

Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris, filial de l'Institut d'Estudis Catalans

Josep M Puiggròs i Jové, coordinador secció Viticultura i enologia de la ICEA

La institució Catalana d'Estudis Agraris(ICEA), es una entitat científica, tècnica cultural, de reflexió , estudi i debat de les diferents temàtiques de l'agricultura, la ramaderia, i la silvicultura catalana i del mon rural.

La ICEA es una institució independent i plural . La seva actuació no te activitat de lucre i es basa en la dedicació voluntària dels seus membres.

L'entitat està organitzada en varies seccions, una de les quals es la Secció de Viticultura i Enologia de qual aquest any es compleixen els 25 anys d'existència.

Durant aquest període hem realitzat diverses activitats relacionades amb la Viticultura i l'Enologia de l'àrea dels Països Catalans, però voldríem destacar la nostra activitat pionera : l'impuls d'estudis sobre les varietats de cep que hem considerat autòctones del nostre territori. Han estat estudis fets al llarg del temps i presentats en diverses jornades en diferents localitats de la nostra geografia i que han estat el material de varies publicacions d'una manera especial *Dossiers Agraris*, de la ICEA.

Totes les activitats s'han concentrat en el sector Enoviticola i hem comptat amb la col·laboració a part del propis membres de la Secció, d'estaments públics i dels professionals privats del sector . En alguns casos , aquestes col·laboracions s'han fet de manera permanent a traves de convenis i es la nostra voluntat de conti nuar-los durant molts anys, sense cap interès econòmic de la nostra part i sols amb l'objectiu de ser útils al sector i al país.

Som defensors a part de la Ciència i la Tècnica aplicant-la a l'elaboració d'un bon vi i respecte al medi ambient i com a base important elaborat amb les nostres varietats autòctones que formen part del patrimoni vegetal , però també de la cultura , i la historia d'aquest patrimoni situant els orígens dels nostres vins dintre del mes antics a nivell mundial . També hem treballat en la defensa paisatge que ens envolta. Un bon vi va associat a un entorn harmònic.

Aquestes son unes fites que hem treballat i de segur que poden ajudar a augmentar encara més el prestigi que fa temps els nostres vins estan aconseguint.

Les marques sobre àmfores romanes de vi. Un precedent de les etiquetes en les ampolles

Montserrat Comas, llicenciada en història antiga i arqueologia

Els orígens del vi. Les primeres evidències de llavors de raïm en jaciments arqueològics del Mediterrani Occidental i la introducció dels primers cultius organitzats de la vinya de la ma dels fenicis. Seguiran aquesta tradició els grecs que començaran ja a cultivar vinyes per a la producció de vi en quantitat. Però, sens dubte, seran els romans els que desenvoluparan al màxim la producció de vi i, sobretot, la comercialització del seus excedents fora de Roma, invadint les províncies amb els seus vins de qualitat.

La zona de la Laietània, l'actual Maresme, Barcelonès i Vallès, va esdevenir des de la segona meitat del segle I aC. fins tot el segle I dC. una zona que va dedicar la seva agricultura fonamentalment al conreu de la vinya i elaboració de vi en gran quantitat. Una tradició que segueixen en l'actualitat a Alella per exemple i a molts altres indrets.

Les àmfores varen ser els primers contenidors per envasar el vi: varen ser les primeres ampolles. Tenen una forma especial, amb moltes variants, tant en el seu volum, com en la forma de les nanses, de la vora, del pivot ¿Perquè?

Les àmfores, per sí mateixes, han aportat una quantitat enorme de dades a la investigació arqueològica. Però, el fet que moltes d'elles portessin imprès un segell amb el nom o les inicials de personatges diversos, multiplica la informació. ¿Perquè unes marques es troben impreses en el pivot i en d'altres a la vora? ¿perquè unes porten *nomen* i *cognomen*, i en canvi n'hi ha d'altres que només porten unes inicials?

Ho intentarem explicar i comprovarem que moltes de les informacions que aporten les marques sobre les àmfores de vi, les trobarem en les etiquetes de les ampolles de vi actual. Després de més de 20 segles, segueix la tradició i els costum dels romans.

