

El vi al Bages.

A la recerca del prestigi

Jaume Pont

És en el món del vi on, al Bages, és més clar que es disposa d'un producte autòcton clarament diferenciat i amb camí propi. Quan l'any 1995 naixia la D.O. Pla de Bages els vins de la comarca ja tenien qui els vetllava oficialment. Amb el reconeixement administratiu es feia un gran pas endavant per posar els vins bagencs a l'alçada del que requereix un mercat cada vegada més partidari del vi de paladar i de preu. Enrera quedava l'eterna cançó de la fil.loxera; al davant s'albirava el futur més prometedor.

Jaume Pont, secretari de la denominació d'origen Pla de Bages, creu que el Bages pot esdevenir ben aviat nom de referència en el món del vi: "d'aquí uns anys podrem donar alguna sorpresa i veure néixer alguna estrella".



Presentació del cartell de promoció de la D.O. Pla de Bages. Valentí Roqueta, president del Consell Regulador, i Domingo Valiente, Director General de l'INCAVI.

Els elaboradors de la D.O. han invertit molts diners per preparar les seves instal·lacions, uns complexos que vénen marcats per les exigències de qualitat que les denominacions s'autoatorguen. El disseny de les ampolles i de les etiquetes és a l'alçada del millor que hi ha al mercat i la gent de la comarca, paradoxalment,

creu en el producte. Tot sembla indicar que el camí emprès és el bo, sempre que es faci amb cura i sense presses. Cada elaborador treballa en el seu producte propi, però tots fan el vi del Bages que ha de donar prestigi a la comarca, cal tenir-ho també ben clar.

La vinya al Bages ha canviat molt al llarg de l'últim segle. Ha passat de



La verema al Pla de Bages.
Collita de raïm a Artés.

tenir més de 20.000 ha. a finals del segle passat (l'any 1890) a 500 ha. actualment. Les causes han estat diverses, però caldria culpar a la fil·loxera de final del segle passat i el creixement industrial de la primera part d'aquest segle. De totes maneres, sí que hi ha un fet important que cal destacar i és que aquests darrers anys han estat molt importants per arribar a

un gran nivell de qualitat i de reconeixement dels nostres vins a tot l'estat.

L'any 1995 va ser concedida la D.O. Pla de Bages. Això va ser el premi a la lluita dels nostres elaboradors durant deu anys. Actualment els vins de la nostra comarca passen per un bon moment, ja que les últimes collites han estat molt bones i hem arribat a la de 1998 amb una qualifica-

ció inicial d'excel·lent, tant pel que fa als vins blancs i rosats com per als vins negres.

Aprofito aquestes línies per agrair, en nom del Consell Regulador, a la gent de la comarca que ha cregut en els nostres vins i ha animat els cellers a millorar constantment la qualitat, fins al punt que s'han aconseguit alguns llocs importants en el ranking dels millors vins d'Espanya. Això no vol dir que tinguem els millors vins del món, però sí que estem millorant a bon ritme i d'aquí uns anys podrem donar alguna sorpresa i veure néixer alguna estrella.

La comarca del Bages, a causa del seu clima continental de muntanya mitjana, és zona de vins negres; és més, tenim un microclima molt semblant al de Burdeus i, quan tastes els vins negres de cabernet sauvignon i merlot, es nota clarament la màxima expressió de la varietat, cosa que no passa a zones més càlides.

Es fan proves experimentals amb varietats diverses, sobretot negres, per mirar com s'adapten al nostre microclima i poder-les incorporar en un futur. Encara que les varietats negres s'adapten molt bé i són les més extenses, tenim una senyera que ens obre portes: el picapoll. Aquesta és una varietat blanca autòctona de la comarca del Bages i que està pràcticament extingida arreu del món. El picapoll dona uns vins aromàtics, sedosos i densos. Uns vins molt correctes que fins i tot, quan la collita és bona, poden millorar a l'ampolla durant 2-3 anys. La genètica d'aquesta varietat és objecte d'estudi actualment per part dels tècnics de l'INCAVI dins el projecte de clonació de tres anys de durada. Aquest projecte té com a objectiu final la millora de la "raça" per arribar a nivells superiors de qualitat.

En el marc de tot això, des del Consell Regulador, s'impulsa la idea d'identificar la comarca del Bages amb el picapoll i amb les barraques de vinya, tan tradicionals a la zona i que malauradament estan en un clar procés de deteriorament. Fa dos anys es va fer el primer concurs de barraques de vinya amb un important ressò. Aquest concurs va derivar també en una exposició fotogràfica a la Torre Lluvià.

Enguany es fa el segon concurs de recuperació de barraques de vinya, una iniciativa que assegura per al futur la pervivència d'aquest entranyable patrimoni cultural.

Per acabar remarquem els quatre vins de la comarca que estan en un gran nivell i que donen aquesta bona imatge del Bages a l'exterior: el Picapoll jove, el Picapoll amb criança, els rosats de Cabernet Sauvignon i de Merlot; dins els negres, els Cabernet Sauvignon de criança acompanyats de l'Ull de Llebre i el Merlot.

Cal recordar que dins la comarca s'elaboren caves de gran qualitat i de dos estils ben diferenciats: els caves joves, lleugers i afruitats, pensats per a l'aperitiu i primers plats, i els caves de criança (a l'ampolla), amb més intensitat gustativa i pensats per acompanyar segons plats.

Jaume Pont

Secretari de la D. O. Pla de Bages



Beure amb porró, un costum tradicional que ha anat caient en desús.

Andreu

PASTISSERIA - BOMBONERIA



*Especialitat "Pedres de la Cova"
Per Tots Sants, "Panelllets"*

.....

Galeries Manresa Centre - Passeig de Pere III, 49 - 08240 MANRESA - Tel. 93 874 31 54