

Raïms a Catalunya

Kildo Carreté

Els ceps són aquestes plantes recargolades i llenyoses, que arrengrerades es un pacífic ordre de batalla ocupen marges, turons i planes de Catalunya. Es troben en l'origen de tots els bons vins catalans. El protagonista d'avui, el cep, en botànica s'identifica com a *vitis vinifera*, doncs és l'única adequada per al consum humà. La domesticació del cep i el seu conreu per l'home, la plantació de vinyes, es troba a l'origen de la copa de vi que tenim als nostres llavis. Al decurs de molts segles, els nostres pagesos s'han anat esforçant en millorar la qualitat dels vins catalans. Temperatura, humitats, sòl, empelts i també d'altres factors disponibles a l'abast dels nostres enòlegs estan aconseguint unes qualitats i sabors inimaginables anys enrera. Aquest breu treball vol fer un petit pas endavant per divulgar els raïms a Catalunya.

Per obtenir un vi de qualitat, és necessari tenir en compte tres factors: la climatologia, el tipus de raïm i el treball de l'home. L'home és, al capdavant, el que aconseguirà amb el seu afany i la tècnica, amb l'estudi del terreny, l'abonament i la poda adequada, amb el tractament fitosanitari i l'aplicació d'una tecnologia enològica, que la vinya ens doni el millor fruit i que aquest es converteixi en el millor vi.

Un vi que podrem gaudir en taules d'arreu del món i del qual us donem les característiques pel que fa a les varietats de raïm catalanes més freqüents, acollides de manera general a les DO del nostre país.

Cabernet franc. Cep de raïm negre d'origen bordelès, semblant a la varietat clàssica Cabernet Sauvignon, però aquest dóna vins suaus.

Cabernet-Sauvignon. Cep de raïm negre, originari del Médoc francès, a la zona de Bordeus: en l'actualitat és present a tots els continents. És una de les varietats negres per excel·lència. Produeix vins de molt color i tàncics, ideals per a llargs envelliments. És un dels cepatges nobles internacionals.



Varietat Cabernet-Sauvignon.

Carinyena. Cep de raïm negre, molt abundant al sud de França i a la regió aragonesa. Produeix vins amb cos i molt equilibrats, i es complementa molt bé amb la garnatxa.

Chardonnay. Cep de raïm blanc, procedeix de la regió francesa de la Borgonya. És un raïm de gran qualitat que fins i tot pot conservar-se durant molts anys segons la vinya d'origen. És un dels cepatges nobles internacionals.

Garnatxa blanc. Cep de raïm blanc, produeix vins de cos i graduació alta. És més abundant a Tarragona, Alella, Costers del Segre i Terra Alta.

Garnatxa negra. És un cep de gran rendiment i produeix vins de cos i forts. Molt arrelat a les zones de l'Empordà, Costers del Segre, Penedès, Priorat, Tarragona i Terra Alta.

Macabeu. Cep de raïm blanc, és considerat com una de les bases principals en l'elaboració del cava i pràcticament arrelat a tot Catalunya. Fora del nostre país se'l coneix com a Viura.

Merlot. Cep de raïm negre, originari de Bordeus i del sud-oest francès. Produeix vins amb cos, molt aromàtics i fins, encara que una mica flexibles. Evoluciona més ràpid que el Cabernet i és el raïm més conegut, després d'aquest, en tot el món.

Monastrell. Cep de raïm negre, produeix vins de color intens i alta graduació. Arrelat a tot

Catalunya, és més freqüent a les zones de Costers del Segre i Penedès.

Parellada. Varietat de raïm blanc, molt productiu i de bona qualitat, és un dels components bàsics per a l'elaboració del cava. Pràcticament està arrelada a tot Catalunya. Produeix vins molt fins i aromàtics.

Riesling. Cep de raïm blanc, és la varietat més antiga de la regió de l'Alsàcia i la conca del Rin. Produeix vins blancs de gran qualitat, fruitosos, fins i aromàtics.

Samso. Cep de raïm negre, va ser considerat una de les varietats catalanes per excel·lència, avui dia en període d'extinció.

Sauvignon blanc. Cep de raïm blanc, d'origen francès, és molt arrelat a la zona de Bordeus. Produeix vins de qualitat, molt aromàtics i amb el cupatge amb d'altres dona bons resultats per a vins de criança.

Subirat parent. Cep de raïm blanc, va ser

considerat una de les varietats principals del Penedès. Avui dia està en procés d'extinció. Fora de Catalunya se'l coneix amb el nom de Malvasia Riojana.

Sumoll. Cep de raïm negre, és cultivat en la zona d'Artés i la conca de Barberà, tot i que no està contemplada en el seu reglament.

Trepat. Cep de raïm negre, és present en quasi totes les denominacions catalanes; produeix vins de color intens, una mica tàncics i amb cos; avui dia, té poca producció.

Ull de llebre. Cep de raïm negre, és considerat la varietat reina a tot el territori nacional. Produeix vins molt fins i aromàtics. Fora de Catalunya se'l coneix com a Tempranillo, Cencible, Tinta del País, etc.

Xarel·lo. Cep de raïm blanc que forma, juntament amb el Macabeu i el Parellada, la clàssica trilogia del cava. Produeix vins molt aromàtics i equilibrats. A la DO Alella se la coneix com la Pansa Blanca.



Vins de Catalunya.