

La Denominació d'Origen Pla de Bages triomfa als Premis Vinari

VINS DEL BAGES. Amb un Vinari d'Or, un Vinari de Plata i dos Vinaris de Bronze, la DO Pla de Bages es consolida com una de les regions vitivinícoles amb més presència dins els Premis Vinari, que un any més han premiat la singularitat dels vins elaborats amb varietats autòctones. Aquests premis, atorgats des del portal Vadevi, recullen els millors vins de tot Catalunya i han esdevingut de referència dins el sector.

El concurs, que té per objectiu donar a conèixer els millors vins de Catalunya de l'any, ha celebrat enguany la seva 7a edició, que de nou s'ha pogut seguir en directe a través del Canal 33. Els vins competien en dotze categories, cadascuna de les quals ha rebut un Vinari d'Or, tres Vinaris de Plata i cinc Vinaris de Bronze. La gala d'aquesta nit ha estat l'acte final de la setena edició dels Premis Vinari, que van arrencar a la primavera amb una convocatòria a tots els cellers catalans i que enguany ha aconseguit la participació de 948 referències de 260 cellers, emparats en alguna de les dotze denominacions d'origen de Catalunya.

El jurat professional ha estat format per una vuitantena de professionals de la sommelieria, enologia, distribució, exportació, comunicació i prescripció de vins, així com part del panel oficial de tast de l'INCAVI. Tots ells van qualificar tots els vins participants durant quatre jornades de tast a cegues, que es van realitzar del 20 a 24 de maig a la seu de l'INCAVI a Vilafranca del Penedès. Els vins que van obtenir millors puntuacions en aquesta fase inicial, van ser tastats i avaluats de nou en una nova jornada que va tenir lloc el 9 de setembre a El Celler de Rubí.

Vinari d'Or a la Millor Etiqueta: ¾ de Quinze, de Fargas-Fargas

El gran triomfador de la nit ha estat el Celler Fargas-Fargas, que s'ha endut l'únic or bagenc. Ha estat en la categoria de millor etiqueta, ja que el disseny també té el seu lloc als Vinaris. Un jurat format pels grafistes Ninel Sagaute i Eduard Roca i el pintor i il·lustrador Ivan Triay ha decidit reconèixer amb el Premi VARIAS Impressors a la millor etiqueta la del vi ¾ de quinze del Celler Fargas-Fargas.

El jurat ha escollit aquesta etiqueta per la seva "senzillesa, elegància i personalitat". Coincideixen tots tres que la imatge compleix amb els requisits que ha de tenir la comunicació visual d'un vi. "Té un nom fàcil de recordar i es presenta amb un disseny sobri molt ben executat". A més a més, "combina molt bé les dues tipografies del nom del vi i del nom del celler, equilibrant la duresa de les línies rectes amb la suavitat de les lletres més arrodonides".

Quim Fargas, propietari del celler, reconeixia haver rebut "una immensa sorpresa" amb el premi: "Sabíem que estàvem entre els 200 vins que podien optar al premi però hem tingut una alegria sobtada". Apunta que el premi és doblement merescut, "pel disseny i pel nom". El nom de ¾ de Quinze, explica Quim Fargas, té diversos motius: "Les tres parts del cupatge que el formen, Ull de Llebre, Merlot i Cabernet sauvignon, en la mateixa proporció; les tres quartes parts de l'any amb la vinya activa -a l'hivern dorm-, i de l'anyada 2015". Però amb un somriure afegeix que el nom el va escollir la seva dona perquè "diu que sempre vaig tard. I tres quarts de quinze és una expressió històrica i tradicional catalana per refer-s'hi". El disseny de l'etiqueta el va fer Anna Serra, de Grow, un estudi de disseny especialitzat en el món del vi i gourmet ubicat a Pinell del Solsonès.

El vi mostra la força i concentració dels vins negres del Bages i acompanya molt bé formatges intensos de llarga curació elaborats amb llet crua. Per descobrir tot el potencial i complexitat és excel·lent com a vi de sobretaula, vi de tertúlia, que lentament i sense menjar transporta als boscos del Bages.

