

## PECULIARITATS DEL TERRER DE L'EMPORDÀ

**Simó Serra Pumarola**

Enòleg i ampelògraf

### RESUM

El *terrer* o el *terroir*, com és anomenat sovint per la influència dels estudis fets a França sobre viticultura, és un terme d'una dimensió que pot ser més o menys àmplia i que valora les aptituds vitícoles naturals d'un terreny, acompanyat sempre de les pràctiques de conreu que hi practiquen els qui l'exploten, guiats pel «saber fer», que acostuma a barrejar l'antigor amb la modernitat més profitosa.

El *terrer* és, doncs, un conjunt de factors complex que el defineixen i el conformen:

- Subsòl.
- Sòl.
- Factors químics constitutius.
- Factors climàtics.

El *terrer* de l'Empordà comprèn l'Alt i el Baix Empordà, amb una extensió d'unes 1.800 ha de vinya conreada per uns tres-cents viticultors, i conté *terres* ben heterogenis, per la qual cosa resulta imprescindible, a l'hora de definir-lo, tenir en compte:

- La formació geològica del seu subsòl, les característiques variades de la plana (sorrenca, argilosa, gravosa...).
- L'estructura del sòl.
- El clima: temperatures i hores d'insolació.
- El factor hídric, tan determinant per a la disseminació de les afeccions criptogàmiques.
- Les tècniques de conreu de la comunitat vitivinícola i l'adaptació a la modernitat.
- Les varietats esdevingudes gairebé autòctones de l'Empordà.

Tots aquests factors s'aniran desgranant per acabar de definir el *terrer* de la nostra comarca, per saber quins constituents fan que es pugui considerar homogeni en el seu conjunt, tot i tenir en compte la seva particular heterogeneïtat (fortament influenciada per les condicions locals) i la dimensió cultural de la gent que l'explota. Intentarem d'estudiar, doncs, un espai concret que, sota la influència de diferents factors, permet d'aconseguir un producte concret i genuí.

PARAULES CLAU: *terrer*, Empordà.

Correspondència: Simó Serra Pumarola. Carrer dels Cendrassos, núm. 8, 17600 Figueres. Tel.: 609 204 478. A/e: [enossera@gmail.com](mailto:enossera@gmail.com).

## PECULIARIDADES DEL *TERROIR* DEL EMPORDÀ

### RESUMEN

El *terruño* o el *terroir*, como se le llama a menudo por la influencia de los estudios realizados en Francia sobre viticultura, es un término que puede ser más o menos amplio, y hace una valoración de las aptitudes vitícolas naturales de un suelo o parcela de forma conjunta con las prácticas de cultivo que en él se realizan, guiadas por el «saber hacer», en el que se mezcla la tradición con la más provechosa modernidad.

El terruño es un conjunto complejo de factores que lo definen y forman como:

- Subsuelo.
- Suelo.
- Factores de naturaleza química.
- Factores climáticos.

El terruño del Empordà comprende el Alt y el Baix Empordà, con una superficie de unas 1.800 ha de viña cultivada por unos trescientos viticultores, y contiene terruños muy heterogéneos entre sí, por lo que se hace necesario en el momento de definirlos tener presente lo siguiente:

- La formación geológica del subsuelo, la variaciones del llano (arenoso, arcilloso, de grava...).
- La estructura del suelo.
- El clima: temperatura y horas de insolación.
- El factor hídrico, determinante para la propagación de las infecciones criptogámicas.
- Las técnicas de cultivo de los viticultores y la adaptación a la modernidad.
- Las variedades de cepas convertidas casi en autóctonas del Empordà.

Todos estos factores se irán comentando para definir el *terroir* de nuestra comarca, para saber qué constituyentes hacen que pueda considerarse homogéneo en su conjunto, teniendo presente la heterogeneidad (fuertemente influida por las condiciones locales) y la dimensión cultural de la gente que explota este terruño. De esta forma, intentaremos estudiar un espacio concreto que, bajo la influencia de diferentes factores, permite conseguir un producto concreto.

