvi, per pendent de parcel·la entendrem la inclinació de la superfície on s'ubica la vinya; es a dir, al propi desnivell de parcel·la entès com a la diferència entre dos cotes de la pròpia vinya en sí.

Al meu parer, mentre que el primer factor resulta ser l'exclusiu de la Viticultura de Muntanya (el Pendent general), el segon (el Pendent de parcel·la) esdevindria un subfactor del primer, doncs en funció de la sensibilitat del viticultor i en detriment de mantenir el relleu, i en conseqüència, una unitat paisatgística, es podria decidir aterrassar el terreny, com s'ha decidit fer a la Sierra Pelada de Huelva (Fig. 5), tot eliminant del Pendent general el pendent de parcel·la. Per tant i responent a la pregunta, no tindria sentit parlar d'un pendent mínim doncs aquest fa referència, almenys en tots els casos que he pogut analitzar, al pendent de parcel·la, i com ja he explicat, aquest no és l'implícit de la viticultura de muntanya.

Figura 5: Aterrassament al paratge natural de La Sierra Pelada, Huelva, Andalusia. (-Font: <http://www.associacion-andalus.org>-)

Al meu entendre, només si es discerneix entre ambdós conceptes, una vinya ubicada sobre un terreny modificat (mitjançant un terraplè i/o un desmunt), continuaria emmarcant-se dins la Viticultura de Muntanya doncs, com ja he anunciat, no és el Pendent de Parcel·la el que defineix la viticultura de muntanya, sinó és el Pendent general . Ara bé, tot i acceptar que numèricament la viticultura de muntanya no pot acotar-se, podria aquesta fer-ho conceptualment? I si és que sí, com es definiria?

Personalment entenc que sí, i que resultes de tot allò anteriorment explicat, la viticultura de muntanya s'explica conceptualment i assoleix raó de ser mitjançant el factor Pendent general. Així però i per tal de caracteritzar-la, ens servirem del Pendent de Parcel·la i dels factors del clima assenyalats (Latitud, Altitud i Continentalitat), doncs ens permetran situar una vinya en un marc climàtic concret alhora que especificarem, si és que existeix, el desnivell propi de la parcel·la.

Al meu parer, concepte viticultura de muntanya és un concepte que cal anomenar sense vanitat, i que lluny de comportar una opinió subjectiva de l'expert, cal que cada individu o organisme expliqui i argumenti, en cas de servir-se'n, les raons que el porten a fer-ho. Així doncs, després de les meves resolucions i com esteu a punt de veure, la viticultura de muntanya podrà abanderar-se d'estils vitícoles molt diferenciats i sovint, culturalment caracteritzats per la naturalesa d'una àrea en qüestió.

3.2

NECESSITAT, OPCIÓ O REALITAT

La cadira on romanc ajagut és al costat d'una bonica finestra blava, de llinda vella i lleixa corcada. Aprofitant el descans entre una i altra exposició decideixo airejar-me, i obrint fulles i porticons m'esquitxo d'oxigen. Amb sorpresa, descobreixo que avui la lluna és plena, i rodona com mai il·lumina les parts més fondes de les valls. Fixant la vista als turons platejats i parant atenció en cada vinya, no puc deixar de preguntar-me què hi fan tots aquells ceps a les rostes feixes i qui va decidir, amb valentia, que aquests pendents acollirien tanta vinya.

Perquè aquí?

* * *

És un fet gairebé estès que els científics necessitin d'una taula, o en qualsevol cas, d'una gràfica, per comprovar la validesa d'un treball. Sovint, es salten els textos que les precedeixen, doncs ja havent fet l'esforç de llegir-los en el passat, acaben per convences que són l'ardu resum d'unes dades que en pocs segons, poden ésser assimilades. Doncs bé, en el present assaig, no trobareu xifres a les quals us pugueu aferrar, i l'essència de les paraules serà l'únic mitjà que us condueixi a descobrir nous sabers entorn a la Viticultura de Muntanya.

Atès que sóc jo l'autor d'aquestes paraules, assumeixo el repte al que m'encomano, i si ho aconsegueixo, atorgo la responsabilitat de l'empresa al fil conductor que si és continu, farà que no us perdeu entre tanta introspecció.

Dit això, us anuncio que les reflexions que segueixen són la conseqüència indirecta d'una condició; l'agricultura és una activitat econòmica. És curiós i sorprenent, fins i tot per a mi, el fet de citar-la com a condició, però després d'haver cursat i assimilat assignatures de dret i política agrària, permeteu-me que ho faci, doncs no sempre gaudeix d'aquest rol.

Seguint amb la línia que, encara que feixuga, necessària per la citada continuïtat d'aquest treball, caldrà doncs entendre, des de la faceta més conceptual, el significat d'activitat econòmica (Enciclopèdia Catalana, 1987):

Activitat consistent i intencional dirigida als camps de la producció i la distribució de béns, i a la realització de finalitats definides materialment, amb l'ajut de determinats mitjans materials que constitueixen la tècnica (1 v. p 162).

Per tant i tornant a la columna vertebral d'aquest projecte, qualsevol decisió presa des dels coneixements científics del tècnic haurà d'estar justificada econòmicament, i qualsevol activitat agrària, en el nostre cas, la viticultura de muntanya, caldrà que sigui rentable.

Així doncs i després d'aquesta breu presentació, us trobeu ja amb les eines per fer front a les discussions que es succeiran, i com a objectiu d'aquesta secció, es tractarà d'analitzar els arguments que fan possible la ubicació de finques en el marc conceptual de la viticultura de muntanya.

Amb tot, he identificat 3 situacions possibles i diferents que, a part de donar nom a aquesta secció, em permeten acomplir els objectius fixats, i les he batejat respectivament amb els noms de Necessitat, Opció i Realitat. Per tal d'introduir-les breument, caldrà que entengueu que la necessitat neix davant la impotència de practicar la viticultura en qualsevol altra situació, que l'opció neix davant la decisió de fer quelcom diferent i que la realitat neix, principalment, quan es tracta de continuar amb la viticultura de muntanya tradicional d'un emplaçament concret. I per tal d'atenuar les possibles discrepàncies nascudes ja en vosaltres, us avanço que les tres situacions no són existencialment hermètiques, i poden aparèixer situacions on, més enllà de confrontar-se, es mesclin tot esdevenint situacions singulars.

Situació 1. La necessitat:

S'entén per necessitat com a la "qualitat de necessari" (Gran Enciclopèdia Catalana ,1987, 16 v, p 100). Així mateix, s'entén per necessari allò "de que hom no pot passar-se, no prescindir" (Gran Enciclopèdia Catalana, 1987, 16 v, p 100); d'aquí se'n deriva directament una conclusió clara a l'analitzar la càrrega conceptual del mot: la necessitat sorgeix davant d'una situació que en cas de dilatar-se esdevé insostenible, entenent la insostenibilitat com a l'incapacitat que quelcom té de perdurar en el temps.

Per tant, totes aquelles decisions que condicionin el projecte d'una explotació vitícola seran presses des de la necessitat quan, en cas de no executar-se, la viabilitat de l'implantació o gestió de l'explotació se'n veurà directament ressentida fins als límits de poder afirmar que, en cas d'omitir-se, l'activitat estarà condemnada a desaparèixer. Ara bé, sota l'influencia de quin pretext o factor podria sorgir la necessitat d'abandonar la viticultura tradicional a fi d'emparar-se sota el marc conceptual de la viticultura de Muntanya?

Doncs bé, després d'una recerca inicial, l'actual canvi climàtic seria l'únic factor potencial a poder justificar, servint-se d'arguments legítims, aquest canvi de viticultura, i per tal de fer-me entendre de cara a posteriors reflexions, permeteu-me esbossar què és (Generalitat de Catalunya. < https://www.gencat.cat> 2011):

El clima mundial ha evolucionat sempre de manera natural, però proves convincents obtingudes arreu del món revelen que en l'actualitat hi ha en marxa un nou tipus de canvi climàtic, que posa en perill la composició, la capacitat de recuperació i la productivitat dels ecosistemes naturals i el desenvolupament econòmic i social, la salut i benestar de la humanitat.

Dit això i desmarcant-me de tota discrepància entorn a si coincidiu o no amb l'anunci anterior, el canvi climàtic resulta que modifica el clima; concretament, n'augmenta la temperatura. Ara bé, la pregunta que em faig és: el grau d'influència que aquesta modificació ambiental pot tenir en algun dels processos vitícoles, des de fases vegetatives a fases de maduració dels raïms, és realment tant accentuat com per què sorgeixi la necessitat de desmarcar-se de la viticultura tradicional i encomanar-se a la viticultura de muntanya, per posar un exemple, a una viticultura en altitud?

I continuant amb el meu propòsit alhora d'esbossar qüestions retòriques entorn a l'assumpte: poden d'una manera coherent els responsables d'una explotació, migrant cap al marc conceptual de la viticultura de muntanya afirmant que ho fan per necessitat, després d'haver contemplat tot el ventall de les possibles opcions?

Així però, abans de respondre a les següents preguntes, deixeu-me fer una última observació: en cas de ser afirmativa la resposta, és a dir, en cas de reconèixer que una vinya s'ha mudat en un ambient muntanyós, doncs la viabilitat del projecte no contemplava cap altre opció, aquesta explotació no ho faria mai de manera aïllada, doncs la transcendència del fet impulsaria a que tothom actués d'igual manera, o si més no, una gran majoria d'explotacions.

Ara doncs, després d'aquestes reflexions, em crec amb suficients arguments com per afirmar que actualment, pujar en altura encara no pot considerar-se una necessitat, doncs es evident que hi ha bodegues actives, que encara sense data de caducitat tenen intenció de continuar fent molt bons vins tot exercint des de la viticultura més tradicional.

Ara bé, en cas d'acceptar que l'escalfament global està només en fases inicials i creure que de cara a un futur, potser més de mig segle, es començarà a evidenciar la necessitat de buscar les zones que avui encara són fresques, la justificació assoleix una altre magnitud, doncs en cas de plantejar-ho com a una inversió de futur, sempre assumint el risc d'assentar-se sobre uns supòsits, ubicar un celler a la muntanya podria estar explicat, a dia d'avui, sota el pretext de voler treballar amb vinya vella, doncs s'haurien de materialitzar les plantacions molts anys abans.

Per tant, pel fet de no estar sòlidament justificat, encara no es pot assegurar que el canvi climàtic i la pujada de temperatures és un motiu urgent per desplaçar-se en altura, almenys, si des de la necessitat hom ho vol fer legítim.

Com a complement perfecte d'aquests dos últims paràgrafs, no voldria deixar de citar un estudi on es diu que, tot i ser ja un fet real el increment de temperatures, la magnitud del canvi climàtic no és exacte (Jones, G.V. et al. 2005). Així mateix, anima a l'industria del vi a planificar noves estratègies per tal de fer front a aquest fet, i pronostica, en les àrees vinícoles existents, un canvi en les varietats fins ara més recomanables, així com un canvi en els estils de vi tradicionals i en la pròpia cultura de la zona.

A diferència d'altres cultius, la vinya resulta més sensible al canvi climàtic, doncs sense esdevenir un problema major a l'increment de sucres a la baia fruit d'una temperatura diürna més alta, els nivells d'acidesa (relacionats amb la qualitat del vi) depenen de la frescor de les nits, i és degut a aquest factor i amb l'objectiu de fer vins de qualitat que la vinya es veu més perjudicada davant l'imminent canvi de clima. Així també, el factor varietal jugarà un paper crucial en les àrees vitivinícoles existents (Jones, G.V. 2007).

Situació 2. L'opció:

Per tal de recordar allò comentat anteriorment, l'opció esdevé quan, no sentint una necessitat d'actuar o moure's, es decideix fer-ho per tal d'assolir uns objectius ben definits. Aquesta opció es justificarà amb els factors que ara presentaré i permetrà, de manera deliberada, la continuïtat amb garanties de l'activitat agrícola.

És una realitat que la globalització, tal i com ho ha fet en molts altres sectors, també ha afectat la pròpia vitivinicultura; mercats molt potents i llunyans estan desembarcant a Europa, i la dificultat de vendre vi es cada vegada major. Gairebé exclusivament per aquesta raó, s'han d'atorgar als productes locals uns handicaps extres, a fi de diferenciar el producte tot buscant alternatives al mercat. Entre altres decisions, el màrqueting i la recerca de productes amb personalitat, encara que extremadament propers diferenciats en essència, han esdevingut fortes respostes del sector i resulten ser els dos pretextos o factors que, tal i com ho feia el canvi climàtic en l'apartat de la necessitat, podrien potencialment justificar la presencia de vinyes a la muntanya des de la situació de l'opció.

En primer lloc i d'una forma aproximativa, partint del concepte més general, explicaré com el món del vi i la viticultura en particular es serveix d'ell: segons Philip Kotler, el màrqueting es defineix com l'art o la ciència de satisfer les necessitats del client i obtenir guanys al mateix temps (Puromarqueting. <http://www.puromarqueting.com> 2011). Per tal d'assegurar-me que no us perdeu en les explicacions que segueixen, em veig amb la necessitat de presentar-vos també dos dels principals conceptes associats al màrqueting: el valor i la satisfacció. S'entén per valor la relació que estableix el client entre els beneficis (funcionals, d'estatus, etc.) que percep del producte que s'ofereix i els costos (econòmics, temps, esforços) que representa adquirir-lo. Per altra banda, la satisfacció o el grau de satisfacció es defineix com l'estat anímic de benestar o decepció que s'experimenta després de l'ús d'un determinat bé (Puromarqueting. <http://www.puromarqueting.com> 2011).

Dit això, entenem que la naturalesa del camps dels que es serveix el màrqueting és molt diversa, i en el vi com a producte, el model d'ampolla, el tipus de tap, la gràfica i el disseny, el tipus de vi, les varietats utilitzades, la Denominació d'Origen, l'anyada, etc, poden esdevenir importants. Ara bé, no serien també en sí mateixos els costers, els pendents o la Latitud, elements tant importants de màrqueting capaços d'acabar per decantar una o altra elecció de vi? A cas no seria la pròpia Viticultura de Muntanya en sí mateixa un element de màrqueting més?

