



Castell d'Encús

- 23 de novembre del 2012 a les 20.00 h
- Sala d'actes de La Llacuna Centre Cultural, Andorra la Vella



Raül Bobet i Torres

Enginyer químic, enòleg i president de Castell d'Encús

▲ Currículum

Raül Bobet és enginyer químic i màster en Food Science per la Universitat de Califòrnia Davis (UCD). També és llicenciat en química per la Universitat Ramon Llull i compta amb tres postgraus: un en Direcció d'Empreses per la Universitat Pompeu Fabra, un segon en Comunitades Europeas pel Ministerio de Asuntos Exteriores d'Espanya i el Patronat Català pro Europa, i el tercer en Advanced Finances que va obtenir a Brussel·les. Bobet també és doctor en Enologia per la Universitat Rovira i Virgili.

Actualment, és director tècnic de Ferrer Bobet (Falset, Priorat) i president de Castell d'Encús (Pallars Jussà), durant la seva trajectòria professional ha treballat com enòleg, director tècnic i de producció, assessor i director general de Bodegas Torres, així com en el departament d'investigació de Robert Mondavi Winery a Napa Valley (Califòrnia).

Castell d'Encús

L'origen del projecte és degut a l'impacte personal que va tenir sobre mi la zona on actualment es troben les vinyes, mentre cercava terrenys que reduïssin l'efecte del canvi climàtic en els Pirineus lleidatans. La propietat es troba entre els 850 i els 1.000 metres d'alçada, rodejada de boscos i amb importants vestigis històrics, fruit de l'estada dels monjos hospitalaris entre els segles XII i XVIII. La finca disposa de vuit ceps tallats a la pedra, que es troben a l'exterior i vorejant l'ermita romànica, que funcionen per gravetat i s'utilitzen per fermentar gran part dels vins.

Castell d'Encús neix amb la inquietud per trobar terrenys que donin vins més frescos però sense sacrificar una adequada maduresa fenòlica del raïm.

El lloc on està situat transmet molta força a causa de la seva orografia, composició dels terrenys i sobretot la seva història. El respecte pel medi ambient i el ple convenciment d'equilibris entre tots els components de la vinya fa que busqui les millors simbiosis que permetin tenir uns ceps i un raïm molt sans. Tampoc no vull fer passar el màrqueting per damunt del coneixement, l'observació i la paciència necessària per comprendre les especificitats dels microclimes.



L'alçada, un gran tresor

El repte per arribar als límits de cultiu és fruit al coneixement adquirit durant força temps i en diferents indrets del comportament del raïm en dissimilars sòls i climatologies. Si l'alçada en la latitud que ens trobem és un factor essencial per assolir acidesa, això cal que vagi acompanyat d'una bona exposició solar a fi de cercar una bona evolució fenòlica i dels precursors aromàtics. La pell madura sense la necessitat d'aconseguir graus de sucre massa elevats o, el que és el mateix, que el vi no tingui un contingut alcohòlic massa pujat.

A Castell d'Encús donem molta importància a la vinya i és on aboquem els esforços, cercant sempre l'equilibri dintre del nostre estil i respectant els principis ecològics. Els nostres vins estan fets perquè tinguin una llarga durada i sempre evitant aspectes que siguin massa intensos que trenquin l'harmonia aromàtica i la finesa i elegància.

Quan veiem les primeres vinyes, ens convencem que l'ésser humà és capaç de transformar el paisatge i de fer-lo encara més bonic. En uns pronunciats vessants, rodejats de boscos, les vinyes de les varietats cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot negre, sirà, petit verdot, sauvignon blanc, *riesling*, *sémillon* i *albarinho*, creixen sota les intenses radiacions solars, acompanyades de fredes nits i les neus de l'hivern pallarès.



Acostumats a climes menys extrems i segurament més agradables per als ceps, no deixa de sorprendre que algú pogués aventurar-se en un projecte de tal magnitud.

Quan es recorren les instal·lacions i s'observa que alguns dels vins s'elaboren encara en els cups de pedra excavats a la pedra de la muntanya on antigament els monjos hospitalaris produïen els vins de la zona, no deixem de mostrar perplexitat, no solament perquè en temps tan moderns algú ha decidit recuperar aquesta antiga tradició amb tot el que això comporta, sinó també per descobrir que en aquesta zona tan aparentment desolada des del punt de vista vitivinícola ja s'hi havien plantat vinyes al segle XII.

Però la sorpresa és majúscula quan es descobreix que he decidit ubicar una sala de tast i un espai per a la meditació dins d'una ermita romànica. La veritat és que, contemplant l'entorn, s'arriba a la conclusió que aquesta magna obra solament s'ha pogut

dur a terme amb una capacitat i una sensibilitat descomunal.

Filosofia de treball

El naixement d'un projecte és la barreja de diferents factors. En el cas de Castell d'Encús, el somni, la percepció de l'energia, la troballa d'allò quasi bé idíl·lic, la pau, etc. són conceptes que han tingut molt de pes. Evidentment aquestes raons s'han vist reforçades per elements més racionals i provinents de l'experiència personal, sense els quals les dosis d'intuïció es podrien veure estroncades en el llarg recorregut d'un projecte de vins de finca ubicat en els Pirineus de Lleida.