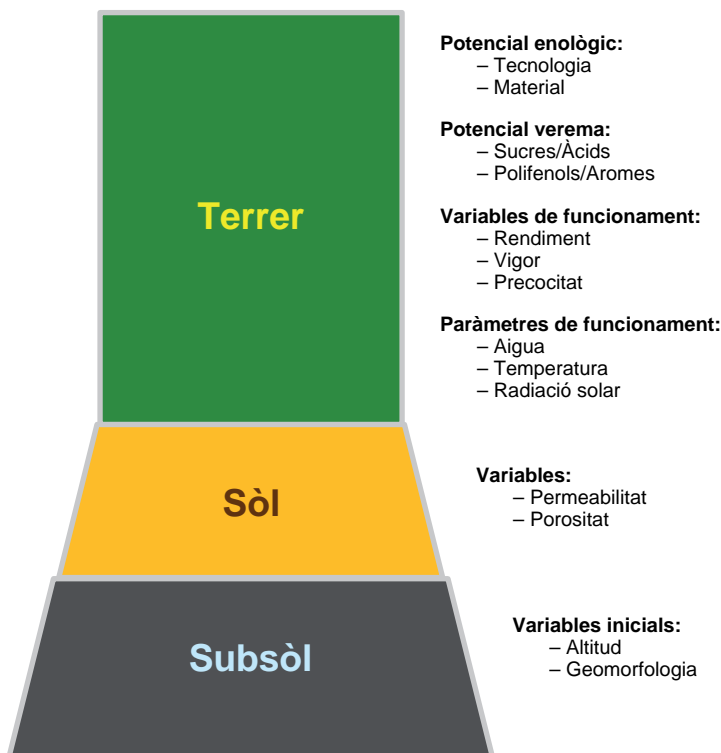
PALABRAS CLAVE: *terroir*, Empordà.

### 1. INTRODUCCIÓ

El *terrer* o el *terroir*, com és anomenat sovint per la influència dels estudis fets a França sobre viticultura, és un terme amb una dimensió que pot ser més o menys àmplia i que valora les aptituds vitícoles naturals d'un terreny, acompanyat sempre de les pràctiques de conreu que hi practiquen els qui l'exploten, guiats pel «saber fer», que acostuma a barrejar l'antigor amb la modernitat més profitosa.

El *terrer* és, doncs, un conjunt de factors complex que el defineix i el conforma:

FIGURA 1. *El terrer*



Font: Elaboració pròpia.

— Subsòl: les variables més importants són la seva formació geològica i l'altitud.

— Sòl: la seva estructura sorrenca, argilosa, gravosa... influeix en la seva porositat i permeabilitat.

— Factors químics del terrer: pH; contingut en calç; en clorur sòdic; els diferents elements fertilitzants del sòl, com nitrogen, fòsfor, potassi, magnesi; els principals oligoelements que també tenen un rol important, com el bor, el manganès, etc.

— Factors climàtics: els més influents són el tèrmic i l'hídric.

— Tècniques de conreu: com són la selecció del terreny i la seva orientació, la preparació i l'adobament; la selecció de la planta (clon) i el portaempelt; el tipus de cultiu, en vas o en emparrat (tipus, alçada), i la densitat de plantació. Tot dirigit a obtenir el millor potencial qualitatiu de la verema.

— Tècniques enològiques: fixació de la data de collita; transport del raïm al celler, trepig del raïm, maceració, fermentació, etc.

FIGURA 2. *Municipis emparats per la DO Empordà*



FONT: Elaboració pròpia.