El valor cap al producte o el grau de satisfacció no sempre s'associen a una tangibilitat evident, i una filosofia concreta al voltant del cultiu de la vinya, com han provat fer les diferents estratègies de maneig, també pot desembocar a augmentar-ne el grau de valor i satisfacció. Per tant, assumirem com a justificada i legítima qualsevol decisió d'ubicar vinyes a la muntanya si des del màrqueting aquesta ha estat pressa, i porti a enriquir, en conseqüència, el nostre producte de més i noves sortides comercials.

Caldrà doncs i si des d'aquí partim, un estudi previ de màrqueting per veure si, un cop circuli el nostre producte al mercat, el consumidors l'acceptin principalment pel fet d'haver estat cultivat dins del possible marc de la viticultura de muntanya, i no a resultes de qualsevol altre cosa.

I deixant per assimilat el valor del màrqueting de la viticultura de muntanya, encara que només sigui a nivell conceptual i animant a aquell qui vulgui a fer els experiments convenients per tal de verificar els meus supòsits, passem a presentar la recerca de productes amb personalitat com a una alternativa viable del màrqueting capaç de justificar, des de l'opció, la presència d'una explotació a la muntanya.

Com a apunt important, alhora d'entendre perquè no he considerat l'anomenada recerca com a un element de màrqueting més, m'agradaria recordar a totes aquells professionals que, deixant de banda el màrqueting com a pretext, es desmarquen dels productes més convencionals tot creant, alhora que s'autorealitzen com a autors i enòlegs, nous productes amb forta personalitat.

En primer lloc i per tal d'entendre què és un producte diferenciat, en el nostre cas, un vi diferent, em serviré de part del contingut del manual de tècniques per a una viticultura de muntanya sostenible (Pérez & Jofre, 2007).

La qualitat d'un vi està determinada per tres característiques principals:

-Harmonia, concentració i personalitat.

-Harmonia. Un vi és harmònic quan els seus olors i gustos es presenten sense defectes i es redueixen paulatinament fins desaparèixer, sense canvis bruscos o puntes.

L'harmonia depèn fonamentalment de la maduració del raïm. Si la maduració és insuficient, durant la maceració del raïm s'extreuen tanins verds que són els responsables de diversos problemes en el vi: Astringència, sequedat de boca, acidesa, etc. Una sobre maduració produeix dolçor, amb gustos excessius a fruits secs o figues.

Per aquets motiu, és de vital importància que tots els grans de raïm assoleixin el nivell de maduració desitjat al mateix temps, es a dir, de forma homogènia, sense grans excessivament madurs al costat d'altres encara verds.

-Concentració. A més a més de la qualitat dels polifenols i els aromes també es important la quantitat, de manera que el vi pugui envellir correctament i produeixi aromes d'evolució durant la criança. Si la quantitat de polifenols que conté el raïm és petita, l'activitat biològica del vi durant l'envelliment acabarà alterant tots els compostos i el vi perdrà les seves característiques desitjades.

-Personalitat. És la característica que permet diferenciar vins amb una bona qualitat bàsica (harmonia i concentració). La personalitat d'un vi depèn (principalment) del "terroir", del clima, de la varietat de raïm i de l'autor.

Mentre que l'harmonia i la concentració poden ésser avaluats per un expert de manera bastant objectiva, la personalitat és molt més subjectiva. Com qualsevol obra d'art, la personalitat d'un vi pot adaptar-se més o menys als gustos particulars de cada persona (p 33).

Tornant a ser jo l'autor d'aquestes paraules i acceptant les definicions que em precedeixen, alhora que atorgo a la personalitat del vi la possibilitat de justificar la presència d'una explotació a la muntanya, veig necessari parlar, sense entrar encara a parlar del mecanismes que ho permeten, de com pot un vi adquirir personalitat, o en qualsevol cas, una personalitat determinada.

Tal i com s'anomena al manual, dos dels principals aspectes dels quals depèn la personalitat són el "terroir" (o terrer) i el clima: posant per exemple el Priorat, l'única DOQ de Catalunya i àrea productora de molts del millors vins del panorama nacional, cal que entengueu que la personalitat dels vins d'aquesta zona és comuna en molts d'ells, i en conseqüència, en ells reposen les condicions necessàries perquè en un tast a cegues, algun nas prodigiós els agrupi conjuntament com a tals. Com ja ha estat dit i entre d'altres coses, això és degut al clima i Terrer que generalment tots els vins de la DOQ Priorat comparteixen; per tant, la personalitat del vi, sempre referint-nos als aspectes més vitícoles, es presentarà sempre estretament lligada a la naturalesa del lloc on s'emplaci la vinya i a trets generals, una manera de cercar noves personalitats del vi consistirà, directament, en ubicar les vinyes a noves àrees i regions. Particularment, considero que les empreses que allà decideixin desplaçar-se seran el fruit d'estudis ben fonamentats, on els anteriors punts de la concentració i l'harmonia del vi és donaran per sobreentesos tot presentat productes pretensiosos.

Així doncs, la recerca de productes amb personalitat, i concretament, la pròpia personalitat, podrà esdevenir un l'element capaç de diversificar un producte determinat.

Resulta interessant l'apunt sobre la regió Italiana de l'Alta Adige de Marenghi (2009) on diu que els vins de la regió gosen d'una personalitat única degut als seus raïms crescuts entre muntanyes, juntament a les baixes produccions, a l'alta qualitat i a la bona relació qualitat/preu que aquests tenen.

Ara doncs, servint-me d'un parell exemples virtualment esbossats, deixeu-me fer palesa de com la personalitat del vi podria servir, entre d'altres, per legitimitzar l'opció de mudar-se cap al marc conceptual de la viticultura de muntanya. Particularment, aquests exemples són: Exemple 1: explotacions que es situen en altitud per buscar climes caracteritzats pels remarcats contrastos de temperatura entre la nit i el dia. Això propicia una maduresa més lenta i homogènia dels raïms que, tal i com s'explica més detalladament en seccions posteriors, porta a parlar de vins frescos.

Exemple 2: explotacions que es situen en costers, on degut a la falta d'aigua i la baixa fertilitat dels sòls, el cep no pot expressar el seu vigor i acaba fent pocs raïms i de reduïdes dimensions. Es parla de vins potents i concentrats.

Ara bé, animo a tothom a no creure res del que acabo de dir, doncs al no anar pertinentment argumentat i raonat, les floretes que acabo d'atorgar a la Viticultura de Muntanya haurien d'esdevenir fum; des del meu punt de vista, la ciència s'hauria d'imposar sempre per sobre de certes idees que, només pel fet de repetir-se successivament, acaben per acceptar-se com a certes. Com veureu i com ja he dit, la validesa del primer dels exemples es provarà en una altre part del assaig. En canvi, el segon, com que aquí no es contempla ni s'analitza, reteniu-lo sisplau no com a veritat, sinó tan sols com a opció potencial.

Ara però, abans de posar punt i final a aquest apartat, vull recuperar el factor del canvi climàtic a fi de contemplar-ne les seves ja conseqüències des d'aquesta situació: la de l'Opció. Fixem-nos que, si parlem del canvi climàtic com a un factor que no impossibilita, sinó que només modifica, per posar un exemple, les maduracions, a cas no seria legítim i estaria més que justificada l'acció de buscar ambients més freds per tal pal·liar-ne els seus efectes? A cas no seria respectable un celler que, desmarcant-se de la Necessitat i anunciant-ho des de l'Opció, decidís pujar a la muntanya a fi d'aconseguir, amb major facilitat, productes amb més personalitat?

Situació 3. La realitat:

Com a última opció capaç de justificar, legítimament, la presència d'una vinya dins del marc de viticultura de muntanya, trobem la realitat. Aquesta és fàcil d'entendre, doncs és fruit de la tradició pròpia d'una zona determinada, on les seves explotacions són, en sí mateixes, l'empremta d'un passat, d'una cultura, d'una identitat, etc, i mereixen una atenció especial per part dels organismes que s'encarreguen d'amparar les explotacions vitivinícoles, doncs mantenen l'activitat en el medi rural i muntanyós i eviten la despoblació d'aquetes zones tant sensibles.

Cal valorar el fet que la presència d'aquetes vinyes, fomenta l'ús del sòl en mosaic, es a dir, es diversifica l'ús del sòl, i actuen com a excel·lent tallafocs, especialment en zones mediterrànies. En fi, són la conseqüència d'un paisatge modelat al llarg dels segles per la intervenció humana. Per tant, la simple presència en sí mateixa esdevé, en aquest apartat, el factor capaç de justificar la ubicació d'una vinya a la muntanya.

Cal però no desentendre'ns de la veritable essència de la viticultura, i entès que aquesta és una activitat econòmica, cal que totes i cadascuna d'aquetes explotacions siguin rentables. Ara bé, cal que s'entengui que no pel fet que aquestes explotacions vulguin cercar productes amb personalitat, o establir determinats plans de màrqueting, podrien ésser englobades dins de la segona situació, la de l'opció, doncs no esdevindrien decisions fetes a priori de l'implantació de la vinya.

3.3

LES MIL I UNA CARES DEL CLIMA

L'ambient de la taberna em resulta familiar tot i no conèixer cap de les persones que l'omplen; La gent somriu i manquen els problemes; el vi corre i el menjar no falta. I tot i que allà estic francament bé, ja fa estona que resto assentat i posant-me dempeus, decideixo sortir a fora i estirar les cames. A la plaça, el vent s'ha girat amb força i el cel seré es taca de núvols alts. L'ardor de les galtes que el sol m'ha cremat al matí s'apaga amb el vent fresc de la nit, i les paraules d'un vell que diu: "Quan plou per un plou per tothom", em fan intuir que es prepara un aiguat. Què curiós, em xiuxiuejo a mi mateix tot preguntant-me sobre el clima de muntanya.

Perquè aquí el temps canvia tan de pressa?

Sense ser potser la intenció inicial de la meva empresa, he sentit la necessitat de replantejar-me l'existència d'aquesta secció, doncs com veureu, l'essència d'aquestes línies no contempla el clima de muntanya en sí mateix, sinó contempla els climes de la viticultura de muntanya. Essent sincer alhora que atorgo credibilitat a l'assaig, comentaré que aquests paràgrafs han estat redactat sota la batuta de Toni Nadal, meteoròleg de TVC i que molt amablement em va atendre a fi de discutir el concepte "clima de muntanya".

Ara bé, *què és el clima de muntanya?*

Per Clima s'entén el conjunt de condicions atmosfèriques que caracteritzen una regió. Concretament, és la tendència general del temps meteorològic en un territori en un període llarg (de 20 a 30 anys). En canvi, entendrem per temps meteorològic l'estat de l'atmosfera en un moment determinat i en un lloc concret (Toni Nadal).

Per tant, alhora de cercar una definició conceptual i verídica en tots els casos i tot recuperant la definició de muntanya ja redactada, direm que el clima de muntanya és el conjunt de condicions atmosfèriques que caracteritzen una zona concreta caracteritzada per terrenys elevats i rostes.

Així també, a trets generals la muntanya implica pujar en altura i en conseqüència, a més altitud, més precipitacions, i menys temperatura. Així doncs, sense entrar en definicions numèriques, direm que

el clima de muntanya és aquell que es relaciona, des d'una visió macroscòpica (o mesoclimàtica), a les grans elevacions de terreny, i afirmarem que es tracta, tot generalitzant, d'un clima més fred i humit que la resta de climes (a la mateixa latitud).

Per tal de fer palesa la dificultat d'acotar en termes numèrics el clima de muntanya, haureu d'entendre que el clima depèn del temps meteorològic i aquest, alhora, depèn d'una gran varietat de factors com la temperatura, la humitat, la pressió, els vents, les precipitacions, etc, que alhora depenen d'altres factors com la Latitud, la Altitud del lloc o la Continentalitat. Per tant, al final tot depèn dels factors del clima anteriorment ja destacats.

Tot i així i si de dades hom vol parlar, degut al gradient vertical i a l'heterogeneïtat de la geomorfologia, quan parlem del clima d'una muntanya mai ho podrem fer generalitzant, i a fi d'oferir una informació objectiva haurem de detallar, a una latitud concreta, la cota de la muntanya en la que estem analitzant el clima així com la vessant objecte d'estudi; doncs de ben segur, en una perifèria propera hi hauran diferències prou significatives com per no poder agrupar, dins d'una mateix grup de bases climàtiques, les diferents parts de la muntanya.

I ara, per tal de no faltar a la meva paraula i aprofitant que l'acabo de presentar, permeteu-me parlar de la distància al mar o l'oceà; o el que és el mateix però en termes relatius, la Continentalitat:

Des del punt de vista científic, la calor específica o la capacitat calorífica específica, es defineix com la quantitat d'energia en forma de calor que ha de rebre una substància per a elevar un grau Kelvin (l'equivalent a un grau centígrad) la temperatura d'una certa massa. Particularment, la capacitat calorífica de l'aigua és considerablement elevada si el comparem amb el d'altres substàncies existents (Enciclopedia Libre Universal en Español. <http://www.enciclopedia.us.es> 2011). I degut a aquesta qualitat i des d'una perspectiva "geo-climàtica", entendrem que les regions a tocar de mars i oceans gosaran de climes més benignes, amb poques oscil·lacions entre el dia i la nit, així com poca amplitud tèrmica (diferència entre les temperatures mitjanes de l'estiu i l'hivern).

Però particularment, *què és la continentalitat?*

Concretament, la continentalitat és un característica del clima, i consisteix en una gran diferència entre les temperatures de l'hivern i les de l'estiu; habitualment, es considera que un contrast de 20 graus o més entre la temperatura mitjana del mes més fred i la temperatura mitjana del mes més càlid indica un clima continental, encara que,

en climes mediterranis, valors al voltant de 18 o 19°C de diferència (com succeeix a les ciutats de Lleida o Manresa) ja es considera clima continental (Enciclopèdia Catalana, 1987)

Així però, la problemàtica es presenta quan, entenent el que significa allunyar-se de grans masses d'aigua, els climes continentals poden trobar-se, així també, en zones molt pròximes a mars i oceans degut a la presència de barreres orogràfiques que fan el mateix efecte. Per tant, tot i poder assegurar que a primera línia de mar el clima no serà mai continental, no podem així fer-ho a una distància concreta, doncs l'orografia atorga a aquest factor del clima una relativitat evident. Així doncs, quan parlem del factor Continentalitat, ens referirem a l'efecte que té el fet d'allunyar-se o apropar-se a mars i oceans però sempre, en termes relatius.

