

RESUM PONÈNCIES

9.30-10 h: «Historia dels orígens de la carinyena», a càrrec de Josep M Puiggròs (ICEA-IEC).

10.00-10.15 h: «Projecte *Vitis catalana*», a càrrec de Jordina Escala (VINSEUM).

10.15-10.45 h: «Característiques agronòmiques de la carinyena», a càrrec d'Agustí Villarroya, assessor vitícola.

11.15-11.45 h: «Efectes del canvi climàtic en els vins de carinyena en ecosistemes vulnerables. DOQ Priorat», a càrrec de Montse Nadal (URV).

11.45-12 h: «Experiències amb la varietat carinyena en la DO Empordà I», a càrrec de Joan Fabra (Celler Martí Fabra).

12-12.30 h: «Experiències amb la varietat carinyena en la DO Empordà II», a càrrec d'Anna Espelt (Espelt Viticultors).

Història dels orígens de la carinyena

Josep M Puiggròs i Jové
Institució Catalana d'Estudis Agraris filial del IEC

La varietat carinyena és un varietat de raïm negre , cultivada des de fa segles a Catalunya i també a l'àrea de l'antiga Corona Catalano-Aragonesa. La documentació fins ara trobada mostra unes cites medievals que parlen de vi carinyena, sense concretar si és vi d'un cep dit carinyena o de la població de Cariñena . A l'edat moderna hi ha un document que parla d'una visita que fa el rei Felip II a aquesta població i que es rebut amb la instal·lació de dues fonts de les que rajava vi de Carinyena una de blanc i un altra de negre. Amb aquesta informació queda desdibuixat el que posteriorment es va acceptar que el raïm carinyena i el seu vi era negre i de possible origen de Cariñena.

A finals del segle XVIII apareixen documents de diferents llocs amb noms diferents que s'accepta que son sinonímies del cep carinyena, com: crujiillon a la comarca de Cariñena , carinyena a Catalunya Principat , caranyana a Catalunya Nord i Empordà , mazuela a la Rioja i Navarra i carignan a Occitània. Sorprèn que precisament a Cariñena és digues i encara avui es diu crujiillon. Aquesta aparició simultània de documents i noms en llocs diferents fa difícil determinar de forma clara un lloc concret del seu origen.

Molts dels autors coincideixen en situar-lo a la localitat aragonesa de Cariñena, però fa moltes dècades que aquesta varietat es cultiva molt poc en aquesta zona i la fama del seu vi des dels segles XVIII a XXI correspon a la garnatxa que va substituir al crujiillon o carinyena. Altres autors situen l'origen de la varietat a la localitat occitana de Carignan, encara que sembla molt poc probable perquè els ampeleògrafs francesos coincideixen en situar l'origen a Espanya i molts concreten en la població de Cariñena. Encara que fa segles es cultiva a Catalunya de manera especial a la comarca del Montsant ,que compren les D.O.Q Priorat i D.O Montsant i també a la D.O Empordà en aquesta última si troba una mutació la Carinyena blanca de forma minoritària i el cupatge de carinyena amb garnatxa negra es un producte vinícola també de fa segles de Catalunya.

Per últim tenim l'aparició de samsó com a possible sinonímia de carinyena a Catalunya i que s'ha volgut implantar ,encara que sembla difícil acceptar aquesta teoria ja que a la documentació estudiada el nom de samsó no apareix fins a finals del segle XX i hi ha diversos filòlegs i tècnics que opinen que aquest nom ve de la varietat de raïm negre francesa que es diu cinsaut i que avui erròniament s'etiqueten vins amb el nom de samsó que corresponen a la varietat carinyena i això pot crear una confusió. En canvi si que existeix el nom cruxilló en alguns indrets del sud de Tarragona. També existeix a Itàlia a l'illa de Sardenya, una varietat que es diu carignano; sembla ser d'origen hispànic portada pels catalans o aragonesos durant el període de dominació de l'illa per la corona d'Aragó i es una sinonímia de la carinyena

EL PROJECTE VITIS CATALANA I LA CARINYENA

Jordina Escala (jescala@vinseum.cat)

Vitis Catalana (www.vitiscatalana.cat) és una eina que, a partir del buidatge de documents escrits, recull la presència de varietats de vinya als territoris de cultura catalana al llarg dels temps. Vitis Catalana no només recull el nom de les varietats, sinó que també les situa geogràfica i cronològicament, oferint un corpus d'informació lèxica, històrica i descriptiva per a l'estudi de les varietats de vinya dels Països Catalans.

