

L'hora de la verema

Es pot dir que aquesta última desena d'agost s'ha iniciat la verema del chardonnay com a varietat més primerenca dins el raïm destinat a vinificació. Aquest és un fet constatat, que la verema ve retardada com aquells 8-10 dies en termes amples. I ara sí que és hora de fer una primera valoració indicativa d'allò que ha donat l'any en això dels ceps i la seva producció, si les circumstàncies climàtiques no en canvien l'orientació. De previsions se'n fan, però una cosa són les previsions i una altra realitat palpable que sols són vàlides quan el raïm és al celler. Tot i que encara quedí un procés d'elaboració que acaba dient allò de bo que ha donat de si la vinya. I si ara ja s'ha iniciat la verema, chardonnay, destinat a cava, ja ens donarà un indicatiu d'allò que es pot esperar dels raïms si les condicions acompanyen, és clar.

En termes més col·loquials, es diu que la collita és curta, que ho entenem com que la producció de raïm és limitada, conseqüència de la falta d'aigua que han patit els ceps els dos últims anys. I bé que les pluges de maig i juny hagin fet recuperar la vegetació dels ceps, allò que no ha estat possible és recuperar una producció òptima en quantitat. Producció desigual en un tipus de ceps que en altres, perquè macabeu, parellada i cabernet i, fins i tot, algunes vinyes de chardonnay això de la falta de quilos de raïm es nota menys o es nota poc. Quan parlem de xarel·lo i merlot, tot resulta més difícil de valorar perquè hi ha ceps que tenen una collita normal i, altres, poca o molt poca. La falta d'aigua no ha afectat per igual uns ceps que altres, ni tots els ceps estan en una mateixa terra que els fa propensos a variar el seu comportament davant l'escassetat hídrica.

Si ara ja hem iniciat la verema, no és encara per a una producció de vi tranquil, simplement vi. El món del cava requereix un tipus de raïm de característiques diferenciades envers un vi pròpiament dit. Es tracta d'un raïm de pocs sucres i una acidesa alta. Un tema, aquest, que

S'ha iniciat la verema, que presenta una gran qualitat, bé que la collita és discreta en quantitat i un xic retardada.

ens prodiga en explicar-lo per allò que el vi per a cava passa tot un procés que en condiciona una selecció d'un tipus de sucres i acidesa per obtenir-ne el millor cava. I, especialment, quan es tracta d'un raïm de chardonnay amb tendència a un nivell de sucres més alt si es deixa madurar massa. I no sols sucres, sinó també una baixada de l'acidesa que fa el vi propens a una oxidació que desvirtua totes les bondats del cava en aquest cas.

Acostumats a varietats més tradicionals, costa assimilar que el chardonnay, per a cava, requereix una concepció de verema diferent a allò que estem habituats. I tot i que això sembla fàcil d'entendre, qualsevol innovació per a ser adaptada requereix un procés d'assimilació que no sempre s'accepta d'entrada. El sol fet d'introduir el chardonnay en l'elaboració del cava ja ha suposat una que altra resistència per part d'alguns elaboradors obsessionats en defensar el raïm més tradicional com a referent en això del cava. I si acceptar el chardonnay no ha estat un camí pla, els dies han marcat una pauta d'actuació on el chardonnay ha esdevingut un raïm important. Però tot això ha comportat, també, allò de resistència en la seva adopció.

Es pot dir que la collita de chardonnay és més aviat discreta en quilos, que no en qualitat, que es considera òptima tant en sucres com en acidesa i sanitat. Tres factors que marquen la pauta d'allò que serà, després, un bon vi amén d'altres que els enòlegs poden considerar. Els primers chardonnay s'han collit amb un nivell de sucres que donaran una graduació alcohòlica probable de 10,5 i una acidesa en sulfúric de 6,5-7, que fa el most idoni per allò que es vol per a un cava. És clar que el chardonnay, amb destinació a vi, vi, el raïm haurà d'esperar fins a primers de setembre perquè arribi a un nivell de sucres òptim per aquest menester. Vol dir un nivell de sucres que passin a 12-13° probables d'alcohol i una acidesa entre 5 i 6.

Que xarel·lo i merlot seran un capítol apart, per allò que la fecundació de la flor no va

trobar les millors condicions a causa de les pluges i humitats que n'han dificultat la granada i, l'esbrima, ha mostrat la seva cara més crua. I tot i que ens pugui sorprendre que sols n'hagin resultat afectades aquestes varietats, no ens hauria d'estranyar que això sigui així perquè són les més sensibles a la dificultat de fecundació. Del xarel·lo ho sabem perquè no fa gaire anys es manifestava com a vecer, quan no rebia l'adob i les cures que requereix, si es vol comparat amb un macabeu que tot és generositat en producció. Però en xarel·lo prima una poda adaptada a les característiques de producció i suficients nutrients.

Quan parlem de merlot, aquest és un cep més nou, de recent introducció, del qual es pot dir que tot són excel·lències si es fa excepció de la fecundació que pot ser alterada per un clima advers. Fins i tot que hi ha zones vitícoles on el merlot no té gaire estima per això de l'alternança en la producció. I es podria fer un símil entre xarel·lo i merlot, perquè ambdós, tenen dificultats de producció quan no troben les condicions de medi adequades. D'un xarel·lo ho sabem perquè no vol ser conreat a certa altitud, no més de 350 metres sobre el nivell del mar. I un merlot perquè les humitats poden desequilibrar el procés de fecundació.

Allò, però, més significatiu de la verema és que, a hores d'ara, és d'una qualitat per sobre de moltes altres veremes, retardada d'uns indrets amb altres. Fins al moment de redactar aquest espai, la climatologia ha estat positiva amb temperatures poc elevades, nits més aviat fresques o poc calentes i que no ha plogut des del 14 de juliol. Al míldiu se l'hi ha perdut el respecte, tot i que una que altra vinya n'ha rebut les carícies, no ha passat d'una mostra de la seva presència. Una presència, però, més per excés de confiança que per la pròpia agressivitat del fong. Tot i que no vol dir que no hagi estat virulent, que sí que ho ha estat.

JOAN CORTIADA, S.A.



1a MARCA
NACIONAL I
MUNDIAL
DE VEREMADORES



EL MÉS VENUT DEL
PENEDÈS

EL TRACTOR
FRUITER DE
DOBLE TRACCIÓ
AMB MÉS
MANIOBRABILITAT
DEL MÓN



L'ESPECIALISTA EN AGRICULTURA I JARDINERIA DEL PENEDÈS

C/ Calafell, 24 - 08720 Vilafranca del Penedès - Barcelona - Tel. 938 901 777 - Fax 938 901 845 - e-mail: cortiada@joancortiada.com