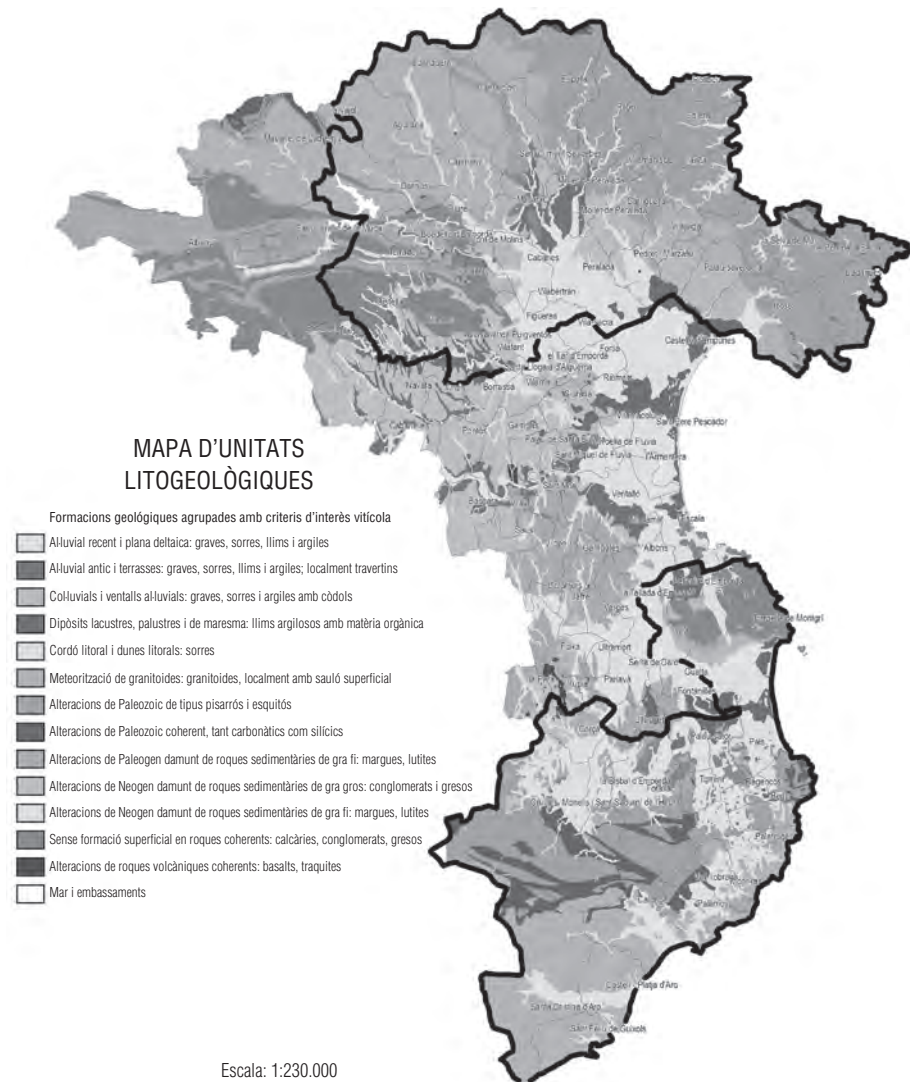
## 2. PECULIARITATS DEL TERRER DE L'EMPORDÀ

L'extensió de l'Empordà (Alt i Baix) és de 1.973,60 km<sup>2</sup>. La DO Empordà empara cinquanta-cinc municipis, dels quals trenta-cinc són de l'Alt Empor-

dà i vint del Baix, amb una extensió conreable de 28.000 ha, aproximadament, de les quals unes 1.800 (6,40 %) són de vinya, emparades pel Consell Regulador i conreades per uns tres-cents trenta viticultors.