Climatologia

Si comencem pels elements més tangibles i d'anàlisi, l'elecció de la zona està clarament objectivitzada per la troballa d'una climatologia que doni frescor als vins, fugint de la fàcil intensitat de la maduresa i intentant combinar els matisos relacionats amb el sòl (fruita, tanins rodons, evitar elements massa vegetals, etc.) amb els elements més septentrionals (nervi, mineralitat, bona evolució, complexitat i vins menys alcohòlics).

Per estudiar el clima de la zona on ens trobem hem tingut en compte els índexs tèrmics (relacionats amb la temperatura), índexs heliotèrmics (relacionats amb la il·luminació) i la precipitació de pluja. Algunes de les dades més importants per a la vinya fan referència a les temperatures màximes i mínimes a partir de les quals s'obtenen interessants paràmetres com l'oscil·lació tèrmica (relacionada amb la síntesi i la conservació dels precursors aromàtics i

acidesa) i la integral tèrmica activa (relacionada amb la síntesi de sucres). La temperatura també permet definir el règim de glaçades a la zona, factor molt important a l'inici del període actiu de vegetació.

Els elevats contrastos tèrmics entre el dia i la nit, el lent procés de maduració i l'orientació de la vinya, protegida dels vents freds del nord, fan que en general puguem gaudir d'unes excel·lents condicions per preservar l'acidesa dels nostres vins i obtenir una bona maduresa fenòlica.

Les varietats de vinífera que s'han anat plantant s'han distribuït per la finca buscant el microclima més idoni per a cadascuna, de forma que el pinot negre es troba a les zones més fredes i menys protegides, mentre que varietats com la petit verdot, la cabernet sauvignon i la sirà es troben en les zones més càlides. Les altres varietats plantades són la *sémillon* (una part de la qual es troba a la zona més alta per a l'elaboració del vi dolç de verema tardana), la sauvignon blanca, la *riesling*, l'*albarinho*, la cabernet franca i la merlot. En total hi ha plantades 23 hectàrees.



Geologia

A Castell d'Encús tenim uns sòls francoalcalcaris d'origen marí, amb les diferents variants de francoarenosos, francollimosos, francoargilosos i francs, tots amb una bona capacitat de drenatge i amb un bon pendent. Aquest tipus de sòls aporten als vins bona estructura i un interessant caràcter mineral.

Viticultura

La base de Castell d'Encús, sense cap mena de dubte, és la viticultura.

Podem realment comparar el treball de la vinya amb la jardineria, en relació amb la càrrega de feina, minuciositat, coneixement i en definitiva amor pel que es fa. No existeixen secrets que no estiguin emmarcats per la passió al treball i les limitacions de saber des del principi que els volums estan renyits a partir de certes quantitats amb la qualitat.

L'altitud i la latitud de les vinyes fan que les condicions de treball, sobretot la duresa de l'hivern, pel fred i la neu, facin meritori el treball en aquestes circumstàncies. Tota la collita es fa manualment i en alguns casos es realitza en dues vegades, a fi d'aconseguir un major equilibri de la maduresa.

Els portaempelts utilitzats són de baixa producció, que minimitzin una excessiva vigorositat i adaptats al pH del sòl, que és moderadament bàsic. Hi ha una important variació de clons per a cada varietat, provinents de diferents regions del món, a fi d'obtenir un elevat nombre de matisos i possibilitats per elaborar el vi.

La densitat de plantació és elevada, en general al voltant de 6.000 ceps/ha, però que arriben fins a 8.000 ceps/ha en algunes varietats, fet que ens permet trobar els equilibris vegetatius de la planta quan encara és jove i obliga les arrels a aprofundir més.

La nostra filosofia és la d'una vinya orgànica, sense la utilització d'herbicides, insecticides o fungicides que no s'integrin en les pràctiques orgàniques. La utilització de les cobertes vegetals ens permeten minimitzar l'erosió, controlar el vigor de la planta i tenir un sòl més esponjós i ric des del punt de vista biològic.

Es mantenen reunions setmanalment amb tots els membres de l'equip de viticultura amb l'objectiu d'animar-los i fer-los participants del seu rol en el projecte.



Enologia

Els vins que elaborem a Castell d'Encús provenen únicament de raïm de les nostres vinyes i estan elaborats a les nostres instal·lacions, les quals funcionen per gravetat, sense la utilització de bombes en els processos de moviment de sòlids. D'aquesta manera s'eviten els indesitjats efectes del trencament de les llavors i es controla millor la qualitat de les pells.

Les fermentacions es realitzen en diferents materials, com cups de pedra del segle XII (que també funcionen per gravetat), tancs de fusta i d'acer inoxidable i una part dels blancs en bótes de roure. Tota aquesta varietat ens permet donar diferents tonalitats en els vins i fer una vinificació diferenciada i única gràcies als caràcters que ens aporten els diferents materials utilitzats.



