

# «Procurem vendre el prestigi de l'Empordà com a mite i com a referent turístic i gastronòmic»

## Xavier Albertí, president del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà

El vi de l'Empordà ha fet un salt important en els darrers anys; incorpora joves agricultors i tècniques noves, atrau inversors, apareix en guies de referència, ofereix enoturisme i organitza actes culturals. La Denominació d'Origen Empordà acompanya el sector en aquest viatge engrescador. Al capdavant hi ha Xavier Albertí, que n'és el president des de 2015.

Text i fotos > JOSEP M. DACOSTA

### Què és el Consell Regulador?

El Consell Regulador, nascut el 1975, té reconeixement oficial i la funció de protegir, controlar i difondre els vins de l'Empordà. És un organisme d'adscripció voluntària, tot i que, a la pràctica, la majoria dels cellers empordanesos en formen part. El seu àmbit comprèn una àrea entre l'Alt Empordà i el Baix Empordà, però no tota, sinó la zona més apta i tradicional, a redós dels massissos de l'Albera, el cap de Creus, les Gavarres i el Montgrí.

### Quan i com comença aquesta revolució del vi?

Cal dir que és una revolució tranquil·la i que no té una data de naixement precisa. No hi ha cap fet que marqui un abans i un després, però és cert que, amb el canvi de segle, hi ha una evolució a tot Catalunya, especialment a l'Empordà, en què apareixen cellers nous i gent jove i es renova el discurs. Es tendeix clarament cap a l'embotellament, es diversifica l'oferta i es fa una millora qualitativa important. També hi ha una gran transformació sectorial, i de mica en mica passem d'una quinzena de cooperatives i tres o quatre



>> Parlament en la Mostra del Vi de l'Empordà.

cellers privats grans a una concentració en tres cooperatives: Empordàlia, Garriguella i Espolla, i l'aparició d'una quarantena de petits cellers emergents, que s'afegeixen als històrics i donen molt més cos al sector. I tot aquest

procés ve reforçat per un treball corporatiu fet pel Consell Regulador que impulsa la marca col·lectiva, sobretot a les comarques de Girona.

Com a denominació d'origen, una fita, un moment simbòlic important

## «Com a país som grans productors de vi, però ocupem la franja mitjana-baixa de consum per capita»

que il·lustra aquest moment de recuperació del mercat gironí és la Declaració d'Empúries, en què es va convidar totes les entitats gironines, tant associacions professionals com institucions (cambres de comerç, Generalitat, Diputació, l'Associació d'Hostaleria...), a fer un vot a favor del vi empordanès.

### Quina és la diagnosi general per als vins de l'Empordà?

La diagnosi és positiva. És innegable que s'ha millorat qualitativament, i crec que tenim un discurs comú prou homogeni, que aposta per les varietats més pròpies (lledoners i caranyanes) i pel vi embotellat de qualitat. Aquesta orientació per la qualitat és bàsica, ja que som un país on la vinya té uns rendiments baixos i els cellers acostumen a ser de petites dimensions, i n'hem de poder valorar el producte. Pel que fa a la demanda, hem avançat molt a Girona i procurem fer-ho a tot Catalunya i arreu del món, però ens està costant una mica més, potser en part perquè a casa tenim el camp més adobat. Els nostres vins són cada cop més apreciats i considerats en guies i concursos, i hem d'anar perseverant en el camí de l'excel·lència.

### La DO podrà incloure cellers que elaboren vins biodinàmics i ecològics?

Ja els inclou; és més, en aquest mandat del Consell Regulador ens hem proposat vint objectius i un d'aquests és fomentar el vi ecològic, que en aquest territori és molt escaient gràcies a la tramuntana, que evita un excés d'humiditat i aporta salubritat al vinyar. També hem constituït una associació de defensa vegetal i així ens impliquem en el seguiment i l'assessorament de la part primària, tot i que com a Consell Regulador no estem obligats a fer-ho.



>> Amb el vaixell del rapte de Dionís, símbol de la DO Empordà.

### El consum de vi ha disminuït. Què podem fer per evitar la migració cap a begudes ensucrades i fermentats d'ordi?

Ens trobem amb una paradoxa: com a país som grans productors de vi, però ocupem la franja mitjana-baixa de consum *per capita*. Aquí, el vi és una beguda excepcional, només per a alguns àpats, mentre que fa cinquanta anys se'n bevia cada dia.

El nostre repte és que el jovent vegi que no és una beguda elitista, que és una font de plaer, una beguda social, de cultura. El que ens salva és que, dintre el descens i l'actual estancament del consum de vi, l'opció creixent és la dels vins de denominació d'origen de proximitat.

### La paradoxa és que l'Empordà a Barcelona evoca joia de viure; per què no es trasllada aquesta emoció a l'hora de demanar vi en un restaurant?

Barcelona és una ciutat cosmopolita, amb tot el que això implica. La tendència és cap als vins de la terra, però d'una manera més lenta que a Girona. Des de la DO procurem vendre aquest prestigi de l'Empordà, primer com a mite i contemporàniament com a referent turístic i gastronòmic. En aquesta tasca és molt rellevant l'acció de la Ruta del Vi DO Empordà del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, que fomenta l'enoturisme. El turisme del vi pot ser decisiu per a l'eclosió del vi

empordanès, i en aquest sentit segur que ens ajudarà molt el celler nou que construeix el Grup Peralada. Cal seguir pedalant.

### Com afectarà el canvi climàtic a les vinyes empordaneses? Què fan els viticultors?

Aquesta és una qüestió prioritària per a aquest mandat. Hem d'estar alerta i preveure que l'increment de temperatura no alteri l'aptitud de determinats espais o varietats. Sortosament tenim un territori ampli i variat que ens dona joc.

### Un jove agricultor vol dedicar-se al món del vi. Què li recomanaríeu?

En el cas que volgués fer vi, després de la formació li recomanaria que practiqués en algun dels cellers que ofereixen aquesta possibilitat, on seria molt benvingut. També que fes alguna estada fora d'aquí per ampliar horitzons.

### Un inversor vol tenir un celler a l'Empordà amb arquitectura de firma i fer-hi vi d'autor que surti a les guies. Què hauria de fer?

És molt lloable i ens hi hem trobat, especialment al Baix Empordà, però cal ser prudent. Elaborar vi és engrescador i les bones instal·lacions enriqueixen el sector, però cal tenir un bon pla de negoci i anar pas a pas i, sobretot, preveure'n la comercialització i la continuïtat.