El Bages. Inspiració en el passat amb una mirada al futur

Miquel Palau, director tècnic de Roqueta Origen

Els orígens del vi al Bages:

El Bages sempre ha estat una terra de vins. El segle XIX va ser la comarca amb més plantació de vinya de Catalunya (amb més de 30.000 ha). En aquest context, hi destaca un singular llegat vinícola de pedra seca: les tines i les barraques de vinya.

Varietats històriques de la D.O. Pla de Bages:

La varietat insígnia de la Denominació d'Origen és la Picapoll. La primera referència escrita de la seva existència al Bages es troba en un inventari del monestir de Sant Benet de Bages, l'any 1564 i, a partir de 1889, s'inclou com la varietat blanca més extensa a la comarca. És una varietat que dona com a resultat vins blancs frescos, delicats, complexos, rics en matisos cítrics, amb aromes de fruita fresca i flors i tocs balsàmics.

Parlar de varietats històriques és parlar també de la varietat Mandó, actualment la 4^a varietat més plantada al Bages i que, l'any 1929, junt amb la Sumoll, apareix citada com la varietat de raïm negre més generalitzada al Bages. Amb el coneixement i l'ajuda de la D.O. Pla de Bages, ara fa més de 15 anys Abadal va iniciar la tasca d'investigació i recuperació d'aquesta varietat ancestral a partir d'unes vinyes residuals de 50-60 anys.

La Mandó dona com a resultat vins de capa colorant d'intensitat mitja, poca estructura tànnica, aromes especiats i de sotabosc, amb domini de l'elegància per sobre de la potència.

*Un paisatge singular de vinya i bosc:

Abadal, celler familiar nascut de la vocació d'elaborar vins que expressin la singularitat del seu entorn: vinyes en terrasses envoltades de bosc, varietats tradicionals úniques -Picapoll i Mandó com a principals exponents - i sòls d'argila amb forta presència de pedra.

Des dels seus orígens, el celler ha cercat la innovació constant en els seus mètodes nodrint-se de la història que el precedeix i liderant la tasca d'investigació i recuperació de varietats locals del Bages sense perdre de vista coneixement i tecnologia.

Tècniques ancestrals i I+D:

Un símbol viu de l'existència d'activitat vitícola al Bages -quan segles enrere aquesta era un dels principals mitjans de vida-, és la recuperació de mètodes d'elaboració ancestrals, tant a nivell vitícola com a nivell enològic. Per exemple, la recuperació dels antics cups medievals excavats a la roca a la zona nord de la comarca o l'elaboració d'un vi en una tina de pedra seca enmig de la vinya, a partir de 10 varietats històriques diferents amb Mandó, Picapoll i Sumoll com a

màxim exponents. Així mateix, es recupera també el patrimoni cultural i vinícola de les tines de pedra seca, aparegudes a finals del s. XVI i esteses els s. XVIII i XIX, amb el creixement de la vinya al Bages.

En la mateixa línia d'investigació, a nivell enològic es treballa en experimentar la vinificació i criança en diferents materials: argila cuita, cups de cairons vitrificats, formigó, fusta de roure, de castanyer o de cirerer o acer inoxidable, entre d'altres.

El treball realitzat en la recuperació de les varietats autòctones

Mireia Torres, directora de Bodegues Torres i presidenta de la Plataforma Tecnològica del Vino

A principis dels anys '80, Miguel A. Torres, quarta generació, va començar a gestar la idea de recuperar varietats ancestrals: per molt devastadora que hagués estat la plaga de la fil·loxera, no era desgavellat pensar que encara podien trobar-se, en algun lloc, vells ceps supervivents. Aquesta era la teoria del Professor Boubals, eminència en viticultura i professor de la Universitat de Montpeller, on va estudiar Miguel A. Torres durant un any.

El primer pas era localitzar vells ceps per determinar si es tractava o no de varietats que s'havien deixat de cultivar. Mitjançant anuncis a mitjans locals i comarcals, es va fer una crida al agricultors catalans perquè es possessin en contacte amb els tècnics de Torres si trobaven ceps que no sabien identificar.

A mitjans dels anys '80, a les terrasses del Garraf es va localitzar una varietat desconeguda que més tard es va reconèixer com la Garró. En la verema de 1996 ja es va incorporar en el cupatge del nostre vi Grans Muralles (DO Conca de Barberà).