Ara bé, quina és la traducció de tot això a una geografia concreta? Per tal de respondre de manera clara a aquesta pregunta, permeteu que em serveixi d'un text extret del web del Servei Meteorològic de Catalunya (Servei de Meteorologia de Catalunya. <http://www.meteocat.com>, 2011), doncs es serveix de la geografia catalana i atorga una tangibilitat evident al contingut que precedeixen aquestes línies:

La varietat geogràfica de Catalunya és realment extraordinària, sobretot si es té en compte la seva modesta extensió. La gamma d'altituds cobreix més de 3000 metres sobre el nivell del mar, produint uns pisos climàtics, en espais tèrmics, que donen temperatures mitjanes anuals compreses dins l'intèrval 17°-0°C. L'orografia, particularment, es troba molt compartimentada en serres i depressions. Aquest factor, unit a diferents orientacions en les seves unitats de relleu, produeix grans contrastos climàtics i meteorològics entre unes comarques i les seves veïnes. Una bona manifestació d'aquests contrastos el trobem en el mapa de precipitació mitjana anual, on els totals pluviomètrics oscil·len entre els més de 1200 mm, a determinats punts dels Pirineus, i els menys de 400 mm a ponent de la depressió central.

La disposició paral·lela a la costa de les serres Litorals i Prelitoral allunya a les terres interiors de la influència marítima, més del què la modesta distància en línia recta faria suposar. Així es donen clars trets de continentalitat a la depressió Central catalana en oposició a la influència suavitzadora de les aigües mediterrànies de la costa.
Els esmentats factors geogràfic i la situació i posició de Catalunya produeixen com a resultat un autèntic mosaic de climes. Així, des del punt de vista termopluviomètric, el Servei Meteorològic de Catalunya defineix un seguit de zones climàtiques aproximades, totes elles amb un límits molt tènues (Fig. 6).

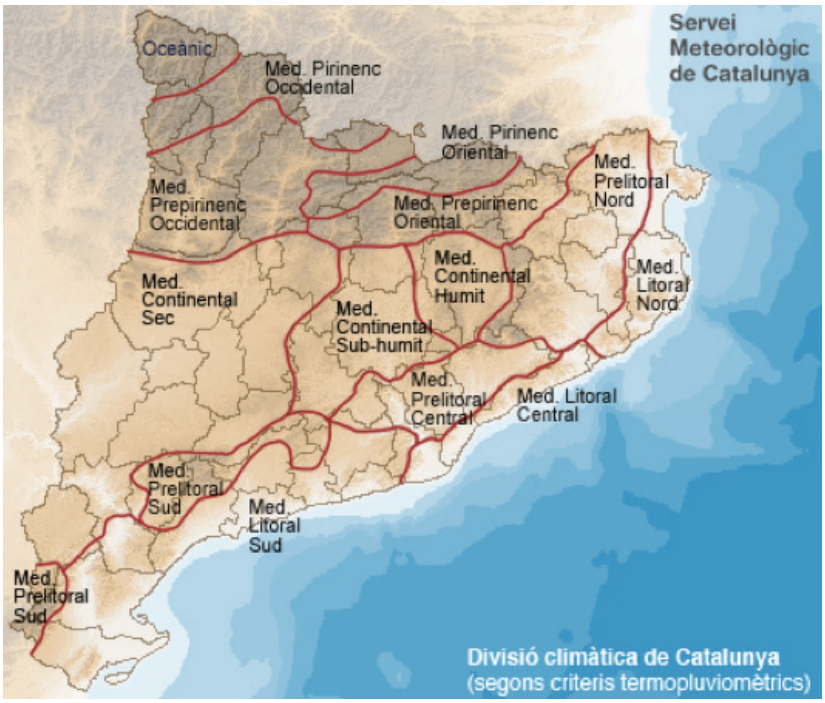

Figura 6: Divisió climàtica de Catalunya segons criteris termopluviomètrics. (-Font: <http://www.meteocat.com>-)

A continuació, per tal de no contrastar informacions poc transcendentals, adjunto una taula on només s'hi ofereixen els detalls de les zones climàtiques Mediterrani Prelitoral Sud i mediterrani Prepirinenc Occidental (taula 1). Aquest fet es degut a què justament en aquestes regions s'hi troben, respectivament, la finca del celler Mas Martinet i la finca del celler Castell d'Encus, paradigmes al meu parer de la Viticultura de Muntanya actual.

Taula 1: Classificació climàtica segons pluviometria anual (P), règim pluviomètric (RPE), temperatures mitja (T) i diferència entre temperatures mitjanes de l'estiu i l'hivern.

Grup/tipus		Subtipus	P (mm)	Règim Pluviomètric estacional (RPE)	T (°C)	ΔT (°C)
Mediterrani	Prelitoral	Sud	600-800	Màxima a l'estiu o a la primavera i mínima a l'hivern	12-14	15-18
	Prepirinenc	Occidental	650-900	Màxims a la primavera i tardor	9-12	16-19

(-Font: <http://www.meteocat.com>-)

Tal i com podem observar a la taula 1, les dues zones climàtiques divergeixen, a trets generals, en tots i cadascun dels factors. Particularment, la zona climàtica on trobaríem la D.O.Q Priorat (Mediterrani Prelitoral Sud) es diferenciaria de la zona on trobaríem la D.O Costers del Segre (Mediterrani Prepirinenc Occidental) per concentrar el règim pluviomètric a l'estiu, en fases de creixement i maduració dels raïms, mentre que l'altre ho faria als equinoccis, es a dir, al voltant del 21 de Març i el 23 de setembre, respectivament en fases d'iniciació floral i verema.

S'observa, així mateix, que hi ha més continentalitat a Tremp (la zona més allunyada del mar) i se'n dedueix, al mateix temps, un clima fred a l'hivern (degut a la baixa temperatura mitjana al llarg de l'any), però amb una notòria calidesa a l'estiu (degut a la gran continentalitat). Així doncs, tal i com el Servei Català de Meteorologia en indica gràficament, es tracta de regions amb climes diferents.

Llavors, *on resideix el problema?*

L'arrel del problema i motiu que m'ha portat a escriure aquest capítol és, sempre des del meu punt de vista, el mateix que acaba nodrint tota la polèmica entorn a la viticultura de muntanya, doncs a l'igual que per mi el Pendent s'entén sota dues definicions, el clima de muntanya també ho fa: si des del punt de vista geo-climàtic seria lògic afirmar que el clima de muntanya és qualsevol que es troba en una geografia elevada i rosta, des del punt de vista de la Viticultura de Muntanya, el clima de muntanya seria aquell fruit del temps meteorològic de la zona on aquesta s'expressa, bé sigui a una vall dels Pirineus o a un penya-segat de la Costa Brava.

Per tant, el clima de muntanya s'ha d'entendre com quelcom àmpliament diversificat. Ara bé, no per aquest motiu direm que la viticultura de muntanya no pot emparar-se d'un règim concret de precipitacions o temperatures que, encara que veritat, no n'és l'argument. El motiu principal que porta a negar-ho és que la viticultura de muntanya no és defineix a través del clima, doncs aquest depèn, entre altres factors, de la Latitud, l'Altitud i la Continentalitat; factors que juntament amb el Pendent si que acabarien caracteritzant un marc conceptual concret en Viticultura de Muntanya.

3.4

DENOMINACIÓ D'ORIGEN VINYES DE MUNTANYA

Disculpa'm, t'omplo la copa?

La pregunta del cambrer em retorna de nou al món real, i una vegada a terra, em sorprenc de la profunda meditació sota la qual havia aconseguit subordinar les meves reflexions. Aixecant el cap li dic que sí, i que a poder ser, desitjaria beure vi negre de la zona. A la poca estona, l'home torna i em deixa una ampolla sobre la taula, i sense jo donar-li cap importància al fet que sigui del 2011 (una anyada que encara no s'ha veremat), l'atractiu de la seva etiqueta centra tota la meva atenció; en concret, el segell de garantia d'origen on hi diu Denominació d'Origen Vinyes de Muntanya.

I em pregunto: *Com podria ser possible tal denominació?*

Permeteu-me aquesta vegada introduir el capítol amb paraules foranes, literalment copiades de la presentació de les diferents denominacions d'origen catalanes del web de l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi) (INCAVI. http://www20.gencat.cat/portal/site/DAR..., 2011) doncs les considero fluides i ideals a fi d'explicar, sempre des de la meva pròpia persona, la meva visió sobre la creació d'una nova Denominació d'Origen catalana, aquí batejada amb el nom DO Vinyes de Muntanya:

Una Denominació d'Origen garanteix l'origen i també la qualitat d'un vi, que està elaborat a partir d'unes determinades varietats i amb unes pràctiques vitícoles, enològiques i d'envelliment establertes prèviament.

Com us podeu imaginar i al ser tan sols una aproximació, no disposo de recursos a fi d'inventar-me una fitxa tècnica detallada, i virtualment, el senzill fet d'acotar el seu origen serà més que suficient. Així doncs, essent només part de l'esbós que configura aquest treball, la DO Vinyes de Muntanya es contextualitzarà en territori català.
El fet d'haver escollit una Denominació d'Origen en lloc d'una altre categoria de vi, com seria la categoria "vi de la terra", no ha estat gratuït. En acord amb allò que he dit anteriorment, la viticultura de muntanya no neix i mort als Pirineus, sinó que ho podria fer en tota l'extensió del territori català, i això implica servir-se d'una visió àmplia i poc vinculada a una regió concreta; al meu entendre, visió més congeniant amb una DO que amb cap altre categoria.

Amb tot, l'objectiu del capítol és doble: per una banda, argumentaré la possibilitat d'engendrar aquesta Denominació d'Origen. Per altre banda i un cop ja essent legítima la seva existència, presentaré la gràfica d'aquesta nova Denominació, doncs independentment de la seva falta, la seva presència la trobo genial.

Ara doncs i acomplint allò anunciat, llegim el text extret del web de l'INCAVI (INCAVI. http://www20.gencat.cat/portal/site/DAR, 2011):

Des de la Generalitat de Catalunya s'ha fet una important aposta per la qualitat aconseguint situar Catalunya en el primer productor d'Espanya de vi de qualitat, és a dir de vi amb Denominació d'Origen, amb una producció de més de 180 milions d'ampolles de vi i més de 200 milions d'ampolles de cava. Dotze DO ho avalen: Alella, Catalunya, Cava, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla del Bages, Priorat, Tarragona i Terra Alta. En cada una d'aquestes zones, la geografia, el clima i les varietats de raïm fan que els vins elaborats a Catalunya siguin diversos entre ells, però amb un denominador comú: productes de qualitat gràcies a la dedicació i l'afany de superació dels productors i elaboradors.

Ara doncs, permeteu-me fer algunes reflexions:

Entesa una qualitat com a "allò que, posseït per alguna cosa, fa que sigui tal com és" (Institut d'Estudis Catalans. <http://www.iec.cat> 2011) . I entesa La Qualitat, també des del mateix organisme, com al contrari de defecte (Institut d'Estudis Catalans. <http://www.iec.cat> 2011). Llavors i anunciant-ho com a pregunta retòrica, no seria el mateix dir que un vi sense Denominació d'Origen no és de qualitat?

La traçabilitat del producte, del tot exigida en qualsevol Denominació d'Origen, és un factor distintiu que atorga qualitat al producte, a fi de poder garantir la seguretat del raïm i unes bones pràctiques vitícoles i enològiques, a la vegada que permet vetllar per la seguretat alimentària dels productes enològics. Així però, no cal confondre la seguretat alimentària del producte amb la qualitat d'aquest, i sense negar que els criteris imposats pel consell regulador d'una determinada DO condueixen a produir vi de qualitat, de la mateixa manera, un vi de qualitat podria produir-se, així també, fora de qualsevol denominació.

Ara bé, servint-me de quines argumentacions jo podria justificar el fet de crear la DO Vinyes de Muntanya?

Tot desmarcant-me dels aspectes més feixucs que regeixen la legalitat de les DO i sempre amb l' intenció d'atorgar raó de ser al meu invent,

per tal de legitimitzar la DO Vinyes de Muntanya, alhora que en facilito aquests raonaments em serviré tan sols dels motius que possibiliten, així també, l'existència d'altres Denominacions d'Origen catalanes.

Per tal d'identificar tals motius m'he servit, un altre vegada, del web de l'INCAVI (INCAVI. http://www20.gencat.cat/portal/site/DAR..., 2011). De fet, al seu web, els motius no estan explícitament enunciats, i veurem com després de cada presentació, essent part del pes de les meves opinions els he hagut de deduir. Això sí, sempre vertebrats al voltant dels denominadors comuns que, en cada cas, tindrien generalment els vins de l'àrea en qüestió.

Concretament, les dues Denominacions d'Origen que em disposo a analitzar són la DOQ Priorat i la DO Catalunya. Ambdues legítimes i reals, però al meu parer, antípodes alhora.

DOQ PRIORAT

"El prestigi del Priorat és reconegut amb la màxima menció de qualitat: la denominació d'origen qualificada.

La climatologia és brusca i extrema, amb oscil·lacions tèrmiques molt acusades entre el dia i la nit. La geografia d'aquesta zona d'antiga tradició vinícola és espectacular, amb feixes i costers de pendents tan pronunciats que cal construir-hi terrasses per al conreu de la vinya. Els sòls estan formats per pissarres que reben el nom de llicorelles.
Sòl i clima provoquen uns rendiments de raïm molt baixos i doten els vins d'aquesta zona d'una personalitat molt singular.

Els Priorat són sobretot negres, elaborats amb carinyena, garnatxa negra i peluda, i, en menor mesura, Cabernet sauvignon, Merlot y Syrah. Presenten una graduació molt elevada, d'aromes molt complexes, carnosos i rotunds. Elegants i originals, gaudeixen de molt bona acollida.

