

El Solsonès recupera la vinya en producció eco

Durant la darrera dècada, la comarca ha multiplicat les produccions en el que ha esdevingut un procés de recuperació vitivinícola.

El canvi climàtic està fomentant que les produccions vitivinícoles explorin comarques més septentrionals i a més altitud de Catalunya. El Solsonès és una d'elles. S'hi van obrint pas cellers petits que cerquen varietats adaptades a la zona i que aposten per la producció ecològica i biodinàmica.

TEXT I IMATGES D'ANNA PUJOL NAVARRO, PERIODISTA.

La comarca del Solsonès és coneguda per les seves masies. De fet, es coneix com a "terra de les mil masies" i s'hi ha creat la cooperativa rural Territori de Masies, formada per veïnat, associacions i empreses del Baix Solsonès i rodalies. La cooperativa treballa per promoure, reivindicar i protegir les maneres de fer, els paisatges i la vida als pobles. Tant les Cases de Matamargó, com les produccions vitivinícoles Un pam de Terra, Vinyes del Solsonès i el Celler Tonicoll en formen part.

Topònims com el Vinyet de Solsona, noms de cases com Cal Vinyataire, premses en masies i barraques de pedra seca repartides per la comarca mostren que el Solsonès havia estat terra vitivinícola. Amb l'arribada de la fil·loxera, les vinyes van desaparèixer i no es van tornar a plantar, ja que la majoria eren per a produir vins de consum domèstic.

Marcel Lleonart i Toni Llongarriu van començar a replantar varietats antigues al Solsonès al voltant de l'any 2010 i van crear la marca Un pam de terra. La idea era recuperar les vinyes velles, de varietats antigues, que havien quedat de forma residual en cases de pagès. La primera fou un panser d'una vinya vella de Lloberola, segons ells probablement d'abans de la fil·loxera. El camí que van emprendre el van seguir altres iniciatives, apostant ja clarament per la producció ecològica.

PREGÀRIA I VI

Des del 2019, situat a la façana nord del Santuari del Miracle, al terme de Riner, hi ha el Celler del Miracle, i just al costat hi trobem una de les seves vinyes. Aquesta concretament està cultivada en vas i és una de les parades de la visita guiada



01.

“Treballem sobretot amb varietats de cycle curt que s'adaptin bé al clima de la zona, que brotin tard per evitar glaçades primaverals i que madurin aviat, per evitar els primers freds de l'any”

al celler. Més avall hi ha dues vinyes que sumen amb l'anterior un total de 3.500 ceps plantats al Miracle. El celler forma part de l'empresa Vinyes del Solsonès, i entre les vinyes de Riner i les que tenen més a prop de Solsona compten amb les varietats autòctones macabeu, picapoll, garnatxa blanca, subirat parent i sumoll blanc (blancs) i ull de llebre, garnatxa negra i sumoll negre (negres). El

sumoll blanc és una varietat a punt de desaparèixer i l'impulsor del projecte, Jordi Molner, vol aportar el seu granet de sorra perquè no es perdi. Vinyes del Solsonès també ha plantat les varietats foranes merlot i pinot noir, varietats del nord d'Europa que poden adaptar-se bé al Solsonès.

“Fem vins ecològics amb pinzellades de biodinàmica. Els sòls on treballem són extremadament calcaris i de textura franco-argilosa. Les terres són pobres, primes, poc profundes i intercalen estrats de margues i gresos. Aquests sòls limiten el vigor del cep, fan que les produccions siguin baixes i hi hagi unes bones concentracions”, explica Molner. Les seves vinyes es troben entre 650 i 850 metres d'alçada, en una zona on hi ha una bona amplitud tèrmica en el moment de maduració del raïm. “Treballem sobretot amb varietats de cycle curt que s'adaptin bé al clima de la zona, que brotin tard per evitar glaçades primaverals i que madurin aviat, per evitar els primers freds de l'any”, conclou. Toni Cuspinera, al capdavant del Celler

01. Vinya plantada al costat del Santuari del Miracle, a Riner.

02. Vinyes en vas plantades vora el Santuari del Miracle.

03. Detall de cep.



02.



03.

Tonicoll, també aplica coneixements de biodinàmica en la producció dels seus vins, amb raïms que provenen de diverses regions catalanes i del Solsonès.

APROFITANT NOVES TEMPERATURES

“Aquí, les condicions climàtiques són bones per a la vinya. El fred d’ara no és el mateix que el fred de fa 10 anys, ni del de fa 30 anys, que era molt més dur, pel que m’ha dit la gent que conec”, raona Sigfrid Torelló, vinyataire del Penedès que va anar a viure al Solsonès. “Quan vaig arribar a la comarca, treballava en un celler del Pla de Bages, però així que vaig obrir el bar de vins la Gatera a Solsona em vaig donar a conèixer i moltes persones em venien a preguntar sobre vins i sobre vinyes. Llavors, vaig començar a treballar amb les vinyes de Roc Falcon a Odèn, on hi porto 10 anys. Ara estem fent vi ecològic certificat a 1.200 metres d’alçada”.

Les varietats autòctones no només es planten com a exercici de memòria històrica, també serveixen per fer front a l’augment de temperatures degut al canvi climàtic. El món vitícola està apostant encara més per varietats resistents a la sequera i de cicle curt. L’alçada també ha esdevingut un valor afegit i, en aquest sentit, la situació del Solsonès és idònia.

A Freixinet (a 670 metres d’altitud) i Sant Llorenç de Morunys (a 920 metres d’altitud) també s’hi han plantat vinyes darrerament. A Freixinet s’està treballant perquè tant les terres com el celler siguin ecològics. A més, hi ha algunes cases de turisme rural que estan recuperant el cultiu de la vinya com a atractiu turístic, experiencial i, sobretot, per seguir amb aquest procés de recuperació vitícola al Solsonès, que ja no té aturador. 🌸

VESTIGIS DE LA VINYA AL SOLSONÈS DEL SEGLE XIX

Parlant amb persones d’aquestes terres, solen recordar vinyes de cases com la de Flotats i la de Garrigó (a Clariana). També diuen que a Navès hi havia vinya a les terres de sota el Castell de Besora. **“I a Ca n’Estruch, que està al terme de Montmajor limitant amb Sorba i Navès, hi havia un forat a la roca que es feia servir com a tina, i els bous s’hi atansaven per beure vi”**, continuen. Es tracta d’una memòria popular que no està escrita als llibres.

A la zona del sud del Solsonès s’hi mantenen dempeus barraques de pedra seca i també s’hi poden descobrir magnífiques premses en cases de pagès amb passat vitivinícola. La premsa que més destaca per la seva magnitud és la de les Cases de Matamargó [masia que porta aquest nom]. Datada del 1842, és una de les més grans de Catalunya. Al costat hi té dues grans tines per fermentar el vi i un molí d’oli, tal com mostren i expliquen a la casa museu albergada a l’històric mas.

Al límit entre el Solsonès i Cardona hi ha diverses masies, com ara La Roqueta, que comptaven amb grans plantacions de vinya, abans que la plaga de finals del segle XIX se les emportés. Fins i tot, a finals del mateix tràgic segle, a Solsona hi havia hagut un artesà constructor de botes de vi!



Premsa de les Cases de Matamargó.

SABÓ POTÀSSIC LÍQUID JABONERA

100% BIODEGRADABLE



LA INDUSTRIAL SABONERA
AVG. GENERALITAT, 126
43500 - TORTOSA
977 440 228
www.laindustrialsabonera.es
toni@laindustrialsabonera.es
carles@laindustrialsabonera.es