Vinari de Plata de Blancs Joves: Abadal Blanc 2018

La varietat autòctona de raïm del Pla de Bages, el picapoll, ha estat premiada amb el Vinari de Plata de Blancs Joves, que ha rebut l'Abadal Blanc 2018. Aquest vi d'Abadal és un blanc singular, ja que en la seva elaboració participen fins a quatre varietats diferents de raïm (Picapoll, Macabeu, Chardonnay i Sauvignon blanc). Totes elles aconseguixen transportar-nos fins als boscos que envolten les vinyes del celler gràcies a la seva aroma a sotabosc, gessamí i espígol. En boca és un vi fresc i persistent gràcies a la seva lleu criança sobre lies. Subtil, afruitat i de nas exòtica.

El picapoll ha esdevingut el símbol del Pla de Bages. Dona un vi blanc afruitat, d'aroma fresc i d'esplèndida textura. El gra és petit i ovalat i madura la segona quinzena de setembre. Té una pell dura i gruixuda que el protegeix dels atacs i li permet una bona maduració que el desmarquen d'altres varietats que es veuen molt més afectades per les peculiaritats meteorològiques.

Vinari de Bronze de Negres Joves: Artium Caprici 2018

El Vinari de Bronze per als Negres Joves ha estat concedit al vi Artium Caprici 2018, del Celler Cooperatiu d'Arte's. El premi reforça la idea que la tendència d'elaborar vins més frescos, més varietals i amb menys maquillatge (criança en bóta), la trobem també al Bages, amb una qualitat extraordinària. L'Artium Caprici és un merlot jove, monovarietal del Celler Cooperatiu d'Artés, amb un estil clar i definit.

El merlot és una varietat de raïm negre que té el referent de qualitat a la zona de Saint Emilion, a Bordeus, però el microclima del Bages és adient per cultivar-la i així ho demostra la gran quantitat de vins dels cellers bagencs que la incorporen amb èxit. No és un raïm tan resistent com el Cabernet Sauvignon però dóna bons resultats en les argiles fredes de la comarca, sempre que siguin indrets ben ventilats. En aquest cas, el Celler ha elaborat un vi jove i lleuger amb records de fruites vermelles, bona expressió varietal i una simplicitat elegant i delicada. És un vi per prendre fresquet (12º-14ºC). Informal però honest, el seu atractiu principal és la senzillesa i la frescor. És ideal per beure amb formatges semis de pasta dura i amb carns blanques.

Vinari de Bronze de Negres de Guarda: U d'Urpina 2016

L'última medalla bagenca l'ha aconseguit el vi U d'Urpina 2016, que s'ha fet amb el Bronze als Negres de Guarda. És un vi d'intensitat molt alta, cos profund i amb un Ribert encar viu donada la seva concentració. En nas, aroma varietal alta, amb notes de cirera picota fresca, que juntament amb les notes balsàmiques típiques de la zona, reflexquen un conjunt de molta complexitat, on apareixen de fons notes de cacau, fruita seca, envoltades d'una percepció de pedra mullada. En boca la sensació de menjar fruita és acusada, rebent la complexitat que va de la fruita fresca fins a notes de cafè aromàtic i espècies. El record en boca és llarg, sense fatiga en l'expressió fresca, envoltat de lleugeres notes torrades i dolces de la bóta.

Urpina és un projecte d'AMPANS, una fundació que treballa per la inclusió sociolaboral de les persones amb discapacitat intel·lectual i en situació de vulnerabilitat. La finca és fruit d'una donació en vida de la família Vila Isern que, amb dos fills amb discapacitat intel·lectual, la van cedir a AMPANS per tal que la destinés a generar oportunitats per les persones i l'entitat cuidés dels seus fills quan ells ja no ho poguessin fer. Recuperar les vinyes que havien sobreviscut al pes de la història i cultivar noves hectàrees de ceps de varietats autòctones, va significar l'inici del projecte agrosocial d'Urpina, que avui és també una llar per a 25 persones amb discapacitat intel·lectual, una formatgeria i una granja de cabres.

