

Patrimoni, gastronomia i vi, una trilogia guanyadora

Un viatge per diferents propostes enogastronòmiques en un estiu marcat pels efectes de la sequera a la vinya i els canvis que s'albiren en el paisatge cultural català



Un mar de vins, Glops d'Història. | Romina Ribera.

La de 2023 serà una verema difícil i complexa a Catalunya. A aquestes alçades, els viticultors corroboren una minva important de la producció de raïm a conseqüència de la sequera acumulada durant les tres últimes campanyes, per bé que el percentatge variarà segons la regió vitivinícola. L'emergència climàtica està modificant la realitat cultural i econòmica dels cellers, l'esdevenir del cep i l'estabilitat dels negocis. Malgrat la complexitat del moment, els elaboradors mostren la seva millor cara i omplen l'estiu d'activitats creatives i originals per descobrir encara més la singularitat dels vins i escumosos que elaboren. Els serveixen amb el teló de fons del paisatge, el patrimoni, les arts i la gastronomia, en una demostració més de la voluntat de ser hospitalaris; avui més que mai saben que el gust del vi també és compartir la geografia humana que els defineix.



Riu i Vi amb Molí de Rué. Foto: Produccions Saurines.

"L'actiu més important que tenim a la Ribera d'Ebre és el riu. Des de Molí de Rué creiem que l'hem de potenciar i per això el naveguem", diu l'enòloga **Noemí Poquet**. Un estiu més han programat tres sessions de "**Riu i Vi**" que consisteixen a transitar l'Ebre amb un llagut, Lo Roget, des de l'embarcador d'Ascó al Pas de l'Ase. "Ens agrada mostrar el paisatge des de dins, explicar com ens condiciona i com ens lliga i com està relacionat amb el cultiu de la vinya. Parlem de riuades, de terreny, de vinya, de raïms i dels vins que en podem fer", comenta Poquet. "Cada vegada ve gent de més lluny i més grups ens ho demanen. Ens agrada que vinguin també residents a la comarca perquè fan d'altaveu i creuen en les nostres pròpies possibilitats", reconeix l'enòloga. Durant la navegació, es tasten els vins blancs i rosats de **Molí de Rué**, els Mim. En acabar, al celler té lloc el tast del negre i el vimblanc Sol i Serena, amb una degustació de productes de proximitat que es poden comprar a l'agrobotiga, des de fruits secs a formatges, embotits i olives. Les properes dates per apuntar-s'hi són el 15 de juliol, 19 d'agost i 23 de setembre.



Sopars gastronòmics Corpinnat. Foto: Jordi Bort (Llopart).

Al Penedès, aquest juliol han tornat i amb molt d'èxit els sopars gastronòmics de la marca col·lectiva Corpinnat. Gairebé totes les propostes han penjat el cartell d'entrades exhaurides. Un estiu més, la gastronomia catalana de primer nivell s'emplaça als 11 cellers que elaboren escumosos d'alta qualitat. L'activitat va néixer el 2020 per salvar la restauració en plena pandèmia però ha agafat volada en les últimes edicions. "Són propostes efímeres, *pop up*, una oportunitat única d'assaborir una determinada filosofia culinària però també amb un accent molt fort de l'essència i dels valors de Corpinnat", explica el director general de **Llopart, Jordi Bort**. "Els maridatges són complets i profunds i permeten descobrir les mitges i llargues criances dels nostres escumosos. I de la mateixa manera que obrim les portes del celler a la gastronomia, ho fem als clients finals, perquè coneguin a fons el projecte i tot plegat ens ajudi a reforçar aspectes qualitatius de la marca", significa Bort. La propera cita a Llopart és aquesta nit amb el restaurant **Les Magnòlies d'Arbúcies** i el xef Víctor Torres als fogons. Fa dies que van penjar el cartell de complet.



Bibendum, Glops d'Història. Foto: Romina Ribera.

A l'Empordà, la trilogia patrimoni, mar i vi mai falla. És més, les activitats originals que dissenya a consciència l'arqueòloga i sommelier **Romina Ribera** a través de **Glops d'Història** han merescut un públic molt fidel. Per aquest estiu, destaquen dues propostes. Bibendum se celebra alguns dissabtes de juliol, agost i setembre i són maridatges d'història i vi al jaciment d'Empúries, al capvespre. "Ens aturem en quatre escenaris i tastem 3 vins empordanesos que ens serveixen per explicar la connexió entre com bevien els vins a l'època grega i romana i com ho fem avui. No només degustem sinó que aprenem sobre rituals, sobre com s'elaboraven i tastaven antigament els vins i com es fa ara. Expliquem com s'estan recuperant alguns sistemes de vinificació antics per a les elaboracions d'avui. Tenim la mirada posada al passat però connectada amb el present. Fem arqueologia ampelogràfica", resumeix Romina Ribera. És una visita molt completa de dues hores on, en un entorn arqueològic extremadament valuós i carismàtic, s'aprofundeix en els 2.500 anys de vinya i vi a la regió. "Un mar de vins" és l'altra activitat programada en dues sessions a l'agost que ressalta la connexió ancestral entre el mar i el vi empordanès. "Fem un recorregut durant dues hores també a dalt d'una embarcació amb mínim impacte ambiental, aturant-nos en tres espais concrets. Mentre degustem vins, expliquem l'arribada dels grecs a Empúries i els inicis del cultiu de la vinya a l'Empordà, però també abordem la figura poc coneguda de pescador-vinyater. També es coneix poc que Empúries també va ser l'últim indret de Catalunya on es va mantenir el cultiu de la vinya amb l'arribada de la fil-loxera, perquè els ceps van quedar colgats per la sorra", adverteix Ribera. La sommelier rescata documentació i memòria per construir relats nous que s'exposen a alta mar en el moment màgic de la posta de sol. "Els visitants repeteixen any rere any. A Empúries les entrades s'esgoten molt ràpid. Tenim molta acollida i èxit perquè són visites molt especials i els grups que hi participen fan molt el circuit del boca-orella", resumeix.



Sopar de gala de Les Vignerons Sur Mer. Foto: Igor Akhirdinov.

Les activitats enogastronòmiques no s'aturaran a la tardor. A la Catalunya Nord, el col·lectiu Les Vignerons Sur Mer ja han posat data per algunes de les propostes més emblemàtiques que permeten endinsar-se en l'univers dels vins de Collioure i Banyuls, que neixen en pendents que miren al mar. Del 4 al 8 d'octubre, se celebrarà la Festa de la Verema de Banyuls a la Marenda amb casetes de vinyaters a la platja on tastar i conversar. Aquest any estan immersos en la celebració del 20è aniversari dels Collioure Blanc i per cloure l'efemèride el dijous 5 d'octubre tindrà lloc un sopar de gala que reunirà vins i vinyaters amb dos xefs amb Estrella Michelin. Amb la voluntat clara de seguir cultivant i enfortint els vincles entre les dues bandes de la frontera, els vigneron pensen a reunir talent francès i català a la cuina, en un sopar a quatre mans que l'any passat ja van iniciar Pascal Borrell i Albert Boronat, creant harmonies amb les joies enològiques de la Côte Vermeille.