Els vins blancs elaborats amb Garnatxa blanca, Macabeu i Pedro Ximénez, els rosats de garnatxa negra i els generosos i rancis completen la producció del Priorat."

En el pla més palpable considero, a l'igual que ho fa molta altra gent, que el denominador comú dels vins del Priorat és el seu "terroir". De fet, els vins del Priorat es delaten ràpidament al nas dels més experts, doncs les condicions climàtiques del lloc s'entrellacen amb el caràcter del sòl format per llicorella tot forjant, amb una sotilesa excepcional, un producte únic. Del tot característic, singular i fidel a un origen determinat.

Encara que, en un pla molt menys tangible però no per això menys important, com a denominador comú dels vins del Priorat consideraré, així també, l'energia excepcional que els vins de la regió guarden. La força mística que, des del meu punt de vista, els monjos cartoixans, fa gairebé 1000 anys van concedir a la contrada. Essència que, des d'aquí, animo a descobrir tot deixant-se perdre pels paratges del bell indret.

Així doncs, el motiu d'existència de tal DOQ va ser, sempre en termes relatius, crear una relació directa entre el seu segell de garantía d'origen i el perfil particular dels seus vins; Perfil justificat amb un cor (l'expressió del seu "terroir"), una ànima (l'esoterisme cartoixà) i un esperit (la Historia i tradició de la seva viticultura i dels seus vins).

DO CATALUNYA

"El vi forma part de la tradició i la història de Catalunya. Tant pel que fa a la geografia com al clima, existeix una diversitat multiforme en els seus vins que troba en l'acció humana una unitat que els distingeix. Les varietats comunes conformen la identitat d'aquesta Denominació d'Origen que aplega bona part dels territoris de conreu de vinya del nostre país.

La DO Catalunya es defineix per la voluntat de potenciació de la qualitat i d'augment de les opcions de comercialització, amb una menció que és sinònim de feina ben feta en els principals mercats internacionals.

La diversitat de varietats de raïm autoritzades afavoreix l'experimentació, tant en el camp com en el celler. Per això, la Catalunya és considerada una Denominació d'Origen innovadora. S'hi elaboren vins negres potents, d'aroma franca i intensa, molt equilibrats. Els vins blancs són, en general, lleugers i molt afruitats. Els rosats i els licorosos tradicionals, misteles, rancis i dolços naturals completen l'oferta de la Catalunya."

Personalment, considero poc oportú el fet d'intentar explicar, en el pla més tangible, els vins de la DO Catalunya dient que són d'aromes intensos o afruitats, doncs la varietat de climes i sòls és amplíssima així com variades són les anyades, la filosofia de les bodegues i la traça amb que els diferents enòlegs, confereixen al vi la seva pròpia visió sobre la vitivinicultura.

Al mateix temps, reconec el text com a sincer, doncs tal i com es presenta, aquesta denominació es defineix per la voluntat d'augmentar les opcions comercials d'un producte concret. En aquest cas, tots

aquells vins que es fan a Catalunya i que no s'emparen sota d'una Denominació d'Origen específica.

Alhora, trobo del tot desencertat que aquesta DO sustenti la seva identitat en les varietats comunes, i que es consideri, al mateix temps, una DO innovadora autoritzada a elaborar els seus vins amb 27 varietats diferents. Doncs, posant que tots els vins tinguessin una base de varietats comunes, seria legítim, afegint a aquesta base altres elements innovadors, dir que com a denominador comú, en la DO Catalunya destacaríem les varietats comunes?

En qualsevol cas, degut a que les varietats comunes no són gaires i que la resta de Denominacions d'Origen Catalanes també se'n serveixen, personalment diré que no. I alhora de justificar l'aparició d'aquesta Denominació, degut a la seva condició em serviré tan sols del seu Esperit; l'Esperit que els seus vins tenen doncs tals vins, sens dubte elaborats amb amor i suor, s'elaboren amb raïms de feixes antigues que sovint, són centenàries, doncs què és sinó Catalunya un país de vins?

I aquest Esperit (la Historia i tradició de la seva viticultura i dels seus vins) és l'únic denominador comú que considero pel que fa a la viticultura i els vins de la DO Catalunya, excloent-hi tota part palpable o més tangible, es a dir, el Cor del vi.

Ara bé, servint-me de quins motius podria atorgar raó de ser a la DO Vinyes de Muntanya?

Doncs bé, a resultes que el Pendent general explica la viticultura de muntanya, allà on manqui la planícia podrem trobar, potencialment parlant, possible vinyes a ser emparades per aquesta Denominació d'Origen inventada. I no serà només als Pirineus; sinó arreu del territori català, doncs a cas no té Catalunya muntanyes, puigs, turons i tossals per totes les contrades?

Per tant, la DO Vinyes de Muntanya englobaria un territori gran i poc acotat, i com és lògic pensar, contemplaria vins sense un Cor i una Ànima comuna, i al igual que succeeix amb la vitivinicultura de la DO Catalunya, seria en l'Esperit dels seus vins on caldria buscar, a fi d'argumentar-ne la seva creació, un denominador comú.
Ara bé, podria jo atorgar un Esperit comú a tots el vins de la DO Vinyes de Muntanya?

Doncs bé, al igual que esdevé amb la DO Catalunya, personalment penso que sí. I sense voler-me entretenir gaire en aquesta explicació, a continuació em disposo a argumentar-ho:

A Catalunya, tot generalitzant diré que cultiu de la vinya sempre ha estat un cultiu marginal, exclòs de les zones més fèrtils i reservat a les zones més pobres, doncs independentment que es tracta d'un cultiu que pot créixer allà on no ho fa cap altre, el vi, a diferència de la farina, no era un producte de primera necessitat.

Particularment, les zones menys pobres es trobaven (i es troben) als pendents, lluny de les planes i les lleres fèrtils dels rius, la qual cosa, ja des de temps remots, va portar a cultivar els ceps en costers i en pronunciats desnivells de parcel·la, que en cada regió, assolien magnituds diferents.

I potser al contrari del que penseu, de Nord a Sud i d'Est a Oest; des de l'Alt Empordà al Montsià; des del Vallès al Pallars, a Catalunya, els ceps i els raïms afloraven arreu. I tal i com he pogut comprovar personalment a la Cerdanya, encara avui i a totes les comarques, els topònims relacionats amb la vitivinicultura són una multitud. Empremta del que abans de la fil·loxera, aquest gran país anomenat Catalunya, en matèria vitícola havia arribat a ser.

Així doncs, degut a que als pendents d'aquest país els ceps també creixien amb força tot forjant una Historia i tradició, diré que si; que la DO Vinyes de Muntanya s'argumentaria servint-se de l'Esperit que, en forma de denominador comú, els seus vins guardarien. I per tal d'evidenciar-lo definitivament, considero especialment interessant el text extret del llibre "Vinyes i vins: mil anys d'Història" (Universitat de Barcelona. 1993), que encara que parla de les illes Balears, esdevé del tot significatiu si considerem encertada l'extrapolació cap a terres catalanes.

La viticultura de muntanya, tan característica de les illes del mediterrani oriental i ja anomenada en l'Historia antiga, s'escampava per la vessant marítima de la serra de Tramuntana i era especialment abundant per la zona de Banyalbufar i Estellencs, gràcies al conreu de les terrasses escalonades cap al mar (p 469).

Ara però, deixeu-me fer una reflexió:

Com haureu observat i potser contràriament del que molta gent pensa, personalment m'és del tot impossible justificar la creació d'una DO amb arguments comercials. Al meu parer, els pilars que argumentarien i atorgarien raó de ser a la creació d'una DO determinada serien el Cor, l'Ànima i l'Esperit que en la vitivinicultura d'una regió podem trobar. I considero una falta de respecte cap a tot el món vitivinícola el fet d'intentar raonar, amb l'augment de sortides comercials del producte, la necessitat de crear una nova Denominació

d'Origen. Doncs si així actuem, estem sobreposant les ganes de vendre per sobre de qualsevol altre principi, la qual cosa i des de la meva llum, no hauria de permetre's.

Des del meu punt de vista, això no seria necessari si el concepte Denominació d'Origen es desmarqués, en termes de sinonímia, del concepte Qualitat; això es podria solucionar creant un segell exclusivament reservat a indicar, d'una forma del tot objectiva, que un vi és de qualitat, i a diferencia del segell d'una DO, aquest no contemplaria ni origen, ni varietats, ni regiria cap mena de pràctiques concretes. De forma exclusiva, el seu paper quedaria reservat, mitjançant la traçabilitat i els anàlisis corresponents, a determinar si un vi acompleix amb la normativa vigent, i tot i que de ben segur aquest segell hauria de treballar colze a colze amb el consell regulador de les DO, la realitat és que s'ubicarien en plans diferents. I en aquest cas, l'anunci de crear aquest segell alhora d'atorgar noves sortides comercials al producte em resultaria pertinent i adequat, doncs què és la qualitat sinó que un element de màrqueting en sí mateix?
De fet, disposo d'un altre camí per animar a desvincular l'intrínseca definició de qualitat dins el concepte Denominació d'Origen.

El fet que al Priorat se li hagi atorgat la màxima distinció que una DO pot tenir, afegint-li una "Q" de Qualificada, què pot voler dir?.
Per a "Qualificada" s'entén quelcom "que té totes les condicions requerides, totes les qualitats, per a una cosa o per a fer una cosa" (Institut d'Estudis Catalans. <http://www.iec.cat> 2011). Així també, es podria entendre com "allò de mèrit, d'autoritat en una matèria" (Institut d'Estudis Catalans. <http://www.iec.cat> 2011). Per tant, acotant-nos a l'actual definició que té el concepte Denominació d'Origen, el fet d'atorgar-li una "Q" de més podria interpretar-se de dues maneres diferents:

d'una banda, que la DOQ Priorat, a diferència de les altres, és l'única que posseeix totes les condicions i qualitats requerides per exercir com a Denominació d'Origen. Erròniament, això podria suposar que és l'única que garanteix amb seguretat l'origen dels seus raïms, l'ús d'unes determinades varietats i unes pràctiques concretes. O el que encara seria pitjor, que els seus vins posseeixen una qualitat superior als de les altres Denominacions d'Origen (i entenent la paraula qualitat al igual que l'entén l'INCAVI).

D'altra banda, podria significar que la DOQ Priorat és una autoritat en matèria de Denominacions d'Origen. Erròniament, això es podria malentendre de la mateixa manera que abans, i l'únic fet que ho evitaria és relacionant les eloqüents paraules amb el paper històric que aquesta DO ha desenvolupat; paper independent de la qualitat dels

seus raïms i exclusivament vinculat a la pròpia trajectòria de la DO. Així doncs, es tracta de dos conceptes que, a diferència de l'INCAVI, jo mai explicaria des de la bi-direccionalitat, doncs en termes generals només funcions en una direcció; on partint de les Denominacions d'Origen arribem als vins de qualitat, i mai a l'inrevés.

Per tant i tot resumint, al meu parer i a nivell general, les sortides comercials del producte no s'haurien d'entendre com al pretext alhora de crear una DO, sinó com a la conseqüència. Segons he exposat, les denominacions d'Origen haurien d'esdevenir legítimes servint-se del Cor, l'Ànima i l'Esperit que els vins de la regió potencialment parlant haurien de tenir, i en cas de no adequar-se a cap dels mínims, animaria a les zones en qüestió a adequar-se a altres realitats categòriques. Així també, m'agradaria motivar a desvincular, d'una vegada per totes, La pura Qualitat (i entesa com a tal) de la columna que dimensiona el concepte DO. I per tal d'eixamplar els horitzons comercials, com a una opció més, animaria a crear un segell exclusivament dedicat a provar la qualitat del producte.

El segell

Ara doncs i aprofitant que ja he obert les portes a crear la Denominació d'Origen Vinyes de Muntanya, m'agradaria presentar, amb l'objectiu de fer-la més palpable en la vostra imaginació, la gràfica que acompanyaria el seu segell de garantia d'origen (Fig. 7). De fet, la presentació s'articula amb dos logotips potencials, els quals degut a la seva qualitat, em va ser impossible decantar-me per un d'ells; ambdós estan dissenyats per un molt bon amic meu, i dimensionats a partir del contingut de la secció "el dilema del concepte", considero que expliquen a la perfecció la meva visió sobre la Viticultura de Muntanya.

Figura 7: Segells de garantia d'origen proposats per aquest assaig.

Tal i com es pot observar, les reminiscències que evoquen el Pendent esdevenen la columna vertebral de la composició, i s'harmonitzen tot relacionant-se amb els factors del clima (la Latitud, la Altitud i la Continentalitat), que degut a l'impossibilitat que resulta del fet d'intentar-los dibuixar, tots s'intueixen sutilment.

3.5

ALBIR; LA NOTA DEL TAST

Entre els personatges que em rodegen n'hi ha un que em crida especialment l'atenció; es tracta d'una dona de cabells negres i aire bohemi, que rondant la seixantena passaria per una jove de 40 anys. Des del primer moment que l'he vist no ha parat de moure, amb una sotilesa i una gràcia especial, el vi d'una banda a l'altre de la copa, i submergint el nas en el mar d'aromes que guarda entre les mans, de tant en tant observo que posa cares de sorpresa, com quan conversant amb algú descobreix quelcom nou. Quan li pregunto què li sembla el vi, agafa aire i comença a parlar, i desmarcant-se de la tònica més poètica, va mencionant els punts forts i febles del beuratge indicat, i essent una experiència inèdita per a mi gaudeixo colossalment. I amb el cap al núvols, començo a divagar per un mar de disbarats, i com si d'un joc de nens es tractés, em pregunto metafòricament:

Si jo fos un vi, com seria?
Si tu fossis un vi, com series?
Si la viticultura de muntanya fos un vi, com seria?

* * *

És curiós observar l'atenció que genera al voltant seu un enòleg o sumiller alhora de comentar el tast concret d'un vi. Generalment i d'entrada, la gent s'esforça a intentar percebre allò que el professional va esmentant (com podrien ser les olors a fruites negres o la sedositat de què el vi disposa), encara que, des de la meva experiència, puc dir que l'ardu esforç acostuma a desembocar en una prompta rendició. Doncs bé, com és lògic pensar, l'expert disposa d'un bagatge que li permet tenir, a part de les capacitats per identificar les olors i els gustos que el vi guarda, el saber emprar un llenguatge que permet diferenciar-ho, alhora que pot, si s'escau, emetre un veredicte o opinió respecte el propi beuratge. Per tant, és fàcil pensar que no els entenem quan parlen, doncs nosaltres, senzillament no ens hem entrenat en l'empresa del tast de vins.