La DO Pla de Bages

Dues dècades després de la creació del consell regulador, l'aposta pel producte de qualitat ha fet augmentar l'interès i el prestigi pels vins de la comarca. Actualment, la denominació està integrada per tretze cellers, a més de les Caves Gibert d'Artés, que produeixen mitjançant el mateix segell. L'últim elaborador a incorporar-se ha estat el Celler Colltor, de Santa Maria d'Oló. La comarca genera 780.000 ampolles anuals. Un 30% s'exporten a països com Alemanya, Bèlgica, Suïssa, Anglaterra o els Estats Units. La denominació d'origen la conformen cellers petits amb explotacions molt familiars, però amb matèria primera i tècniques d'elaboració que entronquen amb una tradició que fa 130 anys va convertir el Pla de Bages en la zona de Catalunya on es produïa més vi.

El clima del Bages, a mig camí entre l'ambient mediterrani i la continentalitat, l'alçada mitjana dels camps de cultiu, les condicions fisicoquímiques del sòl, la textura i l'alt contingut en nutrients fan que les condicions agràries siguin idònies per al cultiu de la vinya. Aquesta zona privilegiada se situa entre les serres de Montserrat i Castelltallat, amb emplaçaments immillorables com el Parc Natural de Sant Llorenç de Munt i l'Obac o el massís del Montcau.

Les condicions climàtiques continentals provoquen una marcada oscil·lació tèrmica entre el dia i la nit. El fenomen fa que de nit les plantes quedin refrescades i se'n freni el cercle evolutiu. Amb temperatures fredes, les maduracions són més tardanes i es poden treballar diverses varietats. Als aspectes climàtics s'hi sumen les característiques del sòl, que propicien vins amb molta frescor, d'amable concentració i amb bona capacitat per envellir, ja que el terreny és poc fèrtil i les produccions baixes. Segons els experts, aquesta és la clau de l'alta riquesa de sensacions.

El Bages i el vi, una relació ancestral

Manresa i la comarca del Bages han estat productores de vi des d'èpoques molt antigues. La primera documentació que n'acredita el conreu es refereix a Sant Benet que, com altres monestirs i masies en el marc de la reconquesta, van utilitzar la vinya per fixar la població al territori i, simbòlicament, restituir la tradició i la religió als terrenys reconquerits. Tot i això, molts segles abans, a l'època romana, l'activitat vitivinícola ja hi era present. Les restes arqueològiques han fet aflorar trulls i dolis que testimonien l'elaboració de vi.

En els pergamins de compravendes de terres dels segles X i XI, segons els estudis de l'historiador Albert Benet, hi abunden propietats de vinya, el cultiu majoritari i en constant expansió de l'època. El mateix autor apunta que és possible que el topònim de la comarca tingui l'origen etimològic en "Bacasis", una ciutat dels lacetans situada al Pla de Bages que tenia Bacus, el déu romà del vi, la disbauxa i la fertilitat com a protector. La tesi de Benet se sustenta en un document que narra uns miracles obrats per Sant Benet. Quan es refereix al monestir diu: «per la fertilitat dels vinyers li han posat el nom de Bages, en commemoració de la ciutat que l'havia portat un dia». A més, també destaca una cita de l'historiador romà Plini el Vell (23 dC-79 dC), que afirma que «els vinyers lacetans són famosos per la quantitat de vi que se n'obté».

Els inventaris "post mortem" del segle XV, on els ciutadans llistaven les pertinences, mostren que la vinya era una activitat econòmica cabdal a la zona. Més tard, al segle XVII, es van començar a plantar sistemàticament ceps de manera i l'expansió es va accelerar. L'arribada de la fil·loxera a França el 1863 va obligar el país veí a derogar lleis proteccionistes i va permetre l'entrada de vins provinents de Catalunya, Itàlia i Algèria, principalment. Això va fer que el Principat intensifiqués el conreu de la vinya, ja que els francesos compraven el vi català a uns preus molt superiors als anteriors a la crisi i aquesta febre de l'or vitícola. Al Bages, cap i casal de la producció, es van

plantar ceps arreu per aprofitar l'oportunitat de mercat.

