

DO COSTERS DEL SEGRE



“7 Vins, 7 Paisatges de Lleida”; un recorregut per la DO Costers del Segre

- ▶ Amb alçades, climes i sòls molt diversos, la DO Costers del Segre es reivindica amb vins frescos, amb bones acidesses i amb una clara aposta pel cultiu ecològic
- ▶ Proposem una ruta per 7 cellers, un de cada subzona

[Torres inaugura el celler Purgatori, on el 1780 els monjos benedictins es redimien dels pecats fent vi](#)



Sergi Cortés | 06/11/2018 a les 10:35h

2 comentaris



Especial: has de saber!

Arxivat a: Enoturisme, DO Costers de Segre

Si bé és cert que encara no s'ha trobat la varietat negra que identifiqi la zona -alguns parlen de la Trobat, altres de Garnatxa i altres de la Monastrell- sembla clar que la varietat blanca és la Macabeu, tot i que alguns també anomenin la Garnatxa Blanca.

Sent la diversitat de la DO Costers del Segre evident -altituds, climes i sòls molt diferents-, la missió del consell regulador, dels cellers i dels restauradors de la zona és realçar-la i donar-li el valor que es mereix. I també a tots aquells cellers de les 7 subzones que es reivindiquen amb gent jove al capdavant. Són joves, com la DO, però amb les idees clares i amb un bon futur.

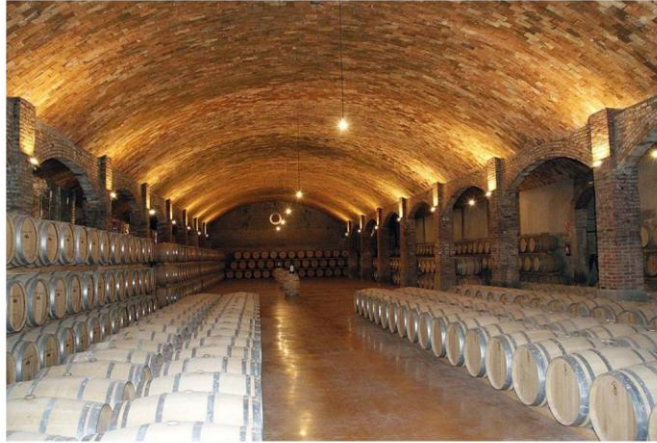
Tot i que alguns prefereixen parlar només de 3 paisatges; la Vall del Segre, el Pallars i Les Garrigues, de la mà de l'agència Como Pomona de Lleida, hem pogut visitar les 7 subzones "oficials"; Mas Blanch i Jové a Les Garrigues, Castell del Remei a l'Urgell, Costers del Sió a Artesa de Segre, Lagravera al Segrià, Vila Corona al Pallars, Raimat a la zona de Raimat i l'Olivera a la Vall del Riu Corb.

La Festa del Vi de Lleida i alguns àpats organitzats per Como Pomona i per l'Ajuntament de Tremp ens han permès tastar alguns dels altres projectes vinícoles lleidatans. Us proposem la mateixa ruta per les 7 subzones.

Els 7 cellers de la ruta

Un celler a La Pobra de Cèrvoles amb unes vistes de postal; **Mas Blanch i Jové**. El relat del celler, a part de ser 100% sostenible energèticament, és combinar art i vi, amb una visita a les vinyes obligada. La Vinya dels Artistes, una proposta original i atrevida que compta ja amb 10 escultures repartides per les 17 hectàrees de vinya ecològica del voltant del celler. La visita a les vinyes, la podeu fer amb reserva, o vosaltres sols -de nit i amb bona lluna ha de ser espectacular-, només amb la companyia de l'aplicació mòbil "**Celler Mas Blanch i Jové**", que us guiarà per la vinya i us anirà explicant les diferents escultures i els seus artistes.