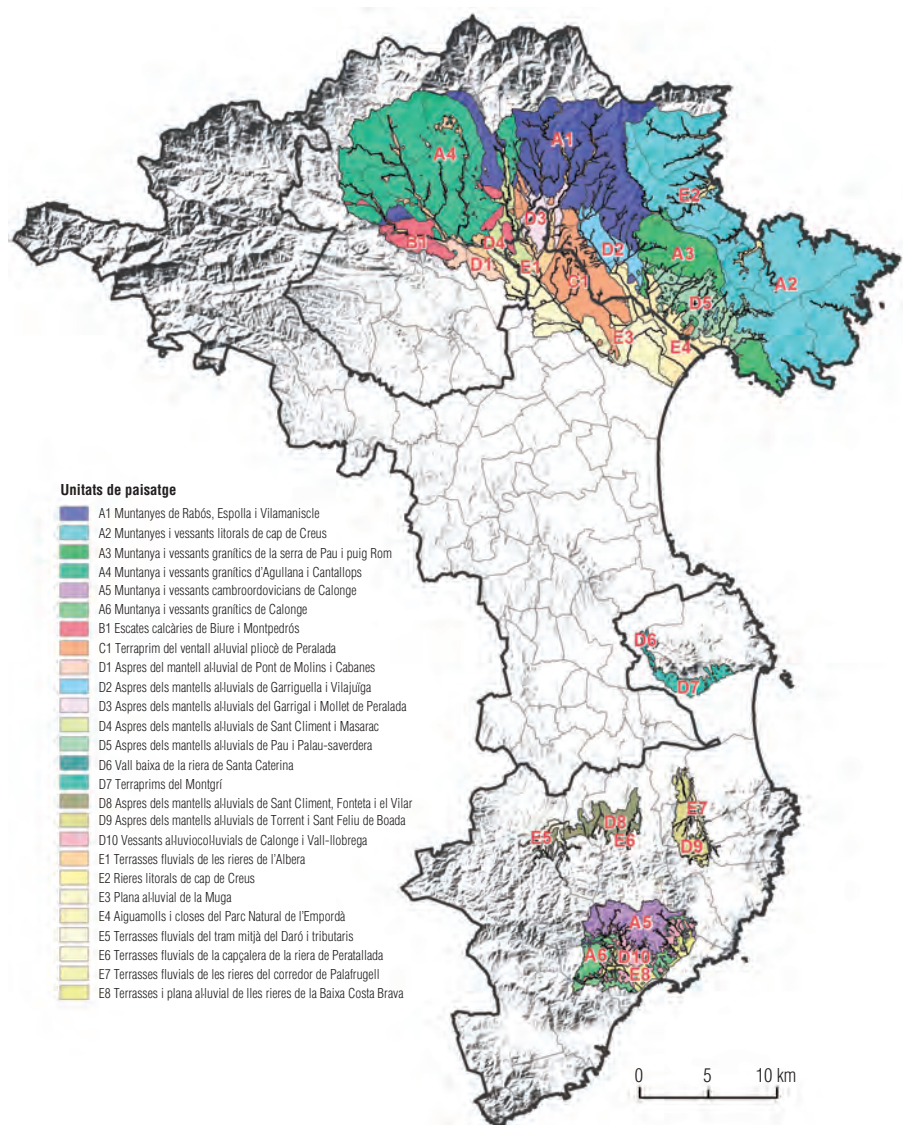
Aquest extens territori té terrers molt heterogenis.

**FIGURA 3.** *Mapa d'unitats litogeològiques*



FONT: Elaboració pròpia sobre la base de mapes de la Unitat de Geodinàmica Externa i d'Hidrogeologia de la UAB.

FIGURA 4. Mapa d'iniciació de l'estudi



Font: Elaboració pròpia.



— *Pel seu subsòl*, de formacions geològiques diverses: tenim a les zones més altes granitoides i localment amb sauló superficial al nord-oest (Capmany, Agullana, Darnius, Cantallops, la Jonquera) i a la punta sud (Castell d'Aro, Santa Cristina d'Aro, Sant Feliu).

Es troben alteracions de tipus pissarrós i esquistós al nord-est (des de Sant Climent fins a Roses) i al sud-oest (Cruïlles, Monells, Sant Sadurní de l'Heura, Vall-llobrega i Calonge).

Hi ha dues zones, una de situada a l'oest de l'Alt Empordà (Llers, Boadella, Biure, Terrades) i l'altra a l'est del Baix Empordà (Torroella de Montgrí i Ullà), sense formació superficial en roques coherents: calcàries, conglomerats i gresos.

A la plana amb menys altitud, hi ha alluvions antics o colluvions: graves, sorres, argiles, llims i còdols, amb zones determinades de més contingut en matèria orgànica o margues.

