



La climatologia, un punt fort en els vins de Casa Auvinyà



Esteve TOR i ARMENGOL

Quan l'any 2003 ens vam reunir al voltant d'una taula al cortal de Montllobar per parlar de la possibilitat de fer vi a Andorra, segur que a part de retrobar-nos amb vells amics de l'escola d'Agrònoms de Lleida i passar una estona agradable provant diferents vins, a la fi cadascú de nosaltres sabia que havia arribat el moment d'implantar la vinya a Casa Auvinyà i fer tant vi blanc com vi negre a Andorra.

A dia d'avui és per a tots nosaltres un orgull estar produint vins de qualitat a Casa Auvinyà, vins elegants i de caràcter honest, ja que en el fons és el que busca l'amant del vi, un vi que expressi el seu *terroir*, el seu lloc i la seva singularitat.

Tot aquest projecte ha estat possible gràcies a una multiplicitat de factors que, tot i que no són objecte d'aquesta trobada, dels quals no puc deixar de citar els més importants:

- equip humà compromès i apassionat en el projecte;
- rigorositat i professionalitat de l'estudi tècnic, en qualsevol dels seus punts, però sobretot en l'anàlisi de les dades i la seva relació amb la selecció de les espècies, i el que és més important encara, en la selecció del seu emplaçament geogràfic;
- alt valor edàfic i gran riquesa biològica dels sòls dels costers seleccionats, resultat de l'evolució natural al llarg dels anys i anys sota un aprofitament extensiu i respectuós, propi de l'Andorra d'a peu;
- entorn florístic propi d'aquest estatge muntà, de gran diversitat vegetal i amb multitud d'aromes que s'interrelaciona dins els mateixos ceps;
- i, finalment una climatologia temperada durant un llarg període vegetatiu necessari per a la maduració polifenòlica del raïm; és a dir una maduració equilibrada de les diferents parts de la baia que posteriorment intervindran en l'elaboració del vi.

És sobre aquest darrer factor del qual us parlaré a continuació i sempre des del vessant propi de la viticultura i l'elaboració de vi, segons l'experiència de Casa Auvinyà.

En aquella trobada teníem clares algunes generalitats climatològiques pròpies de la nostra

formació tècnica, com ara que estem sotmesos a unes grans oscil·lacions climàtiques de geleres i sequeres (degudes a les variacions mateixes de l'òrbita terrestre i a les variacions de l'eix de rotació de la Terra) que es van succeir al llarg de la història i de les quals segur que, atesa la escala geològica del temps, no som gaire conscients quan avui parlem de canvi climàtic.

També era clar que estem deixant enrere les darreres glaciacions, dels darrers 10.000 i 110.000 anys, i que les plantes (i també els animals) amb el temps es van adaptant als nous canvis climatològics desplaçant-se geogràficament.

Així, durant les darreres glaciacions, a mesura que el fred i el gel anava cobrint el centre d'Europa, les espècies vegetals més septentrionals van desplaçar-se poc a poc cap a l'hemisferi sud, saltant els Alps i els Pirineus, fins a l'estret de Gibraltar.

Posteriorment, amb la retirada dels freds i els gels, les espècies estan retornant cap a l'hemisferi nord i les temperatures van en augment gradual, i pel mateix efecte la desertització també va guanyant terreny.

Un exemple clar d'aquesta darrera migració de les espècies vegetals és l'abet (Abies sp), espècie septentrional del centre d'Europa que va arribar fins al sud de la península Ibèrica i que en retirar-se els freds es va quedar aïllat en les cotes altes i ombrívoles de Sierra Nevada i dels Pirineus, on es va adaptar amb petits canvis morfològics.

Finalment també era clar que la petjada de l'evolució industrial, econòmica i social de l'home d'aquest i el darrer segle coincideix com a catalitzador del canvi climàtic, i l'efecte hivernacle pels gasos contaminants hi està ben present.

Quant al cultiu de la vinya, si des de l'any 903 a la zona d'Encorcers d'Andorra la Vella, l'any 1207 a Auvinyà i fins al 1800 se'n troben referències històriques de l'existència a Andorra, tant per a la producció de vi com per a la seva comercialització (recordem que a final del 1800 arriba la fil·loxera, que arrasa totes les vinyes d'Europa), amb el petit augment gradual de les temperatures des de llavors fins ara, era fàcil de pronosticar que una varietat seleccionada per les nostres condicions climatològiques més limitants podia completar el seu cicle vegetatiu i arribar a una maduració completa.

Aquest precisament va ser l'objecte de l'estudi que vam realitzar el 2005, amb l'ajuda del ministeri d'Agricultura d'Andorra: *Pla de recerca per a la implantació de varietats de vinya amb capacitat d'adaptació al medi natural i climàtic, i posterior elaboració de vins blancs i negres, de qualitat, a la propietat agrària Casa Auvinyà a Sant Julià de Lòria, Andorra.*

La recerca va consistir a escollir les varietats *no típiques* d'altitud (segons el principi històric de l'adaptabilitat de les espècies) i els peus més idonis, d'acord amb els resultats obtinguts de l'anàlisi del sòl i dels resultats climatològics.