Els vins són la gamma Saó i la Gamma Troballa. Unes 55.000 ampolles entre ambdues. Vins ecològics i de muntanya -a uns 700 metres d'altitud-. Cal destacar els dos vins de la gamma Troballa; Troballa de Garnatxa Negra i Troballa de Garnatxa Blanca, que fermenten en àmfores, frescos, atrevits i amb bona acidesa.



Sala de bótes de Castell del Remei, amb arquitectura de volta catalana

Castell del Remei: Segona parada, a Penelles, entre Tàrrrega i Balaguer, a la comarca de La Noguera. Història vitivinícola catalana. Sobre el 1800, amb la desamortització, se la queda la família Girona, que anys més tard fundarà una escola agrària i finançarà el canal d'Urgell per portar l'aigua dels Pirineus a la zona.

Tomàs Cusiné és el propietari del grup, amb 3 cellers capdavanters a la DO; Castell del Remei, Cèrvoles i Tomàs Cusiné.

El Castell del Remei, amb 45 hectàrees al voltant d'un celler dissenyat com un *chateau* bordelès, rep 60.000 visitants l'any. Entre els tres cellers del grup gestionen unes 165 hectàrees de vinya per fer 1,2 milions d'ampolles -unes 700.000 de Castell del Remei-.

Sense deixar de destacar tot el conjunt de la finca, la volta catalana de la sala de la criança en bótes fa 12 metres d'ample -diuen que és la més ampla de Catalunya-; s'ha de visitar.

Si feu la visita i us deixen tastar alguns vins del grup, demaneu el Finca Racons del celler Tomàs Cusiné; un Macabeu de vinya vella profund, cremós i molt elegant. Menjó especial també per la Carinyena Finca Barqueres. Si no en teniu oportunitat, la gamma Gotim Bru de Castell del Remei és aposta segura; la prova, 350.000 ampolles anuals. Gairebé res.

Tomàs Cusiné, que sona per un possible relleu de Xavier Farré a la presidència del Consell Regulador, ens explica que "*la denominació d'origen passa per un bon moment. Estem arrencant Merlots i Cabernets per plantar Garnatxes i Carinyenes. I la varietat blanca de la DO és la Macabeu. Aquest és el camí*".



Sala de criança del celler Costers de Sid

Seguint la ruta cap a Balaguer arribem a **Costers del Sió**. Un celler creat fa una dotzena d'anys, comandat actualment pels germans Juan i José Maria Porcioles -nèts del que fou alcalde de Barcelona-. Interessant explotació agrícola, amb més de 700 hectàrees de vinya, cereal, olivera, porcs, vaques, senglars i fins i tot amb un vedat de caça.

Destaquem el Finca Siós, un vi que fermenta en trulls de pedra del segle XI que el celler va recuperar, on fa la fermentació alcohòlica per després criar-se al celler en botes de segon i tercer any. Interessants també els escumosos Siós Reserva i Reserva Siós Rosé.



Sergi Garcia, director general de Lagravera

Una vinya plantada el 1889 al terme de Castelló de Farfanya és la següent parada. **El celler Lagravera** elabora el vi La Pell d'aquestes vinyes centenàries. Aquest mateix vi ha obtingut el premi **Millor Vi de Patrimoni a la Guia de Vins de Catalunya** d'enguany. 20 varietats, 10 blanques i 10 negres, algunes d'elles desconegudes que s'estan investigant amb l'INCAVI amb un estudi de biodiversitat cultivada.

Parlar de Lagravera és parlar de biodinàmica -té el segell Demeter des del 2015- i de mínima intervenció. És parlar de vins autèntics, de varietats ancestrals recuperades i de claredat de discurs. Vins que s'elaboren sense diòxid de sofre, alguns en gerres de ceràmica, amb l'ajuda de l'enòloga Pilar Salillas. Recomanar-ne un és difícil; Ònra, Molta Ònra, La Pell... Vins rústics, potents i autèntics.

