

núm. 201 setmana del 9 al 15 d'octubre del 2009

# Sortim

cada  
divendres amb  
**AVUI+**

**100 Costers del Segre**  
el secret més ben guardat

Ruta per la fortalesa d'Hostalric | El Garraf amb bici | El castell de Cardosa | Viu la tardor al Quebec | Nina Hagen en clau de cabaret-punk | Sortim amb Sergi Arola + Les millors estrenes de cinema i teatre





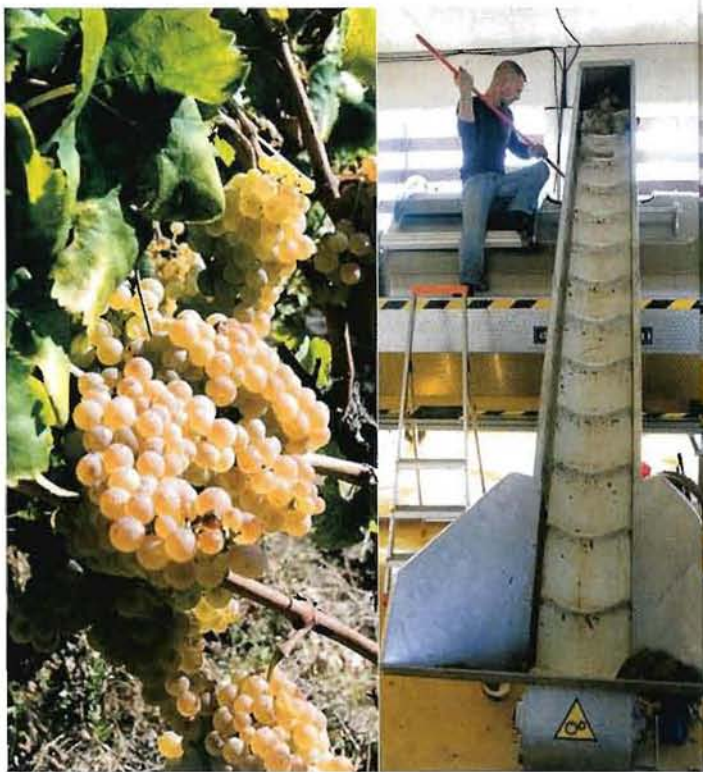
# Vorejant els costers

La diversitat de varietats i paladars i la feina curosa de qui s'estima la terra es mesclen en els petits cellers que s'aixopluguen sota la DO Costers del Segre, una marca molt heterogènia que sobrepassa la vintena d'anys d'història. Amb constància i sacrifici, els seus vins s'estan convertint en referents que no deixen ningú indiferent. **Text Jaume Barrull Fotos Manuel Yera**

**P**oques denominacions d'origen, per no dir cap altra, treballen amb una diversitat de territoris tan vasta com la Costers del Segre. Mentre el Priorat se centra en un rovell exclusiu que ha deixat els marges sota una altra denominació, la història a les comarques de ponent gira per uns altres viaranys. Segons la versió oficial, a mitjans dels anys vuitanta la família Raventós, d'empresaris importants de la indústria vinícola i propietaris de grans extensions a la zona de Raïmat (Segrià), va coincidir amb l'Institut Català de la Vinya i el Vi que les collites de les terres de Lleida mereixien un reconeixement en forma de DO. Després d'alguns anys de gestió i converses amb diferents productors de la zona, el 1986 se'n va constituir el primer consell regulador.

## Una DO dispar

La DO Costers es divideix en set subzones repartides en un territori molt extens i variat. El Pallars Jussà, bàsicament les conques de Tremp i Isona, és la més septentrional i treballa (valgui la curiositat) vora la Noguera Pallaresa. Raïmat, per si sol, té una subzona al Segrià més oriental, just vora la franja. Un terreny d'onduacions suaus on s'imposen grans extensions de vinya, un paisatge que contrasta amb les altres subzones, on la vinya s'integra al territori i conviu amb altres cultius. La subzona del Segrià és més al nord, en pobles com Almenar o Alfarràs. I a prop, però més avesats sobre el Segre i el Sió



### **1 SUBZONA GARRIGUES CELLER MAS BLANCH I JOVÉ (LA POBLA DE CÉRVOLES)**

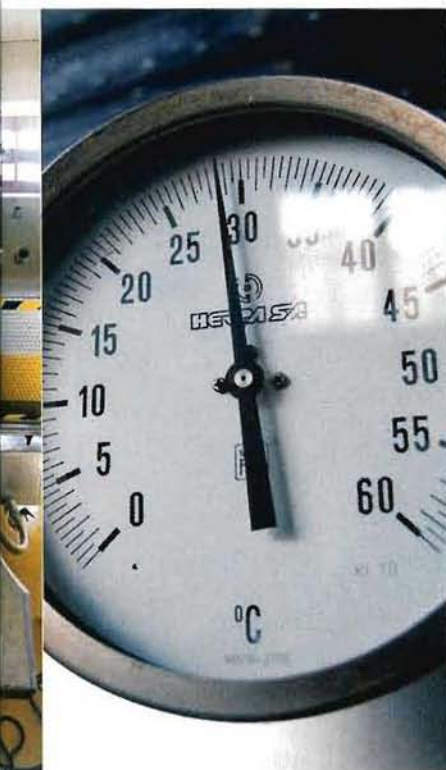
Situat a una cota de set-cents metres, aquest celler, que va començar com una aventura d'elaboració pròpia, combina una arquitectura moderna integrada en el paisatge amb una decoració atrevida però senzilla. L'obra, de Guinovart (amic de la família), té un protagonisme destacat en una sala de tastos acollidora.

