

# Raimat dona el tret de sortida de la verema a Europa

*De nit i amb la seva característica recol·lecta manual, el celler centenari dóna el tret de sortida a la campanya de verema a tot Europa*



El celler Raimat (Costers del Segre - Lleida) protagonitza, un any més, l'esperat inici de la temporada de verema a Europa. De nit i amb la seva característica recol·lecció manual, la campanya 2018 torna a ser orgànica amb la recol·lecció de raïm 100% ecològic de les varietats base dels seus vins: xarel·lo i garnatxa, entre d'altres.

Aquesta fita consolida a la vinya centenària com un dels principals cellers espanyols en posseir una de les majors superfícies certificades com a ecològica a tot el món, fins a 300 hectàrees de vinya. Un compromís que fan a través d'una gran inversió i el treball de tot el seu equip.

## **DE NIT, A MÀ I DE QUALITAT SUPERIOR**

De nit, a mà i només una cara del cep. Només d'aquesta forma tan característica, l'equip de viticultura de Raimat selecciona el raïm, cep a cep, per tal d'obtenir expressions diferencials a nivell de gustos i aromes. Una minuciosa selecció manual que busca assegurar uns vins equilibrats, intensos i únics en essència. Així mateix, gràcies a les baixes temperatures de la recol·lecció nocturna, s'afavoreix a preservar els aromes i evitar fermentacions no desitjades.



---

Gràcies a aquesta minuciosa tècnica de recol·lecció, unida a les condicions climàtiques equilibrades que s'han donat aquest any a la zona, es preveu una collita d'excel·lent qualitat, que es traduirà un any més en vins de qualitat superior. En paraules de **Xavier Farré**, director de viticultura de Raimat "les condicions del 2018 han estat extraordinàries: primavera plujosa i fresca i ara un estiu sec i calorós. Això es tradueix en un lleuger retard de la maduració, sanitat excel·lent, vins més frescos, aromes més afruitats i intensos. Pel raïm negre haurem d'esperar una mica més per veure com evoluciona fins a la seva verema al setembre-octubre".

La collita d'aquesta nit, que s'inicia recollint raïm de la varietat *chardonnay* destinada a l'elaboració de cava, arribarà al mercat en aproximadament un any i mig. La recol·lecció prosseguirà a Raimat amb la verema de ceps destinats a l'elaboració de vins blancs que s'allargarà fins a mitjans del mes de setembre i que finalitzarà amb la recol·lecció del raïm negre a l'octubre.

Raimat s'ha convertit en líder europeu en viticultura sostenible, després de més d'un segle de treballs d'adaptació del sòl, instal·lacions i processos de cultiu. "El secret és treballar al costat de la natura i no contra ella; deixar que la vida a les vinyes segueixi el seu curs i intervenir només quan calgui. D'aquesta manera, la terra s'enriqueix i la natura respon en forma de vi" assenyala **Farré**. El celler ha estat pioner des de la seva creació al 1914 en l'aplicació de sistemes de viticultura sostenible com: l'ús d'energies 100% renovables; una planta de combustió pròpia de biomassa; envasos eco-friendly i lleugers en tots els seus vins; mètodes naturals per a combatre plagues; reg per gravetat i ús eficient de l'aigua; viticultura de precisió; impuls i prevenció de la biodiversitat; panelació fotovoltaica; així com la reducció d'emissions de CO2; entre moltes d'altres fites.