

Present i futur de la vinya al Baix Vallès: visió empresarial de Parxet, SA

Francesc Rius Pascual

Enginyer agrònom i director tècnic de viticultura de Parxet, SA

Els vins laietans tenen una llarga història i una important significació dins la viticultura catalana: coneguts i estimats en l'època romana, a l'edat mitjana eren els preferits a la seu barcelonina. A l'època colonial van tenir gran importància en l'exportació a ultramar i avui en dia es coneixen com a vins tècnicament ben elaborats.

Tot un seguit de pobles formen la Denominació d'Origen Alella (DO Alella) i part de la Denominació d'Origen Cava (DO Cava): d'Argentona a Montgat per la comarca del Maresme i, separats per la serralada de Marina, ja en el Vallès Oriental, de Sant Fost de



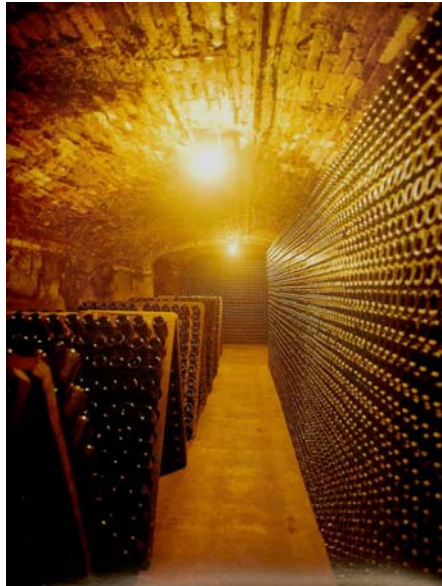
Municipis de la Denominació d'Origen Alella.

Campsentelles a la Roca del Vallès. Tot plegat agrupa divuit municipis i ocupa una superfície conreada d'unes cinc-centes hectàrees.

La trajectòria empresarial de Parxet es remunta al 1920, quan la família Suñol inicia l'elaboració del cava Parxet a Tiana. L'any 1982, es constitueix la societat Parxet SA i es disposa del celler de Santa Maria de Martorelles on es porten tots els raïms per elaborar el vi *Marqués de Alella* i el vi base per al cava. L'any 1995 es construeix un celler i es planten vinyes a la Ribera del Duero per elaborar un negre de criança amb bota: *Tionio*.

Els proveïdors de raïms són petits productors de la zona que, gràcies al celler de Santa Maria de Martorelles, han conservat la vinya que han rebut de pares i avis. Malgrat això, cada any hi ha menys dedicació al conreu a causa de l'edat avançada dels viticultors.

El fet que les terres no siguin de propietat, decrets d'alcaldia que impossibiliten la replantació de vinyes i la pressió urbanística que pateix la zona, junt amb la baixa remuneració del sector, han provocat una viticultura de quasi impossible successió a l'àmbit familiar. Aquestes precarietats i l'exigència cada vegada més gran de les veremes, han portat Parxet a fer una important reestructuració en el sector primari mitjançant la implantació de noves vinyes.



Caves Parxet a Tiana.



Celler de Santa Maria de Martorelles.



Vinyes a la Ribera del Duero.



Vinyes a la serralada de Marina.



Pagès llaurant la vinya.



Vinyes velles en terres de sauló.

La reconversió de la vinya consisteix, en una primera fase, en la plantació en nous terrenys propers al celler de Santa Maria de Martorelles. Així, es comença arrendant terres i se'n planten, entre els anys 1998 i 2001, una cinquantena d'hectàrees als municipis de Montornès del Vallès, Sant Fost de Campsentelles, Alella, la Roca del Vallès i Santa Maria de Martorelles.

Tots els esforços en l'àrea de viticultura de Parxet van destinats a una millora de la qualitat de la verema, que és la que ens permet respondre a les exigències del mercat.

