

L'àrea vitícola de Calonge és destacada com 'un cas únic al món'

Baix Empordà | 13-09-2021 | 10:35



La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni de la Universitat de Girona i l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni van presentar els resultats d'un estudi encarregat fa dos anys a l'equip de viticultura de la Universitat de La Rioja, en un acte que es va celebrar al Castell de Calonge, que va exhaurir l'aforament amb 85 persones, i que va determinar l'àrea vitícola de Calonge com "un cas únic al món". A l'acte hi van prendre part Pedro José Balda Manzanos, doctor en Enologia de la Universitat de La Rioja que ha realitzat l'estudi amb Fernando Martínez de Toda, catedràtic de Viticultura; Lluís Molla, president de la Fundació Remença XXI; Jordi Soler, alcalde de Calonge i Sant Antoni, i Dolors Vidal, directora de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni. Entre els assistents hi havia Josep Roca, summiller del Celler de Can Roca.

L'estudi, sol·licitat per la Càtedra d'acord amb l'Ajuntament, ha permès redescobrir noves varietats de vinya en el terme municipal del poble calongí i situen l'àrea vitícola de Calonge com "un cas únic al món, ja que posseeix un patrimoni genètic d'una riquesa excepcional que hauria de ser protegit i caracteritzat amb una profunditat més gran". L'alcalde de Calonge i Sant Antoni, Jordi Soler, recalca la importància de "tenir un patrimoni natural que s'ha anat conservant de manera molt especial amb el pas del temps. Podem presumir de ser l'única població que compta amb una producció de 160 hectàrees sense tenir una cooperativa; això vol dir que cada pagès s'ha encarregat de cultivar el seu vi. Des de l'Ajuntament ens hem bolcat en donar el nostre suport, patrocinant aquest estudi i treballant de cara al futur, perquè desitgem que sigui una singularitat del nostre municipi". L'estudi certifica que la variabilitat de l'àrea vitícola de Calonge és realment excepcional, perquè no es coneix cap cas, ni a Espanya ni a altres països, en el que en quatre o cinc parcel·les de vinyes existeixi aquest nombre de genotips diferents i, més especialment, aquest nombre de genotips nous.

Entre les 27 accessions prospectades durant l'anàlisi genètic, 14 genotips van ser identificats, 11 han resultat genotips originals i 13 no han sigut identificats; és a dir, que no havien sigut descrits anteriorment. Per fer-se una idea d'aquest grau d'excepcionalitat, l'equip de viticultura de la Universitat de La Rioja ho compara amb les prospeccions realitzades a la DOC Rioja, en un espai de 30 anys i 65.000 hectàrees de vinyes, en les quals es van trobar, únicament, tres o quatre genotips nous. El doctor en Enologia de la Universitat de La Rioja, Pedro Balda, assegura que "tot

i que algú podia ser conscient del potencial que hi ha a Calonge, crec que ningú no es pot fer a la idea de la realitat que existeix. Hi ha una mina, un pou de varietats. Els agricultors del municipi han aconseguit conservar el patrimoni genètic a la forma tradicional, i per això no hi ha cap zona com aquesta?.

Lluís Molla, president de la Fundació Remença XXI, va descriure l'estudi com ?la confirmació de quelcom que intuïem: que Calonge té unes vinyes multivarietales, de les quals estàvem convençuts que hi havia varietats totalment desconegudes. Ens omple molt, perquè això arriba sense haver entrat en una agricultura industrial, sense estar sotmesos a cap norma estricta, treballant com hem treballat tota la vida. Tenir aquest estil ens diferencia de la resta. Sento, des del fons del meu cor, que això és l'inici d'una nova etapa?. Dins dels resultats també s'aconsella ampliar la zona de prospecció en vinyes d'altres viticultors i, fins i tot, a altres zones més allunyades del nucli agrícola de Calonge, en les quals hagin existit vinyes prèviament i encara es conservin ceps en estat salvatge. L'elevada proporció (50%) de genotips desconeguts posa de manifest l'interès i coneixement dels viticultors de la zona en les seves vinyes i varietats tradicionals, així com la seva gran capacitat per preservar, al llarg del temps, la biodiversitat de les seves vinyes. El sumiller del Celler de Can Roca, Josep Roca, present entre el públic, valora la importància dels resultats de l'estudi fent una comparativa sobre l'evolució dels darrers anys. ?Als anys 80, parlàvem de la tecnologia aplicada al món del vi; el patrimoni descobert reforça el sentiment i la profunditat. Ens fa plantejar què és la qualitat; no des d'una idea física, sinó com una transparència filosòfica. Calonge, que és singular perquè ha treballat els valors del culte a la terra i l'ètica del paisatge que difícilment es poden trobar a altres llocs, pot celebrar el cant de la biodiversitat, el fet de ser diferent; de no ser el millor, però sí molt autèntic?.

Dolors Vidal afegeix que ?amb aquest estudi se subratlla el compromís de treballar conjuntament de cara al futur entre l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni, Fundació Remença XXI, les D.O. de la zona i la Càtedra?

Sobre la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni

La Universitat de Girona (UdG) i l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni van crear, el 2014, la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, amb la qual es pretenia dotar la universitat d'un centre de referència internacional d'àmbit acadèmic en la temàtica de la gastronomia, desenvolupant especialment el seu vincle amb la cultura i el turisme. La creació d'aquesta càtedra va ser possible gràcies al compromís de l'Ajuntament de la població baixempordanesa que li dona nom, que va assumir el projecte des de l'inici i s'ha fet càrrec del seu finançament. Josep Roca, cambrer de vins del reconegut Celler de Can Roca, és el president d'honor de la càtedra, que està dirigida per la doctora Dolors Vidal.

La càtedra forma part de la xarxa internacional de la UNESCO UNITWIN ?referent a la cultura, turisme i desenvolupament-; del campus de Turisme i de Patrimoni Cultural de la Universitat de Girona; de la xarxa internacional Atlas, i també col·labora amb més de 36 universitats de tot el món.

Autor: Redacció