

El canvi climàtic s

Zones abans fredes, com els Pirineus, s'obren al conreu de la vinya, i l'escalfament modifica varietats de raïm, estils de vi i tècniques al celler



Vinyes nevades del celler Batlliu de Sort, al Pallars Sobirà, on es pot jugar amb la latitud, l'altitud, els microclimes i l'orientació per experimentar amb les varietats. ARA

NEREIDA CARRILLO
BARCELONA

Ensumar, moure suaument la copa per comprovar el color, degustar i gaudir. Són operacions que es perpetuaran en destapar una ampolla de vi i servir-ne a la copa. El que no queda clar és si les varietats de raïm, l'estil del vi o la geografia de les zones de conreu es mantindran tan impertorbables al llarg del temps. Els efectes de l'escalfament del planeta, als quals la vinya és especialment sensible, incideixen cada vegada més en la producció de vi al país. A casa nostra, la denominació d'origen Catalunya, que aglutina més de 200 cellers, va comerci-

alitzar l'any passat 62,4 milions d'ampolles de vi. Els experts coincideixen que el vi català no perilla amb el canvi climàtic, però sí que n'assenyalen l'impacte. Obre la possibilitat de conrear vinya en zones més fredes de Catalunya com ara el Pirineu i el Prepirineu, però també obliga a modificar feines tant als bancals com al celler.

Raül Bobet, enginyer químic i enòleg dels cellers Ferrer Bobet (Priorat) i Castell d'Encús (Pallars Jussà), explica que en zones amb temperatures elevades esdevindrà complicat produir "estils frescos, subtils", de vi. Puntualitza, però, que hi ha moltes opcions per contrarestar els efectes del canvi climàtic: "Es pot jugar amb la latitud, l'altitud, amb microclimes i orien-



Tendència
Trem, Sort i Talarn són alguns dels indrets on comencen a sorgir cellers

tació", explica Bobet, que, amb el segell Castell d'Encús, produeix vi en una finca a Talarn, a entre 850 i 1.000 metres d'altitud, on han plantat varietats com el merlot, *pinot noir* i *riesling*.

Varietats com ara la garnatxa, carinyena i macabeu s'adapten força a les zones càlides, però n'hi ha altres de més sensibles a la pujada del mercuri. "Al Penedès, l'ull de llebre està funcionant molt bé. Si les temperatures pugen, d'aquí 40 o 50 anys, aquest ull de llebre ja no serà tan bo", explica a l'ARA Miguel Agustín Torres, president de Torres. Aquest productor afegeix que una solució és canviar els ceps i apostar, per exemple, per un monestrell, provinent d'Alacant i que madura amb temperatures més altes i menys pluja.

Precisament, incorporar la varietat monestrell és el que han fet a Castell Peralada, a l'Empordà. Actualment tenen 4,5 hectàrees amb aquesta varietat, que utilitzen per elaborar el vi Finca Espolla, amb un cupatge d'un 40% de syrah, i també han plantat altres varietats que s'adapten millor a la calor. Alguns experts, però, no advoquen tant per canviar les varietats cada pocs anys sinó per adaptar-hi les feines.

El Pirineu s'obre al vi

L'escalfament global impacta també en la distribució geogràfica del conreu de la vinya. "Zones de muntanya que fins ara no eren aptes o estaven al límit avui poden ser òptimes per al conreu de la vinya. Això obre la porta a desenvolupar el ter-

Sacseja el vi català

ritori”, assegura Josep Rabasa, soci del celler Batlliu de Sort, on produeixen unes 15.000 ampolles del que anomenen *vins d'alta muntanya*. A Catalunya, segons el segon Informe del canvi climàtic de Catalunya, elaborat el 2009 per un grup d'experts, la temperatura mitjana anual s'ha incrementat 0,21 graus centígrads per dècada entre el 1950 i el 2008. Entre altres factors, aquesta pujada de més d'un grau de temperatura fa que el Pirineu i el Prepirineu s'obrin a la producció de vi, un producte que no els és del tot aliè, ja que antigament s'hi podia trobar vinya. La proliferació de nous cellers al Pirineu va acompanyada de la compra de finques que duen a terme productors instal·lats en altres parts del territori. Torres va adquirir fa una dècada finques a Tremp, a entre 900 i 1.000 metres d'altitud, i fa dos anys va comprar terres a Benavarri, a l'Aragó, situades a 1.200 metres. “Si plantéssim la vinya ara, segurament es glaçaria. Però d'aquí 20 o 30 anys serà una bona aposta de futur”, explica Torres sobre els terrenys aragonesos.