La gènesi de Vitis Catalana són les aproximadament 15.000 fitxes d'ampelònims elaborades per l'historiador Emili Giralt i Raventós. Aquestes fitxes, i molts dels documents que cita, estan dipositats al Centre de Documentació Vinseum.

Actualment, Vitis Catalana ofereix unes 2.000 referències, corresponents a unes 200 varietats i extretes d'uns 90 documents. L'objectiu és introduir tantes referències com es precisin per a obtenir una visió completa i general de la presència de la vinya als Països Catalans al llarg dels segles.

La carinyena és una varietat força representada a Vitis Catalana. Fins al moment hi ha 155 referències introduïdes (incloent els seus sinònims i varietats relacionades), la majoria corresponents a les comarques de Tarragona. La cita més antiga correspon al 1785, i la més antiga de la carinyena blanca és del 1871.

El projecte de Vitis Catalana està liderat pel Centre de Documentació Vinseum i està emmarcat dins del Grup de Recerca de les Varietats Autòctones i Tradicionals de la Vinya de l'àrea dels països de parla i cultura catalanes (GREVA). Aquest grup està impulsat per Vinseum Museu de les Cultures del Vi de Catalunya i la Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris (IEC).

Característiques Agronòmiques de la Carinyena

Agustí Villarroya

La vinífera Carinyena anomenada també com "Samsó" o "Mazuela" ocupa a Catalunya unes 2160 ha localitzades fonamentalment a les DO Priorat, Empordà, Penedès i de forma més dispersa per moltes de les zones vitícoles catalanes.

La seva superfície ha disminuït progressivament en els últims quinze anys, així i tot actualment s'elaboren vins de gran prestigi amb aquesta varietat en la majoria de les zones en les que és conreada.

Per les seves característiques la Carinyena s'adapta molt bé a la climatologia mediterrània i especialment als sòls de pissarres, en els que dona els vins de més personalitat, s'adapta també bé als sòls de graves o de còdols i els de naturalesa sorrenca.

La Carinyena s'adapta molt bé a les conducció en vas o en emparrats baixos de dos nivells de fil. La poda apropiada és la poda curta amb caps o brocades d'un màxim de dos borrons. Per a l'obtenció de vins de gamma alta és indispensable evitar les sobreproduccions.

Referent a les operacions de conreu no és especialment exigent, respecte als adobats cal garantir un bon nivell de potassi en el sòl ja que aquesta vinífera és força sensible a les mancances d'aquest element.

Fitopatològicament és una varietat molt afectada per l'oïdi i cal extremar totes les mesures preventives i/o curatives contra els atacs d'aquest fong. La lluita contra altres flagells i malalties no requereix precaucions especials.

Els controls acurats de la maduració i el correcte estat sanitari han de garantir la possibilitat de la veremar el raïm en el moment òptim de maduració o sobremaduració segons el tipus de vi a elaborar.

Efectes del canvi climàtic en els vins de carinyena en ecosistemes vulnerables. DOQ Priorat

Montse Nadal (URV). Professora de viticultura
montserrat.nadal@urv.cat

La composició del raïm i el tipus i estil de vi són el resultat conjunt de la interacció dels factors del medi, clima/sòl amb el maneig antròpic. Un dels reptes de la viticultura enfront del canvi climàtic és aconseguir una producció sostenible que garanteixi una maduració òptima per obtenir vins de qualitat. L'ecosistema del Priorat, de clima clima càlid i sec, influeix per l'escalfament global produït en aquests darrers anys, constitueix un marc únic per a l'estudi de la vulnerabilitat del cultiu.

