



**La verema serà finalment un 10% inferior a la de 2007 però tindrà una qualitat alta que permetrà fer vins excel·lents**



Segons estimacions fetes per Uvipe, la verema d'aquest 2008 al Penedès, que es troba a les acaballes, pot acabar essent entre un 5% i un 10% inferior a la de 2007 en quantitat. En canvi, la qualitat és alta i pot servir per fer vins de criança excel·lents.

**CONCEPTES CLAU**

- “ El 80% del raïm penedesenc es destina a cava i només un 20% es destina a vi.
- “ La climatologia ha acompanyat durant el segon tram de la verema.
- “ El gra de raïm ha pujat amb equilibri entre la sanitat, l'acidesa i el grau, segons Uvipe.

Cal diferenciar entre quantitat i qualitat. Per una banda, la verema d'aquest 2008 ja es pot avançar que serà inferior en quilos de raïm collits que la de 2007. Ho serà, de forma general, entre un 5% i un 10%; si tenim en compte que l'any passat ja va ser un 2% inferior a la mitjana dels últims cinc anys, es pot dir que la collita serà curta.

Això, però, no ha de ser necessàriament negatiu, en un context on els excedents estan en l'ordre del dia. A més, menys quilos de raïm poden anar associats també a una millor qualitat. I aquest podria ser el cas de l'anyada 2008. Segons el director d'Uvipe, Joan Gil, *“la impressió és que els vins d'aquest any marcaran una diferència, amb grans blancs i excel·lents negres, bons per guardar”*.

El director de la patronal del vi penedesenc explica que una de les claus de la verema d'enguany ha estat l'equilibri entre l'acidesa, la sanitat i el grau: *“Menys els primers macabeus, l'acidesa ha estat molt equilibrada i per tant, el fruit és molt sa i farà uns vins exquisits”*. Aquestes reflexions serveixen tant per als vins que s'emparin sota la Denominació d'Origen Penedès, com els vins fets amb vinyes del Penedès per a la

DO Catalunya (que cada cop són més abundants) com també pel raïm que serveix de base per fer cava.

Ha estat, no obstant, una verema força desigual, ja que en alguns punts, com és la part de muntanya del Baix Penedès, ha aparegut certa malura en alguns indrets molt localitzats, i a l'inici de la verema la climatologia no acompanyava gaire, però finalment s'ha anat recuperant, segons Gil, fins al punt que algunes de les grans empreses que s'autosubministren de raïm, han acabat fent parades tècniques d'uns quants dies per esperar que el gra pugés de grau i, per tant, pugui sortir un vi de més qualitat. *“També hi ha afavorit el contrast tèrmic, amb calors de dia i fred de nit”*, precisa el responsable d'Uvipe.

Per varietats, el muscat és la que ha patit un retrocés més important, ja que la collita ha estat quasi un 50% inferior a la de 2007; també el merlot i l'ull de llebre es troben entre un 30-35% inferiors a l'any passat, mentre que el xarel·lo ha caigut un 8-9%. Varietats com la parellada i el cabernet encara s'estan collint. A hores d'ara, el 90% del raïm ja està collit (manquen algunes zones de muntanya), per la qual cosa, aquestes dades encara no són definitives, però sí una aproximació força acurada.

MARBRES, GRANITS, SILESTONE, PEDRA NATURAL

**MARBRES Quasi**

CUINES, BANYS, ESCALES, FAÇANES

DISTRIBUÏDORS DE LES MILLORS MARQUES

SILESTONE, Quarella, COMPAC, SILESTONE, ECA, Artificial Alt Penedès

Pol. Ind. St. Pere Molanta - Av. Mare de Déu de Montserrat, 76  
Tel. 93 892 53 56 - 670 79 63 97 - www.art-quasi.cat

ISO 9001