Tots els vins estan elaborats en petits lots, a fi de respectar-ne la traçabilitat i per tant poder tenir més opcions de classificació i investigació amb vista a futures pràctiques vitícoles i enològiques. Tota la verema es realitza manualment en petites caixes d'uns 10 kg amb una important tria del raïm (gra a gra) a la taula de selecció. L'envelliment dels nostres vins es realitza en bótes noves de roure francès durant un període que serà diferent segons la varietat, però aproximadament d'entre nou i divuit mesos, o bé s'envelleixen en ampolla com en el cas del *riesling* i l'*albarinho*.

Volem fer vins amb un estil molt clar, mantenint la frescor com a columna vertebral i fugint de la sobremaduresa i la sobreextracció. Busquem l'elegància i la subtilesa, però sense renunciar a la complexitat i a l'arrodoniment dels vins. Sense cap mena de dubte el raïm juga, en aquest sentit, un paper principal.

Es minimitza al màxim la filtració dels vins, sense oblidar-nos dels límits enològics en funció de la varietat. D'aquesta forma es respecta al màxim el genuí gust del terrer i el clima.

A causa de les característiques de frescor i acidesa natural dels vins, aquests milloren amb l'envelliment en ampolla i per tant gaudeixen d'una gran longevitat, tant els blancs com els negres.

La nostra filosofia de treball és la metodologia amb els experiments que anualment realitzem, així com anar incorporant algunes variacions a mesura que el coneixement de cadascuna de les parcel·les sigui més elevat, de manera que puguem elaborar molts tipus de vins i així aconseguir una important complexitat.

Castell d'Encús ha estat el primer celler a escala europea que fa servir la geotèrmia en totes les seves instal·lacions, amb uns 4.500 metres de circuit subterrani, fet que constata el seu compromís amb la reducció de l'empremta de carboni a més d'aconseguir una reducció de les necessitats de consum elèctric entorn del 33%.

Hi ha altres aspectes singulars com són la utilització dels trulls exteriors excavats a la pedra i que els monjos hospitalers van construir al segle XII. Una bona part dels vins fermenten en aquests cups de pedra, fet que els dóna un caràcter molt singular, amb notes de sotabosc i gran mineralitat.

Els nostres vins

La variada orografia que hi ha a la propietat permet jugar amb un alt rang de vins, sempre amb el segell del nervi i demostrant-ne l'origen pirinenc. Elaborem nou vins: tres





blancs, tres negres, un parell de dolços i un escumós. L'Ekam (que en sànscrit vol dir *unitat divina*) té un caràcter inicial més afruitat que es va transformant amb el temps cap a una complexitat mineral i amb notes d'hidrocarbur, com marquen els canons dels bons vins alemanys.

El Taleia (*obsessió* en català) és un vi blanc amb subtils notes especiades, un bon equilibri de fusta i fruita, i amb un gran potencial d'envelliment. El –SO2 és un vi natural fet de sauvignon blanc, sense gens de sulfurós i sense clarificar, ni filtrar, ni estabilitzar. Té aromes de pastisseria, de lies, més evolucionats que un vi amb sulfurós però amb gran frescor per la seva acidesa natural.

Elaborem també al capdamunt de la muntanya, amb excelses vistes, un pinot negre, l'Acusp



(nom original preromànic de la finca), que reflecteix les notes florals típiques de la varietat, sense oblidar els matisos envellutats de la textura d'aquesta varietat. El Thalarn (nom medieval del poble on es troba la propietat) és un sirà que reflecteix unes interessants notes de pebre blanc, sempre allunyat de les notes de sobremaduració i amb una gran subtilitat. Per últim, el Quest (*fer-se una pregunta, qüestionar-se*) s'elabora íntegrament en els cups de pedra i és una barreja de varietats clàssiques bordeleses; es canvia la proporció en funció de l'anyada, però reflecteix un caràcter únic quant a la diferenciació del material de fermentació.

També elaborem un parell de vins dolços: l'Ekam Essència, un *riesling* 100% tipus Spätlese, és a dir, de verema tardana. En els anys molt frescos i que ens permeten endarrerir la collita d'una part del *riesling*,

deixem que maduri una mica més per mantenir la frescor que caracteritza els nostres vins. L'Ekam Essència té un contingut de sucre residual de 30 g/l.

El Majjan (que en sànscrit vol dir *moll de l'os*) és un vi dolç elaborat amb *sémillon* (té uns 200 g/l de sucre residual) i collit al desembre, tot raïm botrititzat. El vi es fermenta en bótes de roure noves i s'hi està en condicions oxidatives durant quatre anys.

Finalment la darrera incorporació és un vi escumós anomenat Taïka i ha estat elaborat amb sauvignon blanc i *sémillon*, seguint el mètode ancestral d'elaboració.

L'equip

No hi ha projecte sense equip, però això encara és més cert en el cas de vins de finca. Castell d'Encús no és pas una persona, és tot un equip engrescat en la cerca de la feina ben feta en tots els aspectes: vinya, celler, comercial i responsabilitat envers la defensa del Pallars i el seu potencial. On la sensibilitat pel medi ambient i l'exigència pel que es fa ens ajuden a anar cada dia a la feina amb ganes.

Us invitem a visitar-nos sempre que ho desitgeu.