

ESTUDI DE LES VINYES VELLES A ESPELT VITICULTORS, DO EMPORDÀ

Anna Espelt
Espelt Viticultors

1. INTRODUCCIÓ

L'estudi de les vinyes velles s'emmarca en el projecte global del celler, en el qual la feina del dia és indissociable del projecte de la recerca del terrer empordanès, la viticultura conscient i la simbiosi entre l'agricultura i la natura. A les vinyes velles, i posant-nos en el lloc dels que les van plantar, hem après moltíssim tant de viticultura com de la influència dels elements del terrer i de l'entorn natural i social. Tots aquests factors ens ajuden a entendre qui som i també ens donen pistes de cap a on podem anar.

2. VINYA VELLA

Considerem vinyes velles les que tenen més de seixanta anys, tot i que el gros de les que hem estudiat actualment tenen més de vuitanta-cinc anys. La majoria de les vinyes velles amb les quals hem treballat són a Rabós d'Empordà, però també hem treballat amb vinyes de Vilamaniscla, Llançà, el Port de la Selva, Peralada i Vilajuïga.

Les vinyes velles estàndard de la zona de Rabós són bàsicament de carinyena amb algunes altres varietats barrejades en petits percentatges, sobretot lledoner roig. Per altra banda, trobem vinyes amb dominància de blancs i rojos, en aquests casos les varietats principals són el lledoner blanc i roig, la carinyena blanca i el macabeu. En aquests casos també hi ha barrejades altres varietats. El portaempelt és Rupestris de Lot.

Anna Espelt

3. PRIMERS PASSOS: CARACTERITZACIÓ DEL POTENCIAL AGRÍCOLA I ENOLÒGIC

3.1. Caracterització dels vins de totes les parcel·les

Elaboració de trenta-dos vins de carinyena, separant cada parcel·la i/o subparcel·la per tal de veure'n el potencial enològic, tot fent servir el mateix protocol d'elaboració.

3.2. Estudi del potencial vitícola

Es van estudiar els dos primers elements del terrer (sòl i microclima) per a correlacionar-los amb els vins que en sortien.

3.3. Estudi dels ceps

Es va establir si el potencial vitícola era superior a l'estat actual de la vinya per a, si no era el cas, poder-lo millorar.

4. SEGONA ETAPA

4.1. Enologia i vins

Adaptació dels protocols d'elaboració de les diferents varietats. Creació de vins propis de les vinyes velles monovarietals de carinyena (Coma Bruna) i lledoner roig (Quinze Roures i Lledoner Roig). Selecció en massa de lledoner roig.

4.2. Metodologia de graduació de les vinyes

Es posa en marxa un mètode per tal de graduar les vinyes. Ens permet de separar les qualitats a la verema així com comparar-ne el potencial amb la realitat i fer millores en la gestió en el cas necessari.

5. ACTUALITAT

5.1. Mapatge varietal

S'elaboren mapes de la varietat de cada cep de bona part de les vinyes velles que gestionem. Per a fer-ho, s'utilitza l'observació, llibres d'ampelografia i anàlisi genètica (gràcies a l'Institut Català de la Vinya i el Vi, INCAVI).

5.2. Biblioteca de varietats

Es fa selecció de les varietats rares i selecció en massa de les més abundants i es reempelten en una vinya de quinze anys a Vilajuïga per tal de conservar la biodiversitat cultivada.

5.3. Reproducció de vinyes velles

Es fa una selecció en massa d'una vinya vella del Port de la Selva i es reempelta a Vilajuïga en les mateixes proporcions varietals per a reproduir el perfil del vi que en surt.

Es fa el mateix d'una vinya de Vall-llobrega, en aquest cas tota de malvasia de l'Empordà.

5.4. Classificació de les parcel·les segons qualitat

Es fa una selecció per parcel·la i en alguns casos de subparcel·la per qualitats seguint el mètode de la Borgonya, i s'elaboren vins de parcel·la de cadascuna de les principals parcel·les (els vins Coma Bruna i Pardells).

5.5. Elaboració de monovarietals de varietats mapades

Per tal de veure l'evolució de les varietats amb més potencial de guarda, s'elabora un vi monovarietal de carinyena blanca (La Vella).

5.6. Plans de treball de millora de les vinyes velles

- Botó: es treballa amb trapes de feromones per a la captura massiva.
- Pas a agricultura ecològica i millora de l'estructura, la fertilitat i la microbiologia dels sòls.
- Manteniment i millora dels capficats.