La variabilitat climàtica a final de maduració ve determinada principalment per l'augment de temperatura i el dèficit de pressió de vapor. En anys càlids es registren les més grans diferències fenològiques entre regions primerenques i tardanes (d'una setmana en brotada i en verol). L'inici del cicle amb la brotada és independent de les variacions en la data de verema i caiguda de la fulla. Els canvis produïts en la fenologia de la vinya indiquen una forta variació interanual; més acusada en zones càlides precoces que en tardanes. En anys càlids, els raïms en zona precoç aconseguixen un grau alcohòlic més elevat que en zona tardana, en canvi l'acidesa és significativament més alta a la zona tardana. Els antocians presenten variabilitat quant a l'anyada i parcel·la, en canvi l'acumulació de tannins és sempre més elevada en raïms de regions primerenques i càlides.

En general, les vinyes amb més superfície foliar i menor producció es presentarien més vulnerables enfront del canvi climàtic, ja que en anyades de sequera severa, la defoliació és més greu i la forta disminució del rendiment pot comprometre la viabilitat econòmica de l'anyada en qüestió. En aquesta situació és freqüent la presència de raïms amb baies deshidratades amb la conseqüent pèrdua de qualitat. El desacoplament entre els processos d'acumulació de sucres i de fenols es fa evident en detriment de la composició fenòlica.

El present estudi ens ha permès establir uns rangs de nivell de compostos fenòlics en raïm i vi segons la variabilitat de les anyades. La predicció d'un interval de concentracions d'antocians i tannins és de suma importància per definir i classificar qualitats i estils de vi, donada la gran variabilitat interparcel·lar i interanual observada en parcel·les de vinyes velles de carinyena dins de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat.

Experiències a l'Empordà amb Carinyena, Joan Fabra

Cellers Martí Fabra

La carinyena negra a l'Empordà ha estat sempre estretament lligada al territori i al vi de l'Empordà, era la varietat predominant en el moment de la creació de la DO Empordà (1976) quan representava més el 83% de la superfície de vinya i ho segueix essent avui amb poc menys del 25% de la superfície, n'exposaré les principals causes de la seva disminució.

Després de 19 anys de conrear i vinificar 8 parcel·les de carinyena en la pròpia explotació m'ha permès de conèixer millor aquesta varietat, compartiré l'experiència de com gestionem les parcel·les, mostraré breument les característiques i les dades de maduresa de cada una d'elles.

Amb la finalitat d'avaluar l'adaptació de la carinyena a les influències climàtiques, realitzaré la comparació de les darreres 6 collites entre la carinyena i el cabernet sauvignon plantades en un mateix sòl.

La carinyena produeix vins amb baix pH i baixa activitat polifenol oxidasa a més són vins de caràcter reductor, motius pels quals em va semblar una varietat idònia per elaborar un vi sense afegir sulfits. N'exposaré la meua experiència, compararem les analítiques de dos lots del mateix vi després d'un any d'evolució, un sulfitat després de la fermentació malolàctica i un sense sulfitar en cap moment.

Una experiència amb la Carinyena a l'Empordà. Celler Espelt

Anna Espelt, Espelt Viticultors

En el marc de recerca del que hauria de ser un vi profundament Empordanès vàrem començar a elaborar Carinyenes velles -d'entre 45 i 116 anys- de la zona de Rabós, Mollet de Peralada, Delfià, Llançà, Vilajuïga i Garriguella. Durant uns anys vam elaborar parcel·la per parcel·la fins a vint-i-set diferents vins per tal de veure'n el seu potencial. Vam observar-ne altres característiques edafoclimàtiques i de cultiu. D'aquestes vint-i-set en vam seleccionar nou, les que ens va semblar que tenien més potencial i amb un carcter que ens vam decidir a anomenar més empordanès.

Les carinyenes són varietats rústiques, plenament adaptades a les condicions de cultiu mediterrànies en general i empordaneses en particular. Donen vins intensos en color, amb bones acideses naturals i un caràcter assalvatjat. N'és clau la regulació del vigor, així doncs n'obtidrem els vins que més ens agraden en sòls pobres, en vinyes velles i a poder ser sobre esquistos.