Ara bé, permeteu-me expressar el meu parcial desacord amb l'anterior afirmació, doncs tot i que no fa pas gaire temps que jo i el vi tenim una relació de mutu benefici, m'atreveixo a dir que ja tinc alguna que altre opinió.

Humilment, crec que el problema de comunicació nascut entre els professionals i el públic no radica només en la manca d'habilitats dels aficionats, doncs al meu entendre, sovint el problema es localitza

tant en la falta d'aptituds del experts alhora d'explicar, amb paraules clares, com s'hauria d'estructurar i articular un tast com en la falta d'entrenament dels aficionats. M'explicaré:

Sóc plenament conscient que tots i totes us penseu que les notes minerals o l'olor a espècies (com el pebre), es troben dins d'una subjectivitat abusiva. Així també, el gust a pedra pissarra o l'olor a sotabosc mediterrani us crea un sentiment de buit, i acabeu per acceptar el vostre rol de principiants alhora que no deixeu de pensar que per molt esforç que féssiu, no serieu capaços d'acompanyar la cerca amb la identificació d'un o altre element.

Ara bé, tot no es tant subjectiu en el món del vi i que no podeu acceptar, de la mateixa manera, la pròpia incapacitat de no identificar l'olor a confitura de maduixes que la del sòl humit després de la pluja, doncs com ja us afirmo, la majoria de vocabulari que s'usa és del tot objectiu, i el problema radica en que sovint , l'olor que identifica l'expert és tan sols una aproximació al gust real, i a més a més, aquest gust real no és acceptat d'igual manera per a tothom, es a dir, no està consensuat. Aquest podria ser, per exemple, el cas dels vins mono varietals de verdejo (DO Rueda), on s'acostuma a parlar d'olor a herba fresca acabada de tallar. Així també, heu d'entendre que, bé sigui per qüestions culturals o genètiques, no tothom percep els gustos i olors de la mateixa manera.

Un apunt interessant a l'objectivitat que acabo d'anunciar és la invenció del nas electrònic, el qual s'entén com un instrument dotat de sensors químics i d'un programa quimiomètric de reconeixement de models que és capaç de reconèixer i comparar olors individuals o complexes de les substàncies (Busto, et al. 2002).

Així doncs i si de sabors i fragàncies es parla, no patiu que amb atenció, i si el vi no gosa d'una complexitat marcada, a poc a poc sereu capaços d'anar identificant cada vegada més notes i singularitats, la qual cosa i si no sou capritxosos, de ben segur us animarà a descobrir, encara més, l'apassionant món del tats de vins.

Ara bé; el vostre problema es presenta quan, dins el tast, la subjectivitat comença a apoderar-se de la presentació del vi, i apareixen, per exemple, els conceptes ja anteriorment esmentats, com el gust a pedra pissarra o l'olor a sotabosc mediterrani; conceptes que, encara que minoritaris, per la seva naturalesa potencials a crear confusió. Per tant, si no sou aficionats a la poesia o si de tast de vins realment voleu aprendre, exigiu que en nivells debutants, és a dir, en aquestes primeres fases on us esteu gestant com a futurs tastadors, el professionals s'abstinguin de tals versos, doncs de ben segur que seran

els culpables dels esmentats problemes de comunicació.

Així però, el que mai m'atreviria a negar és la bellesa que atorga la subjectivitat al tast; doncs servint-se aquesta dels pertinents recursos literaris i sempre sota la batuta d'un expert, una nota de tast recolzada sobre el pla menys tangible podrà elevar-se i explorar, si així hom o considera, fins al propis límits de la poesia.

Per tant, l'enòleg o sumiller és una persona amb unes capacitats adquirides, que li permeten identificar i diferenciar gustos i olors i que mitjançant un llenguatge acurat, articula l'intenció comunicativa i explica, alhora que jutja, un determinat caldo. El problema, al meu parer, esdevé quan el llenguatge no és l'adequat i per una manca d'informació, el públic deixa de concebre'l com a quelcom objectiu; tot perden la confiança en ell mateix i deixan d'identificar i diferenciar els diferents elements, la qual cosa i en conseqüència porta a una desmotivació evident.

Ara bé, sota quin pretext he decidit introduir aquest capítol assenyalant les problemàtiques existents entre consumidors i professionals del vi?

Apreciats amics, al igual que passa amb el món dels vins, sóc conscient que de la viticultura de muntanya també se'n podria emetre un veredicte o si més no, alguna opinió objectiva que porti a resumir, perquè no, les possible virtuts o defectes que personalment he pogut identificar. Així doncs i per aquest motiu, he decidit consagrar el paral·lelisme entre el tast d'un vi i la pròpia viticultura de muntanya, i a continuació i de la manera més ordenada possible, com si es tractés d'avaluar el color, l'olor, el gust, el cos, etc. d'un vi, em disposaré a identificar els avantatges i inconvenients del tema que vertebra aquest assaig; la Viticultura de Muntanya.

De fet, essent curosos i respectant les definicions dels diferents recursos literaris, resultaria del tot erroni parlar de paral·lelisme, i en el seu lloc, proposaria crear-ne un de nou: si per personificació (o prosopopeia) s'entén la figura retòrica que consisteix a atribuir qualitats humanes a éssers no racionals, objectes, fenòmens naturals, etc, per què no inventar un recurs literari nou, batejat per exemple amb el nom de vinopopeia, el qual serveixi per atribuir qualitats del vi a éssers humans, objectes, etc?

En qualsevol cas i independentment del nom del recurs literari en qüestió, considero que ja disposeu de prou informació com per seguir-me en els meus raonaments, i si m'he explicat de forma clara evitarem entre nosaltres qualsevol problema de comunicació.

Ara sí, un cop ja fet legítim el títol d'aquesta secció, analitzem els avantatges i inconvenients de la viticultura de muntanya:

El que a continuació em disposo a fer i articulant-ho tot mitjançant els factors **Pendent, Altitud, Latitud i Continentalitat**, és identificar de forma generalitzada la problemàtica que podria aparèixer en el marc conceptual de la viticultura de muntanya, així també com els avantatges correlacionats a aquesta.

Com a continuació s'exposa, a part d'aquests factors principals he identificat un factors secundaris; els anomenats sub-factors. Degut a la seva naturalesa, al present assaig aquests no s'analitzen, doncs tot i que podrien aparèixer en explotacions subordinades a la ja presentada Denominació d'Origen Vinyes de Muntanya, en general no són característics d'aquest marc vitícola, i degut a aquest fet, els avantatges o inconvenients associats a tals sub-factors no aniran mai relacionats a la pròpia Viticultura de Muntanya en sí.

A fi d'explicar-me amb claredat, a continuació esbossaré un parell d'exemples dels sub-factors susceptibles a valorar-se, errònament, dins del marc conceptual de la viticultura de muntanya: en primer lloc i com a avantatge, citaré una probable avetosa propera a la vinya (característica dels ambients d'alta muntanya), perfecte reservori d'una fauna útil molt nombrosa i potencial a ser valorada, positivament, alhora de fixar les estratègies de control sanitari de la finca. A continuació i com a inconvenient, mencionaré l'impacte negatiu sobre els raïms que mamífers de gran envergadura, com ara cérvols o senglars, podrien ocasionar.

Amb tot, observareu com he analitzat, així també, les conseqüències de labors i operacions culturals, doncs tot i acceptar que aquetes són opcions i per tant, no són aspectes generals de la viticultura de muntanya, he trobar oportú el fet d'analitzar-ne les seves conseqüències i contemplar, així també, si el seu resultat esdevindria un avantatge o un inconvenient.

Ara sí, després d'aquesta breu introducció, permeteu-me que comenci el judici, o més aviat hauria de dir i en acord amb el paral·lelisme literari consagrat, permeteu-me obrir aquesta ampolla...

El Pendent

En primer lloc, crec oportú i molt important el fet de recordar que aquest treball discerneix, deliberadament, entre els conceptes Pendent General i Pendent de parcel·la (explicat a la secció el dilema del concepte), i abans d'emprendre el camí de les valoracions, m'agradaria

ressaltar l' importància del judici que comporta jutjar el pendent. Tal i com explico en les fases més primerenques del present assaig, el Pendent general és l'únic factor exclusiu de la viticultura de muntanya i per tant, els avantatges i inconvenients resultants de l'interacció del factor Pendent i una explotació vitícola de muntanya resulten del tot rellevants.

Com a avantatges, el Pendent ens manté la vinya, sempre en termes relatius, al marge de les gelades; particularment, és als terrenys rostes on s'hi donen condicions adverses per a la seva materialització, com la presència de corrents d'aire, fenòmens d'inversió tèrmica, baixa humitat relativa, etc, que porten a jutjar-ho positivament si de viticultura de muntanya estem parlant i per tant, són un clar avantatge. I per aquest motiu, les boires (potencials gebrades), es localitzen més sovint als fons de les valls (Fig.8).

Figura 8: Boira al fons de la vall. La Cerdanya, Catalunya.

En conseqüència, ubicant les vinyes als pendents i sense valorar el motiu que conduiria a fer-ho, hom pot mudar-se a cotes més altes, doncs alhora que en neutralitza les inclemències climàtiques existents manté els avantatges que allà s'hi troben. En qualsevol cas, permeteu-me pressuposar que, per falta d'insolació, temperatura, excés d'humitat, etc, cap explotació s'ubicaria, en principi i sotmès a les pertinents excepcions, a la cara nord d'una muntanya.

En canvi, parlant d'inconvenients i sempre que el pendent impliqui, com generalment implicarà, un desnivell de parcel·la significatiu, podrem afirmar que, degut a una diferència de cota i en conseqüència, de temperatura, en una mateixa parcel·la hi hauran diferències

significatives de fenologia (sempre per a una mateixa varietat), doncs els diferents estats fenològics esdevindran a ritmes distints.

Això comportaria, en època de verema i per a una mateixa parcel·la, una maduració heterogènia dels raïms, i per tant, diferents nivells de qualitat. A fi de donar una solució a aquesta problemàtica alhora de collir els raïms, apuntaré la possibilitat de contemplar,i si no es té en compte per a la seva complexitat el plantejar fertilitzacions i estratègies de poda diferents, una verema escalonada en la parcel·la, doncs a priori, aquesta opció resultaria la solució més fàcil per tal de pal·liar aquesta falta d'homogeneïtat.

Altres inconvenients identificats, i relacionats amb el Pendent general, són:

-Una major dificultat i cost en la implantació de la vinya (Fig. 9) essent aquest més elevat si es decideix aterrassar la parcel·la.

Figura 9: Construcció de les terrasses de Mas Martinet. Priorat, Catalunya. (-Font: <http://www.masmartinet-ass.com>-)

-La pèrdua de sòl fruit de la natural erosió dels terrenys inclinats (Fig. 10), i en conseqüència, de la seva fertilitat. Aquest és un inconvenient per a l'agricultor, i així també, per al medi ambient i la sostenibilitat, encara que, tot i semblar paradoxal, a més d'un això li ha suposat un avantatge, doncs acceptant la rica concentració que solen tenir els vins als terrenys pobres, en conseqüència, certes persones troben als terrenys erosionats el sòl perfecte per fer bons caldos.

Figura 10: Sòl d'un pendent molt erosionat degut als aiguats.
(-Font: F. López Bermúdez-)

Per fortuna, la UE considera el sòl com a un recurs a preservar, i en una de les seves últimes reformes (concretament, la de l'any 2003), va introduir amb encert, un concepte anomenat "Condicionalitat", que té entre els seus principals objectius la conservació del medi ambient general (i així també del sòl), i que resumidament podria entendre's com a una sèrie de requisits a complir si es volen cobrar els ajuts provinents de la PAC (Política Agrària Comuna) (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. <http://www.marm.es>. 2011)

Personalment i des de la perspectiva d'enginyer, considero una aberració el fet de desestimar un recurs natural per tal d'obtenir raïms de qualitat, doncs amb un bona gestió del sòl, obtindríem de la mateixa manera raïms d'igual o millor qualitat, alhora que protegiríem aquest bé tan preuat.

Amb tot, cal contemplar que les opcions d'aterrassament de la vinya, al modificar el pendent de parcel·la, modificaran també els avantatges i inconvenients associats a tal explotació; tot posant un exemple, assenyalaré la facilitat en la gestió i el manteniment que, a diferència d'un conjunt de ceps ubicats en un coster (Fig. 12) del 60% (31,5° respecte l'horitzontal), tindrà una vinya aterrassada (Fig. 11).

Figura 11: Vinyes situades en terrasses a Porrera. Priorat, Catalunya. (-Font: Jaume Aguadé-)

Figura 12: Vinyes del celler Ngeringa situades al coster (sense terrasses). Adelaide Hills, Australia. (-Font: <http://www.ngeringa.org>-)

L' Altitud

Lluny de donar-li importància només pel fet d'existir, tant en suplements de diaris com en suports digitals, una llarga llista d'articles sobre viticultura d'altura, resulta que una institució com l'ACE (Associació Catalana d'Enòlegs), juntament amb l'INCAVI, ja va organitzar, en el marc del seu XXIè Congrés, unes jornades tècniques titulades LA VITICULTURA D'ALÇADA, i que van tenir lloc els dies 16 i 17 d'Abril del 2010 a l'Hotel Terradets de Cellers (Lleida).

