Vinya de Tomàs Cusiné, a El Vilosell | Jordi Bes

L'heterogènia denominació lleidatana es debat entre si li pot sortir millor recuperar la varietat trobat o impulsar-ne d'altres ja consolidades

Carles Escolar, nou enòleg de Raimat

Jordi Bes | 28/10/2019 a les 06:16h

2 comentaris

Especial: has de saber!

Arxivat a: Denominacions d'Origen, DO Costers del Segre

Amb l'auge de la qualitat en la producció vinícola de molts territoris, una de les estratègies que disposen les denominacions per sobresortir sobre la resta és definir la seva personalitat. La DO Costers de Segre, l'única vinícola pròpia de les comarques de Lleida, es debat sobre quin és el raïm que la pot diferenciar. No ho té fàcil pel fet que la componen set subzones diferenciades, d'on sorgeixen des de vins d'altura originats a més de 1.000 metres fins a alguns procedents de zones extremadament càlides. Una de les vies que s'està obrint camí és la recuperació del trobat, una de les múltiples varietats de raïm gairebé desaparegudes que ara han tornat a plantar una desena de cellers lleidatans amb caràcter experimental. No obstant això, una altra opció és impulsar varietats ja consolidades i que donen bon resultat en aquestes terres, com la garnatxa en negres i el macabeu en blancs.

> Costers del Segre no ho ha definit amb claredat la seva varietat bandera. Ara es proposa aconseguir-ho amb el trobat, que pot ser blanc o negre, però és un camí a llarg termini i que encara planteja més interrogants que respostes.

Entre les denominacions d'origen catalanes és habitual que s'associï el seu nom amb una o diverses varietats. La Terra Alta és terra de garnatxa blanca; el Priorat, de carinyena; la Conca de Barberà, de trepat, i Alella, de pansa blanca. De vegades el binomi sorgeix de manera natural per tradició o qualitat dels vins, mentre que en d'altres és pretesament buscat, i es fa amb més o menys encert. Costers del Segre no ho ha definit amb claredat ni d'una manera ni d'una altra. Ara es proposa aconseguir-ho amb el trobat, que pot ser blanc o negre, però és un camí a llarg termini i que encara planteja més interrogants que respostes. En el projecte s'hi han apuntat una desena de cellers amb la participació de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) i la DO,

que ha d'acceptar la varietat per elaborar vins amb el seu segell.

El trobat versus la garnatxa

Els esforços per recuperar el trobat s'han visibilitzat els darrers dies **coincidint amb l'11a Festa del Vi de Lleida**, que ha organitzat un recorregut per diversos cellers amb periodistes, i on s'ha visibilitzat que el sector està volcat en ajudar el celler Rendé Masdéu (DO Conca de Barberà) després que la setmana passada acabés destruït per la riuada. Tomàs Cusiné, que presideix la Denominació d'Origen Costers de Segre des de fa gairebé un any, explica que **"la DO té en marxa el projecte del trobat"** amb ceps de negre.

Tomàs Cusiné, president de la DO Costers del Segre. Foto: Jordi Bes

Parteix de la iniciativa Vinyes Trobades sorgida fa més d'una dècada de Slow Food Terres de Lleida per recuperar varietats ancestrals amb la voluntat d'evitar la pèrdua de biodiversitat. Tot i això, Cusiné també encapçala un grup de quatre cellers (Castell del Remei, Cérvoles, Tomàs Cusiné i Cara Nord; aquest darrer a la Conca de Barberà) i no amaga que una opció clara per singularitzar-se és fer més èmfasi en algunes varietats que ja donen vins molt interessants, com la garnatxa i el macabeu.

Els cellers estan a l'expectativa del desenvolupament del trobat. Cusiné ha plantat uns 2.000 ceps en una finca a la Pobla de Cérvoles (Les Garrigues). **"D'aquí a deu anys potser surten uns vins boníssims"**, planteja, si bé encara és un camí molt incipient. A uns 300 metres de la finca amb trobat de Cérvoles també n'ha plantat 1.800 ceps el celler veí, Mas Blanch i Jové, si bé aquí també valoren les garnatxes i macabeus, i apunten per on van els trets amb els pròxims plans que tenen. **"L'any que ve plantarem vuit hectàrees, sobretot de garnatxa negra i garnatxa peluda"**, explica Sara Jové, que és propietària de la bodega amb els pares. Joan Jové, que és el pare, adverteix que el trobat pot donar resultats molt diferents a causa de les diferències orogràfiques, i no dubta quan se li pregunta si a Costers de Segre li cal una varietat bandera. **"Jo crec que no"**, assevera, i sobre el trobat, prossegueix: **"Tinc més fe en el resultat en algunes zones; no tinc tanta fe que pugui ser varietat bandera"**.

Sara Jové, de Mas Blach i Jové, amb la Vinya dels Artistes al fons. Foto: Jordi Bes

Existeixen pocs vins elaborats amb trobat. Hi ha el Vinyes Trobades del celler L'Olivera, de Vallbona de les Monges (l'Urgell), i diversos de Lagravera, d'Alfarràs (el Segrià). A Lagravera presumeixen que tenen trobat blanc i negre en una finca d'una hectàrea plantada ara fa 130 anys després de la fil·loxera on conviuen 24 varietats diferents. Han fet diversos vins (com La Pell) i proves amb trobat sense DO (en cupatge, un escumós amb el blanc i fins i tot brisat), i podria dir-se que és com la carinyena negra, en el sentit que millora amb ceps més vells. **"No és que sigui dolent, és que s'ha de saber elaborar"**, recalca Pilar Salillas, l'enòloga del celler, el qual també participa en el projecte de la DO per impulsar les plantacions de trobat.