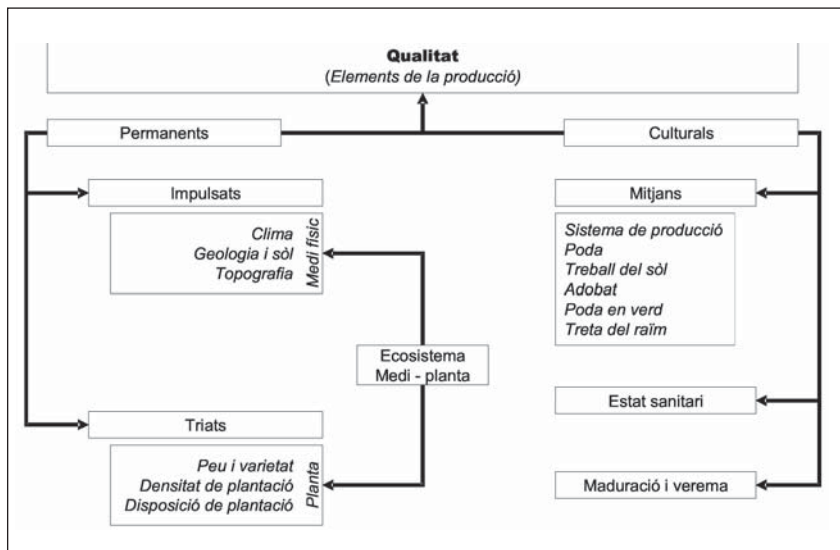
CLIMA

En la DO Alella, el clima és mediterrani, la pluviometria no sobrepassa els 600 mm, les pluges més intenses són a la tardor i la primavera, i la temperatura mitjana és de 15 graus centígrads.

Dins de les particularitats climàtiques, hem de considerar el microclima, que és la modificació de clima per les condicions geogràfiques particulars com l'altitud, la latitud, els pendents del terreny, els fondals, l'exposició de les vinyes, la proximitat a masses d'aigua o forestals, els vents dominants, etc. El microclima dóna variabilitat o matisos en un vi d'una mateixa varietat.

En aquest microclima, la maduració dels vins de la DO Alella s'allarga i els nivells de sucres dels raïm són correctes, encara que en algunes varietats disminueix l'acidesa. Les varietats plantades són de cicle mitjà i llarg com la macabeu, la pansa blanca i la parellada, tot i que les varietats de cicle curt com la pinot noir i la chardonnay, introduïdes a la zona més tard, donen uns resultats excel·lents.

Les varietats de cicle curt i mitjà, cal tenir cura de no plantar-les a les valls properes a la plana vallesana pel risc de gelades tardanes, perquè són varietats que broten més aviat.

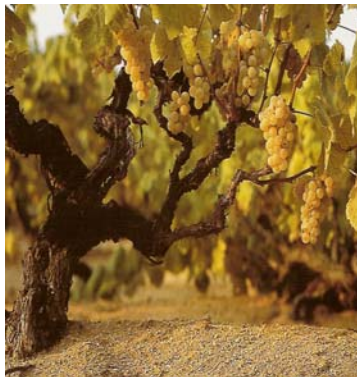
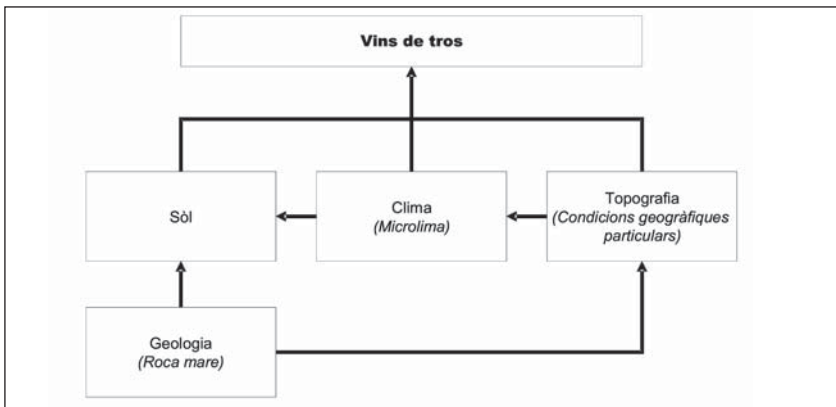


Factors que condicionen la qualitat de la verema.

