



"El contrast de Costers del Segre es nota en els vins"

29 ABRIL 2019



TOMÀS CUSINÉ, PRESIDENT DE LA DO COSTERS DEL SEGRE

"Lleida és terra de contrastos, i això es nota en els vins"

Els vins de la DO Costers del Segre no són fàcils d'encasellar. Si de cas, d'interior. Perquè la influència del Mediterrani no els arriba. Això fa que puguin plantar varietats internacionals, que s'adaptin millor a les altures. I també que puguin excel·lir en varietats autòctones amb vins de muntanya. Són terres dures, extremes, des de contrastos de temperatura desèrtics fins a vinyes on hi neva, al Pirineu. Tomàs Cusiné (Castell del Remei, Vilosell, Cérvoles i Tomàs Cusiné) va assumir fa pocs mesos la presidència rellevant Xavier Farré (Raimat, Codorníu-Raventós). Durant molts anys ha estat president de la Ruta del Vi de Lleida. Una ruta complicada d'explicar, també, perquè és tan difícil d'apamar com la pròpia Denominació d'Origen.

Que la DO Costers sigui tan gran, ho fa més difícil a l'hora d'explicar-la?

Ho fa diferent. Costers del Segre és un territori molt ample. Som 37 cellers i diria que tots tenim microclimes diferents. Tenim molt contrast de temperatura entre el dia i la nit, amb un estiu molt calorós i un hivern molt fred. Això defineix els nostres vins.

Com els defineix?

Hi ha moltes varietats de raïm, procedències i alçades. Però diria que tenim vins que són estructurats i potents. Necessitem nits fredes per contrastar amb dies molt calents. Això fa que les pells del raïm siguin més gruixudes. Això dona més color, més taní.

Són vins de contrast?

El contrast de terres dona contrast de vins. Crec que Lleida és de les províncies d'Europa o del món amb més contrastos de paisatge. Tenim la Plana, les muntanyes del sud, les muntanyes del nord,... No oblidem que a Costers del Segre estem elaborant vins des dels 250 metres d'alçada fins els 1.100.

I doncs, com s'ho fan per trobar coses en comú?

Som una província. Això és molt important, perquè és territori i és mentalitat lleidatana.

Mentalitat lleidatana?

És d'interior, és agrícola, és rural. És una mentalitat que mos aferrem molt al territori. També en el sentit de llibertat: la gent treballa bastant independent. I sobretot el lligam amb les terres d'interior. Aquí el mar no l'hem conegut fins que hem estat grandets.

No són mediterràniament, doncs...

Nosaltres coneixem molt bé la terra i el món agrícola. Això està a l'ADN del lleidatà: el producte. Produïm, elaborem, sabem fer de pagesos.

Què vol dir?

Que el viticultor de Lleida també és elaborador. I això fa que pensem molt en quin és el resultat final que volem. El viticultor sap millor quin és el seu producte i què vol fer amb ell. Pot collir en el moment més adequat i regular molt millor l'entrada de vi al celler.

Són els primers a veremar de tot Europa. En alguns punts del Pirineu, potser els últims.

Sí. Un Chardonnay dedicat al cava es cull molt aviat. Però una carinyena dedicada a fer un vi de criança acaba molt tard. Dedicuem dos mesos sencers a veremar.

Com valora els resultats?

Des de fa 15 anys hem tingut una evolució potent, sobretot en cellers. Hi ha molta gent que encara és relativament nova en l'elaboració de vins. Encara tenim molts anys de recorregut per davant per millorar encara més. Les vinyes seran més velles i els elaboradors tindran més coneixement de mercat.

Com els ajuden des de la DO?

Treballem perquè cada vegada les qualitats siguin més altes. Costers del Segre és una DO que des de fa molts anys té una corba ascendent. No crec que es produeixi mai un boom de Costers del Segre, però som consistents en el temps.

I pel que fa a l'enoturisme, com podeu explicar aquesta diversitat?

La Ruta del Vi de Lleida no està plantejada per fer-se en un dia, dos dies o una setmana. No passa en un territori turístic. Quan parlem de Lleida parlem d'esquí o de ràfting. En canvi tenim un territori rural interior molt important, de pobles petits magnífics, amb cellers molt interessants.

Com aglutinar-los?

Ho intentem des del món de la gastronomia, del vi i de l'oli, tot el que és aliment de quilòmetre zero perquè Lleida consumeixi Lleida, per fer més forta la idea de territori. Hi ha una part emocional: fer sentir que a Lleida estem fent grans coses.

Ara no ho sentien?

Crec que el lleidatà sempre ha pensat que el de fora és millor i poquet a poquet els productes d'aquí cada vegada són més bons. La gent se n'ha d'adonar que a Lleida fem bons productes i que hem de defensar-los, perquè la gent vingui a conèixer-nos.