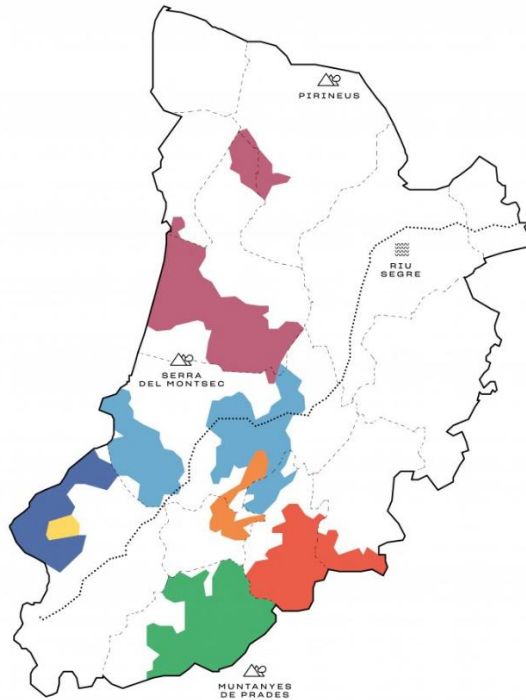


DO COSTERS DEL SEGRE

## L'emergent DO Costers del Segre, a la recerca de més identitat

S'estudia erigir la varietat de raïm trobat en referència d'una DO que destaca per la seva diversitat i que comercialitza 7 milions d'ampolles



Diversitat (amb vinyes situades entre els 200 metres i els 1.100 metres d'altura sobre el nivell del mar), continentalitat (clima continental sec), insolació mitjana anual de 2.800 hores de sol (amb hiverns freds i estius calorosos), innovació, clara aposta pel conreu ecològic, frescor i bones acideses, elevat preu mig per ampolla (el segon millor de Catalunya després de la DOQ Priorat), una superfície de 3.977 hectàrees de vinya (de les quals 2.000 són de Raimat), 521 viticultors, 2.502 parcel·les, aposta per la varietat identitària trobat, 4 cellers elaboradors i 37 envasadors repartits en 60 municipis situats en 10 comarques i emmarcats en 7 paisatges (3 de muntanya). **Es tracta, òbviament, de l'emergent DO Costers del Segre, que està buscant més identitat. La producció de setembre del 2017 a octubre d'aquest any s'ha situat en 7.034.244 ampolles, 61.791 ampolles més que en el mateix període anterior.**

Els 7 paisatges són **Artesa de Segre amb els anomenats 'vins de boira'; Urgell, la zona 'd'història i tradició'; Garrigues, 'la regió del vi i l'oli, Pallars 'el vi del Pirineu, Raimat amb els seus 'vins amb nom propi', Segrià 'l'essència de Lleida' i Valls del Riu Corb 'els vins tocats per la marinada'**. Totes elles tenen les seves característiques específiques, que permeten la convivència de gran diversitat de vins dins de la mateixa regió. Les subzones d'Artesa i del Pallars són les més septentrionals, amb les vinyes de major altura i influència pirenaica. Raimat, a l'extrem oriental, té un relleu suau i clima continental. La subzona del Segrià és característica de terres de secà. Les Garrigues i les Valls del Riu Corb són terres àrides. Costers del Segre és el territori espanyol amb més compromís amb la sostenibilitat: el 80% de la producció de la regió forma part d'un programa pioner a Espanya que vetlla per les bones pràctiques mediambientals "conscient de la importància en l'aprofitament dels recursos naturals, l'ús del cultiu sostenible de la vinya, el tractament de residus i la reutilització de materials", segons el Consell Regulador.



Tota aquesta riquesa i potencialitats han estat mostrats recentment en un primer *press trip* 7 Vins, 7 Paisatges de Lleida' organitzat per Como Pomona, en el qual hi han participat set cellers coincidint amb la Festa del Vi de Lleida. En aquest intens i atapeït viatge promogut per Rafa Gimena s'ha visitat **Castell del Remei (zona Urgell), Costers del Sió (zona Artesa de Segre), Lagravera (zona Segrià), L'Olivera (zona Vall del Riu Corb), Mas Blanch i Jové (zona Garrigues), Raimat (zona Raimat) i Vila Corona (zona Pallars Jussà)**. També s'han descobert vins de petits però interessants productors com ara **Mas Garcia Muret (Limiana), Miquel Roca (Sant Cristòfol de la Vall, però fora de la DO Costers del Segre), Terrer de Pallars de Núria Bigorra i Jordi Ruiz (Figuerola d'Orcau), El Vinyer (Trepmp), Sauvella (Orcau), Analec (Nalec), Purgatori (Juneda), Clos Pons (L'Albagés), Boldú (Verdú) o, entre molts d'altres, Matallonga (Fulleda)** amb el seu sorprenent macabeu de vinyes velles Escorça. Segons Rafa Gimena, de Comopomona, la iniciativa tenia per objectiu "promocionar la qualitat dels vins de Lleida i les personalitats diverses que atorguen els múltiples i singulars terroirs que empara la denominació".