GEOLOGIA I SÒLS

La zona de producció, als dos vessants de la serralada de Marina, està formada per un gran batòlit de roques granítiques que s'estén des del Besós fins més enllà de la Tordera. Els sòls presenten una textura variable, entre arenosa grollera (sauló) en les carenes i les valls de la zona de mar, i argilosa-arenosa en les valls properes a la plana vallesana.

Els sòls són, en general, pobres en elements nutritius, amb escassa capacitat de retenció d'aigua i amb un pH moderat (entre 4 i 5). El baix nivell de matèria orgànica, la fàcil penetració de les arrels i el bon drenatge del sauló afavoreixen el conreu de la vinya, faciliten la maduració dels fruits i donen finesa al vins. En canvi, a les valls properes a la plana vallesana, l'obtenció de vins fins és més complicada, a causa del sòls més argilosos, que retenen més aigua i nutrients.



Vinyes en terres de sauló.

PEUS I VARIETATS

Antigament, la reproducció de la vinya es feia per multiplicació de sarments, tan sols calia buscar uns terrenys més o menys fèrtils i plantar-hi un sarment. Després de la fil·loxera (1878) es va fer necessari l'ús de portaempelts (ceps americans) resistents a la plaga. Avui, hi ha peus resistents a diferents plagues (fil·loxera, nematodes, etc.) o bé que s'adapten a sòls especials (terres secaneres, terres amb excés de calç, terres compactes, etc.). Cada tipus de peu dóna més o menys vigor a la varietat plantada.

Parxet, en l'àrea de viticultura de la DO Alella i Cava, utilitza les varietats següents:

Chardonnay: és una varietat primerenca de cicle curt, d'origen francès, introduïda fa uns trenta anys a la zona, on s'ha adaptat molt bé i és utilitzada tant per al vi base cava en monovarietal o cupatge, com per a vi tranquil fermentat en bota de roure. És particular la seva aroma afruitada, la finor i l'acidesa.

Pinot noir: també és una varietat de raïm negre vinguda de França i és utilitzada per a la elaboració del cava rosat. Està molt ben adaptada a la zona de la costa on es verema a primers d'agost.

Macabeu: anomenada també *viura* fora de Catalunya, és una varietat de cicle mitjà i productiva, de raïms grossos, que vol terres franques però no massa humides per la seva sensibilitat al podrit. És utilitzada per a la elaboració de cava perquè li dóna un sabor fresc i un equilibri grau-acidesa, amb unes aromes florals relativament intenses.

Parellada: té la sinonímia de *montòneg* o *montònega* segons la zona de Catalunya que es conrea. És una varietat de cicle llarg de grans rendiments i grau moderat. El vi resultant és elegant, afruitat i d'acidesa delicada. És utilitzat en l'elaboració de vi base cava per la seva aportació de nervi i personalitat.

Pansa blanca: és coneguda pel nom de *xarel·lo* a la zona del Penedès i *cartoixà* a la zona de Tarragona. És una varietat autòctona de Catalunya i la més conreada i clàssica a la DO Alella. És una varietat de cicle mitjà, vigorosa, de raïms mitjans de grans rodons, dispersos i pell gruixuda. Dóna un vi saborós, sedós i consistent, molt aromàtic, amb un punt d'acidesa. És utilitzat en l'elaboració de vi base cava, al qual dota de força, vigoria i resistència.



Chardonnay.



Pinot noir.



Macabeu.



Parellada.



Pansa blanca.