El procés per a la recuperació comença amb la identificació i categorització del cep, posterior sanejament i reproducció de la planta, valoració del potencial enològic i finalment l'adaptació al camp.

Actualment s'han recuperat 52 varietats entre les quals destaquen Garró, Querol, Moneu, Forcada, Gonfaus i Pirene i continuem treballant, amb la col·laboració de l'INCAVI, per seleccionar aquelles que són més interessants a nivell enològic i amb capacitat per adaptar-se al canvi climàtic. Les varietats seleccionades tenen dos denominadors comuns, la qualitat i la resistència a altes temperatures i sequera, cosa que les fa especialment interessants davant del canvi climàtic.

Canvi climàtic i l'univers dels vins efervescents

Jaume Gramona, director tècnic i president de Gramona

Els vins efervescents són els vins més sensibles al Canvi Climàtic, d'aquí la preocupació creixent de les zones productores més importants del món com són el Penedès i la Champagne.

Darwin deia " o ens adaptem o morim" i està clar que el bressol dels vins escumosos ha de seguir essent Sant Sadurní D'Anoia.

Però això no es fa sense esforç ni sacrificis, hem d'implicar-nos del primer a l'últim en ser sostenibles a la Vinya (Ecològics-Biodinàmics) i també als Cellers.

A nivell energètic (empremta de Carboni e hídrica).

Compromesos a potenciar varietats històriques adaptades al nostre Penedès (fins a 800 metres d'altitud potencial).

Recuperar sistemes de poda en Vas, selecció Massal de Vinyes històriques per empeltar a la vinya, sabent el que plantem, on ho plantem, fent provisió i recuperant professions oblidades com el reempeltar i millorar la poda dels nostres ceps.

Treballar la terra adequadament i donar vida microbiològica als nostres sols.

Aconseguir un equilibri entre el Món Vegetal, el regne animal, i el mineral (Terroir) amb la implicació de l'home (Viticultor) que és qui ho hauria de gestionar.

Estructurant la terra amb un bon compostatge , introduint el compost Vegetal a l'animal.

No és suficient avançar la data de Verema quinze dies a la Champagne els darrers anys o al Penedès 21 dies en els últims 40 anys.

Varietats resistents (Vltice a la Champagne) , una trista solució.

Passar de 7000 ceps /ha a 500 ceps /Ha és la darrera reglamentació a la Champagne.

Crec que tots sabem el que s'hauria de fer, a part de queixar-nos, falta voluntat de fer-ho, pensar més en les nostres plantes, parcel·les i no tant en la nostra "comodity".

Això si, tot té un preu!!

En parlem aviat!!

Varietats pròpies del Penedès versus depredadors de la terra i crisi climàtica

Pere Guilera, de Cava Guilera

La vinya al Penedès té molta història, parlem de 2.500 – 2.700 anys. La descoberta més recent és el Jaciment de la Font de la Canya d'origen iber segle VII aC.

No coneixem les varietats que varen arribar, sabem que al llarg dels anys han sofert canvis a través d'hibridacions espontànies, l'acció del clima amb una successió de canvis: escalfaments, glaciacions, sequeres, períodes plujosos, etc., elements als quals, aquestes varietats s'han anat adaptant. També hi ha influït la selecció que ha fet el pagès al llarg de la història.

A cada zona trobem unes determinades varietats fruit de la seva adaptació al clima local.

Al Penedès amb unes condicions climàtiques determinades, clima suau, proximitat al mar, històricament ha estat una zona de raïm blanc, ja abans de la fil·loxera.

Els noms de les varietats els trobem descrits a partir del 1.600 i ja s'esmenten com varietats importants el Xarel·lo, el Macabeu, la Parellada o Montòneg i la Malvasia de Sitges i. com negres bàsicament el Sumoi.

La gran expansió de la vinya al Penedès és a partir del 1.700 que en aquells moments ocupava un 25% de la superfície i va arribar al 90% abans d'arribar la fil·loxera. L'expansió va ser deguda a la producció d'aiguardents i misteles i a la seva exportació.

