



▶ 4 Novembre, 2018

A la descoberta dels 7 Vins, 7 Paisatges de Lleida...

Periodistes especialitzats recorren les set subzones de la DO Costers del Segre

COMO POMONA

@ComoPomona
Lleida



La consultora gastronòmica **Como Pomona** ha organitzat, entre els dies 26 i 28 d'octubre, un viatge de premsa per a periodistes especialitzats en enoturisme i enologia que, dins del programa "7 Vins, 7 Paisatges de Lleida", han fet un recorregut per diferents cellers localitzats en cada una de les set subzones de la Denominació d'Origen Costers del Segre.

La iniciativa —que ha comptat amb la participació dels cellers de la DO Costers del Segre: **Castell del Remei** (zona Urgell), Costers del Sió (zona Artesa de Segre), Lagravera (zona Segrià), L'Olivera (zona Vall del Riu Corb), Mas Blanch i Jové (zona Garrigues), Raimat (zona Raimat) i Vila Corona (zona Pallars Jussà)— tenia per objectiu promocionar la qualitat dels vins de Lleida i la riquesa enoturística de les diferents subzones que configuren la DO Costers del Segre.

En aquesta primera convocatòria, en el marc de la festa, hi ha participat Ramon Francàs (periodista especialitzat en viticultura de La Vanguardia i convidat del dinar tertúlia, sobre comunicació i vins catalans, que se celebrà dissabte a La Llotja), Luis Moreno (Levante de Valencia), Sergi Cortés (Cupatges), Eva Pomares (El Punt Avui), Núria Martí (Pretty Wines), Anna Vicens (Catalonia Today i Associació Catalana de Sommeliers), Jordi Bes (Ara) i José Miguel Martínez Urtasun (GastroAragón i El Periódico de Aragón).

El press trip ha tingut el suport de Turisme de Lleida (Ajuntament de Lleida), com a organitzador de la Festa del Vi; i de l'Ajuntament de Tremp que hi ha participat oferint un sopar amb vins pallaresos en el marc de la campanya CordeVi. A més, allotjaments com el Parador de Lleida i l'Hotel Terradets



Como Pomona / L'objectiu del viatge, promocionar la riquesa enoturística de Lleida

de Cellers; i restaurants com el Celler del Roser i l'Espurna de Lleida o el Buenos Aires de Tremp; hi han col·laborat en el programa turístic i gastronòmic.

MAS BLANC I JOVÉ

El programa es va iniciar el divendres 26, amb la visita al celler Mas Blanch i Jové i la seva Vinya dels Artistes. En aquesta primera etapa, Sara Jové, propietària del celler, juntament amb els seus pares i germà, va guiar un recorregut per les diferents obres d'aquest museu a l'aire lliure. Un relaxant tomb en el qual els participants van estar envoltats d'art, oliveres, vinyes i alzines. Jové alternava el petit relat que amaga cada una de les escultures, amb el concepte de

vins de la casa que comencen en el tracte ecològic de la vinya i el procediment artesanal de l'elaboració.

Un cop al celler, la Sara comentà que, tot i ser un celler petit i familiar, s'havien dotat d'energia solar per ser sostenibles en tots els seus processos energètics. Després de tastar diferents vins en procés, la jove sommelier i cellerera va explicar els dos vins Troballa garnatxa Blanca (blanc) i Troballa Garnatxa (negre) que fermenten en àmfores. La visita va finalitzar amb el tast de vins insígnia de la casa com els Saó Expressiu o Blanc o els mencionats Troballa.

CASTELL DEL REMEI

Tot seguit, el grup es va

traslladar a l'històric celler del **Castell del Remei**, únic celler de la subzona Urgell al terme de Penelles (La Noguera). Tomàs Cusiné, propietari del grup **Castell del Remei, Cérvoles** i Tomàs Cusiné; i el seu director general, Xavier Cepero, van explicar les noves inversions que s'estaven realitzant en el celler per un milió d'euros, principalment orientades a ampliar el servei d'enoturisme "perquè el celler rep 60.000 visites a l'any. I el restaurant ha servit prop de 23.000 comensals".

Cepero i Cusiné també van traslladar la seva prioritat vers la recuperació dels espais naturals de la finca com una bassa amb diferents espècies d'ànecs i altres aus; i el patrimoni arquitectònic com el cas de l'his-

tòric Castell i el mateix celler.