DENSITAT DE LA PLANTACIÓ

El marc de plantació és un factor decisiu i permanent durant tota la vida de la vinya perquè, un cop feta, és impossible de rectificar-la. La densitat de plantació (nombre de ceps per Ha) varia segons els mitjans culturals que es volen utilitzar (la maquinària, el tipus de formació de la vinya, etc.), i de l'ecosistema medi-planta. Hem optat per una densitat alta 3.700 ceps per Ha. (2,2 m entre fileres i 1,2m de cep a cep) per obtenir la màxima competència entre plantes i, amb l'ajuda del tipus d'emparat, aconseguir una òptima superfície de fulla exposada al sol. Podem obtenir la relació d'1,4 m² de fulles exposades per kg de raïm, la qual cosa ens possibilita elaborar bons vins.

La disposició de la plantació més adient és la de l'orientació de les fileres de nord a sud i, a ser possible, en terreny pla, que fa homogenia la producció i la maduració dels raïms.

MITJANS CULTURALS

Sistema de conducció

La vinya és un arbust que necessita un suport per enfilarse i, si no, es desenvolupa com una planta arrossegadora (melonera). Sense aquests suports seria impossible el conreu de la vinya. En les vinyes formades en vas, cal una estaca de fusta els primers anys, mentre que la formació emparada es manté durant tota la vida de la vinya. L'emparat fa més fàcil la mecanització de les feines: prepodar, cavar soques tot l'any, treure fulles, veremar, etc. També ajuda a unificar criteris de poda, a fer previsions de verema, a una aplicació òptima dels fitosanitaris, etc.

Poda

Cal buscar un bon equilibri vigor-producció. Una sobreproducció dóna uns vins mancats, i un excés de vigor a la planta provoca esbrima (raïms deformes), retard en la maduració i una forta predisposició a l'atac de fongs.

Adobat

Un adobat ha de ser equilibrat i ha d'intentar restituir les extraccions que la planta ha sofert durant l'any en la formació de sarments, fulles i raïms. La vinya és molt soferta, i el que més extrau és potassa. L'extracció mitjana per any és: 30 kg de N, 10 kg de P₂O₅, 60 kg de

K_2O per hectàrea. Cal fer aquesta aportació amb adobs organominerals per mantenir el medi sòl-planta.

Els sarments de poda es trituren i són una constant aportació de matèria orgànica de 2 tones per hectàrea i una aportació mineral de 5 kg de N, 3 kg de P_2O_5 , 7 kg K_2O per hectàrea.

Treball del sòl

És el conjunt d'operacions de conreu que es fan al sòl per obtenir el desenvolupament satisfactori del cep.

En vinyes joves, cal llaurar i mantenir-les sense herbes durant almenys els cinc primers anys, perquè té prioritat la colonització de les arrels en el sòl.

És molt important que la zona de goteig de la planta, els vint centímetres a banda i banda de la soca del cep, estigui neta.

Quan la vinya ja és adulta i no es vol destruir el perfil del terreny, és convenient fer una llaurada per estovar el sòl (descompactar) sense arrancar herba ni voltar la terra. S'ha de fer en començar l'hivern per donar entrada a l'emmagatzematge d'aigua.

En terres grasses, on els ceps tenen un vigor generós, hi ha la possibilitat de sembrar herba. Al plantar herba (civada, raigràs, festuca, etc.) en les fileres entre ceps, el sistema radicular dels ceps tendeix a fugir de la competència de l'herba i colonitza perfils més baixos, de manera que augmenta la microflora del sòl. En vinyes en pendent, es minimitza l'erosió, es millora el pas de la maquinària i limita el vigor i la producció de la planta fins a un 30%, a la vegada que augmenta el potencial qualitatiu de la verema i proporciona vins més fruitosos, aromàtics, estructurats i amb un potencial polifenòlic més alt, ja que la mida del gra de raïm és més petita.

ESTAT SANITARI

Després de la gran plaga de la fil-loxera de la segona meitat del s. XIX, la protecció fitosanitària s'ha convertit en un aspecte molt important. A més a més de la plaga provocada per aquest insecte, cal vetllar pels atacs per fongs, com ara l'oidium o el mildiu. Avui, els principals riscos que pot patir la vinya són els següents:

Fongs: mildiu, oidium, podrit, llampat, etc.