Figura 13: Vinyes de la Vall d'Aosta, Itàlia.
(-Font: <http://www.cervim.org>-)

Per tal de fer, encara que a pinzellades però essent representatiu, un repàs pel panorama vitícola internacional, començaré mencionant la Bodega Colomé (Fig. 14), a l'Argentina, amb la vinya més alta del món situada a 3111 m.s.n.m. I confrontant a aquesta, un seguit de zones vitícoles situades a la província de Mendoza, també al nord d'Argentina, assoleixen amb periodicitat altituds al voltant dels 2000 m.s.n.m. Pel que fa a l'hemisferi nord, a Colorado (EUA), la bodega *Terror Creek* (Fig. 15) presumeix de tenir ceps als 1956 m.s.n.m. i a Europa, les vinyes més altes les trobem situades a Tenerife, sota la DO Abona al voltant dels 1700 m.s.n.m. I atenent-nos al rànquing d'altures, a aquestes les segueixen les vinyes de l'illa de Rodes (Grècia), situades al voltant del 1200 m.s.n.m. així com les famoses vinyes de la Vall d'Aosta (Itàlia) (Fig. 13), situades al voltant del 1000 m.s.n.m. I Progressivament, en latituds properes al mediterrani, les vinyes situades en l' interval 500-900 m.s.n.m. esdevenen corrents.

Figura 14: Les vinyes més altes del món de la bodega Colomé. Salta (Argentina) (-Font: <http://www.bodegacolome.com>-)

Figura 15: Vinyes de la bodega Terror Creek. Colorado (EUA)
(-Font: <http://www.terrorcreekwinery.com>-)

Però particularment, *quins són els avantatges de l'altitud?*

Si d'un joc es tractés, us animaria a buscar, bé sigui a alguna revista de divulgació enològica o a Internet, els efectes de l'altitud sobre els vins. Tot arriscant-me, m'atreviria a afirmar que tots dirien quelcom semblant, i de ben segur parlarien de vins frescos, amb molt bona acidesa, molt aromàtics i saborosos, tot atorgant aquestes qualitats al contrast de temperatura entre la nit i el dia que atorga aquest factor; doncs és aquesta variació diürna la que facilita, com continuarien afegint, una maduració lenta i homogènia dels raïms.

En una maduració lenta i homogènia, el grau potencial (directament relacionat amb el nivell de sucres) puja lentament alhora que disminueix l'acidesa total (constituïda per tots els àcids mesurables d'un vi), tot assolint-se una molt bona maduresa fenòlica (relacionada amb la qualitat d'antocians, tanins, etc.) i maduresa aromàtica (relacionada amb la concentració d'aromes primaris); circumstància molt positiva alhora de fer vins equilibrats.

Per tant, a fi de ser un xic més rigorosos, aquests haurien de dir que pujant en altura, la relació entre el grau, l'acidesa total, la qualitat fenòlica i el contingut d'aromes resulta ser més adequada si a processos enològics el raïm es vol destinar, doncs posant un exemple i sense voler entrar en assumptes vinícoles, la capacitat d'envellir d'un vi està relacionada amb el contingut en àcids del vi, o el que vindria a ser el mateix, amb l'acidesa total.

Ara però, tot i que no nego cap de les explicacions enològiques anteriors, divergeixo relativament alhora d'atorgar responsabilitats, doncs el què realment facilita una maduració lenta i homogènia del fruit no és l'altura, sinó unes condicions climàtiques concretes fruit de l'interacció entre els factors Altitud, Latitud i Continentalitat.

Justament per aquest motiu podem trobar, a baixes altituds, vins amb perfils semblants als vins d'altura (entesos com aquells que es fan amb raïms procedents de vinyes situades en altitud), doncs degut a modificacions en la Latitud i la Continentalitat, es podria reproduir un clima semblant (entenent sempre que el clima és tan sòls un dels elements que condiciona L'olor, el gust, el cos, etc. d'un vi). Com a exemple i sense voler citar cap vi específic, molts vins de la DO Ribera del Duero presumeixen de ser tan bons degut a la variació diürna de temperatura.

Desmarcant-me de tota acusació relacionada amb el meu nivell d'exigència conceptual, podria acceptar que el problema radica en haver pressuposat que l'altura condueix a un clima determinat. Sense voler faltar el respecte a ningú, m'agradaria animar a tot aquell amant de la ciència a abandonar les pressuposicions, doncs tot exemplificant, de la mateixa manera que es podria pressuposar que l'altura porta a una clima concret i aquest, a una maduració lenta i homogènia del raïms, es podria pressuposar, així també, que l'altura porta a una menor pressió atmosfèrica i a un descens en el els nivells d'oxigen atmosfèric i, en conseqüència, a la maduració idònia que, al final del procés enològic, acabaria desembocant en un excel·lent vi; aparentment, pressuposicions tan legítimes com errònies i amb possibles resultats fatals.

I aprofitant que ho he mencionat, al present treball, tot i esdevenir una conseqüència de pujar en altura, i per tant, explorable dins d'un assaig de viticultura de muntanya, el descens de la pressió atmosfèrica, amb el corresponent descens de la quantitat d'aire per volum, i a resultes, la quantitat d'oxigen per volum d'aire, no es valorarà.

Tot concloent, tornant a la columna vertebral d'aquesta secció i ja havent desmentit que l'altura és directament la responsable d'uns vins frescos, àcids, etc. Afirmaré que l'Altitud no és en sí mateixa ni directament, ni un avantatge ni un inconvenient.

La Latitud, La Altitud i la Continentalitat

Com ja hem vist, el Clima es l'últim dels elements d'una sèrie d'interrelacions que simplificades portaven a acceptar, de manera generalitzada, que la dimensió d'aquest es fonamenta sobre tres

factors; L'Altitud, la Latitud i la Continentalitat, tots ells ja explicats i acotats dins dels seus respectius límits conceptuals. Per tant, vist, llegit i entès el capítol dedicat especialment al clima, entendrem que al parlar d'aquests tres factors assenyalats, sempre que es faci referint-se a la seva intrínseca interrelació i per a una situació determinada, serà el mateix que fer-ho d'un clima concret, doncs com ja hem vist, el clima per una banda, i els tres factors per l'altre, són elements d'una mateixa relació de conseqüència.

Així també, repassant els conceptes allà explorats, tot i existir unes màximes generals en relació al clima que esdevé del fet de pujar en altura, en termes vitícoles resultaria dificultós generalitzar, doncs sovint, les vinyes es suporten en microclimes determinats, prou desmarcats de les condicions mitjanes de les regions on s'ubiquen. Així però, des de la llum de la viticultura de muntanya mai podrem generalitzar, doncs com ja hem vist, el fet que resultaria dificultós no seria el pretext que ens ho impedís, i la culpa de tal limitació recauria en l'impossibilitat de definir la viticultura de muntanya mitjançant el clima de muntanya.

A resultes d'això, sense poder-ho evitar i fruit d'aquesta pluralitat davant la que em trobo, em pregunto si tindria sentit parlar d'avantatges i inconvenients climàtics si de viticultura de muntanya estem parlant. Doncs bé, al meu entendre i des de la perspectiva d'aquest treball, no té sentit, i animaré a deduir els avantatges i inconvenients d'uns i altres marcs climàtics a manuals especialment dedicats a tals intencions.

Particularment i des del marc de la Viticultura de Muntanya, un condicionant determinat, com podria ser el cas de la humitat, la temperatura o el vent, esdevindrà un avantatge o un inconvenient amb la mateixa intensitat i probabilitat que ho faria en qualsevol altre marc vitícola, doncs com ja he dit, en aquest assaig la viticultura de muntanya no s'associa a cap clima concret. Encara que, degut a certes afirmacions alhora de parlar del clima de muntanya general, això no seria del tot cert.

I arribats a aquest punt i recuperant el paral·lelisme inicial, o en qualsevol cas, el nou recurs literari inventat i batejat amb el nom de vinopopeia, a hores d'ara ja ens hauríem acabat l'ampolla i podríem afirmar, amb la credibilitat que hom disposa després de beure una ampolla de vi, que el tast hauria estat complert. Personalment, no sé si per ventura o desfortuni pensareu que s'ha fet curt, però al meu parer, crec que ha resultat molt més interessant del que en un primer moment havia previst.

De fet, crec poder afirmar que tot el que aquí no s'ha tractat no esdevé exclusiu per a la viticultura de muntanya, i sense considerar-ho poc interessant, crec oportú el fet d'haver-ho evitat. Ara però, permeteu-me dedicar un moment a repassar el tast, contemplant-ho tot des de la perspectiva més poètica i sempre amb la intenció d'assegurar-me que m'heu seguit en l'explicació.

En primer lloc, considero molt rellevant el fet que tan sols haguem estat capaços d'identificar un element del tot objectiu; el Pendent. Doncs al ser l'únic element exclusiu de la viticultura de muntanya sí o sí hauria d'haver aparegut.

A continuació, fixem-nos amb el factor Altitud quan és analitzat individualment. Des del meu punt de vista, tal factor conformaria la part més subjectiva del tast, dons sense ser exclusiu i característic de la Viticultura de Muntanya, aquest atorgaria tan sols bellesa literària a la degustació. De fet, si ens fixem i en acord amb el que, al meu parer, la subjectivitat concedeix al tast, la Altitud per si sola, quan no s'acompanya per una contextualització adient, tan sols motiva a dibuixar problemes de comunicació entre la viticultura de muntanya i el públic general, de la mateixa manera que passa amb el vi i els tastadors debutants.

I per acabar, resulta del tot vital observar com el Clima (resultant de l'interacció entre la Latitud, la Altitud i la Continentalitat), al tast no hi assumeix cap paper, doncs com ja ha estat argumentat, la seva naturalesa el descarta automàticament de tota possibilitat alhora d'intentar donar-li cabuda en un joc literari com aquest.

4

EPÍGRAF II: SOBRETAULA

LA VEU I L'EXPERIÈNCIA D'ALGUNES PERSONALITATS

Al meu parer, l'ingent saviesa que es respira al local està del tot fonamentada, i ja recordant-me que em queden poques hores a la vila, intento fer un repàs mental de tot allò que, al llarg de la vesprada, uns i altres han anat defensant. Les veus que han parlat i el ressò de cadascuna d'elles. L'experiència que, flotant per l'aire, fondeja a cada racó. I al fer-ho, tal acció em fa sentir joiós i afortunat.

I penso: *A cas no ha sigut tot un sobretaula perfecte?*

Sovint em succeeix que, quan parlo d'un tema en concret, em sorprenc de fins a quin punt sóc capaç d'acceptar que m'han agradat les meves pròpies paraules, a l'igual i sense voler sonar narcisista que ho fan totes aquelles que m'aporten quelcom nou.

Sense donar rellevància a la pròpia informació, és curiós observar com esdevé un moment en el que aprens de tu mateix, doncs sense aprendre un contingut concret, al relacionar certs conceptes acabes per connectar les idees i en conseqüència, aprens coses noves. Particularment i arrel de l'execució d'aquest estudi, apunto que l'efecte anteriorment esmentat també aquí he pogut sentir-lo. Doncs partint d'una informació ambigua per a mi, el fet d'estendre sobre la taula tots els meus recursos i intentar connectar-los entre sí ja m'obrí noves portes, i darrera d'aquestes, noves perspectives i sabers.

Ara bé, tot i ser conscient que és tan sols una opinió i resultes de materialitzar aquesta secció, m'atreviré a dir que no sóc un cas aïllat, doncs el fet d'haver trucat a diferents portes i demanar la resposta a certes qüestions, m'ha conduit a conèixer persones que, lluny de pensar com jo penso, entenien que la viticultura de muntanya és quelcom en fase de gestació, i que qualsevol opinió, així com la pròpia, resulta rellevant.

Especialment, les persones que m'han atès i que en cap cas s'han presentat com a expertes en viticultura de muntanya, al meu parer s'escoltaven i aprenien d'elles mateixes, doncs sense haver-se amb anterioritat plantejat certes qüestions, al respondre'm s'escoltaven i sense una prudència evident, crec poder dir que al igual que jo també aprenien d'elles mateixes.

Així doncs, en aquest capítol trobareu un conjunt d'entrevistes que conformen un recull d'opinions extraordinari que, lluny de presentar-se com a poc significatives individualment, si es presenten conjuntes modelen un document molt valuós i digne de guardar. En general, l'esquema de les entrevistes és el mateix per a tots els casos, i s'articula

inicialment contextualitzant l'entrevista amb una petita introducció, seguit d'un curt qüestionari comú i de l'opinió personal que, entorn a la viticultura de muntanya cada entrevistat ha considerat oportú. Amb tot, desitjo que desfruiteu d'aquesta part al igual que jo ho vaig fer tot fent les entrevistes, doncs considero que guarda, entre altres coses, una visió representativa de la viticultura catalana actual envers l'assumpte. I ja concloent, no m'agradaria desaprofitar aquest moment per a agrair, de nou i amb la més càlida sinceritat, el temps que totes aquestes persones molt amablement em van dedicar.

ENTREVISTA Nº 1

A RUBÉN MATEU.

TÈCNIC DE FINQUES DE TORRES

Tot anant cap a Pacs del Penedès, seu del celler Torres, S.A. i lloc on em disposo a fer aquesta entrevista que, encara que hi ha hagut varis precedents, es podria dir que es la primera i més formal, no puc deixar de pensar que, de ben segur, aquesta cita tindrà un efecte directe sobre el meu treball; Vull dir que, sempre que he tingut l'oportunitat de parlar amb algun expert, la meva visió sobre la viticultura de muntanya ha canviat, en major o menor mesura, així com ho ha anat fent el contingut que guarda aquest treball, doncs entenc que he de ser lògic i coherent.

La persona que em disposava a entrevistar és en Rubén Mateu, tècnic de viticultura de finques de Torres, habitant del Penedès i en conseqüència, degut a les seves arrels i a l'experiència acumulada en el seu càrrec, un expert alhora de contrastar diferents àrees de Catalunya amb aquesta regió.

Resumint, el curs de l'entrevista va ser excel·lent. En Rubén em va tutorar sobre els aspectes climàtics de la zona de Tremp, i remarcant-me que sense els favorables paràmetres edàfics la vinya allà no s'hi hagués instal·lat, va saber argumentar totes i cadascuna de les seves opinions.

Amb tot, aquesta és l'entrevista:

Què entén vostè si jo dic "viticultura de muntanya"?
-Entenc a què es refereix, però crec que depèn de massa factors com per poder-ho explicar amb una definició. A més a més, penso que moltes vegades aquest concepte es confon amb viticultura de pendent i viticultura d'alçada.