- Elaboren dos negres (el Saó Expressiu i l'Abrivat), amb cupatge de base de garnatxa, i el Saó Blanc, cent per cent macabeu.
- Visites concertades: [www.masblanchijove.com](http://www.masblanchijove.com) / Tel. 973 050 018.

que passa per la baixa Noguera, s'estableix la subzona de l'Urgell.

Al nord de la Noguera creix la subzona que porta el nom d'aquest poble.

A la meitat meridional de la comarca de l'Urgell és on es concentra la subzona de les Valls del riu Corb, que agafa des de Santa Maria de Montmagastrèl fins als



## **2** SUBZONA LES VALLS DEL RIU CORB COOPERATIVA DE L'OLIVERA (VALLBONA DE LES MONGES)

Les serres i els torrents de l'Urgell més meridional ens ofereixen un paisatge molt mediterrani, i alhora l'Olivera ens demostra que la convicció i el treball poden donar fruits incontestables. Un projecte empresarial que parteix i es basa en un projecte social de treball amb discapacitats de la comarca.

- Elaboren sis vins blancs (Misenyora, Agaliu, Blanc de Serè, Blanc de Roures, Eixaders i Blanc de Marges), un vi escumós jove, un reserva i vi dolç blanc i negre. Macabeu i parellada en són les bases.
- Visites concertades: [www.olivera.org](http://www.olivera.org) / Tel. 973 330 276.

Omells de na Gaia, a la serra del Tallat. I la subzona de les Garrigues s'estén des d'Arbeca fins al peu de la serra de Llena, límit natural amb el Priorat.

### **Les penes i les glòries**

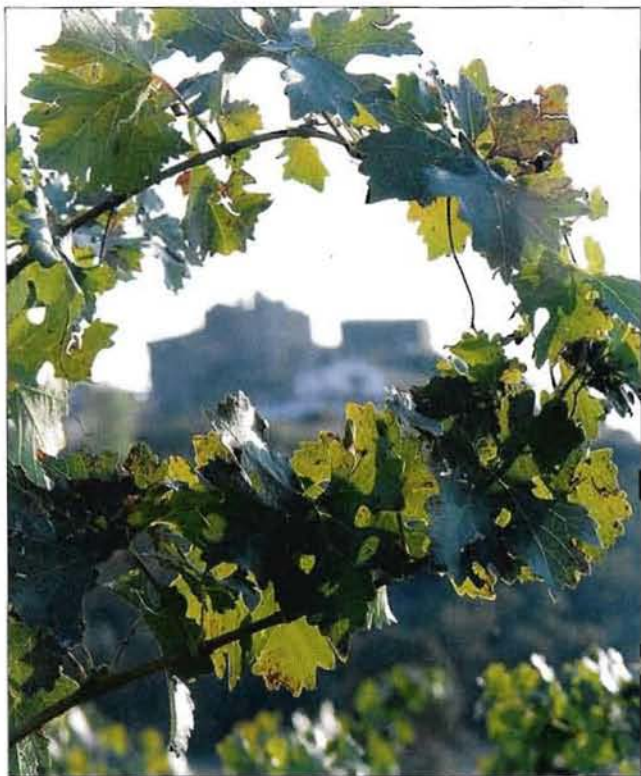
Durant els anys que cavalquen entre els segles XIX i XX, la fil·loxera va avançar i

es va cruspir una quantitat gairebé incalculable de vinya, amenaçant de mort varietats autòctones com la garnatxa o l'ull de llebre. Bona part del territori es va replantar amb ceps americans resistent a la plaga, però pel camí de la recuperació es van perdre desenes de milers d'hectàrees que es van dedicar a l'olivera, així que la supervivència de ceps originals de la zona va restar dispersa i oblidada. Malgrat els canvis en les varietats, les terres de Lleida no van perdre l'empremta vinícola, però les polítiques agràries del franquisme no en van afavorir la recuperació després de la Guerra Civil, i la segona meitat del segle passat es va caracteritzar per un tornar a començar que partia de la base, de les arrels tramades en l'essència de la gent. Les cooperatives van conti- »



## LA MILLOR RUTA AMB COTXE

**Per accedir** a les subzones més septentrionals (per exemple, Artesa o el Pallars), la via més ràpida és per l'autovia A-2, a la qual també arriba l'Eix Transversal, i trencar per Agramunt i Artesa a l'altura de Tàrrega. Si arribeu fins a Bellpuig podreu virar cap al sud, direcció les Valls del riu Corb, i si continueu endavant arribareu a la resta de subzones. La N-240 que puja de Tarragona o l'autopista AP-2 són ideals per arribar a les Garrigues.



