

Mercats | | Actualitzat el 28/07/2019 a les 23:02

Delfí Sanahuja: «Sembla que la verema va 4 o 5 dies endarrerida i aquest retard ens beneficia amb equilibri de grau i acidesa»

Parlem de la verema amb l'enòleg de Perelada & Chivite



La verema ja és aquí... Com la preveus?

En principi, a la D.O. Empordà, es preveu una collita molt sana, sense cap incidència en malalties

criptogàmiques en les vinyes, per ara respecte a la collita anterior va uns 4 o 5 dies endarrerida, i aquest retard ens beneficia en obtenir raïms més aromàtics i amb bon equilibri grau acidesa.

La producció de raïm és molt equilibrada, i tot i que dependrà molt de la pluviometria de finals de juliol o el mes d'agost, semblaria que estaríem en la mitjana dels últims 5 anys. En resum, actualment es preveu molt bona qualitat i a la mitjana en quantitat.

A la nostra zona, sobretot les vinyes més a prop del mar reben un efecte termoregulador i això fa que no arribem a temperatures tan extremes.

Les onades de calor han fregit algunes vinyes al sud del país... A l'Empordà heu tingut aquest problema?

Hi ha hagut alguna afectació, bastant localitzada, però no tan important com al sud de Catalunya, hem tingut també un altre petita afectació de pedra, però no podem dir en termes generals que aquestes dues incidències hagi afectat massa a les vinyes de la D.O. Empordà, sobretot si ho comparem amb altres zones molt més afectades.

A la nostra zona, sobretot les vinyes més a prop del mar reben un efecte termoregulador i això fa que no arribem a temperatures tan extremes.

Parla'ns del canvi climàtic, com veus aquest tema?

És un tema preocupant, i que crec que s'hauria de parlar una mica més, però sobretot, estudiar amb més profunditat les possibles solucions per minimitzar aquest efecte, plantar amb més alçada i un bon maneig del reg a les vinyes que el tenen instal·lat, fa que minimitzis aquest efecte i també s'obtinguin collites més semblants i regulars en qualitat, quantitat i personalitat i no tant heterogènies.

Sembla que els hàbits de consum tendeixen cada dia més a beure vins frescos... Al contrari que el nostre clima...

Hauria de ser una prioritat per part dels enòlegs, i estic convençut que ja ho és. Elaborar vins frescos (acidesa equilibrada), amb graduacions una mica més baixes. Lligant-ho amb el tema del canvi climàtic, haurem de tenir les vinyes amb llocs més frescos i ventilats, a més alçada i amb una bona gestió del reg. Només així obtindrem raïms equilibrats i no massa madurs i crec que en general la majoria de cellers catalans estan fent una magnífica feina i la qualitat dels seus vins és molt alta, no només en qualitat sinó també amb personalitat i identitat del territori a on estan plantades les vinyes.

Creus que la vinya s'adaptarà a temperatures més altes? Els viticultors hauran de canviar la intervenció que es fa a la vinya?

La vinya s'adapta a molts llocs, però la qüestió és el fruit que treus, que ha de tenir intensitat, equilibri, personalitat, identitat i regularitat, collita rere collita. Crec que els viticultors hauran d'adaptar-se i modificar una mica el maneig de la viticultura, raïms menys exposats al sol directe, orientar perfectament la plantació de les vinyes, equilibrar producció i superfície foliar, maneig de reg si és possible, etc. Hi ha moltes feines que poden minimitzar aquests efectes.

[despiece]El Perfil

El teu llibre de capçalera: El Perfum.

Una pel·lícula: La Vida es Bella.

Un plat: La Paella ben feta.

Un vi que no facis tu: L'Ermita 2013.

I un escumós? Enoteca Gramona i Turo d'en Mota de Recaredo.

Recomana'ns un restaurant: A part del Restaurant Castell de Peralada el Celler de Can Roca.

Una zona vinícola que t'emocioni: A part de l'Empordà, el Priorat.[/despiece]