Creu que és una moda?
-Antigament, les vinyes varen situar-se a la muntanya, i en el transcurs del temps es va anar plantant les zones més planeres i fèrtils, per un tema de rendibilitat econòmica. A dia d'avui, la gent torna a plantar en zones muntanyoses per altres motius (qualitat, canvi climàtic, etc). No si la paraula és moda, però el que està clar és que el criteri de la ubicació de la vinya va canviant al llarg del temps.

Considera que és una realitat?
Torres té, a dia d'avui, 120 Ha plantades entre 850 i 950 metres sobre el nivell del mar prop del municipi de Tremp. Així doncs, no és cap experiment, és una realitat.

És una necessitat?
-En termes de canvi climàtic ara per ara no és una necessitat, però sí una aposta de futur.

Ho consideraria una opció de màrqueting?
-Sí, és una opció. És un factor més que dona un valor afegit al raïm i al vi final, i per tan, un argument més per ajudar a vendre'l.

Creu que es pot aconseguir, amb la viticultura de muntanya, un producte amb personalitat?
-Si, sens dubte. Jo no sóc enòleg però a Torres sabem que el producte que arriba d'allà dalt (referint-se a Tremp) és d'una qualitat excepcional i molt diferent al obtingut a altres zones vitícoles.

Creu que Catalunya necessita d'algun organisme que, sense especificar-ne el seu objectiu, estigui enfocat a atendre aquesta índole d'explotacions?
-Arrel de que cada vegada estan sorgint noves plantacions pel Pallars, Alt Urgell, Cerdanya, etc., una opinió personal és que per tal de diferenciar el raïm d'aquestes zones, es podria pensar en crear una denominació d'origen (DO) o una subzona, que es podria anomenar per exemple Pirineus.

Opinió personal:
Parlant des de l'experiència adquirida tot treballant a Tremp, així com en altres finques d'arreu de Catalunya, puc afirmar que a nivell de conreu, les diferències no són molt grans. A Torres, varem prestar especial atenció en la ubicació de la finca un cop decidit que volíem buscar una finca d'altura.

Aquí, entre 850 i 950 metres sembla que hi hagi d'haver molts problemes de glaçades de primavera, però no és així, ja que degut a l'orientació sud, el sòl rep molta més insolació i, degut al lleuger

pendent del vessant de la finca l' aire fred drena i s'acumula al fons de la vall. Un exemple comparatiu és una finca que Torres conrea al municipi de la Llacuna (DO Penedès) en plena serralada prelitoral, on a 450 metres sobre el nivell del mar sovint hi ha més problemes de gelades primaverals, ja que aquesta està situada al fons d'una vall.
Un altre dels factors importants a remarcar de Tremp és l'accentuat salt tèrmic. La variació de temperatures entre el dia i la nit és molt accentuada, així com la variació estacional mitja entre l'hivern (temperatures molt baixes) i l'estiu (temperatures considerablement altes). Aquest salt tèrmic no només ve marcat per l'alçada, sinó també pel seu clima més continental. Per exemple, en una finca de Torres en plena serralada prelitoral al municipi de Querol (DO Penedès), a 900 metres d'altura, el salt tèrmic no és tant gran degut a que el mar està més a prop i fa que les humitats relatives siguin més altes, i per tant, disminueixi el contrast de temperatura.

Pel que fa a plagues i malalties, gràcies al microclima de la finca, amb una pluviometria mitja anual no gaire més alta que una zona com la del Penedès (600 mm/any), amb una humitat relativa més baixa i que el tipus de sòl és menys pesat amb un fàcil drenatge, el risc de Míldiu (*Plasmopara vitícola*) és molt baix, el risc de cendrosa (*Uncinula necator*) és mig-baix, la presència de podrit (*Botrytis cinerea*) és gairebé nul·la, i en els 10 anys d'edat que té la vinya, no hi ha hagut ni una sola captura d'adult del corc del raïm (*Lobesia botrana*).
I com que d'inconvenients també he de parlar, permeteu-me anomenar les pedregades; com més treballes en alçada, més risc hi ha. A esmentar la forta pedregada de l'any 2009, on la finca va quedar molt castigada, tant per la collita de l'any com la de l'any següent , ja que la fusta va quedar bastant afectada.

I per tal de concloure, dir que conec diferents zones vitícoles de Catalunya i personalment crec que aquesta zona és la més fàcil per conrear la vinya, i que a part, dóna un producte d'immillorable qualitat.

ENTREVISTA Nº 2

A RAÜL BOBET.

FUNDADOR I CO-PROPIETARI DE LA BODEGA CASTELL D'ENCUS (TALARN, PALLARS JUSSÀ).
FUNDADOR I CO-PROPIETARI DE LA BODEGA FERRER-BOBET (PORRERA, PRIORAT).
ADJUNT A LA DIRECCIÓ DE BODEGAS TORRES.

Mentre em dirigia cap a Vilafranca del Penedès, no podia parar de pensar en la primera vegada que vaig veure a en Raül Bobet i el que allò va suposar;

En plena època de verema, havia aconseguit que una enòloga de la bodega Castell d'Encus m'atengués, així que vaig recórrer les dues hores i mitja de camí fins a Talarn, prop del municipi de Tremp, i m'hi vaig plantar, esperant trobar-la tal i com m'havia indicat.

Un cop aparcat el cotxe, encara sorprès per l'espectacularitat de l'emplaçament de la bodega, un home corpulent, embotit dins d'un anorac, va apropar-se cap a mi, tot preguntant-me què hi feia un noi com jo allà dalt, perdut entre boscos i vinyes. Tot seguit i després de respondre, em va dir que la noia que buscava estava ocupada, i que en el seu lloc seria ell qui m'ajudés, tot presentant-se i animant-me a seguir-lo cap a l'interior de la bodega.

No us enganyaré si us dic que en aquell llavors, la meva visió del que significava la viticultura de muntanya era gairebé nul·la. De fet, cap de les pàgines d'aquest treball havia estat encara redactada i el curt temps que em va dedicar, sense menystenir-lo, de bon grat em va ajudar. Així doncs, tornant al cotxe camí de Vilafranca, entendreu que estava nerviós, doncs en Raül havia decidit concedir-me una segona entrevista, aquesta sí, amb ell programada, i jo sent conscient que en la primera vaig semblar més un estudiant perdut que no pas algú amb les idees clares.

Amb tot, aquesta és l'entrevista:

Què entén vostè si jo dic "viticultura de muntanya"?
Una viticultura d'alçada sempre associada a una certa latitud geogràfica. Concretament, a Catalunya, per sobre del s 400 o 500 metres (d'altitud). Així també i aspecte molt important, una viticultura amb pendents, que en cas de faltar i per tal de seguir parlant de viticultura de muntanya hauria de veure's compensada amb una major altitud. Alhora, l'entenc en un ambient boscós, rodejat de natura, en un cert microclima, encara que considero que no hi ha una definició exacta.

Tothom sap quan, a partir d'un cert moment, podem començar a parlar de viticultura de muntanya i quan no. El problema es que no podem definir la frontera.

Creu que és una moda?
Una moda? Avui en dia tot és una moda, encara que si de vi estem parlant, últimament es busquen vins menys alcohòlics, més fins i amb menys nervi, i això no s'aconsegueix a qualsevol clima.
Si és una moda, de ben segur que perdurarà.

Considera que és una realitat?
És una total realitat de la que cada vegada se'n parlarà més.

És una necessitat?
Des del punt de vista tècnic i amb els ja presents efectes del canvi climàtic, per fer un determinat tipus de vins sí que és una necessitat. La viticultura de muntanya et facilita molt les coses si el que vols són maduracions més lentes i constants. Ara bé, cal tenir en compte que no tot són avantatges, doncs les glaçades, les pedregades o els impactes faunístics poden ser també severs.

Ho consideraria una opció de màrqueting?
Segur que sí, encara que si per aquí ens hem de moure anem francament malament. Jo no vaig posar el màrqueting per davant de la meva missió respecte el vi. Avui en dia de tot se'n fa una opció de màrqueting.

Creu que es pot aconseguir, amb la viticultura de muntanya, un producte amb personalitat?
Es evident.

Creu que Catalunya necessita d'algun organisme que, sense especificar-ne el seu objectiu, estigui enfocat a atendre aquesta índole d'explotacions?
Com succeeix amb tots el temes organitzatius, té avantatges i inconvenients, doncs deixa a uns satisfets i a altres no. Lo ideal seria mantenir el concepte per tal d'associar-lo a un grup de vins determinats, encara que sóc una mica "reaci" a la burocràcia.

Opinió personal:
Amb la viticultura de muntanya s'ha de tenir paciència. Per fer vins de muntanya no es pot tenir pressa. La natura marca el seus ritmes i tu t'has de subordinar a ella i si no ho tens clar, no t'hi fiquis. Qui només busca màrqueting i no sacrifici, no entén el missatge.

ENTREVISTA Nº 3

A JOAN ESTEVE.

DIRECTOR TÈCNIC DE VITICULTURA DE RAIMAT.

De casa meva a Raimat hi ha una distància més que considerable, suficient com per fer un repàs mental de tot allò que encara havia de fer, i d'alguna manera, corregir d'aquest assaig. Així també, tot conduint vaig recordar la visita que l'Anna Gras, tutora meva en aquest treball i Professora (i responsable) de l'assignatura "Vitivinicultura" de l'ESAB (Escola Superior d'Agricultura de Barcelona), el passat mes de maig allà ens va organitzar, i de com em va xocar descobrir que Raimat, amb 3000 hectàrees, conforma la superfície unificada de vinya més gran de tot Europa.

Al arribar, ben puntual em va atendre en Joan Esteve, un persona corpulenta i d'aquelles que, potser per la seva mirada, et resulten familiar. I tot i que acabava d'encaixar-li la mà per primera vegada, afegint a tot això la seguretat amb la que parlava, vaig sentir-me còmode.

Tot convidant-me a seguir-lo em va conduir a una petita sala, precedida per un passadís penjat, el qual, vaig pensar, feia olor a celler. Perfum que inevitablement, em va transportar als dies que d'estada de pràctiques vaig treballar a Cims de Porrera.

Circumstàncies que, assumint que em disposava a parlar amb un expert vitícola, van apagar els meus nervis.

De fet, l'entrevista va durar un temps prou prolongat com perquè cadascú pogués opinar sobre el tema, i sense deixar mai d'escoltar-lo, al meu parer diré que és una persona segura, prudent, i molt conscient que el vi és un producte que s'ha de vendre.

Amb tot, aquesta és l'entrevista:

-Què entén vostè si jo dic "viticultura de muntanya"?
El concepte l'associo amb l'alçada, i el lligaria amb una altitud mínima d'uns 1000 m.s.n.m. Personalment, en cap cas ho relacionaria amb la viticultura del Priorat.

-Creu que és una moda?
(...)

-Considera que és una realitat?
Sorgeix quan gent amb iniciativa, il·lusió i ganes de treballar, veuen una oportunitat de negoci en un entorn concret. A Andorra, on he col·laborat en un projecte, el tabac ha deixat de ser un cultiu subvencionat, i a dia d'avui es contempla la vinya com a una possible alternativa econòmica. Una realitat potencial.

-És una necessitat?
Si la pregunta guarda relació amb el canvi climàtic, no. En cap cas.

-Ho consideraria una opció de màrqueting?
Relativament.

-Creu que es pot aconseguir, amb la viticultura de muntanya, un producte amb personalitat?
Tot allò que expressi un sòl i una clima diferent tindrà una personalitat pròpia. Per tant, si.

-Creu que Catalunya necessita d'algun organisme que, sense especificar-ne el seu objectiu, estigui enfocat a atendre aquesta índole d'explotacions, com seria, per exemple, una DO?
Si d'alguna manera poguéssim agrupar, sota un mateix denominador comú, una sèrie d'aspecte característics de la viticultura de muntanya, ens ho podríem plantejar. Encara que ho considero molt complex.

Opinió personal:
Els costos de producció del vi a la muntanya són alts; Si algú s'atreveix a fer vins a la muntanya és molt valent, doncs els vins de muntanya no són ni més bons ni més dolents. Són simplement, diferents.

Les coses són com són, i triomfen o no en funció de la relació qualitat/preu de que disposen. El consumidor sap el que es fa i no se'l enganya només posant una etiqueta de més a l'ampolla.

Si tot donant sortida a terres abandonades, aconseguim fem un producte econòmicament viable, i que expressi un paisatge i territori concret, endavant.

ENTREVISTA Nº 4

A JOSEP-LLUÍS PÉREZ.

FUNDADOR DE MAS MARTINET VITICULTORS
I MAS MARTINET ASSESSORAMENTS.
INICIADOR DEL PROJECTE CIMS DE PORRERA.
CO-IMPULSOR DE LA RENOVACIÓ DEL PRIORAT.

Permeteu-me presentar-vos al que considero, així com ho fan altres persones, la docència personificada. Comunicador com cap altre, quan comença a parlar de la vinya sempre callo, i com fan versos perfectes, el ressò de les seves paraules em cala fons, molt fons. Atrevit explorador dels límits vitícoles existents, és sorprenent l'energia amb la que afronta cada repte, els quals acaben sempre derivant en resultats impressionants i innovadors, fruit d'ardu esforç i delicat mètode científic.

Sempre disposat a que tothom l'entengui, amb cura articula, amb les pertinents argumentacions, llargues exposicions sobre els seus projectes, que fugaçment i sense que hom ho pugui percebre consumeixen llargues hores d'explicació.

Però al meu parer, per sobre d'un gran científic el considero una bellíssima persona. I des d'aquí, públicament, li vull donar les gràcies per tot. I especialment, per haver-me ensenyat que la millor de les poesies no és aquella que rima millor, sinó aquella que arriba a més gent.

A deferència de les demés, l'entrevista que es segueix m'agradaria no considerar-la quelcom puntual, doncs no vaig sentir, en el moment de fer-la, la pressió d'intentar plasmar en pocs minuts l'opinió de la seva persona. En aquest cas, amb el Josep-Lluís no importava si una pregunta portava a una altre cosa, doncs amb un art incomprensible, allò que creia poc transcendental acabava connectant-se entre sí, responent els meus dubtes i sempre amb l'intenció de que jo aprengués coses noves.