> Pilar Salillas, del celler La Gravera, comenta que "amb tot el que cada subzona pot donar, perquè fa falta una varietat bandera? Poden ser vuit"

Salillas defensa que amb aquesta varietat poden obtenir-se vins subtils i delicats, però posa en dubte que els esforços per recuperar-la hagin d'anar dirigits bàsicament a fer que sigui l'emblema de la denominació. **"Amb tot el que cada subzona pot donar, perquè fa falta una bandera? Poden ser vuit"**, argumenta, i està convençuda que la garnatxa negra està cridada a ser un dels raïms que identifiquin les set subzones.

El Celler de Sanui és el darrer que s'ha afegit a la DO. L'empresari Francisco Melendres, que entre els seus negocis figura el pa i l'engreix de pollastres, ha comprat 19 hectàrees de vinya a la Partida de Sanui, al terme municipal de Lleida, amb el qual recupera un celler que s'hi havia establert fa més d'una dècada. Encara passaran alguns mesos fins que no comercialitzin els primers vins. Des dels ceps es veu un extrem de les finques de Raimat, que concentren prop de la meitat de les 4.000 hectàrees de tota la DO. Melendres té d'enòleg el veterà Pere Escudé, que justament va engegar Raimat i s'hi va estar durant 23 anys. Entre les primeres idees d'Escudé és aquest hivern plantar una cinquantena de ceps de trobat negre. Considera que el fet de convertir-lo en una varietat bandera de la denominació **"podria ser una opció"**, però abans cal provar com respon en diversos terres.

Torres replanta un altre raïm oblidat

Dins de la DO hi ha un altre projecte que va per lliure i que té un recorregut encara més incert que el raïm trobat. Es tracta de la gonfaus, una de les varietats que ha recuperat el celler Família Torres i que ja vinifica de manera experimental. N'ha plantat 10 hectàrees a la finca on obté el vi Purgatori, a Juneda (Les Garrigues). Torres va detectar l'existència d'aquest raïm a l'Anoia però consideren que és millor plantar-la aquí i fa un any van començar a vinificar-lo experimentalment. Si se'n fes un tast a cegues, podria arribar a recordar més a un rosat que un negre, però els entrebancs no venen per com és el vi. **"El problema d'aquí és més burocràtic, que la DO**

accepti la varietat", admet l'enòleg de la finca, David Barriche. Des de la denominació, Cusiné admet que **"no hi ha una col·laboració clara de moment"**, si bé tampoc hi tanca la porta. **"Ens agradaria agafar la gonfaus i treballar-la"**, assevera. En tot cas, avisa que els esforços per recuperar varietats impliquen **"un projecte a llarg termini i d'anar fent"**.

Vins elaborats amb la varietat Gonfaus, al celler Purgatori de Família Torres. Foto: Jordi Bes

Un dels altres reptes de la DO és obrir nous mercats. Cusiné explica que amb Castell del Remei estan aconseguint fer-se un lloc a la Xina, que s'està convertint en un dels principals indrets on exporten. Relata que en aquest país asiàtic buscaven bodegues amb història i etiquetes clàssiques, però cada cop s'obren més a etiquetes amb dissenys més moderns. Per la seva banda, a Mas Blanch i Jové només exporten el 30% de la producció i el 70% restant depèn bàsicament del consum a Catalunya. Sara Jové explica que constantment busquen nous mercats, i fa èmfasi especialment en els Estats Units i països europeus com Dinamarca, Alemanya i el Regne Unit. La pujada aranzelària dels Estats Units tan sols els afectarà als blancs perquè només s'aplica a vins de menys de 14 graus i els negres superen els 14, detalla.

La varietat no ho és tot en el vi

El dinar de la Festa del Vi de Lleida, que s'acompanya d'una desena de vins de la DO Costers de Segre, ha estat enguany de nou precedit per una **xerrada del periodista especialitzat en vins Ramon Francàs**, amb una llarga trajectòria escrutant el sector a través dels seus articles *a La Vanguardia* i en altres mitjans com **Cupatges**. Francàs s'ha posicionat sobre la recuperació de les denominades varietats autòctones, un procés que creu que ha servit per **"reconnectar amb l'entorn"**, però considera que no es pot ser maximalista en aquesta qüestió. **"No podem canviar la realitat de les nostres vinyes d'un dia per l'altre"**, defensa. Centrant-se en Costers de Segre, agrega que **"alguns no veuen la possibilitat d'obtenir grans vins"** amb el trobat. **"Potser que donem dues voltes a l'hora de convertir-la en varietat bandera"**, reflexiona. A més, creu que la varietat no ho és tot en un vi. **"Hauríem de beure vins per la qualitat i l'autenticitat"**, considera, i insisteix: **"Primer de tot han de ser bons vins"**.