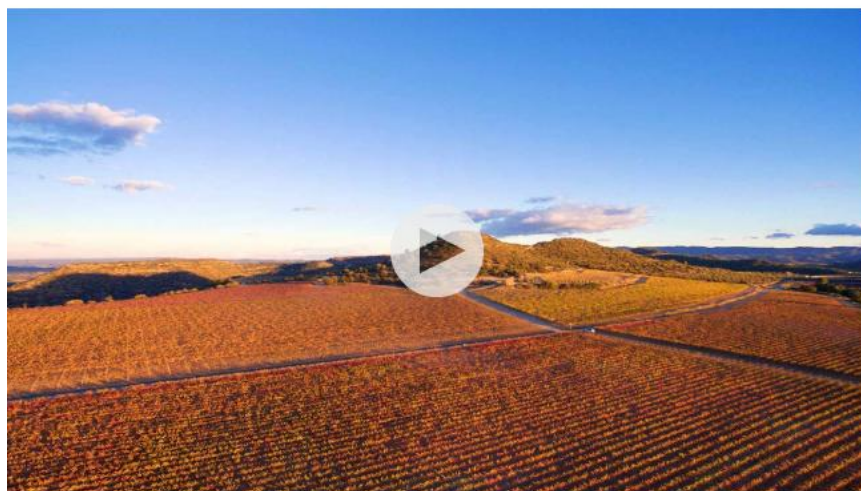


[A L'ÚLTIMA](#) [MIRAR](#) [LLEGIR](#) [ESCOLTAR](#) [CUINES](#) [VISITAR](#) [SERVEIS](#) ▾

De vins i rialles per la ruta de Costers del Segre

Amb uns 40 cellers, la pròspera DO lleidatana promou els seus recorreguts entre copes per enamorar-se de les seves vinyes, la seva gastronomia i els seus paisatges



MONTSERRAT COMESAÑA

DIVENDRES,
5 DE GENER DEL 2018
10:00



**Patricia
Castán**

@patriciacastan9

Anna Montes estudia bé les seves vitrines abans de seleccionar un parell de vins per a l'ocasió. Aquesta emprenedora regenta **La Bodega** (Tremp, Pallars Jussà), una càlida vinoteca i punt de trobada on brindar, prendre un bon aperitiu per combatre el fred hivernal i aprendre tot el que un vulgui sobre els **grans vins de les terres de Lleida**. Trenca el gel amb un Finca Siós (**Costers del Sió**), amb base de garnatxa, que esclata al paladar i activa els sentits, i en qüestió de minuts posa el visitant en situació per endinsar-se en una versió exprés de la **Ruta del Vi de Lleida**. Les seves comarques comencen a apostar fort pel filó de l'enoturisme, amb la **denominació d'origen Costers del Segre** com a bandera, conjugant gastronomia, naturalesa, esport i paisatges pintorescos.

La pròspera denominació d'origen és de recent trajectòria, encara que per les seves terres corrin molts segles de verema. Al XIX, abans de ser arrasada per la plaga de la fil·loxera, la zona va arribar a sumar 120.000 hectàrees de generoses vinyes. A principis del segle XX van quedar reduïdes a menys de 15.000, que fa unes quantes dècades un grapat de cellers es van entestar a ressuscitar, amb el gegant **Raimat** al capdavant, experimentant amb noves varietats de raïm i traient profit a les particularitats del terreny, que en alguns casos permet collites fins i tot a 1.200 metres d'altura, amb una climatologia i uns terrenys que donen lloc a vins plens de personalitat i matisos.



Tast a Castell del Remei. EL PERIÓDICO

Avui dia, la **DO** suma quatre dècades de vida, aglutina uns 40 cellers en diverses subzones lleidatanes, amb unes 250 referències i una constant evolució. De fet, gairebé 30 cellers han sorgit en els últims 15 anys, explica

Tomás Cusiné, responsable dels cellers Castell del Remei i president de la ruta.

