

Joan Huguet: «La DO Penedès serà la primera 100% ecològica del món»

La denominació exigirà que totes les vinyes que hi siguin emparades tinguin el segell ecològic certificat



Joan Huguet, president de la DO Penedès

Joan Huguet és president de la DO Penedès des de fa sis anys. Li van demanar repetir i porta un mandat i mig. Conversem amb ell del Viver de Cellers, d'una denominació d'origen 100% ecològica, dels escumosos i del moment que viu el consell regulador.

Com tenim la DO Penedès?

Jo crec que bé. Estem treballant bé i les noves generacions tenen inquietuds molt positives pel territori. Per altra banda, no deixem de banda la tasca per aconseguir un preu digne pels viticultors.

Quina producció té la DO Penedès?

Uns 19 milions d'ampolles.

I serà la primera denominació 100% ecològica el 2025. Es convertiran en 14 milions quan això passi?

No! Cap gran celler ens han trucat per dir-nos que no hi seran. De fet, el 95% dels vins de la DO Penedès ja són ecològics. Els últims tres anys han sigut molt secs, i ha sigut molt fàcil perquè

ningú ha fet tractaments amb coure. De les 14.000 hectàrees que tenim registrades a la DO Penedès, per la verema 2023 només n'hem utilitzat 4.500. La mateixa lògica de l'ecològic i del rendiment ha de portar que es guardin els costers i les parcel·les amb menys rendiment per vi tranquil. Les vinyes planes, per fer escumós, que poden ser de molta qualitat, i els costers, amb més estrat de sec, que elaborin vins tranquils.

I el 2025 estarà tota la vinya de la DO Penedès estarà certificada?

Sí, fa anys que vam avisar. El que està en conversió no entrarà. Hem de ser rigorosos perquè si acceptes excepcions és una disbauxa. Si no ets ecològic, no podràs ser DO Penedès.

L'aposta pel xarel·lo ha sigut molt guanyadora...

Amb l'aposta pel xarel·lo, que és una varietat amb entitat, amb cos, i que pot anar sola, això ha millorat molt i s'ha començat a diferenciar la filosofia de vi tranquil i vi escumós. Fer un vi amb xarel·lo ha donat valor a les empreses i el raïm no ha hagut d'anar per vi base d'un escumós.

Puc fer un vi brisat o un ancestral a la DO Penedès?

Sí. Si passa el panell de tast, sí.

Hi ha projectes d'aquest tipus, però, que surten de la DO Penedès... Què en penses?

Al Penedès, els fills de pagesos, les generacions noves, són els primers que no volen treballar per portar el raïm a grans cellers per 3 pessetes, com van fer els pares. Volen fer vi a casa, i que sigui totalment diferent del que s'ha fet. Jo els entenc perfectament, tot i que preferiria que el fessin dins de casa -amb DO Penedès-, però és més important que continuïn fent vi i no facin de llauner o d'electricista o es venguin les vinyes.

Al Penedès n'hi ha molts d'aquests joves "antisistema"?

Sí. Fan elaboracions complicadíssimes, perquè fer vi sense sulfits és molt complicat, i s'ha de mirar l'evolució a l'ampolla i com acaba al mercat. Però el vi accepta un valor de mercat molt diferencial, perquè pot costar 3, 5, 10, 20, 50 euros... Si féssim llet, el valor aniria de 0,8 a 1,30 euros. Amb el vi podem jugar tant com vulguem. Poden enterrar les tines a terra, o fer dipòsits d'argila de la seva parcel·la, o anar-la a buscar on sigui, endavant. El cas és mantenir les finques precioses que tenim, i fer un producte amb valor afegit. Hem de fer de jardiniers i de protectors del paisatge, i elaborar vins amb valor afegir perquè si no els faran en països del Tercer Món i a preu de saldo, com es fa la roba, els productes informàtics, etc.

Veus aquest tipus de vins com una moda?

El món del vi necessita reinventar-se cada certs anys. I no tenim tanta innovació, per tant, entenc que surtin aquests projectes amb un discurs potent darrere. Al final, això permet que hi hagi una botiga al barri que tingui 2000 vins diferents, i molts d'ells de proximitat. És genial.

Creus que qui tingui raïm, ha de fer vi?

Al segle passat va ser molt còmode portar el raïm al gran celler. Te'l compraven i feina feta. T'estalviaves fer vi i vendre'l. Però els pagesos van perdre la capacitat de fer vi, encara que fos a doll, i treure un benefici extra. El problema ve quan es manté el preu de compra del raïm. Als anys noranta es pagava igual que ara. I ara ja no es pot viure d'aquest raïm. Per això el tema és tan greu.

Per això creu el Viver de Cellers...

Exacte. Estic molt content del Viver de Cellers, amb set microvicultors que hi vinifiquen. Fan vins de tota mena. Espero que puguin anar marxant del viver els joves viticultors després de quatre anys (és el màxim que hi poden ser) perquè hagin arrancat un projecte amb èxit.

Parlem del problema de l'aigua?

Sí, hem tingut rendiments molt baixos. La qualitat no ha sigut dolenta perquè el cep és intel·ligent i s'autoregula. Però la quantitat sí que és un problema. I que no s'hagi encarit pràcticament gens el raïm també és un problema. La llei de mercat et diu que si hi ha escassetat d'un producte, els preus pugen. Per què no ha passat aquí? Potser perquè entra raïm o vi foraster devaluant el nostre. Que la collita baixi un 50% i el raïm només pugi un 10 o un 15% el seu preu, no crec que passi enlloc d'Europa.

Com controleu que no entri raïm o vi de fora?

A la DO Penedès aquest estiu, a les declaracions de collita, controlarem a la perfecció que si un raïm es declara per anar a la DO Penedès, vagi a la DO Penedès. No podrà anar ni a cap altre DO. Les parcel·les que tinguin collites molt grans i no quadrin, les anirem a veure.

És possible que algunes es reguin, però no pot entrar raïm o vi foraster. Es faran previsions de collita aquest juliol amb les parcel·les que donin rendiments dubtosament elevats. Al final l'objectiu és que el raïm que es fa al Penedès, vagi per fer vi amb DO Penedès, i no entri cap raïm ni cap litre de vi de fora.

Per acabar, com tenim els Clàssic Penedès?

La gent de Clàssic Penedès està motivada pel projecte que tenen en comú. Saben que amb l'elaboració d'aquests escumosos, aposten per un producte de qualitat 100% Penedès, pel que fa al raïm, la filosofia, el paisatge... una cosa que els defineix.

Si em preguntessis per la meva situació ideal, seria que tots els escumosos de qualitat del Penedès caminessin junts. Hem de continuar treballant en aquest sentit.