El 1886 arriba la fil·loxera al Penedès i arrasa tota la vinya, a Catalunya. El Penedès és on la recuperació va ser més ràpida i immediata, amb això i te molt a veure la burgesia penedesenca aglutinada a l'entorn de l'Institut Agrícola de Sant Isidre, que fan una feina pedagògica a tota la pagesia per reprendre l'activitat vitivinícola. Aquests coneixements es van anar estenent a tota la pagesia que era analfabeta.

1875 comença l'elaboració de Xampany que ara anomenem Cava i fa el seu camí de creixement

Es produeix vi a doll i es converteix el Penedès en productora i exportadora de vi a doll amb la implantació de comerciants europeus. El més rellevant va ser el celler Berger i que cupejaven amb vi de la Manxa.

Al mercat interior el vi a doll es ven a tavernes, majoritàriament de baixa qualitat.

I a partir del 1960 es va consolidant la producció de vi embotellat i el cooperativisme.

I als voltants del 1970 comença per la vinya una nova etapa per mi nefasta, amb la introducció de les mal anomenades varietats millorants un insult a la intel·ligència avalat aquest concepte per la DO i l'INCAVI, copiar, copiar i copiar, en comptes de millorar el treball en les nostres excel·lents varietats

Sempre dic el mateix, el temps posa les cosses al seu lloc, a vegades massa tard.

A partir del segle XXI les coses canvien comencem a reconèixer el valor del Xarel·lo com a varietat representativa del Penedès.

I si parlem de les varietats prefil·loxèriques, es que no ho son totes.?

Ara l'adversari principal de les nostres varietats és la logística, el nostre govern aposta per la logística al Penedès i això sibil·linament ho lliga amb el canvi climàtic, la vinya desapareixerà...?

El dia que el Penedès vitivinícola deixi de ser el gran Parc natural productiu, ho pagarem molt car socialment i mediambientalment. És el gran pulmó verd de la Metròpoli

Com la varietat autòctona de la Conca de Barberà, el Trepat, l'ha situada en el món vitivinícola

Carles Andreu, copropietari del celler Carles Andreu

La varietat trepat ja era la varietat més plantada a la nostra comarca abans de donar-se a conèixer. Per diferents motius, però principalment per la bona adaptació a les condicions climàtiques específiques de la Conca així com la producció relativament elevada malgrat la pobresa del sol.

Actualment més de 1100 ha de les gairebé 4000 ha són d'aquesta varietat. Aquesta proporció s'ha mantingut estable en les últimes dècades, amb un lleuger repunt en la darrera. Si bé va ser una varietat estesa per tot Catalunya abans de la fil·loxera, només es va plantar abundantment a la Conca de Barberà. A més de la ja esmentada bona adaptació a les característiques del sòl i als estius frescos, s'hi afegeix la capacitat de rebrotar després de les possibles glaçades que afecten la zona.

La documentació disponible al nostre arxiu particular corresponent al segle XIX fa evident una presència molt important de la varietat, una vinificació separada de les altres varietats així com un tractament específic pel que fa al seu valor comercial ja a l'època.

Als anys vuitanta, època en què es legalitza la DO Conca de Barberà i amb les cooperatives com a únics cellers de la zona, el trepat s'utilitza en part per a l'elaboració de vins rosats joves. En la història recent, ja a finals del segle XX, l'autorització per al seu ús en l'elaboració del cava va ser el 1996 el que va permetre mantenir la superfície de cultiu, a diferència d'altres varietats que malauradament no van ser apreciades en aquell moment per part de cap actor rellevant en el sector.

No va ser fins al 2004 que, seguint les petjades de les maceracions carbòniques elaborades a Concavins durant el breu període de 1985-1987, ens vam decidir per l'elaboració d'un vi negre monovarietal de trepat. De fet, no és fins una mica més tard que també es fa servir en cupatges.

De fet, l'ús del trepat en els vins negres, siguin monovarietals o no, requereix la introducció de noves tècniques i paràmetres a la vinya. Començant per a la verema en verd, amb l'objectiu d'aconseguir major concentració en el raïm i amb la conseqüència d'una important reducció del rendiment de les vinyes, així com una verema molt més tardana de l'habitual. Al celler també es fa necessari introduir la tria manual així com allargar les maceracions.