### 3 SUBZONA ARTESA DE SEGRE VINYA L'HEREU (SERÓ)

Des del poble, en un petit turó en terra de frontera entre l'Urgell, la Noguera i la Segarra, es poden veure les tres vinyes del celler, situat a la casa pairal dels germans Pijuan Tarragona. Mescla d'arrels i riscos, han apostat per una línia de tast i d'estètica poc convencional i garant.

- Elaboren els negres Petit Grealó i Flor de Grealó amb cupatge de cabernet, merlot i sirà.
- Visites concertades: [www.vinyalhereu.com](http://www.vinyalhereu.com) / Tel. 973 400 472.

» nuar aixafant i a les cases encara es feia vi propi per guardar en bótes al celler, per beure a cada menjada amb el porró de tota la vida. Un vi aspre, de cos consistent i paladar fort; el vi que fa sang, escalfa l'ànima i anima per anar al tros i treballar una terra exigent que al cap de l'any, quan el temps no s'hi posa travessar, dóna fruits senzills i saborosos.

Anys després va venir la integració europea i les polítiques agràries van començar a marejar la perdiu.

### Recuperant l'essència

I malgrat que el sector reviu, encara és lluny de plantar la quantitat d'hectàrees que definien el paisatge dècades, segles

enrere. Però potser tot arribarà, o tornarà, gràcies a uns productors estretament vinculats al territori, fills d'aquí. Són els petits cellers que s'han anat creant i consolidant sota l'etiqueta indefinible dels Costers del Segre, unes apostes que s'ho juguen tot amb la qualitat amb personalitat pròpia. Costers no té per façana cap cara coneguda. Ni cantants, ni actors, ni



### ✂ PER MENJAR

#### El Coscollar

Les tapes, poc convencionals i alhora suggeridores, sempre canviants, són la nota que crida l'atenció d'aquest restaurant que agafa anomenada. La carta de vins és exclusiva de la DO Costers del Segre.

Ctra. N-II, km 490. Golmés.

Tel. 973 606 299.

[www.elcoscollar.com](http://www.elcoscollar.com).

#### Camp de Tir

La cerca d'una matèria primera exquisida és la base d'aquest restaurant, que combina qualitat i preu de manera excel·lent. El peix és de primera i les carns, boníssimes.

Afores, s/n (entrada per la creu de terme de l'avinguda del Bosc). Bellpuig. Tel. 659 447 905.

### 🏠 PER DORMIR

#### Cal Rotés

Hotel acollidor d'habitacions confortables i calma assegurada. Construït en una casa pairal, manté i transmet l'essència de la construcció original i integra amb elegància serveis com

una piscina al celler.

Isabel II, 19. Linyola.

Reserves al tel. 93 363 76 60.

[www.calrotes.cat](http://www.calrotes.cat).

#### Cal Camats

Situada al petit nucli de Montmagastre, als límits de la subzona d'Artesa, Cal Camats ofereix l'aïllament i la tranquil·litat d'una casa de pagès que remunta les essències fins al segle XIII.

Afores, s/n. Montmagastre.

Reserves al tel. 973 400 833.

[www.calcamats.com](http://www.calcamats.com).

personatges de la faràndula variada no han apostat, de moment, per comprar terres i obrir cellers i vendre vi sota una marca personal i mediàtica en aquesta zona. Lleida sempre ha estat desconeguda i salvatge, llunyana i estranya. Però en aquest paisatge sec, d'estius aplomats i hiverns penetrants, en aquests bancals treballats i domesticats amb perseverança, hi ha gent que sense trair les arrels en canvia els destins. Potser rau aquí la força d'una denominació que promet un futur potent i just. Hi ha qui els pronostica una eclosió no gaire llunyana en el temps, sorprenent per als qui desconeixien la força i el potencial d'una terra, d'unes varietats i d'uns cellers austers i humils, ambiciosos i amb molta vista.

Esbarrriats arreu de les subzones que es defineixen dins de la denominació, hi ha una vintena de cellers que elaboren, al



PER SABER-NE MÉS

[www.costersdelsegre.es](http://www.costersdelsegre.es)

seu torn, al voltant de noranta referències de monovarietals o cupatges. Una xifra que sorprèn, oi?

### Paisatges austers

Una de les característiques que s'imposa en la majoria de les subzones és la combinació de paisatges secs, d'un mediterrani autèntic. Tot i la disparitat de cotes, la vinya conviu principalment amb l'olivera, l'ametlla i el cereal configurant territoris subtils. Fruit de generacions tossudes i persistents, aquells cellers que treballen en zones més abruptes són envoltats de terrasses esgarrapades i reforçades per marges de pedra d'una serenor exquisida. Les catedrals dels pobres, com alguns les anomenen. La boira, a l'hivern, no es reparteix equitativament per la denominació, i alguns cellers situats en termes més alts sovint l'eviten.