

ELS SECRETS DE L'ENOLOGIA

Llarga vida al vi!

Els experts detecten alteracions en el vi com a conseqüència del canvi climàtic, però la humanitat no deixarà de gaudir d'una beguda amb milers d'anys d'història



a
ara

ALBERT PUNSOLA

“**C**rec que molts vins han canviat; s'hi nota una maduresa més gran i un augment de la graduació alcohòlica, i són més voluminosos en el paladar.” És l'opinió de Francesc Centelles, sommelier d'El Bulli. Cristina Coral, responsable de relacions públiques i comunicació de Bodegas Torres, ho corrobora: “Ja fa uns anys que vam començar a observar canvis en la maduració del raïm, amb un desfasament entre la maduresa dels aromes i el contingut de sucre.” Això els ha obligat a decidir si s'ha de collir el raïm en un moment de grau alcohòlic adient, en vins menys intensos aromàticament, o bé esperar a obtenir una expressió aromàtica més intensa però amb un grau alcohòlic més elevat. El debat és ara sobre quins efectes poden estar tenint els canvis climatològics en la qualitat del raïm i com això pot estar afectant les característiques del vi.

Identitat amenaçada

“La identitat d'un vi –explica Centelles– depèn de tres factors vitals: els aspectes geogràfics i climàtics de la vinya, les pràctiques de l'home –tant en tècniques de viticultura

com de vinificació i de tradició de cada celler– i la varietat de raïm.” El fenomen del canvi climàtic, malgrat les incerteses que implica, estaria afectant alguns d'aquests factors a diversos indrets del món.

L'augment de temperatures

Un informe de Greenpeace sobre la situació a França defensa aquesta tesi. Ho il·lustra amb l'exemple del raïm pinot noir a la Borgonya. Assenyala que si continuen pujant les

temperatures a la regió el vi produït a partir d'aquesta varietat cada vegada tindrà més dificultats per expressar els trets característics que li han donat una identitat molt definida. Això podria portar fins i tot a la impossibilitat de plantar aquesta varietat en el futur. El concepte *terroir* –entès com una valuosa combinació entre unes determinades condicions ambientals, cultura i màrqueting– pot entrar en crisi.

Robert Savé, director d'horticul-

tura ambiental de l'IRTA, considera que l'informe de Greenpeace té una base ben documentada: “Tanmateix –puntualitza– només parla d'escalfament global, ignorant altres aspectes del canvi climàtic.” Felicidad de Herralde, investigadora en viticultura, completa l'argument: “El canvi climàtic no provoca només un increment de temperatura, sinó també variacions en la pluviometria amb reduccions de la quantitat anual i variacions en la freqüència i severitat dels períodes de sequera. Aquesta disponibilitat més escassa d'aigua és el factor que serà més limitant en la nostra regió i en altres del Mediterrani.” La combinació de sequera amb elevada temperatura i radiació en l'època de maduració del raïm són els factors que més estressen les vinyes i fan variar tant la producció com la qualitat del raïm.

Una amenaça particular

Tots dos pensen que de les conclusions de l'informe de Greenpeace sobre el pinot noir “es desprèn una amenaça sobre un producte molt concret, una marca associada al *terroir*, no sobre la viticultura i l'enologia en general”.

Bodegas Torres ha pres la iniciativa, amb una estratègia diferent de la dels productors tradicionals

Assaig per avaluar la vulnerabilitat a Catalunya

El grup d'ecofisiologia de l'IRTA, tant a Torre Marimon, al Vallès, com al Priorat, juntament amb grups de la Universitat Rovira i Virgili (URV), la Universitat de les Illes Balears (UIB) i la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), i amb la participació dels cellers Ferrer Bobet, està fent assajos per valorar la vulnerabilitat de la viticultura catalana davant els efectes del canvi climàtic global. Per fer-ho sotmeten algunes vinyes a unes condicions climàtiques com les que s'espera que hi hagi d'aquí unes dècades.

“Els resultats indiquen –explica Robert Savé, de l'IRTA– la tendèn-

cia general expressada en informes internacionals sobre el tema, però amb matisos locals que no sempre s'ajusten a la tendència general”. Segons Felicidad de Herralde, l'agricultura, com a activitat humana, pot incidir en el producte final: “El raïm pot modificar-se mitjançant la selecció de varietats, la poda, els tractaments del sòl, els adobs i el reg, entre d'altres”. Robert Savé està convençut que, passi el que passi amb el clima, es continuaran fent vins i bons vins però caldrà canviar els sistemes agrònomicos i també els enològics per donar resposta a les demandes del mercat.

El vi és un producte de la terra i els seus trets més característics estaran sempre relacionats amb la climatologia.

CÈLIA ATSET

La matèria primera

La vinya: una espècie que s'adapta bé

Les plantes són éssers vius que es poden adaptar a un ampli rang de situacions ambientals, naturals o d'origen humà. Però una cosa és sobreviure i una altra, aconseguir un producte d'unes característiques predefinides. Des de fa segles, la vinya és una espècie fortament seleccionada i molt manipulada per donar el rendiment que es busca. En les noves condicions associades al canvi climàtic serà imprescindible ajudar-la a produir mitjançant mètodes i sistemes agronòmics adients i anar-los adaptant en funció de les circumstàncies de cada moment. En tot cas, és fals que la vinya sigui més sensible als canvis de l'entorn que altres plantes. Ho és més que algunes i menys que d'altres. La prova i l'evidència més clara és que es tracta d'una espècie que amb el temps s'ha adaptat en zones tan antagòniques com la freda Sibèria o el rigorós desert.