Com veureu, aquesta entrevista no recull cap opinió personal, doncs aquesta seria tan llarga com ho és aquest assaig. En qualsevol cas, animo a llegir, com ja ho he fet amb anterioritat, el seu projecte LIFE Priorat, i que serveixi això, en el seu cas, d'opinió personal.

Amb tot, aquesta és la seva visió de la viticultura de muntanya:

-Què entén vostè si jo dic "viticultura de muntanya"?
Una viticultura de pendents. Plena d'inconvenients degut a la geomorfologia del terreny. En concret, l'antípoda de la planícia.

-Creu que és una moda?
L'home persegueix l'idea de fer el millor vi possible, i aquest, sempre neix de l' interacció entre les pròpies aptituds i l'expressió del "*terroir*". Pujant a la muntanya, el "*terroir*" canvia i podem fer vins diferents. I això sempre ha sigut així.

-Considera que és una realitat?
La concentració dels raïms és molt important alhora d'aconseguir un bon vi. Mentre que els raïms de les zones més fèrtils resulten diluïts, als pendents, la falta d'aigua i la manca de sòls profunds, sempre amb un correcte control del cep proporcionen raïms concentrats. I independentment dels motius que van situar, o situen actualment els ceps als pendents, no hi ha dubte que és una realitat.

-És una necessitat?
El cultiu de la vinya sempre ha estat un cultiu marginal; mentre que els cereals es plantaven a les planes i les valls, els raïms creixien als pendents, on els terrenys eren menys fèrtils i hi havia menys aigua. Per tant, en aquell llavors i en molts territoris, si es volia beure vi si que esdevenia una necessitat el fet de plantar ceps als pendents, doncs no hi havia més espai. El més curiós és que a les cooperatives agrícoles, els raïms de més qualitat sempre els portaven els pobres, que cultivant als costers obtenien raïms més concentrats.

L'home i les circumstàncies fan els vins de qualitat. La viticultura de muntanya ha sigut real en molts llocs del món molt abans de plantejar, a dia d'avui, qualsevol debat entorn aquesta.

-Ho consideraria una opció de màrqueting?
Si, d'alguna manera ho és. Enarca que seria el propi màrqueting que intrínsicament guarden aquests vins diferents, com són, per exemple, els del Priorat.

-Creu que es pot aconseguir, amb la viticultura de muntanya, un producte amb personalitat?
El món del vi actual tendeix a separar, més del compte, dues tendències: La primera sorgeix amb el món dels grans vins, on l'home aporta tot el seu art per tal de crear productes singulars. En canvi, per altre banda i d'una manera igual de legítima, trobem el vi de taula.

Mentre que la primera necessita d'un perfil de vins amb envasos i processos acord amb l'elegància del producte, com les llargues criances o les botelles de vidre, la segona exigeix envasos més simples, amb vins menys complexos tot generant, i sense que això els desvinculi de la qualitat, beuratges fàcils de consumir.

Ambdues tendències tenen raó de ser, doncs al ser productes orientats a situacions diferents, no competirien entre sí. Encara que, essent del tot realistes, la viticultura de muntanya queda implícita en els vins d'alta qualitat, com són els grans vins.

-Creu que Catalunya necessita d'algun organisme que, sense especificar-ne el seu objectiu, estigui enfocat a atendre aquesta índole d'explotacions, com seria, per exemple, una DO?
Un organisme semblant al paper que desenvolupa el CERVIM (Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana) a la Vall d'Aosta em semblaria molt bé. Enacara que, personalment, no simpatitzo gaire amb el concepte estricte de Denominació d'Origen.

ENTREVISTA Nº 5

A l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi)

A l'arribar a l'edifici que alberga l'Institut, a Vilafranca del Penedès, els nervis em dominaven amb més autoritat de la que havia planejat. De fet, havia calculat tan sols un formigueig a nivell estomacal, però uns suors més aviat freds i els batecs d'un cor accelerat, van acabar per convencem que, efectivament, estava feliç de ser allà.

Tot pujant les escales, a una petita habitació i als pocs minuts de l'hora fixada, vaig ser atès per la senyora Carme Domingo, Secretària de la Junta directiva de l'Associació Catalana d'Enòlegs (ACE), i el senyor Oriol Guevara, Director General de l'INCAVI, en aquell moment. Amb sorpresa, sense la supèrbia que perjudicialment havia intuït de notòria, les dues persones van escoltar-me pacients, i disfressant-se de la veu del citat organisme i amb una prudència més que evident, anaven puntualitzant les meves explicacions al ritme que l'ambient, per fortuna, cada cop se'm feia menys pesat.

Al marxar, després d'un temps més que generós, els asseguro que en cap cas deixaré relacionar l'opinió que aquí es recull amb les seves persones, doncs com aquí es presenta, esdevé estrictament l'opinió de l'organisme administratiu.

Amb tot, aquesta és l'entrevista a l'INCAVI:

-Què entén vostè si jo dic "viticultura de muntanya"?
És un concepte que forma part d'un conjunt com és la viticultura en condicions difícils o heroica que, com proposa el CERVIM, engloba les condicions de pendent superior al 30 %, altitud superior als 500 m.s.n.m., cultiu en terrasses o bancals i la viticultura de les petites illes. A part, s'ha de conèixer bé cada territori in situ perquè hi ha altres variables, com les reunides en la proposta de "terroir" - l'acció de l'home o pràctiques culturals i el medi físic i biològic -.

-Creu que és una moda?
Més que una moda és una de tantes maneres de buscar solucions a problemes i situacions reals. És una viticultura amb valor cultural i històric únic. No cal traslladar-hi la viticultura moderna, sinó que sigui una opció de recuperació de conreu local amb l'entorn inclòs: camins, construccions, etc.

-Considera que és una realitat?
Hi ha gent, és cert, que adapta aquest nom al seu concepte i hi treballa. Els enòleg elaboren vins que, a més de transmetre unes sensacions organolèptiques, recreen una situació particular.

-És una necessitat?
La necessitat és solucionar problemes i buscar sortides viables i de futur per a les empreses. La viticultura de muntanya necessita una forta inversió (els costos són molt elevats per la difícil mecanització, explotacions de mida petita, personal poc expert, etc.) Potser només es podrà trobar en aquells llocs que tenen, igualment, un interès històric i/o turístic.

-Ho consideraria una opció de màrqueting?
Aquesta opció inclou evidentment una opció de màrqueting, com totes les altres opcions de viticultura ecològica, biodinàmica, en terrasses, etc. Com totes les que comencen a conèixer-se, al principi és un màrqueting del tipus "experiencial" perquè hi ha moltes coses per a explicar que poden valoritzar molt.

-Creu que es pot aconseguir, amb la viticultura de muntanya, un producte amb personalitat?
La personalitat no depèn de si estàs o no a la muntanya. La personalitat és un factor multivariable i segurament més difícil de definir que la pròpia "viticultura de muntanya".

-Creu que Catalunya necessita d'algun organisme que, sense especificar-ne el seu objectiu, estigui enfocat a atendre aquesta índole d'explotacions, com seria, per exemple, una DO?
Un cop hi ha una realitat organitzada i coordinada, es pot pensar en un estament protector com seria una DO. Fer-ho abans és complicat.

Opinió personal:
Al cap i a la fi es tracta de fer o tenir projectes viables i respectuosos amb valors propis: el medi ambient (biodiversitat, paisatge), el patrimoni vitícola de les varietats catalanes, etc. Tot el què segueixi aquest camí és, com a mínim, interessant.

5

EPÍGRAF III: CRÒNICA D'UNA VESPRADA

CONCLUSIONS

'No recordo exactament quanta estona porto reflexionant; en qualsevol cas, quan personalment entenc que ja estic preparat i sense haver fet encara cap gest que així ho intueixi, a la sala es fa silenci i paulatinament, observo com totes les testes giravolten cap al meu lloc.

Llavors, amb la calma impossible que trencaria tal centena d'ulls, entenc que m'ha arribat l'hora, i posant-me dret, primer pujo a la cadira i com un famós escalador, acabo per conquerir el cim de la taula. Ara sí, ja no hi ha marxa enrere. Entenc que la meva presència és tan sols una oportunitat; potser l'única que mai tindré, i la pressió de demostrar que no he badat al rumiar fa que em tremolin les cames. Però com al tren que li costa arrencar, aviat l'inèrcia decideix acompanyar-me, i ja sense aturar-me començo a parlar fins al final.

1- La Viticultura de Muntanya només pot definir-se conceptualment.

2- El marc conceptual de La Viticultura de Muntanya neix i s'explica amb el Pendent General, doncs aquest és factor característic d'aquest escenari vitícola.

3- La viticultura de Muntanya es caracteritza, juntament amb el Pendent de parcel·la, mitjançant els factors Latitud, Altitud i Continentalitat. Per tant, aquesta podrà dimensionar-se amb estils vitícoles molt diferenciats encara que legítims tots ells.

4- El seu concepte guarda una complexitat evident i cal definir-la sempre sense vanitat, i en qualsevol cas i si hom decideix mencionar-la, aquest ha de poder explicar i argumentar amb claredat què entén per Viticultura de Muntanya.

5- Només hi ha dues situacions legítimes que porten a poder emmarcar explotacions vitícoles en el marc de la viticultura de Muntanya: l'Opció i la Realitat.

6- Mentre que la primera argumenta el canvi de marc vitícola amb la intenció de cercar productes amb personalitat; o bé per atorgar més màrqueting als seus productes; o bé pal·liar els efectes del canvi climàtic, la segona és fruit de la pròpia tradició d'un emplaçament concret.

7- En cap cas podríem fonamentar el nostre canvi de viticultura en la necessitat de fer-ho degut a l'actual canvi climàtic i les seves conseqüents pujades de temperatura.

8- Mentre que el clima de muntanya és aquell característic de les zones amb una geografia elevada i rosta, el Clima de La viticultura de Muntanya serà aquell que, particularment, es defineixi en cada marc de viticultura de muntanya concret.

9- L'únic argument que podria justificar el fet de crear una Denominació d'Origen que emparés les explotacions del marc conceptual de la viticultura de muntanya (en el meu Assaig batejada amb el nom de DO Vinyes de Muntanya), és l'Esperit que, en forma de denominador comú, els seus vins guardarien (aquest Esperit es defineix per l'Historia i tradició de la seva viticultura i dels seus vins). En cap cas ho faria amb l'objectiu d'atorgar sortides comercials al producte.

10- Amb tot, l'altura no és la responsable de les maduracions lentes i homogènies dels raïms, sinó les condicions climàtiques resultants d'una Altitud, Latitud i Continentalitat concretes.

6

BIBLIOGRAFIA

LLISTA DE REFERÈNCIES

1 Llibres i articles:

Busto, O., Martí, M.P. i Gusach, J. 2002. La nariz electrónica en el control de calidad de vinos. *Tecnologia del vino tinto*, Mayo-Junio 02, 31-35.

Enciclopèdia Catalana. 1987. *Gran Enciclopèdia Catalana.* Barcelona. Enciclopèdia Catalana S.A.

Jones, G.V., White, N.A., Cooper, O.R. i Storchmann, K. 2005. *Climate change and global wine quality.* Oregon(EUA). Southern Oregon Univeristy.

Jones, G.V. 2007. *Climate change: observations, projections, and general implications for viticulture and wine production*. Oregon (EUA). Southern Oregon University.

Marenghi, M. 2009. *Prospects for Alto Adige wines in the Italian world wine trade.* Bolzano. Libera Università di Bolzano.

Pérez, J.L. & Jofre, A.F. 2007. *Manual de técnicas para una viticultura de montaña sostenible Proyecto LIFE Priorat*. Barcelona. Fundació Fòrum Ambiental.

Anònim. 1993. *Vinyes i vins: mil anys d'Història.* Barcelona. Publicacions Universitat de Barcelona

2 Recursos electrònics

CERVIM. [en linia]. (2011). [ref gener-març]. Un Orgnisme per la Viticolura Eroica. Disponible a Internet: <http://cervim.org/es/vit-cultura-her-ica.aspx>

Enciclopedia Libre Universal en Español. [en línia]. (2011). Calor específico. [ref gener 2011]. Disponible a Internet: <http://enciclopedia.us.es/index.php/Calor_espec%C3%ADfico>.

Generalitat de Catalunya. [en línia]. (2010).El canvi climàtic. [ref febrer 2011]. Disponible a Internet: http://www20.gencat.cat/portal/site/canviclimatic/menuitem.daafef89898de25e9b85ea75b0c0e1a0/?vgnextoid=e884eb0f767d6210VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnextchannel=e884eb0f767d6210VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnextfmt=default>.

INCAVI. [en línia]. (2011). Generalitat de Catalunya. Denominacions d'Origen. [ref febrer 2011]. Disponible a Internet: <http://www20.gencat.cat/portal/site/DAR/menuitem.8bcb2d984ed7ed16eaf88613d8c0e1a0/?vgnextoid=bf3f608347b24110VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnextchannel=bf3f608347b24110VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnextfmt=default>.

Institut d'Estudis Catalans. [en línia]. (2011).Diccionari de la llengua. [ref novembre 2010-març 2011]. Disponible a Internet: <http://dlc.iec.cat/>

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. [en línia]. (2011). Gobierno de España. Agricultura. Condicionalidad ayudas PAC. Medidas para la conservacion y proteccion del suelo. [ref decembre 2011]. Disponible a Internet: <http://www.marm.es/app/condicional/Modulos/Inicio.aspx?pg=1>.

Puromarqueting. [en línia]. (2011). Philip Kotler, el padre del màrqueting moderno. [ref febrer 2011] Disponible a Internet: http://www.puromarketing.com/27/4109/philip-kotler-padre-marketing-moderno.html>.

Servei de Meteorologia de Catalunya. [en línia].(febrer 2011). Generalitat de Catalunya. Climatologia. Trets generals. [ref febrer-març 2011].Disponible a Internet: <http://www20.gencat.cat/portal/site/meteocat/menuitem.e69beb057e68ee6c5c121577b0c0e1a0/?vgnextoid=2645a44f36813210VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnextchannel=2645a44f36813210VgnVCM1000000b0c1e0aRCRD&vgnextfmt=default>.

VIATGE DE TORNADA