El que durant els primers anys era una excentricitat a la vinya i una raresa comercial va començar lentament a estendre pels cellers de la comarca. La tendència a posar el focus en les varietats autòctones, iniciada durant la primera dècada del segle XXI, va esdevenir cada vegada més general, de manera que cap al 2015 més de la meitat dels cellers de la comarca ja elaboraven

monovarietals de trepat, molts d'ells negre. S'introdueix un distintiu comú per a aquests vins, la ditada, gestionat per la mateixa DO.

Avui dia, almenys en l'àmbit català, la identificació entre la varietat i la zona està consolidada i la seva presència en cartes i catàlegs de distribució està normalitzada.

Estudi de les vinyes velles a Espelt Viticultors, DO Empordà

Anna Espelt, directora d'Espelt Viticultors

L'estudi de les vinyes velles s'emmarca en el projecte global del celler, on la feina del dia a dia de la mà del de la recerca del terrer empordanès, la viticultura conscient i la simbiosi entre l'agricultura i la natura. A les vinyes velles i posant-nos en el lloc dels que les van plantar hem après moltíssim tant de viticultura, com la influència dels elements del terrer com de l'entorn natural i social. Tots aquests factors ens ajuden a entendre qui som i també ens donen pistes de cap a on podem anar.

Vinya vella

Considerem vinyes velles les que tenen més de 60 anys, tot i que el gros de les que hem estudiat actualment tenen més de 85 anys. La majoria de les vinyes velles amb les que hem treballat son a Rabós d'Empordà, tot i que també n'hem treballat de Vilamaniscle, Llançà, Port de la Selva, Peralada i Vilajuïga.

Les vinyes velles estàndard de la zona de Rabós són bàsicament de Carinyena amb algunes altres varietats barrejades en petits percentatges, sobretot lledoner roig. Per altra banda trobem vinyes amb dominància de blancs i rojos, en aquests casos les varietats principals són el lledoner blanc i roig, la carinyena blanca i el macabeu. En aquests casos també hi ha barrejades altres varietats. El portaempelt és Rupestris de lot.

Primers passos: caracterització del potencial agrícola i enològic

Caracterització dels vins de totes les parcel·les.

Elaboració de 32 vins de carinyena, separant cada parcel·la i/o subparcel·la per tal de veure'n el potencial enològic, tot fent servir el mateix protocol d'elaboració.

Estudi del potencial vitícola:

Es van estudiar els dos primers elements del terroir (sòl i microclima) per a correlacionar-los amb els vins que en sortien:

Estudi dels ceps

Es van establir si el potencial vitícola era superior a l'estat actual de la vinya per a, si no era el cas, poder-lo millorar.

Segona etapa.

Enologia i vins

Adaptació dels protocols d'elaboració de les diferents varietats . Creació de vins propis de les vinyes velles monovarietals de carinyena (comabruna) i lledoner roig (quinze roures i lledoner roig). Selecció massal de lledoner roig

Metodologia de graduació de les vinyes

Es posa en marxa un mètode per tal de graduar les vinyes. Ens permet de separar les qualitats a la verema així com comparar-ne el potencial amb la realitat i fer millores en la gestió en el cas necessari.

Actualitat

Mapatge varietal

S'elaboren mapes de la varietat de cada cep de bona part de les vinyes velles que gestionem. Per a fer-ho s'utilitza l'observació, llibres d'ampel·lografia, i anàlisi genètic (gràcies a l'INCAVI).

Biblioteca de varietats

Es fa selecció de les varietats rares i selecció massal de les més abundants i es reempelten en una vinya de 15 anys a Vilajuïga per tal de conservar la biodiversitat cultivada.

Reproducció de vinyes velles

Es fa una selecció massal d'una vinya vella de Port de la Selva i es reempelta a Vilajuïga en les mateixes proporcions varietals per a reproduir el perfil del vi que en surt.

Es fa el mateix d'una vinya de Vall-llobrega, en aquest cas tota de Malvasia de l'Empordà.

Classificació de les parcel·les segons qualitat

Es fa una selecció per parcel·la i en alguns casos de subparcel·la per qualitats seguint el mètode de Bourgogne, i s'elaboren vins de parcel·la de cadascuna de les principals parcel·les.(Comabruna, Pardells).

Elaboració de monovarietals de varietats mapejada

Per tal de veure l'evolució de les varietats amb més potencial de guarda s'elabora un vi monovarietal de Carinyena Blanca (La vella).