Alteració Greenpeace alerta que l'escalfament global pot canviar-ne els trets típics

francesos. Així, el 2011 finalitzarà el projecte de recerca Cenit-Demèter, en què aquest productor hi participa i que vol aprofitar precisament el context de canvi climàtic per impulsar el lideratge dels vins de l'estat.

Torres també segueix endavant amb el seu objectiu de recuperar varietats ancestrals. "Fa temps que ens hi dediquem i ens permet veure possibilitats en nous escenaris", indica Cristina Coral.

Segons la representant de Bodegas

Torres,

"l'adaptació a la

nova

realitat

climàtica

permetrà

plantar a les

zones més altes

les varietats més

delicades i les que

provenen de zones

més càlides aniran a la

nostra latitud".

De fet, fa uns

anys que aquest

productor té vi-

nyes a Tremp, al

Pallars Jussà, a una

alçada de 900m.

Francesc Centelles

confirma que cada vegada

més "s'estan buscant zones

on abans era impensable obtenir-hi

vi de qualitat. Al Pirineu, i específicament a Andorra, s'hi estan fent

proves i fins i tot s'hi produeix algun

vi d'un gran nivell". En altres comarques s'han recuperat conreus

de vinya en espais que s'havien anat

abandonant progressivament, com

seria el cas del cap de Creus. Segons

Centelles, "el consumidor mitjà

avui en dia té molts coneixements

i, el més important, molt d'interès

i curiositat". Potser aquesta condi-

ció el predisposarà a acceptar nous

sabors de vins provinents de zones

fins ara insospitades. —

Oriol Guevara

DIRECTOR GENERAL DE L'INSTITUT CATALÀ DEL VI (INCAVI)

Canvi climàtic "Augmenta el contingut de sucres del raïm i en conseqüència s'incrementa el grau alcohòlic" **Recerca** "Avui la sostenibilitat és un valor afegit i un tret diferencial del sector vitivinícola"

"La major part del sector a Catalunya és proactiu"



Oriol Guevara, director general de l'Incavi. ARA

A.P.

Quina és la posició de l'Incavi respecte als efectes del canvi climàtic en el món del vi a Catalunya?

Estem estudiant els efectes empírics que notem: l'augment del contingut en sucres del raïm i en conseqüència del grau alcohòlic. Tot plegat es constata sempre en termes de mitjanes i tendències. Per anyades concretes, com la del 2010, no sempre es compleix la tendència. Tenim dues línies d'investigació prioritàries: una és la sostenibilitat de vinyes i vins i la segona té a veure amb les varietats autòctones que, al cap i a la fi, són les que probablement estan més ben adaptades al nostre entorn i, per tant, en més bona disposició per resistir aquests canvis... O no! Això és el que cal veure.

Es tenen postures i visions compartides amb els productors?

Al juny vam celebrar la segona edició de l'EcoSostenibWine, un congrés internacional on l'assistència de més de 500 persones i ponents de 12 països va generar un fòrum de debat immillorable dintre del sector. Aquest fòrum va fer avançar en el coneixement del problema i de les possibles solucions.

Com es podria descriure la situació del sector sobre aquest tema?

És evident que l'augment de l'alcohol dels vins crea incertesa i neguit perquè els mercats ho penalitzen de moltes maneres i això té conseqüències comercials. Però precisament aquest neguit fa que les jorna-

des s'organitzin i els treballs conjunts es duguin a terme. Hi ha una part del sector que està simplement a l'expectativa, però en general podem afirmar que la majoria de cellers i vinyes del sector a Catalunya són proactius en aquest tema. Avui la sostenibilitat és un valor afegit i un tret diferencial de tot el sector vitivinícola català. El que no sap ningú és si hi ha prou temps per afrontar el canvi. En tot cas, es tracta de no parar de fer recerca.

Què opina de l'informe de Greenpeace sobre totes les conseqüències del canvi climàtic en els vins que es fan a França?

Els escenaris que planteja són escenaris en aquell país, que no deixen de ser els mateixos que els que tenim aquí des de sempre, però ara d'una manera més habitual: onades de calor estivals o de fred a l'hivern, pedregades, noves malalties, canvis als ecosistemes, etc. Aquests canvis es produeixen a una velocitat molt més gran i sobretot perceptible per les persones. Cal treballar-hi molt. En qualsevol cas no valoro positivament la utilització de l'alarmisme com a eina per la conscienciació.

Quina creu que és la millor estratègia a seguir a partir d'ara?

Cal estar atent a les investigacions i tenir una actitud de col·laboració i gens individualista. Hem de ser conscients de les pràctiques que tenim a l'abast i que poden ajudar a no alliberar més gasos d'efecte hivernacle en les nostres activitats, incloent-hi llaurar les vinyes. —



La vinya s'ha adaptat històricament a tota mena de terrenys. RAFAEL LAGUILLO / GETTY IMAGES