Ciutats

L'Ateneu de Sant Boi canvia el gris pel color

El col·lectiu que vol recuperar-lo fa un projecte comunitari per donar vida a la terrassa exterior

L'APUNT

Urgeix definir l'ús de l'Ateneu santboià

Rosa M. Bravo

La història recent de l'Ateneu de Sant Boi és, si més no, accidentada. Se subhasta per pagar un deute bancari, el guanya una immobiliària, és ocupada durant uns anys, els mateixos ocupes avisen els bombers que una part s'està ensorrant i l'Ajuntament fa una permuta amb la immobiliària per obtenir la titularitat de l'Ateneu. Per fi passa a ser propietat del municipi i arriba la gran pregunta: i ara què en fem? Es parla d'un gran teatre però és època de crisi. L'entitat Amics de l'Ateneu aconsegueix que l'ús es debati amb els veïns. El procés és llarg, han passat sis anys des que l'Ateneu és del poble i el poc que s'ha reformat ha estat per la pressió popular. Urgeix posar-hi fil a l'agulla i decidir, amb el ritme que es pugui, el futur d'aquest edifici.

Agricultura Campanya de la verema 2016 al Penedès

Verema curta al Penedès

SEQUERA • La intensa sequera de l'últim any donarà vins aromàtics i amb cos **ACIDESA** • Els elaboradors d'escumosos estan pendents de no perdre massa acidesa

Cati Morell / Taempus
VILAFRANCA DEL PENEDÈS

La verema d'enguany serà curta. La intensa sequera que han patit les vinyes l'últim any, després d'un 2014 també sec, no és gratuïta al Penedès. Els gotims van carregats, però el gra és petit, concentrat, i té poca aigua. La qualitat del raïm és bona, els grans són sans, tot i que alguns pagesos han advertit d'algun cas de malura. Les temperatures més fresques d'aquest estiu han retardat una mica la maduració d'algunes varietats i això permetrà mantenir el calendari tradicional de verema al voltant de la festa major de Vilafranca —el 30 d'agost és Sant Fèlix—, en el cas de les varietats autòctones. A hores d'ara, alguns ja han collit les varietats més primerenques —chardonnay i pinot negre— o les estan collint aquests dies i han vist com la producció ha baixat entre un 25% i un 30% respecte a la collita de l'any passat. Hi ha cellers, com ara Albet i Noya (Alt Penedès), que han optat per la verema nocturna durant el mes d'agost, per evitar que les altes temperatures del dia afectin la qualitat del raïm utilitzat en l'elaboració dels vins.

Les frases

"En 25 anys de dades, mai no havíem registrat una sequera com aquesta"
Josep M. Albet i Noya
PRESIDENT DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PENEDÈS

"El xarel·lo i el parellada superaran bé la sequera; el macabeu se'n ressentirà més"
Xavier Nadal
DIRECTOR GENERAL DE CAVES NADAL

Josep Maria Albet, enòleg del celler i president de la Denominació d'Origen Penedès, diu que amb la informació que hi ha sobre la taula en aquest moment només es pot assegurar que la verema d'enguany serà molt curta.

L'Ordal

L'any 2015, van caure 350 litres i el 2016, han estat 330 litres. "En 25 anys de dades, mai no havíem registrat índexs de sequera com aquests", assegura. El rendiment de les vinyes és molt baix a causa de la sequera continuada. "Hi ha vinyes velles que estan patint molt", diu Albet. Si el canvi climàtic es confirma, Albet no descarta que els viticultors acabin buscant fórmules per crear basses d'aigua de pluja que habitualment són per garantir suports hídrics als ceps en moments puntuals, "sobretot a les zones on els terres són més prims, com ara les vores de les muntanyes". Albet recorda que la vinya és un cultiu especulatiu: "No podem demanar instal·lacions de regadiu, però sí que podem buscar fórmules de suport, com fan a Austràlia o en altres països amb condicions climàtiques severes." Albet i Noya elabora vins i escumosos ecològics sota el paraigua de la Denominació d'Origen Penedès, a partir de les vinyes que el celler té a la falda de l'Ordal.

La plana del Penedès

A la plana del Penedès (Torrelavit), Caves Nadal elabora caves i vins blancs nobles de collita pròpia, sota el paraigua de la DO Penedès i la DO Cava. El director general, Xavier Nadal, coincideix amb Albet. La sequera és la protagonista d'aquesta verema. "La tardor del 2015 ha estat la més seca des que es registren les dades de pluviometria", assegura, i això va afectar el cep en el moment de la floració i afecta el gotim en el moment de la maduració. A la finca Nadal de la Boadella, a Torrelavit, només han començat a collir el pinot negre, la varietat primerenca que dóna color als seus caves rosats. Nadal creu que de les tres varietats clàssiques del cava —macabeu, xarel·lo i parellada—, el macabeu serà el més afectat per la nova tendència climàtica, però confia que el nivell aromàtic, el grau i l'estructura i cos que ofereix el raïm permetrà elaborar bons vins.