Paràsits: corc del raïm, trips, àcars, cicadelas, altica, etc.

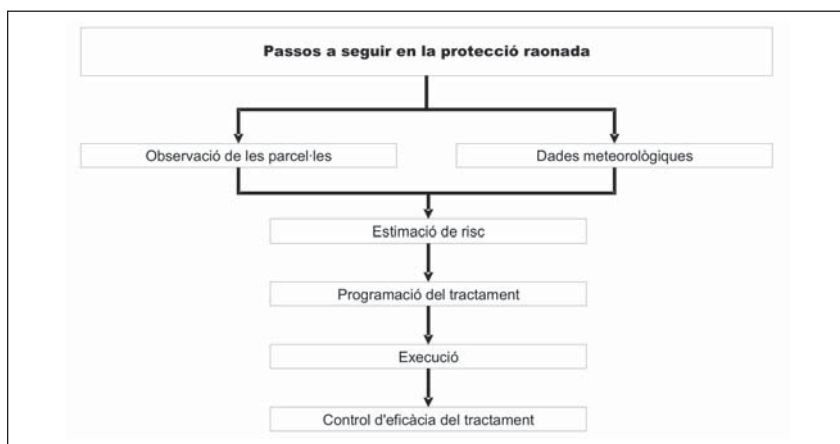
Virus: flabescència, degeneració del cep, enrotllat, etc.

Mamífers: conills, senglars, ocells, etc.

Agents externs: gelades, pedregades, sequera, etc.

La protecció de la vinya mai pot ser sistemàtica. L'aparició de resistències als productes utilitzats és molt probable. La destrucció de fauna útil, el risc de contaminació del medi ambient i l'increment dels costos de producció fan que sigui una pràctica no recomanable.

Cal aplicar una protecció raonada, que exigeix conèixer molt bé l'hàbitat i el cicle biològic de les malalties i els paràsits, així com el perjudici que poden produir en el fruit.



Passos a seguir en la producció raonada.

MADURACIÓ I VEREMA

El verolat és el canvi visible de l'inici de la maduració en què el gra perd el color verd i la composició varia augmentant els sucres i baixant l'àcida. També es donen transformacions fisiològiques internes: ceres de la cutícula, formació de tanins, antocians i polifenols.

La durada del verolat fins a la maduració és d'uns 45 dies. Les pràctiques culturals com la poda, la SFE (superfície de fulla exposada), la treta de fulles a la zona dels raïms i l'aclarida de raïms si la vinya va molt carregada, influeixen en la maduració.

Els controls de maduració cal fer-los seguint un protocol:

- Nombre de grans i zona del raïm representatiu de la parcel·la.
- Estudi sanitari de la parcel·la.

- Analítica d'àcids, sucres i components fenòlics.
- Estudi de polifenols (en negres).
- Cata de grans: llavors, pellofes (tanins, monoterpens).
- Analítica de residus fitosanitaris.

Les varietats conreades i el grau mínim per ser admeses al celler són: el chardonnay, 12º; el pinot noir, 12º; la macabeu, 10º; el parellada, 10º, i la pansa blanca, 11º.

L'entrada de verema sempre depèn de la qualitat de les parcel·les d'una mateixa varietat i de les possibilitats d'entrada del celler. Després d'una escrupolosa tria de raïms o grans no aptes, comença el procés d'elaboració.



Inici del procés d'elaboració al celler de Santa Maria de Martorelles.

Amb tota aquesta explicació, hem volgut demostrar que l'objectiu de Parxet, SA a l'hora de fer noves plantacions ha estat el d'integrar els diferents factors qualitius dins una viticultura competitiva i sostenible.



MARQUÉS DE ALELLA

PARXET

TIONIO

Marques comercials de Parxet, SA.