Antoni Sánchez-Ortiz, enòleg i investigador de la Universitat Rovira i Virgili, assenyalava que la plantació en altitud no és la panacea. L'enòleg explica a l'ARA que, si bé a certa altitud desapareixen algunes plagues, hi pot haver altres inconvenients. “La plantació en altitud té un efecte sobre la composició aromàtica. S'aconsegueixen vins més afruitats, però s'ha d'anar molt alerta perquè les zones de sol al Pirineu són menys. No totes les varietats poden arribar a madurar”, remarca. A les zones de muntanya s'acostumen a plantar varietats de cicle curt, mentre que en altres indrets s'està incrementant el conreu de varietats de cicle llarg, és a dir, varietats en què el raïm madura més tard.

Més competència entre vinyes

L'escalfament del planeta no només està fent arrelar vinyes al Pirineu, també provoca que zones d'Europa abans fredes s'afegeixin ara a la producció de vi i s'eixampli la competència. Les previsions climàtiques indiquen que el fenomen perduraria. Al mes d'abril, l'últim informe del Grup Intergovernamental d'Experts sobre el Canvi Climàtic (IPCC), assenyalava que els efectes de l'escalfament global són “irreversibles”. Les projeccions climàtiques del segle XXI del Servei Meteorolò-



El pinot noir és una de les varietats que es poden cultivar a l'alta muntanya. CÈLIA ATSET

Escalfament
A finals de segle la temperatura als Pirineus podria pujar fins a 5 graus

Cellers i vins més sostenibles

El sector vinícola, que viu de manera molt pròxima l'impacte del canvi climàtic, està adoptant també mesures per ser més sostenible en la seva activitat. L'any 2011 va tenir lloc a Barcelona la jornada Wineries for Climate Protection, de la qual va sorgir la Declaració de Barcelona, un compromís mediambiental dels productors de vi. El sector va acordar, entre altres, mesures com reduir un 20% l'em-

premta de carboni per ampolla produïda l'any 2020, utilitzar fonts d'energia renovables, limitar l'ús de productes químics o aconseguir un ús més eficient de l'aigua. Torres, per exemple, depura aigua per utilitzar-la al celler o té una instal·lació de panells fotovoltaics que aporten el 10% de l'energia que necessiten. A més, molts cellers aposten per recuperar varietats i mètodes ancestrals.

gic de Catalunya assenyalen que la temperatura podria pujar 3 graus a finals de segle i fins a 5 al Pirineu, mentre que les precipitacions decreixeran un 15% a Catalunya i fins al 25% al Pirineu.

El descens de pluges està obligant a fer aportacions hídriques en algunes comarques com ara el Penedès i el Priorat, segons explica Rabasa. Això juntament amb altres factors pot comportar, segons alguns experts, que el conreu en zones més càlides sigui cada vegada menys rendible. L'augment de temperatures implica també menys acidesa, més contingut de sucre i, per tant, un vi amb més grau alcohòlic que xoca, però, amb un mercat que demana menys graduació.

L'elaboració de vi implica tot un art d'equilibris; els viticultors estan acostumats a jugar cada any amb les variacions meteorològiques, però el canvi climàtic modifica encara més l'equació. Malgrat tot, els viticultors s'hi adapten, per exemple, segons Sánchez-Ortiz, avançant la verema o fent-la durant la nit. A Torres la verema s'inicia ara 10 dies abans que fa 20 anys. Sobre la verema nocturna, Sánchez-Ortiz explica: “Les aromes es degraden quan fa molta calor. Si collim el raïm a 35 graus, durant el dia ha arribat al celler i ha perdut un 20% o 30% de les aromes. En canvi, si ho collim a la nit, es preserven”. A més, alguns productors investiguen tècniques per retardar la maduració. “Amb el canvi climàtic, el raïm madura de manera molt ràpida. La fruita fa molt de sucre concentrat, amb poca acidesa, però com que la maduració ha sigut molt ràpida no ha tingut temps de sintetitzar totes les substàncies”, explica Rabasa. Així, mentre que la maduració del sucre s'avança, s'alenteix el que s'anomena *maduració fenòlica*, és a dir, la maduració de diferents compostos que determinen el color, el gust o la textura. I això obliga a fer més feina al celler per contrarestar aquest desequilibri.

Els viticultors també proven de neutralitzar els efectes de l'escalfament global amb treballs al sòl que permetin aconseguir la humitat òptima o amb l'orientació dels ceps. Els experts pronostiquen que en els pròxims anys poden aparèixer noves plagues o que s'incrementarà la incertesa de les collites. Del que no dubten és que, malgrat les turbulències, es pugui continuar ensumant, bevent i gaudint del vi. —