Aquest itinerari, que intenta obrir-se al turisme sostenible, es tradueix en gairebé una vintena de cellers visitables, una desena d'allotjaments amb encant, una vintena de restaurants i mitja dotzena d'enoteques,

aglutinades en un plànol guia. En l'assumpte també s'hi han bolcat l'oficina del **consell regulador de Costers del Segre**, el **Patronat de Turisme de Lleida** com també molts empresaris i entitats culturals.

ESCAPADA DE CAP DE SETMANA

Per recórrer-la a fons caldrien uns quants dies, així que una bona opció per a escapades de cap de setmana és triar una zona o diverses comarques. En aquest cas, i amb el cronòmetre posat, el **Pallars Jussà**, la **Noguera** i el **Pla d'Urgell**. El de **Finca Siós** és un dels exemples del seu fet diferencial. Aquest vi de premsa (fermentat en pedra) homenatja el progenitor i fundador del projecte. L'Anna també ens deixa tastar un **Brocada (Cellers Miquel Roca)**, que sense estar a la DO, té el mèrit de la verema manual i la vinya recuperada amb varietats autòctones.

També a **Tremp**, l'Epicentre (centre de visitants del **Pallars Jussà**) pot ser un bon punt de partida per impregnar-se del territori. Es tracta d'un espai interactiu amb sala 3D, pantalles tàctils i molta informació per combinar el periple entre vinyes mentre es respira la seva història, naturalesa i cultura local.

A **Lleida** s'hi arriba en avió, AVE, cotxe..., encara que per tastar la ruta es necessita vehicle i ulls ben oberts. Els cellers coronen el camí, i un dia assolat i sense boira es veuen les seves planes endolcides amb llacs i valls a mesura que s'avança cap al **Pallars**.



Castell d'Encís. EL PERIÓDICO

A **Talarn**, val la pena concertar una parada al celler de Castell d'Encús (2001), un projecte molt personal de Raül Bobet, amb 23 hectàrees d'alta densitat i entorn de bosc, on es treballa amb premses. Allà es guia els visitants pels seus històrics sis forats de gres datats del segle XII on el vi ja escrivia els seus trets en aquesta fermentació, ara represa.

També és el primer **celler** que aposta completament per la geotèrmia, aprofitant els recursos naturals del clima, l'altura i fins i tot la gravetat. Les seves ampolles són originals també per la nomenclatura (Ekam, Taleia, Taika, Quest, **Acusp**, Thalarn...).

Celler de Castell del Remei. EL PERIÓDICO

Res a veure amb **Castell del Remei**, la fantàstica finca històrica de **Penelles (la Noguera)**, una antiga colònia agrícola i primer celler català que va elaborar i va etiquetar vins de criança. La visita compta amb diversos atractius: el patrimonial (atenció a la seva sala d'exposicions i el seu santuari), el **gastronòmic** (té **restaurant**) i l'**enològic**, és clar (conèixer la seva enoteca o tastar i adquirir **els seus premiat i exportats vins i els dels seus altres segells**, Tomàs Cusiné i **Cérvoles**). Cusiné, la família del qual va adquirir les terres el 1982, assenyala que el 60% de la seva producció ja és ecològica i aspira a arribar al 100%.

La **ruta del vi** dona per a bones passejades, molt xin-xin entre productors i amants del vi amb els quals intercanviar opinions i rialles, descansos amb pícnic inclòs o parades estratègiques per degustar cargols, bacallà, conill guisat, trinxats, orelletes, coques de recapte... i evidentment, els seus olis.



Paisatge de Vallbona de les Monges. EL PERIÓDICO

A **L'Olivera (Vallbona de les Monges, Pla d'Urgell)** es poden tastar els dos productes, vins i olis ecològics, amb el plus de conèixer el seu projecte únic de cooperativa social, que integra en el procés persones amb discapacitats. Com els seus vins, ja han arrelat al poble.