Des del punt de vista de la producció, Cusiné explicà que cada vegada són més les parcel·les que entren en certificació ecològica i fins i tot han iniciat el maneig biodinàmic, pendent de certificar, d'algunes hectàrees. Durant la visita a les instal·lacions, els periodistes van quedar sorpresos per la nau de volta catalana del celler i van aprofitar per tastar els diferents vins del grup cellerer.

COSTERS DEL SIÓ

Cap al migdia, els germans Juan i José María Porcioles, propietaris de Costers del Sió (Balguer), van acollir el grup davant els trulls de pedra del segle XI que fa uns anys que va recuperar el celler. En aquest emplaçament, històrica reserva de caça dels comtes d'Urgell, van conèixer de la mà de l'enòloga Maria Mendoza el projecte del vi Finca Siós (Garnatxa i Syrah), vi fermentat de forma espontània en pedra, per després fer la malolàctica en inoxidable i tenir un suau pas per fusta de segon ús.

Després de tastar aquest vi de trull a la mateixa parcel·la, els periodistes, cellerers i resta d'equip van gaudir d'un dinar a base de pernil i canya de llom dels porcs que es crien a la finca; tomàquet i perdiu escabechada del vedat de la família; així com d'un arròs de conill que va fer les delícies de tots els comensals. Els vins de la trobada: blanc Pla de Lledoner, Alto Siós i els escumosos Siós Reserva i Reserva Siós Rosé. Per baixar el dinar, abans de sortir cap a Castelló de Farfanya, el grup va fer una passejada per l'explotació ramadera del celler que inclou porcs negres, vaques per carn i senglars.

LAGRAVERA

La següent etapa de la ruta va ser la vinya centenària que produeix el raïm dels vins La Pell de Lagravera, al terme de Castelló de Farfanya. L'enginyer de camp Miquel Garcia explicà com, d'aquesta parcel·la, La-



► 4 Noviembre, 2018

gravera fa anys que recupera varietats de raïm autòctones, actualment desconegudes, i a les quals s'està donant nom de la mà de l'Institut Català del Vi i la Vinya (INCAVI). Abans de fer-se nit, el grup es va desplaçar a la banda d'Algerrí del riu Noguera Ribagorçana fins a la vinya que ocupa el que durant anys va ser una gravera i dona nom al celler. Per la seva banda, Sergi Garcia, director general del celler, relatà als periodistes com han evolucionat de la producció respectuosa amb el medi natural, cap a la certificació ecològica, fins a arribar a la producció biodinàmica certificada per Demeter. Un cop al celler d'Alfarràs, l'enòloga Pilar Salillas donà a tastar diferents vins, uns per acabar-se de fer i altres ja fets. L'acer inoxidable, la fusta i les àmfores modelen uns vins molt diferents: Ònra, Molta Ònra, La Pell... tots van fer les delícies dels assistents.

El grup deixà Alfarràs amb bon gust de boca però, per arribar al sopar que l'Ajuntament de Tremp havia preparat en el marc del Festival CordeVi que organitza la campanya de promoció Al teu Gust. Aliments del Pallars.

La tècnica municipal i responsable de la campanya agroalimentària, Dolors Etxalar, presentà el sopar pallarès, elaborat per Marina Pàmpols Teruel (Hostal Restaurant Buenos Aires) i servit per les seves germanes Maribel Pàmpols Teruel i Mar Hernández Teruel en el marc de la campanya CordeVi. Un festival gastronòmic que fa del corder i el vi del Pallars fil conductor de la promoció de la resta de productes agroalimentaris, culturals i turístics.

El sopar va comptar amb les cellereres i cellerers Núria Bigorra (Terrer de Pallars), Jeroen Nagtegaal i Elzeline Van der Hoek (Sauvella), Eva Carmona (El Vinyer), Sílvia Roca (Miquel Roca), Josep Garcia Muret (Mas Garcia Muret) i Enric Vila (Vila Corona) que van presentar els seus vins.