També es va determinar la densitat i el marc de plantació més apropiats per regular l'exposició solar de la planta i per tant la posterior maduració del fruit. D'altra banda, es va experimentar amb diferents sistemes de conducció dels ceps, per allargar al màxim el període d'exposició del raïm en la planta i aconseguir l'equilibri organolèptic del gra. Finalment, es van analitzar les diferents pràctiques culturals per fer de la climatologia una aliada: poda d'hivern, poda en verd, laboreig, fertilització, reg, control de plagues i verema.

De l'anàlisi de la limitació i de la qualitat del medi (vegeu-ne resultats resumits en la taula

adjunta: índex hidrotèrmic, P; producte heliotèrmic, PH; integral tèrmica eficaç, ITE; possibilitat heliotèrmica, IH; verema de Davitaja, ID; i valor bioclimàtic, IB) durant un període de cinc anys, la principal conclusió que se'n va extreure era que la pràctica de la viticultura a Casa Auvinyà, des del punt de vista d'anàlisi del medi natural, podia proporcionar un producte final de bona qualitat organolèptica.

| índex | Resultat | Valoració |
|---|----------|------------|
| P | 4577,10 | Favorable |
| PH | 2,57 | Acceptable |
| ITE | 1169,52 | Favorable |
| IH | 1674,25 | Favorable |
| ID | 0,22 | Favorable |
| IB | 3,27 | Acceptable |
| Pluvm (Pluvi mitja del Pv; mm) | 280,41 | Favorable |
| Drg (Risc real de gelada en Pv;dies) | 2,40 | Favorable |
| Drgp (Risc provable de gelada en Pv;dies) | 35,00 | Acceptable |
| H (Hores insolació) | 2200 | Acceptable |
| Pv (Període vegetatiu; dies) | 183 | Acceptable |
| Cero vegetatiu (°C) | 10 | |
| Tming (T min de gelada;°C) | 7 | |
| Tmg (Tmitja de gelada;°C) | 0 | |

Font : Celler Casa Auvinyà 2005

Però des del punt de vista de la viabilitat econòmica, calia ser conscients que a causa de les dificultats del laboreig totalment manual en costers de fort pendent, la necessitat de racionalitzar les pràctiques culturals i la verema amb altres cultius de la finca, la manca de concentració parcel·lària, etc., tots aquests factors conduïen a uns costos de producció elevats.

Així doncs, perquè la vinya pogués ser un cultiu sostenible i competitiu, l'única via possible consistia en l'obtenció de vins d'una qualitat diferenciada, capaços de crear marca i de crear el seu propi mercat.

Això implicava recerca i investigació, en primer lloc per trobar aquell indret on implantar la vinya amb un microclima més adequat a les exigències varietals, i en segon lloc per ajustar i millorar les tècniques enològiques pel nostre tipus de raïm, a fi d'extraure'n les millors virtuts organolèptiques i traslladar-les al vi.

Actualment, deu anys després de la concepció d'aquest projecte i amb l'experiència que aporten els treballs realitzats en dos hectàrees de vinya implantada en costers amb una producció mitjana de 3.000 kg de raïm l'any, podem afirmar que la climatologia s'està convertint en un punt fort en la viticultura de Casa Auvinyà.

Des de l'any 2005 (moment de l'elaboració del pla de recerca) fins a l'actualitat, valors com la integral tèrmica eficaç (ITE) s'han incrementat al voltant del 2,5% (ara està a 1.200 °C). Aquest fet reafirma amb més autoritat que les petites oscil·lacions climàtiques recents afavoreixen el creixement de la vinya en zones d'altitud.

Podem explicar que si en els primers anys del projecte el moment de fer la verema es donava a final d'octubre i primers de novembre, amb un elevat risc de gelada per a l'època (cas del

2010, quan no es va assolir la qualitat de raïm desitjada i per tant se'n va desestimar la comercialització), a partir del 2010 la verema cada vegada s'ha anat avançant uns dies. L'any passat les varietats més primerenques de vi blanc es van veremar durant la primera quinzena d'octubre, fet que coincideix amb l'augment de la ITE, com he exposat anteriorment.

El microclima de les parcel·les seleccionades permet que la vinya es formi en ambients temperats i alhora més frescos que en altres regions vinícoles a bastament conegudes. Tenim l'afegit que la maduració final del raïm durant el setembre i l'octubre agraeix les nits fresques i els dies de calor suau, sense variacions extremes ni brusques, que fan madurar lentament el raïm fins a la data de verema.

El vins són més aromàtics i més equilibrats, amb graus alcohòlics similars a les tradicionals zones vinícoles mediterrànies, però gràcies a lenta velocitat de maduració el seu pas per boca no dóna sensació alcohòlica.

En els vins negres, aquesta maduració lenta i progressiva permet l'extracció total dels compostos fenòlics i afavoreix l'expressió de les aromes varietals, qualitat que destaca en aquest tipus de vi.

Les condicions climàtiques són en part responsables de la finor i l'elegància dels vins de Casa Auvinyà, vins més originals, vius i elegants que es desmarquen dels clixés tradicionals d'elaboració.

Gràcies per la vostra atenció.

Esteve Tor i Armengol,
enginyer de munts, Celler Casa Auvinyà
casaauvinya@casaauvinya.com