

Raimat augura una verema amb una collita 'excel·lent'

El celler preveu collir 6,5 milions de quilos de raïm i al setembre obrirà l'espai Raimat Natura



Verema a Raimat. | Raimat.

Raimat ha donat el tret de sortida a la verema 2021 amb bones expectatives tant pel que fa a quantitat com a la qualitat del raïm. El celler de la DO Costers del Segre confia collir enguany uns 6,5 milions de quilos de raïm, un 8% més que l'any passat malgrat que la producció serà una mica inferior al 2019. La verema ha començat amb la recol·lecció de les varietats *pinot noir* i *chardonnay*, i està previst que s'allargui fins a l'octubre quan es recollirà el *cabernet sauvignon*.

El director del celler de Raimat, **Joan Esteve**, ha indicat que les perspectives per a aquesta verema són "excepcionals", tant pel que fa a quantitat com qualitat del raïm, a diferència d'altres zones vinícoles, on la forta sequera ha reduït la producció. A Raimat han tingut un any sec i relativament fresc, amb temperatures que s'han mantingut raonablement fresques durant les nits de juny i juliol i sense grans onades de calor, ha destacat. Això, "ha provocat una maduració més lenta amb excel·lents nivells d'acidesa que assegurin una molt bona anyada". A més, Esteve ha posat de relleu el bon estat sanitari de la vinya, "sense míldiu ni altres plagues".

Raimat, per la seva situació geogràfica i el seu clima continental (allunyat de les humitats del mar i amb un salt tèrmic dia-nit més acusat) acostuma a ser un dels primers cellers de Catalunya a



començar la verema però també és l'últim a acabar-la. Les temperatures solen caure en picat a meitats de setembre i les maduracions s'alenteixen molt, cosa que fa que la verema de cabernet comenci cap a l'octubre, ha explica Esteve.

Raimat manté per a la verema d'enguany els protocols establerts ja l'any passat per la covid-19. En aquest sentit, es fan tests serològics als treballadors de campanya de forma periòdica, es mantenen les distàncies de seguretat, s'utilitza mascareta als espais tancats com el celler i s'habiliten zones separades per evitar la coincidència d'equips. Per a la campanya 2021, Raimat ha contractat una cinquantena de persones que treballen al celler o a la vinya.

Aposta per la viticultura sostenible i la innovació

Raimat, la finca vinícola més gran d'Europa en mans d'una mateixa família, té una de les majors superfícies certificades com a ecològiques de tot el món i el 80% dels seus vins ja són ecològics i hi ha la previsió és que ja l'any vinent ho siguin el 100%. La verema "es fa com abans, durant les hores més fresques del dia, de forma manual i per una sola cara del cep, aconseguint la selecció del millor raïm, amb l'objectiu d'obtenir expressions úniques a nivell de sabor i aromes", ha remarcat Esteve. "Una minuciosa elecció que es fa a les hores de menys calor i que busca aconseguir uns vins equilibrats, intensos i únics", ha ressaltat el director del celler lleidatà.

En la lluita contra les plagues de forma ecològica, és pioner en l'ús d'un túnel polvoritzador que aplica productes orgànics a la vinya per combatre fongs de forma més eficaç. El nou sistema, desenvolupat juntament amb la Universitat de Lleida (UdL), s'aplica a més de 300 hectàrees de vinya ecològica de Raimat. Segons els resultats obtinguts, és més eficient, ja que redueix fins a un 40% la despesa de producte, i més segur per a les persones i el medi ambient. Segons Joan Esteve, "sistemes com aquest garantiran el futur de la vinya ecològica, com la de Raimat". "No utilitzem pesticides de síntesi i, per tant, necessitem innovar per ser més eficients amb el producte orgànic", ha afegit.

Viure la verema a Raimat Natura

Al setembre, els visitants del celler podran conèixer l'espai Raimat Natura i viure la verema en primera persona. Podran aprendre a veremar i participar en les primeres passes per a l'elaboració del vi, una activitat enoturística pensada per acostar la ciutadania al món del vi ecològic i a la viticultura sostenible.

Raimat Natura és un espai de més de 700 ha on conviuen centenars d'aus aquàtiques, rapinyaires en perill d'extinció, mamífers i els conreus de vinya del celler lleidatà. Està obert al públic de forma gratuïta des del maig i els visitants poden descobrir-lo a peu o en bicicleta, o des de l'aire sobrevolant-lo en globus aerostàtic. També s'hi poden fer rutes guiades, marxa nòrdica, activitats d'orientació o llogar bicis elèctriques. A més, al centre d'interpretació de Raimat Natura els visitants també poden gaudir dels vins de Raimat i de tapes amb producte km 0.