VILA CORONA

El programa del dissabte 27 es va iniciar amb la visita al celler Vila Corona de Vilamitjana (Pallars Jussà) de la mà del seu propietari Enric Vila. El cellerer pallarès més veterà de la subzona va detallar com es va abandonar el cultiu de la vinya a la comarca després de la fil·loxera, i com el grup Torres havia incentivat, amb contractes de compra de raïm, la nova plantada de ceps a la dècada dels noranta. Vila, de la primera promoció d'enòlegs catalans, va explicar la seva filosofia dels Llambustes, fer vins variatets de Riesling, Chardonnay, Syrah, Merlot, així com el Tu Rai, cupatge de "Morastrel" (com es diu al Monestrell al Pallars), Garnatxa Negra i Ull de Llebre. El grup va tastar vins fent-se als dipòsits



A la sala de bótes de Mas Blanch i Jove



Costers del Sió mostrà els trulls de pedra



Castell del Remei, segona etapa del viatge



Lagravera va ensenyar la vinya centenària

l'objectiu del viatge era promocionar els vins de Lleida i la riquesa enoturística de les subzones de la DO Costers del Segre



Sopar de maridatge en el marc de CordeVi



Vila Corona va ser la parada del Pallars



Raimat va iniciar la visita al Polvori



L'Olivera va tancar el periple enoturístic

i bótes; així com d'acabats en ampolla.

Cap al migdia, el programa es va traslladar a Lleida per participar en el dinar tertúlia "Com es comuniquen els vins catalans", amb Ramon Francàs,

que se celebrava a La Llotja de Lleida i va reunir, en un únic maridatge, una selecció de dotze vins de Lleida i les elaboracions de Ramon Tudela (Bonum No Rules), David Molina (Cràpula), Samantha Farrés (Bo de Sha-

lom-Davall) i Josep Ramon Cases (Sucre i Disseny d'Alcarràs). A més de les experiències enogastronòmiques, els periodistes van poder gaudir del patrimoni monumental de la ciutat amb la visita al Castell dels Templers de

Gardeny o a La Cuirassa (call de Lleida).

Al vespre, es va celebrar un sopar de cuina tradicional lleidatana al Celler del Roser, que regenta Montse Guardiola i on no van faltar caragols a la llau-na, esqueixada, escalivada i carns a la graella.

RAIMAT

A primera hora del matí del diumenge, dia 28 d'octubre, el director tècnic de viticultura de Raimat, Joan Esteve, va rebre el grup de periodistes a la finca de l'antic Polvori Militar, on va explicar l'origen del celler a començaments del segle XX, i com es feia vi "d'un terrer que havia estat desèrtic i encara en conservava el clima continental extremadament sec".

Al celler modernista, obra de Joan Rubió i Bellver, deixeble del cèlebre Gaudí, l'enòloga australià Mark Nairn, acompanyat per la responsable d'enoturismes, Judith Porté, va dirigir un tast de vins fent-se en bóta i d'altres ja acabats.

Una visita temàtica a la Seu Vella, sota el nom "El Vi de Pedra", guiada per l'Olga Paz de Nomon Turisme Cultural i una bona estona a la X Festa del Vi de Lleida va culminar el programa del matí. Després d'un creatiu menú de maridatge del xef Jordi Vidal a L'Espurna, els participants van sortir cap a l'Olivera.

L'OLIVERA

El grup arribà a l'Olivera de Vallbona de les Monges (subzona Vall del Riu Corb de la DO Costers del Segre) a primera hora de la tarda i van ser rebuts pel president de l'entitat Carles de Ahumada; l'enòloga Clara Griera, el responsable de Producció, Pau Moragas; i el responsable Comercial, Roger Bas. Moragas i Griera comentaren la visita al celler amb especial atenció al raïm que en aquells dies estava en procés d'assecat amb palla per després ser vinificat com a dolç. La ruta per les instal·lacions finalitzà en la zona de criança en gerres d'argila i fusta on es tasten i comenten diferents vins en procés.

Finalitzada la visita del celler, els responsables de l'Olivera traslladaren el grup fins a una cabana de pedra seca a la vinya dels vins dolços. En una caseta adossada, amb l'escalfor de l'estufa de llenya, Bas i Moragas comentaren diferents vins tranquils i escumosos ja acabats; així com explicaren l'evolució del macabeu inicialment criat en bóta; i que aviat passarà a elaborar-se en argila "buscant alguna cosa diferent que doni més mineralitat i terrer".

Amb un darrer tast dels vins dolços d'aquesta cooperativa d'integració social, finalitzà aquest periple per les diferents subzones de Costers del Segre.