Deixant el celler Lagravera, a Alfarràs, anem cap a Tremp, al Pallars Jussà. A la capital de la comarca coneixem els elaboradors de la zona, en un sopar organitzat per l'Ajuntament en el marc del Festival **Cordevi**. Un sopar destacadíssim del qual encara recordo una cansalada cuita durant 25 hores a baixa temperatura. Tots els plats de grandíssim nivell. Val la pena pujar a Tremp només per tastar la cuina de la Marina Pàmpols Teruel a l'Hostal Restaurant Buenos Aires.

Els vins acompanyants, tots ells del Pallars, destaquen per ser projectes de jent jove, preparada i amb ganes de fer coses grans. Atenció especial a la Núria Bigorra del celler Terrer de Pallars -molt interessant el Macabeu Conca d'Orcau, criat 6 mesos en bóta d'acàcia-, i també els altres projectes vinícoles de la zona; el celler Sauvella (Jeroen Nagtegaal i Elzeline Van der Hoek), el celler El Vinyer de l'Eva Carmona -a destacar el merlot Num Mult-, el celler Miquel Roca o el celler Mas Garcia Muret de Josep García Muret. Molts d'aquests cellers han passat de vendre raïms a la Família Torres a elaborar vins propis. Tots ells són petits però molt interessants. Caldrà anar seguint-los de ben a prop.

El cinquè celler de la ruta és **el celler Vila Corona, de Vilamitjana** -a Tremp-. Interessant conèixer el celler i el seu propietari, l'Enric Vila, el bodeguer més veterà de la zona, amb un llarg bagatge elaborant vins al Pallars. L'Enric ens comenta, sobre la DO Costers del Segre, *"que tenim vins de molta qualitat però massa diferents, amb 30 varietats gairebé entre blancs i negres"*. L'Enric reivindica la varietat Trobat i la Monastrell; una per ser molt aromàtica, i l'altra per ser molt representativa del Pallars, i ens explica que *"som encara una DO molt jove. Hem de tenir en compte que aquí fa només 15 anys tothom bevia amb porró, per tant tot eren vins a doll. L'ampolla no va aparèixer i es va consolidar fins entrat el segle XXI"*.

L'Enric elabora vins monovarietals de Merlot, Chardonnay, Ull de Llebre, Riesling i Cabernet sota la gamma Llabustes, i un vi, el Tu Rai, amb Monastrell, Garnatxa Negra i Ull de Llebre, amb 7 mesos de bóta.



Vinyes de Raimat

Ens desplaçem cap a **Raimat**. També de visita obligada és el celler més gran de la denominació -2000 hectàrees de les gairebé 4000 totals de la DO són de Raimat-. A peu de vinya, Joan Esteve, director tècnic de viticultura, explica l'origen del celler a començaments del segle XX, i com es feia vi "d'un terrer que havia estat desèrtic i amb un clima continental extremadament sec". El celler modernista, una obra arquitectònica impressionant de Joan Rubió i Bellver, deixeble de Gaudí.

Tastem una novetat que es presentarà a finals d'aquest novembre, el Niu de la Cigonya, tastem també un Godello experimental i el Raimat 100; un Chardonnay i Xarel·lo que destaca per les aromes de préssec, de flors i de cítrics.



Vinyes de l'Olivera, amb Vallbona de les Monges al fons

Acabem la ruta amb un dels cellers més interessants de la DO; **L'Olivera**. A la subzona Vall del Riu Corb, davant de Vallbona de les Monges, -un altre poble únic a nivell històric i patrimonial, amb un monestir cistercenc- trobem un dels cellers més interessants del país, no només per ser una cooperativa d'integració social on treballen persones amb dificultats, sinó per l'obra que fan totes aquestes persones; els vins i els olis.

Potser coneixeu les gammes Agaliu, Missenyora, Blanc de Serè o Blanc de Roure. Grans vins fets per grans persones en un celler únic, com el poble. Destaquem el Vallisbona 89, un Macabeu 100% de les millors parcel·les de Vallbona i fermentat en bóta de roure francès. Quan aneu a l'Olivera, l'heu de tastar, igual que la gamma de dolços Rasim i els 2 escumosos que elaboren sota el mètode tradicional. Un plaer haver-los visitat de nou.