Plans de treball de millora de les vinyes velles

- Botó: es treballa amb trampes de feromones per a la captura massiva
- Pas a agricultura ecològica i millora de l'estructura , la fertilitat i la microbiologia dels sòls
- Manteniment i millora de les capfiques

El potencial dels vins negres catalans gràcies a les seves varietats

Joan Asens, enòleg, assessor vitivinícola i soci d'Orto Vins.

Catalunya té una llarga història en l'elaboració de vins que ens ha portat a tenir en l'actualitat dotze Denominacions d'Origen (DO), amb més de 42.800 hectàrees de vinya treballades per uns 8.000 viticultors, que fan una producció de raïm d'uns 400 milions de kg anuals, elaborats en més de 600 cellers.

Si mirem el repartiment entre varietats, veiem que el 63,3% corresponen a blanques, un 36,7% a negres, i a la vegada un 84% d'aquestes varietats són autòctones.

La DO més gran és la del Cava que embotella entre el 47 i el 55% de la producció total catalana. Seguidament trobaríem la DO Penedès, Catalunya, Terra Alta, Costers de Segre, Tarragona, Conca de Barberà, Priorat, Empordà, Montsant, Pla del Bages i Alella.

Si reflexionem sobre els valors de les DO, crec que aquestes es faran cada vegada més fortes i més interessants quan destaquem les seves particularitats quasi úniques. Així, hem de donar importància a la diferenciació, com són: els tipus de clima, de sòl, de varietats, d'any de plantació, de sistemes de cultiu, de sistemes d'elaboració... que ens donaran vins més singulars i irrepetibles.

Sens dubte, la varietat, o varietats en què el vi ha estat elaborat, pot ser un factor decisiu per la seva singularitat, i si el lliguem a l'indret on hem plantat el cep, pot ser únic.

Relació de Varietats Autòctones Catalanes

Macabeu: Més de 12.000 ha a Catalunya, i unes 38.000 ha al món.

Xarel·lo: Unes 11.000 ha a Catalunya.

Parellada: Unes 7.500 ha a Catalunya, unes 8.900 ha a l'Estat Espanyol.

Granatxa Negra: Unes 4.000 ha a Catalunya, i unes 195.000 ha al món.

Carinyena/Samsó: Unes 2.600 ha a Catalunya, unes 100.000 ha a tot el món, 31.000 ha a França i unes 5.600 ha a l'Estat Espanyol.

Ull de Llebre: Unes 2.350 ha a Catalunya, unes 220.000 ha al món, i 200.000 ha a l'Estat Espanyol.

Granatxa Blanca: Unes 2.100 ha a Catalunya i unes 2.700 ha a l'Estat Espanyol.

Trepat: Unes 800 ha. a Catalunya.

Sumoll: Unes 185 ha a Catalunya.

Monestrell/Garrut: 124 ha a Catalunya.

Granatxa Peluda: 121 ha a Catalunya.

Granatxa Roja: 65 ha a Catalunya

Mandó/Garró: Unes 35 ha a Catalunya.

Morenillo: Unes 15 ha a la Terra Alta.

Picapoll Negre: Unes 14 ha a Catalunya.

La Masia Can Calopa i les vinyes de Barcelona: recuperar la cultura vitivinícola de la ciutat i cercar els valors afegits del vi.

Pau Moragas, responsable de producció de la cooperativa l'Olivera

Que al municipi de Barcelona (polígon 1, parcel·la 1), a la masia dita Can Calopa, hi hagi una vinya productiva i que s'estigui elaborant el vi de la ciutat és una realitat relativament poc coneguda. Però el cert és que ja fa més de vint anys que es va iniciar el projecte i actualment representa una de les iniciatives que conviden a reflexionar -des de la ciutat i amb una copa de "Vinyes de Barcelona"- en temes com, per exemple, l'agricultura i el contínuum rural-urbà/mosaic territorial, l'alimentació sostenible i les metròpolis del futur o el paper de la natura, els paisatges cultivats i la qualitat de vida de les ciutats que vindran.

