

General | | Actualitzat el 11/11/2021 a les 16:29

## «D'aquí uns anys algunes varietats de vi tindran més bones condicions a muntanya»

*Entrevista a Eduard Rifà, sommelier i organitzador del Torelló Mountain Wines del Festival de Cinema de Muntanya de Torelló*



Eduard Rifà és organitzador del Torelló Mountain Wines i cultiva vinyes a Bellmunt. | Josep M. Montaner

Aquest divendres, arrenca el **Festival BBVA de Cinema de Muntanya a Torelló** (<https://torellomountainfilm.cat/>) amb l'Antàrtida com a protagonista. De rebot, ho és el canvi climàtic i els seus efectes, ja que aquest continent n'ha esdevingut un termòmetre. [noitext]

L'escalfament global també té un impacte en la producció de vins. Precisament, els **vins de muntanya** seran al festival amb el **Torelló Mountain Wines** (<https://torellomountainfilm.cat/pagina/torello-mountain-wines/153>) . A la seva tercera edició, arriba amb una doble proposta aquest dissabte: la **mostra de vins de muntanya** a la plaça Nova i els **tastos guiats**.

**Eduard Rifà** és un dels organitzadors del Torelló Mountain Wines i, a més, és **sommelier** i ha cultivat vinyes a un lloc insòlit: als peus del santuari de **Bellmunt**, a 1.200 metres d'altura. Conversem amb ell sobre la tercera edició d'aquesta mostra de vins de muntanya i el seu projecte lligat a la **recuperació del territori**.

**- Com es presenta la tercera edició del Torelló Mountain Wines?**

- Es presenta molt bé i amb ganes de créixer. Enguany combinem els dos formats de les anteriors edicions. El primer any va néixer com una mostra de vins de muntanya on tots els cellers presentaven els seus vins. L'any passat, el segon, i per la Covid, no es va poder repetir aquesta fórmula i es va inventar un altre format: el tast guiat al teatre Cirvianum. Degut a l'èxit i a l'acceptació, ens hem vist obligats a fer els dos formats. Aquesta tercera edició, doncs, vol ser la de la consolidació de la mostra, per això el creixement de cellers i en activitats. Esperem que aquesta sigui la fórmula per anar repetint en les properes edicions.

[noticiadiari]1/67025[/noticiadiari]

## - Quants cellers hi haurà a la mostra?

- Hi haurà 17 cellers participants en la mostra ubicada a la plaça Nova. Es tracta de cellers d'arreu del territori. La majoria són del Pirineu, però també hem anat a buscar vins de muntanya fora del Pirineu com poden ser javalambre de Terol, del Priorat, etc.

## - Quins vins s'hi poden degustar?

- Aquests cellers portaran la majoria de vins que fan. Hi ha des d'històries de cellers que només fan un vi perquè són petites produccions, com Costers del Monteixo d'Àreu; fins a "grans", com pot ser Castell d'Encus, que van ser els primers d'apostar per portar la vinya cap al Pirineu, tenint vinyes al Priorat i altres llocs. Comprant l'entrada a la mostra es poden degustar tots els vins de la mà dels mateixos productors, celleristes que expliquen tant el projecte com el vi.

## - I al tast guiat?

- Hi participen vuit dels cellers de la mostra. En aquest cas, el format és més espectacular, s'hi parla més el projecte vital de cada celler, i també hi ha un enòleg que explica les característiques de cada vi que es tasta. Tot això acompanyat de música en directe.

## - Com casa el vi amb el cinema?

- La muntanya és el nexa d'unió entre el festival de cinema i la mostra de vins. El Torelló Mountain Wines va néixer de la mà del festival de cinema com una activitat més. Aquest binomi és fantàstic i encaixen perfectament. Si es vol fer alguna cosa de vins en aquest marc, han de ser de muntanya. La muntanya ens uneix.