La Denominació d'Origen Costers del Segre viu una especial efervescència. Xavier Farré, President de la DO Costers del Segre i director tècnic de viticultura del Grup Codorniu Raventós, afirma que **"la DO Costers del Segre està passant pel seu millor moment, i el fet que un vi de la mateixa hagi estat guardonat com el millor vi de Catalunya 2018 n'és el millor exemple"**. Afegeix que "som pioners en la implantació d'un programa de sostenibilitat propi, que vetlla per les bones pràctiques mediambientals, que té un reflex en la qualitat dels vins i és una garantia de qualitat addicional pel consumidor. El 80% de la producció de la regió forma part d'aquest programa pioner a Espanya, conscient de la importància en l'aprofitament dels recursos naturals i l'ús del cultiu sostenible de la vinya." També apunta que, a més, el 40% dels cellers de la DO Costers del Segre comercialitzen vins amb certificació ecològica CCPAE, una dada molt important que és un clar reflex del gran treball que s'està fent i el respecte per la terra." Xavier Farré, d'altra banda, destaca la clara vocació exportadora de la DO Costers del Segre. De fet, en la darrera campanya les exportacions han crescut més del 9% en volum, estant presents en 55 països de tot el món. El president de la DO puntualitza que "ara els nostres esforços van dirigits a comunicar tant al prescriptor com al consumidor final aquesta excel·lent qualitat dels vins de la DO Costers del Segre". Per aquest motiu, s'estan duent a terme accions de comunicació per tot el territori català. La propera cita serà a el *showroom* de la DO Costers del Segre a Barcelona, el proper 12 de novembre, on es concentraran els experts del món del vi i on es podran tastar els vins més representatius de la DO, de la mà dels seus elaboradors.



La sala de bótes de Castell del Remei

### "Mai millor com ara"

Tomás Cusiné (Tomás Cusiné, Castell del Remei i Cérvoles), que **no descarta presentar candidatura per a rellevar el mes de maig de l'any que ve a Xavier Farré a la presidència del Consell Regulador de la DO Costers del Segre**, veu que aquesta denominació no ha estat "mai millor com ara", tot i que espera un futur encara millor. Afegeix que **"és un bon moment i s'estan fent les coses bé"**. També **considera que hi ha molt de potencial per a continuar creixent**. Un dels vins dels seus cellers, el Cérvoles Blanc 2016, va aconseguir el Gran Vinari d'Or, el màxim guardó dels Premis Vinari 2018.



El guanyador del Gran Vinari d'Or 2018, el Cérvoles Blanc 2016

Sergi Garcia, **director general de Lagravera, diu que "a la DO Costers de Segre "no sabem vendre'ns com a d'altres llocs"**. Des de Lagravera reivindiquen "qualitat, història i patrimoni" tot recuperant varietats ancestrals d'una singular vinya centenària i seguint els preceptes de les agricultures ecològica (CCPAE) biodinàmica (Demeter), l'elaboració en gerres ceràmiques i la no addició de SO2. Lagravera va rebre el Premi Nissan al Millor Projecte Ecològic dels Premis Vinari2018. Els germans Joan i Josep Maria Porcioles, copropietaris del celler Costers del Sió, destaquen l'aposta decidida de la DO per l'agricultura ecològica com a un fet "molt positiu" que els està "diferenciant". També manifesten que "s'estan intentant fer les coses el millor possible, apostant per la qualitat i per un preu elevat".

Sara Jové, de Mas Blanch i Jové, destaca l'efervescència que està vivint la DO i el fet que **"han vingut en els últims anys projectes molt importants"**. Sara Jové també creu que l'aposta generalitzada per l'agricultura ecològica és una línia molt destacada que "ha de seguir". Enric Vila Corona, propietari i enòleg del celler Vila Corona, considera que **la Denominació "està en expansió", tot i que "amb massa permissivitat"**. Opina que hi ha tres àrees diferenciades i no pas set, i que "la vintena de varietats de raïm autoritzades no permeten identificar un vi". També és del parer que cal veure primer com s'adapta a cada zona el trobat abans de generalitzar-ne la seva plantació, i que **es fa difícil buscar una imatge "unitària" per a una DO tan diversa**.



Sara Jové del celler Mas Blanch i Jové



Enric Vila Corona, propietari del celler Vila Corona

Un dels cellers més singulars de la DO Costers del Segre és L'Olivera, tant pel seu caràcter innovador com, sobretot, per la seva missió social. El seu director i gerent, **Carles de Ahumada Batlle**, creu que **la DO està "en un moment molt interessant"**. Destaca tant la diversitat com la innovació, i veu que s'estan fent importants passos per a créixer "en qualitat i rigor", i que s'estan fent esforços comunicatius i, sobretot, per destacar el territori. També **Miriam Chivite**, enòloga del celler **Mas Garcia Muret**, destaca "la varietat de vins a causa dels microclimes específics de les diferents subzones". Miriam Chivite també creu que la DO Costers del Segre està "pujant d'escala" pel que fa a posicionament, i remarca la "important tasca" de promoció que s'està realitzant des del Consell Regulador, "tot i que encara s'està lluny de denominacions com la del Montsant". A l'enòloga de Mas Garcia Muret i a d'altres membres de la DO, però, **no els ha acabat de fer el pes la nova imatge de la Denominació**, que "pretén posar en valor la riquesa de la diversitat d'un territori en el qual conviuen vins de set terrers o paisatges diferents". **Amb l'objectiu de reforçar la riquesa de les subzones, el nou logotip, dissenyat per l'estudi 131.gd, converteix la lletra T en un número 7, de manera que s'hi llegeix: 'COSTERS DEL SEGRE. Denominació d'Origen'.**

#costers del segre