

Vicenç Ferré i Morató*

Vins d'altura: l'aire, la muntanya i el vi

Diuen que *de l'aire no se'n viu*; en canvi, l'aire aporta molts aspectes interessants al món del vi.



* Vicenç Ferré és enòleg i fundador del Celler Mas Vicenç, de Cabra del Camp

Passeig d'enoturisme (Walk&Wine) per les vinyes del Castell-tallat, a 500 m d'altitud, a tocar del Coll de Cabra (Nord de l'Alt Camp)

Corroboro que les vinyes plantades en altura influeixen en el gust que tindrà el vi. He estat observador d'aquests aspectes des que vaig néixer. M'he criat al Mas Vicenç, una masia catalana envoltada de vinyes, oliveres, ametllers i cereals, situada al nord de l'Alt Camp, dins la DO Tarragona.

Des de ben jovenet m'ha tocat feinejar pel tros: anar a esporgar, a treure pàmpols, herbes, pedres...; aquelles tasques que no t'acostumen a agradar quan ets petit. Més tard vaig descobrir que, quan t'has format en la matèria, aquell treball i aquell esforç s'entenen amb molta més dolçor. La viticultura i

l'enologia aporten la informació sobre el valor que tenen el cycle de vida de la vinya i el paisatge que ens l'ofereix.

Així doncs, fa anys que trepitjo el territori on ens trobem. M'agrada reconèixer els diversos vents, les pluges, les hores de sol, l'orientació dels terrenys, el tipus de sòl... Tots aquests conceptes són presents cada dia a les vinyes i influeixen molt en l'estil i en el gust del vi.

En aquest article vull centrar-me en les vinyes d'altura. Mas Vicenç es troba a 410 metres sobre el nivell del mar i disposa de vinyes situades des de 400 fins a 500 metres d'altura. Aquestes terres són un

mirador al Camp de Tarragona i ens situen a l'entrada de la Conca de Barberà. Des del moscatell fins a la carinyena, a Mas Vicenç es cultiven onze varietats de raïm.

"En els vins d'altura, la maduració és més lenta; per aquest motiu s'aconsegueix una concentració gustativa i aromàtica molt més elevada."

Tenir les vinyes altes ens aporta una sèrie de singularitats. Aquestes vinyes són acariciades pel vent, un aliat perfecte per eixugar les fulles i evitar, així, la

proliferació de diversos fongs com l'oïdi i el mildiu. L'altura acostuma a anar lligada a un sòl rocallós i menys fèrtil que el de les zones planes. La conseqüència d'això és que la vinya produeix menys quantitat de raïm, però d'una qualitat superior. D'altra banda, la humitat relativa és més baixa que a les zones situades vora el mar, la qual cosa fa que el raïm pugui aguantar més dies a la planta i que maduri lentament sense podrir-se.

L'altitud també marcarà uns contrastos més forts de temperatura entre el dia i la nit. Aquest aspecte fa que la maduració sigui més lenta i que s'aconsegueixi una concentració gustativa i aromàtica molt



L'enòleg Vicenç Ferré al seu celler, situat al peu de la Voltorera i el Puig de Capdells (822 m)

més elevada. La quantitat d'hores de sol i els raigs solars, a més altura, són molt més intensos. Aquest fet afavoreix un gran treball de fotosíntesi i una maduració perfecta del fruit.

Però no tot són flors i violes...

L'altura pot provocar riscos de gelades en els contrastos de temperatura. Sobretot durant els mesos de març i abril, a l'inici de la brostada, el fred pot gelar els primers brots fins assecar-los i ens podem quedar sense collita. Els vents forts, de serè i mestral, acostumen a trencar alguns brots durant l'abril, el maig i el juny, i la vinya s'ha de reforçar amb fils d'emparrar on es van lligant els sarments.

Malgrat tot, el balanç és positiu.

Aquestes vinyes plantades als peus de la serra de Miramar, sota el coll de Cabra, donen un resultat òptim pel que fa a la maduració del raïm. El clima mediterrani, el sòl aspre i la matèria orgànica baixa fan que apareguin uns vins intensos, de caràcter afruitat, que esclaten a la copa.

Gaudiu-los amb moderació! ■