Evolució històrica

La idea d'arribar a elaborar vins a la ciutat de Barcelona nasqué de l'alcalde Joan Clos i de la voluntat de situar Barcelona com a capital vitivinícola de la mediterrània. Seguint l'exemple d'altres vinyes urbanes europees, (Lausana, París, Lisboa, Montpeller,...) va proposar recuperar el cultiu de la vinya al municipi. El lloc triat va ser la Masia Can Calopa de Dalt, de propietat municipal i amb un superfície agrària suficient per a plantejar la plantació vinya. Per a tal propòsit, va comptar amb el suport tècnic de l'enòleg Josep Lluís Pérez, reconegut pel seu paper en la renaixença del Priorat. El projecte va començar l'any 2000 i es van executar treballs d'arranjament dels terrenys, de plantació de la vinya (unes 3 ha) i d'adaptació d'una part de la masia per a l'elaboració de vi. La proposta enològica consistia en elaborar dos vins, el Vinyes de Collserola i el Vinyes de Barcelona, que fossin el reflex de la cultura vitivinícola mediterrània i agrupant diferents varietats singulars. També es va voler igualment vincular-se al sector econòmic del vi, conscient de les possibilitats que oferia tenir una vinya i elaborar un vi a la ciutat de Barcelona. Es va crear un "Parlament del Vi" i es van fer diferents reunions i trobades per a impulsar el projecte i que pogués significar un revulsiu.

Les dificultats d'un projecte ambiciós i d'aquestes característiques, unides a diferents accions de rebuig per part de diverses entitats cíviqes (grups ecologistes, associacions de veïns) i partits polítics van obligar a replantejar la orientació del conjunt de la proposta. En aquest moment, el dissenyador Claret Serrahima (responsable de la comunicació gràfica de L'Olivera i col·laborador de l'Ajuntament de Barcelona) proposà directament a l'alcalde la reconversió de la masia en un centre que aportés un valor singular a la ciutat, unida a una proposta amb d'altres masies de la Serra de Collserola. D'aquesta manera, el projecte de la Masia Can Calopa podria afegir altres valors (socials, mediambientals, cíviqs, culturals) a la proposta inicial. D'aquesta manera, la cooperativa L'Olivera, que duia a terme des de l'any 74 una iniciativa d'inclusió social i agricultura a Vallbona

de les Monges (Costers del Segre), passà a gestionar el projecte des de l'any 2010, en conveni amb l'ajuntament de la ciutat.

La Masia Can Calopa a l'actualitat

Durant aquests 11 anys de presència a la Masia, des de L'Olivera s'ha intentat bastir un projecte vitivinícola que incorporés diferents vessants. En la seva dimensió productiva, elaborant un vi singular, que es comercialitza des de fa tres anys i disponible per a la ciutadania. Però alhora, incorporant altres elements que hem anomenat "Valors Afegits". La dimensió social, entenent que l'agricultura i l'elaboració de vins és un àmbit d'inclusió de capacitats diferents; la dimensió territorial, vinculant-nos a d'altres experiències productives de Collserola i de l'àmbit periurbà, cultivant les vinyes del Parc Agrari de Sabadell i una finca d'oliveres veïna; la dimensió gastronòmica i enoturística, passant a transformar la masia en una vinoteca (la "Vinoteca de Can Calopa") i oferint diferents modalitats de visites i experiències; la dimensió pública, participant en diferents iniciatives de suport públic a l'agricultura periurbana; o la dimensió patrimonial o cultural, intentant que la vinya i el vi siguin elements de comunicació d'una cultura agroalimentària més ampla. Actualment el grup que forma part Can Calopa consisteix en 12 joves en procés d'inclusió i 12 professionals que els acompanyen en l'àmbit productiu i de la vida personal.

Plantejaments de futur

La realitat del projecte ens anima a treballar en diferents àrees per a garantir al seva sostenibilitat: arrelament institucional i consolidació de la proposta en el marc de la col·laboració amb l'Ajuntament; finançament de les inversions en marxa per a reestructurar la vinya i adaptar el celler; consolidació de l'equip de treball i proposta de noves activitats d'agricultura periurbana.

La realitat ens ofereix suficients elements per a confiar que la proposta és actual i rellevant per la ciutat de Barcelona, que segurament veurà com l'alimentació i la gestió dels espais no urbans esdevindran elements estratègics en la seva governança de futur.