

CANVI CLIMÀTIC I L'UNIVERS DELS VINS EFERVESCENTS

Jaume Gramona

Gramona, SA

Els vins efervescents són els vins més sensibles al canvi climàtic, d'aquí la preocupació creixent de les zones productores més importants del món com són el Penedès i la Xampanya.

Darwin deia «o ens adaptem o morim», i és clar que el bressol dels vins escumosos ha de seguir essent Sant Sadurní d'Anoia.

Però això no es fa sense esforç ni sacrificis, hem d'implicar-nos des del primer fins a l'últim a ser sostenibles a la vinya (ecològics-biodinàmics) i també als cellers.

També cal implicació en el terreny energètic i minimitzar la petjada de carboni i la petjada hídrica.

Caldria dur a terme tot un seguit d'accions, com, per exemple, les que s'indiquen a continuació:

— Potenciar varietats històriques adaptades al nostre Penedès (fins a 800 metres d'altitud potencial).

— Recuperar sistemes de poda en vas, selecció en massa de vinyes històriques per empeltar a la vinya, sabent el que plantem i on ho plantem, recuperar professions oblidades com reempeltar i millorar la poda dels nostres ceps.

— Treballar la terra adequadament i donar vida microbiològica als nostres sòls.

— Aconseguir un equilibri entre el món vegetal, el regne animal i el mineral (terrer) amb la implicació de l'home (vicultor), que és qui ho hauria de gestionar.

— Estructurar la terra amb un bon compostatge, introduint el compost vegetal a l'animal.

D'altra banda, no és suficient avançar la data de verema quinze dies a la Xampanya els darrers anys, o al Penedès vint-i-un dies en els últims quaranta anys.

La introducció de varietats resistents, com ara la voltis a la Xampanya, és una trista solució.

Jaume Gramona

La darrera reglamentació a la regió de la Xampanya és passar de 7.000 ceps/ha a 5.000 ceps/ha.

Crec que tots sabem el que s'hauria de fer, a part de queixar-nos, falta voluntat de fer-ho, pensar més en les nostres plantes, parcel·les i no tant en la nostra comoditat.

Això sí, tot té un preu!