

Pallars de vi: el ressorgiment de la terra de la vinya

En els darrers anys les comarques pallareses han assistit a la proliferació de nous cellers, que han fet reviure la zona com un territori vinícola i enoturístic



Les vinyes de Castell d'Encús, amb la Conca de Tremp al fons | Castell d'Encús

[despiece] Aquest **octubre**, aprofitant que la verema ja està en marxa, a la secció de reportatges **Aixaldes** posem el focus sobre **la recuperació de la vinya i el vi** a les comarques pallareses durant les darreres dècades. La proliferació de nous cellers durant aquests anys al Pallars ha estat notable, i actualment la zona compta amb un total de **14 productors**, tres dels quals al Pallars Sobirà.

Un fet, que més de 100 anys després de l'arribada de la **fil·loxera**, ha tornat a posar el Pallars en el panorama vinícola català, consolidant-lo al mateix temps com **un territori amb un gran potencial enoturístic**, i un exemple de què, tot i els grans reptes als quals s'enfronta el sector, l'agricultura a les comarques pallareses continua batallant per sobreviure.

[/despiece]



La vinya, juntament amb l'olivera, va ser durant segles el pal de paller de l'economia pallaresa. Foto: Cedita

Si el Pallars hagués sigut terra pagana, segurament la seva gent hauria fet les ofrenes i sacrificis a Bacus i Dionís, el déu del vi en la mitologia grecollatina. La vinya, sense oblidar l'olivera, va ser durant segles el pal de paller de l'economia a les nostres comarques, especialment al Pallars Jussà, i en concret a la Conca de Tremp. En un territori aïllat físicament i eminentment dedicat a l'agricultura, el comerç entre la plana i la muntanya era fonamental per a garantir la subsistència.

Així, el vi produït al sud s'intercanviava, juntament amb l'oli, per la fusta, el ferro, les pells i el bestiar de peu rodó del Pallars Sobirà. Un sistema, doncs, que mantenia vives les dues comarques, i que feia de la vinya un dels béns més preuats entre els seus habitants. Sense anar més lluny, **a finals del segle XVIII, la producció de vi a la Conca de Tremp oscil·lava entre quinze i vint milions de litres anuals.**

[intext1]

Per aquest motiu, si els nostres avantpassats haguessin sigut grecs o romans, la **crisi agrària** del tombant del segle XIX i les seves conseqüències s'haurien percebut com un càstig diví. La incapacitat de l'agricultura tradicional d'augmentar la producció, les pràctiques extensives obsoletes, i les **males collites** causades per la climatologia van ser **el principi de l'ocàs de la producció vinícola al Pallars.**

El *coup de grâce* per al sector, però, no tindria lloc fins al 1900 amb l'arribada de la **fil·loxera**. En aquest mateix any, la plaga vinguda des d'Amèrica del Nord ja va provocar la destrucció de les primeres vinyes a **Isona**, i en només tres anys, ja havia envaït la major part de la Conca, especialment **Salàs de Pallars, Figuerola d'Orcau i Conques.**



El celler Vila Corona va ser un dels primers en tornar a potenciar el negoci del vi. Foto: Vila Corona

Amb la mort de la gallina dels ous d'or, a molts pallaresos no els va quedar més remei que emigrar, en molts casos a **Amèrica del Sud** i especialment a Argentina, a la recerca d'una vida millor. A més, i com un peix que es mossega la cua, durant els **anys seixanta**, els habitants que van quedar a casa, fruit de despoblament, i davant l'avenç de la **industrialització** i la reconversió econòmica, **van assistir a la pràctica desaparició de la vinya com mitjà de subsistència**.

La recuperació de la vinya

En aquest panorama força desolador, a mitjans dels anys vuitanta, l'**Enric Vila**, propietari del celler **Vila Corona**, va decidir reprendre la producció de vi i la comercialització a gran escala. "A casa nostra hem treballat el vi i la vinya des de fa 20 generacions, almenys fins al **1750**", explica. Després d'acabar els estudis d'enologia, l'Enric va decidir tornar a plantar vinya, concretament **set hectàrees i mitja**. "Aleshores hi havia petits productors que revenien el raïm, però cap era una empresa ni tenia permís per envasar", apunta.

Així doncs, l'any 1993, Vila Corona va ser un dels primers al Pallars en tornar a potenciar el negoci del vi, seguit per la família **Torres**. Des d'aleshores, avui en dia les comarques pallareses compten amb un total de **14 cellers**. Onze d'aquests es troben al Pallars Jussà: **Castell d'Encús** (Talarn), **El Vinyer** (Fígols de Tremp), **Mas Garcia Muret** (Llimiana), **Miquel Roca** (Sant Cristòfol de la Vall), **Sauvella** (Orcau), **Terrer de Pallars** (Figuerola d'Orcau), **Solana Roibert** (Salàs de Pallars), **Vidavins** (Tremp), **Xic's Cal Borrech** (Figuerola d'Orcau) i **Vinyes Vitipirineu** (Pessonada).