Nadal té previst començar a collir les varietats clàssiques del cava (macabeu, xarel·lo i parellada) poc abans de la festa major de Vilafranca: "La verema es farà més tard que l'any passat perquè les temperatures de l'estiu han estat més fresques, però el gra té més grau i menys suc."

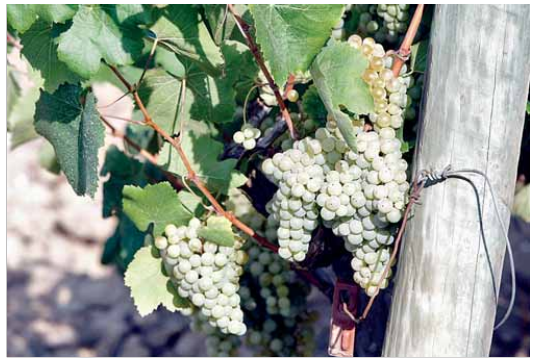
El celler Loxarel (Vilobí del Penedès) treballa amb vinyes de la plana del Penedès i vinyes d'alçada de l'Alt Camp, que etiqueta per a la DO Penedès. El director general i enòleg de l'empresa, Josep Mitjans, creu que "no ha plogut quan ho havia de fer i l'estrès hídric ha deixat la planta mig adormida". Segons ell, la qualitat del raïm és bona, però aquestes setmanes s'ha de controlar el grau d'acidesa del raïm per garantir els equilibris desitjats en cada producte. A Loxarel, la verema d'aquest any començarà una setmana més tard que l'any passat, però ja saben que colliran menys quilos de raïm.

El Baix Penedès

El celler Jané Ventura elabora escumosos per a la DO Cava i vins per a la DO Penedès a partir de vinyes pròpies de varietats autòctones i tradicionals situades al Baix Penedès. A Jané Ventura, encara no han començat a collir. El director general i enòleg del celler, Gerard Jané, diu que l'estiu no ha estat excessivament calorós, que no hi ha excés de vegetació i que, de moment, les vinyes estan equilibrades. Recorda que les pluges de juliol van anar molt bé després de la sequera de la tardor i la primavera, i assegura que tant ell com la resta l'elaboradors amb vinya pròpia estan ara pendents de les pluges que poden venir a finals d'agost i setembre, i com això pot afectar la maduració de les varietats més tardanes. Per Jané Ventura, la verema torna enguany a les dates tradicionals, ja que no treballen amb vinyes de varietats primerenques (chardonnay i pinot negre).

Qui sí treballa amb chardonnay és Pere Solé, viticultor i propietari del mas Llagostera, a la Bisbal del Penedès, on conrea el raïm per a grans marques seguint el mètode de la producció ecològica. El 15 d'agost, en plena festa major del seu poble, va començar la verema més avançada de la història de la finca i, dijous vinent, començarà a collir la resta de varietats amb què treballa. La finca obté habitualment produccions molt baixes i, en el seu cas, pràcticament, no s'han notat els efectes de la sequera i han obtingut una gran qualitat de raïm. ■

A l'esquerra, imatge d'una vinya a la plana del Penedès. A la dreta, verema nocturna a Albet i Noya i primer pla d'uns gotims de raïm al cep ■ ORIOL DURAN/ ALBET I NOYA



El gra és més petit però val més

La comarca històrica del Penedès engloba la Denominació d'Origen Penedès i és el bressol de la Denominació d'Origen Cava. En aquesta zona formada per les comarques de l'Alt Penedès, el Baix Penedès, el Garraf, una part de l'Anoia i el Baix Llobregat i una petita part de l'Alt Camp, es concentra la producció de vins i escumosos més elevada del país. Però la majoria de cellers no tenen vinyes suficients per elaborar tots els productes que tenen en el mercat. Aquests cellers fan els vins i caves a partir de la producció de pagesos i viticultors que venen el raïm a cooperatives o directament als elaboradors.

El preu del raïm ha estat històricament criticat per part dels pagesos, que es queixen del control que les grans marques han tingut sobre el sector a l'hora de marcar el preu. Des d'Unió de Pagesos, fa anys que s'adverteix de la necessitat de corregir els preus per garantir la qualitat i sobretot la continuïtat del conreu, que en algunes zones ha estat abandonat.

El fet que el gra de raïm d'aquest any sigui més petit i contingui menys suc fa preveure als elaboradors que les produccions poden ser substancialment més curtes i aquí és on els viticultors cobren protagonisme. Algunes marques elaboradores, davant la necessitat d'entrar més raïm per garantir les xifres de producció anuals, estan ara en mans dels viticultors, que volen aprofitar la situació per cobrar el raïm més car que l'any passat. Alguns elaboradors ja han anunciat que estan disposats a assumir l'increment del preu, però d'altres s'hi resisteixen.

Els viticultors, sobretot a la plana del Penedès, asseguren que si no apugen el preu no poden cobrir l'anyada, ja que amb les mateixes hectàrees de vinya obtindran molts menys quilos de raïm, mentre que les despeses de manteniment i conservació de la vinya són exactament les mateixes. La sequera es fa notar i el raïm no es desfolliura tampoc de la rigidesa de les lleis de l'oferta i la demanda: quan el raïm pesa menys, els elaboradors en volen més i el preu puja.