Així, el 1737, el 43% de la terra total de Manresa es dedicava a la vinya, un 56,7% de la terra conreada al terme. El 1860, la vinya ocupava el 22,1% de l'extensió total de la comarca, un 63,5% dels conreus. El 1890, just abans de l'arribada de la fil·loxera, el Bages era la zona que més vi produïa del país. Segons l'historiador Llorenç Ferrer, durant 30 anys, es van plantar més de 6.000 hectàrees de vinya. Llavors, la comarca tenia 27.714 hectàrees cobertes de ceps.

El Bages subministrava vi al nord del país i els pagesos estaven especialitzats a fer-ne. Més enllà de la comarca, era difícil produir-ne per raons climàtiques. En els segles XVIII i XIX, els agricultors bagencs tenien clients cap a la muntanya, a Osona i a les terres d'Urgell. Però l'arribada de la fil·loxera també a Catalunya de finals del segle XIX, conjuntament amb la industrialització i la migració del camp cap a la ciutat, va anar minant la intensa activitat vinícola. El punt d'inflexió se situa el 1889, amb la detecció dels primers casos locals de la plaga, que va avançar lentament: Navàs (1889), Sant Joan de Vilatorrada (1890) i Manresa (1892). La producció va caure en picat i els conreus es van anar reconvertint. La superfície conreada es va reduir notablement i hi va haver profundes desavinences entre propietaris i pagesos arran de la modalitat contractual de "rabassa morta", que extingia els contractes un cop mort el cep.

Els propietaris van firmar contractes nous, que no tenien res a veure amb els antics, i es va haver d'aprendre una nova manera de conrear la vinya. Primer es va haver de triar quins peus de ceps americans anaven millor i després aprendre a empeltar-los, una tasca que no s'havia fet mai. El geògraf Joan Vilà i Valentí apunta que la mort dels ceps va afectar de manera diferent l'Alt Bages, un terreny més muntanyós i poc apte per al conreu, que el Pla de Bages, on es van replantar les vinyes amb peus americans. Quan les vinyes van començar a produir, ja hi havia massa vi en circulació i els preus eren baixos, explica Llorenç Ferrer. A més, els viticultors de la comarca s'havien preocupat molt poc de comercialitzar el vi, ja que solien ser els traginers dels pobles de la muntanya els que baixaven a comprar-lo.

Així doncs, molts habitants dels municipis de l'Alt Bages van abandonar el conreu de ceps i es van dirigir cap a les valls del Cardener i el Llobregat on s'estaven instal·lant fàbriques. L'aparició de noves indústries al segle XX, on el treball era fix, va fer que moltes famílies del camp abandonessin les vinyes. Molts pagesos van preferir treballar a les fàbriques, tot i que, si disposaven de temps lliure, menaven petites parcel·les per al consum propi. A la resta de terres, van optar per arrencar les vinyes i plantar cereals, que requerien menys atencions i aportaven més beneficis. De les 367.444 hectàrees de vinya de 1889, es va passar a les 240.034 el 1920. Però la davallada forta encara havia d'arribar. Als anys trenta s'inicia un procés de reducció constant. Després de la guerra civil, resten menys de 6.000 hectàrees i als anys vuitanta, menys d'un miler.

La vinya al Bages va resistir gràcies als cellers cooperatius. Els sindicats d'Artés i Salelles van acabar recollint tota la verema amb el suport d'alguns privats. Valentí Roqueta, amb la creació del celler i segell Abadal, que obria una nova línia de producte dins del negoci familiar, va tenir un paper clau a l'hora d'emprendre les primeres iniciatives per obtenir la Denominació d'Origen Pla de Bages l'any 1995. També en va ser una gran impulsora la cooperativa d'Artés que, al marge de preservar el raïm picapoll, la varietat adaptada a la zona, va introduir noves varietats vitícoles i tècniques de producció més elaborades.