Per altra banda, el **Pallars Sobirà** també ha assistit al naixement de quatre cellers durant els darrers anys. Fa 15 anys, El **Batlliu de Sort** (Olp) va ser el primer a demostrar que en aquesta comarca de muntanya també s'hi podia fer vi, concretament **vins d'altura**. Al Batlliu l'acompanyen actualment els cellers **Costers del Monteixo** (Àreu) i **Cota 730** (Rialp), mentre que a Esterri d'Àneu ha sorgit el celler de més altura del Pallars, **Esterri1030**. Una aposta clara, doncs,

per a la recuperació de la vinya en una zona amb poca tradició vinícola però amb una gran perspectiva de futur.



Imatge d'unes vinyes pallareses cobertes per la neu. Foto: Jordi Però Enjaume

És possible una DO del Pirineu?

Per a Enric Vila, el sorgiment de tots aquests cellers **és una molt bona notícia per al Pallars**. "Jo no volia estar sol, no me'n sortia". A banda dels productors pallaresos, d'altres empreses, en especial la família Torres, han apostat per la vinya de la comarca, en part per buscar una alternativa davant l'escenari del canvi climàtic. De fet, l'empresa del **Penedès** va ser una de les primeres a adquirir finques a Tremp durant els anys noranta.

Per altra banda, diversos cellers pallaresos formen part de la **Denominació d'Origen (DO) Costers del Segre**, un mosaic vinícola format per **set territoris lleidatans**, entre els quals el Pallars, creat amb l'objectiu "d'agrupar i dotar d'entitat pròpia la vitivinicultura a Lleida". Ara bé, durant els darrers anys ha sorgit la idea de crear una denominació d'origen pròpia per als vins del Pirineu, la qual inclouria a aquells produïts a les comarques pallareses.

"El Pallars és bastant diferent, tant geològicament com climàticament", explica Enric Vila, que exposa que tot i que "les varietats són iguals a les dels altres territoris, els vins són diferents". Tanmateix, per a ell una possible DO del Pirineu és **un projecte "bastant llunyà"**. "És un calvari administratiu", lamenta. "S'hauria de fer una petició a Catalunya, enviar-la a Madrid, després a Brusel·les i viceversa... el procés podria durar fins a 10 anys", declara.

El canvi climàtic, la principal amenaça

Pel que fa als reptes i problemes per al sector vinícola pallarès, Vila assenyala que el principal és el **canvi climàtic**. La **temperatura mitjana anual** des del 1986 ha augmentat considerablement, un fet que ha provocat la desaparició de les **gelades**. Aquestes, habituals aleshores, provocaven

que tot i que l'aigua es gelés, la planta podia continuar treballant i que s'allargués la maduració de la planta, aconseguint **vins més frescos i aromàtics**.

Actualment, però, el procés és contrari: **la maduració és més curta** per culpa de l'augment de temperatura. A més, la sequera i la manca de pluges han generat **una planta més feble**. En aquest sentit, Vila apunta que si la situació empitjora i la tardor no és humida, d'aquí a uns anys el sector podria veure's greument afectat. De fet, i a l'espera de dades oficials, **la verema d'enguany es preveu molt fluixa a causa de la sequera**. A més, en alguns casos les pedregades també han perjudicat diversos cellers.



El futur del vi al Pallars passa pel foment de les seves singularitats. Foto: Arxiu

Del Pallars al món

Si bé l'emergència climàtica suposa la principal amenaça per al sector, els cellers del Pallars i del Pirineu tenen en l'horitzó un futur prometedor, i que passa, en part, pel foment de les seves singularitats. Un dels casos més rellevants és **Castell d'Encús**, impulsat durant els anys noranta per l'enòleg **Raül Bobet**, antic director general de Torres. El celler de Talarn, **reconegut internacionalment**, compta amb un mètode que els permet ser autosuficients energèticament: la **geotèrmia**. És a dir, l'aprofitament de la calor emmagatzemada al subsol.

Un altre dels elements de projecció de futur passa per la recuperació de les varietats de vinya pallareses i pirinenques anteriors a l'arribada de la fil·loxera. En aquest sentit, l'**Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)** té als terrenys del celler **El Batlliu de Sort** una finca experimental amb **prop de 30 varietats autòctones** encara no explotades i que accentuarien encara més la singularitat del vi a les comarques pallareses.

Amb l'objectiu d'anar guanyant encara més presència internacional i de fer-se lloc en un mercat cada cop més competitiu, el que és innegable és que en les darreres dècades **el Pallars ha sigut testimoni de la renaixença d'un sector que anys enrere semblava tocat de mort** a

causa de les plagues, el despoblament i la industrialització. El vi i la vinya, però, són avui en dia **uns autèntics ambaixadors del Pallars al món**, i el resultat de la unió entre un entorn natural privilegiat i l'esforç d'uns productors per mantenir viu aquest saber ancestral a les nostres comarques.

[intext2]

[despiece] **Col·labora!**

Aquest **article** ha estat redactat gràcies a la **recerca**, el **treball** i l'**esforç** de periodistes. Si values la nostra feina, ara pots **donar suport al projecte**:

[noticiadiari]68/6462[/noticiadiari][[/despiece]

[superfillagràtema]1498[/superfillagràtema]