## - Com es pot diferenciar entre un vi de muntanya i un que no ho és?

- Per defecte, es pot diferenciar per les varietats. Les que s'acostumen a plantar a alçada no són les més habituals que coneixem. L'alçada fa que s'hagi de seleccionar més un tipus de varietat que normalment és del nord d'Europa i que està més acostumada a aquestes condicions. Tot i això, amb el canvi climàtic, cada cop hi ha més gent que al Pirineu aposta pels típics conreus per la suavització del clima. La majoria de blancs acostumen a ser *rieslings* de varietats alemanyes o de la Borgonya, que estan més adaptades a climes freds. També canvia l'estil del vi.

## - I quin estil de vi dona la muntanya?

- A més alçada, menys capacitat de maduració del raïm. I això no acaba donant vins tan forts i tan pujats de graus. Solen ser vins amb un grau alcohòlic més baix i amb una acidesa més marcada. Són vins més primers, més llargs i no aquests tan pesats i amb el punt de dolçor i volum, que donen els vins més madurs.



*Per a Rifà, les vinyes a Bellmunt són un recurs per aprendre i un projecte de recuperació del territori. Foto: Josep M Montaner.*

## **- En el seu cas, ha cultivat uns 400 ceps a Bellmunt. Com va començar el projecte?**

- Tot va lligat. Vaig estudiar sommelieria i és un recurs la il·lusió de seguir aprenent en el món del vi. En aquest cas, amb el meu projecte petit i d'autoconsum. No hi ha cap intenció comercial a darrere. A més, està molt vinculat al lloc, a Bellmunt, on vaig viure-hi vuit anys. Per tant, va ser l'excusa per recuperar els horts dels ermitans, que eren feixes que s'havien anat perdent. Estava molt abandonat. Feia més de vint anys que no s'hi plantava res. La curiositat del món del vi em va portar a assessorar-me i a provar-ho. I així ha anat.

## **- Quan va començar a plantar-hi vinyes?**

- El març del 2020. Abans havíem fet feina de recuperació de terrasses.

## **- Quines varietats hi ha plantades a Bellmunt?**

- Pel que fa a la varietat negra, hem apostat per la garnatxa negra, cosa no gaire habitual i no gaire fàcil, però no hem de donar resultats a ningú. Emulem així alguns projectes de garnatxes més fresques que pugui haver-hi a la zona de Gredos o més al nord. I pel que fa al blanc, hem plantat sobretot chardonnay, una varietat de la Borgonya, i una cinquantena de plantes de gewürztraminer, una varietat alemanya i de la regió francesa d'Alsàcia.

## **- Quines dificultats té cultivar vinyes a Bellmunt?**

- L'orografia no ens permet que hi entri cap màquina i ho hem de fer tot a mà. Quatre mil plantes seria inviable. A més, l'alçada vol una espera més llarga i aquí dalt tot va més lent. Les plantes tarden més a donar raïm, el seu creixement és més limitat per les temperatures, i acaben sent

menys productives perquè el seu cicle s'escurça. No tenim les hores de sol ni de temperatura que ho permeten.

## - A Bellmunt, s'hi havia cultivat mai abans vinya?

- Aquí dalt, concretament, no. De referències a la comarca, sí que n'hi havia i n'hi ha, com a Sant Pere i Sant Vicenç de Torelló o Santa Maria de Besora.

## - A la llarga podrien canviar les varietats de muntanya a causa del canvi climàtic?

- Segurament no té gaire sentit plantar amunt varietats d'Alemanya que volen fred perquè a la llarga no en tindran amb el canvi climàtic. Hi ha projectes d'alguns cellers que opten per plantar varietats de nivells més baixos en llocs més alts, com la garnatxa negra. Segurament el macabeu i el xarel·lo, que estem acostumats a veure al pla del Penedès, d'aquí uns anys tindran les condicions més bones en terrenys més alts del Pirineu.

## - Quan podrà tastar el vi de Bellmunt?

- Primer n'hem d'aprendre a fer. No sé si tastarem vi o vinagre. És cert que hi ha algunes plantes que han fet algun raïm, però molt poc. En alguns casos no ha arribat ni a madurar. L'any passat va estar molt marcat per una glaçada molt tardana a la primavera que va fer molt de mal. Diuen que fins al cinquè any no es pot tenir una collita vàlida per fer vi i una vinificació amb cara i ulls. Fins al 2024 no crec que ho puguem fer.

[plantillaosona]