— *Pel seu sòl*, d'acord amb la seva estructura i fertilitat: tenim poques dades del sòl. Algunes dades provenen d'estudis fets per la Generalitat a municipis del Baix Empordà; d'altres procedeixen de les anàlisis de parcel·les fetes fer pels mateixos viticultors.

El Departament d'Agricultura de la Generalitat ha concedit una subvenció important per fer un estudi geomorfològic dels vinyars de la DO Empordà. És un pla pilot d'actuació per mitigar l'erosió i millorar el maneig i la gestió agrícola dels sòls de la vinya. La gestoria tècnica GeoServei, SL, és la que du a terme aquest estudi, el qual ens servirà seguidament per fer un *mapa de sòls* detallat.

— *L'altitud* influeix molt sobre els canvis geomorfològics que poden afectar localment les parcel·les de vinya, fenòmens d'erosió, sedimentació, drenatge, capacitat de retenció d'aigua, etc. Influeix igualment sobre les temperatures i el salt tèrmic entre el dia i la nit.

Les vinyes de l'Empordà estan situades fins a 100 m d'altitud a la plana, de 100 a 300 m al Baix Empordà i, al peu de les Alberes, a les zones més altes de conreu, poden arribar a 500 m d'altitud.

— *Pel seu clima*, influenciat per l'altitud (compresa entre 40 i 500 m): el factor tèrmic, temperatures i hores d'insolació, influeix sobre la rapidesa del desenvolupament (fenològic) i creixement de la vinya i en el contingut en sucres del raïm.

Tenim una mitjana anual de temperatura entre 13 i 16 °C, les temperatures més baixes a altituds superiors a 300 m i les més altes a la costa i amb altituds inferiors a 100 m.

La radiació solar és de 12 a 15 MJ/m<sup>2</sup> al dia (hores de sol).

El factor hídric té la mateixa incidència en la vinya, amb l'agreujant que un excés de pluges i humitats provoca el desenvolupament de malalties criptogàmiques. Si prenem les mitjanes anuals, hi ha tres zones de pluvio-metria diferent:

- de 600 a 650 mm, a la zona propera al golf de Roses, i a l'interior fins a Sant Mori, Garrigàs, Cabanes i Peralada.
- de 650 a 750 mm, a la resta de la costa litoral i una franja més interior.
- de 750 a 950 mm, a les Alberes.
- *Variables de funcionament*: també entra dins aquest context el saber fer de la comunitat vitivinícola, escollir bé la parcel·la de terreny, la varietat i el clon del cep, el portaempelt, el tipus de conreu, etc., que hauran d'anar relacionats amb els paràmetres descrits anteriorment que afectin les nostres parcel·les.

**FIGURA 5.** *Valors presos de les principals variables de caracterització d'un terrer de base*

1) Variables de caractérisation du terroir significatives en ACM, en relation avec 3 milieux g n r s par un modèle de terrain en Anjou. (Valeur unit ACM > 1,25).

Milieux du « Mod�le général »	Variables significatives (caractérisation terrain, 7547 points)	Variables significatives (enqu�te parcelleaire 2579 parcelles)
<b>Roche</b>	Altitude entre 30 et 70 m ; ouverture moyenne du paysage ; pente moyenne, sommet butte ; épaisseur du sol < 60 cm ; éléments grossiers > 25 % ; réserve en eau faible � moyenne, drainage bon � très bon.	Température air plus forte ; risque de gel fort ; épaisseur du sol < 50 cm ; teneur forte en éléments grossiers ; sol chaud, s�cham ; précocité débournement plus forte ; vigueur plus faible.
<b>Altération</b>	Pente faible, plateau ; épaisseur du sol < 60 cm ; éléments grossiers 0,5 � 25 % ; épaisseur du sol > 60 cm ; réserve en eau faible � forte ; drainage correct � faible.	Gel faible ; épaisseur du sol > 80 cm ; teneur faible en éléments grossiers ; teneur forte en éléments grossiers ; précocité débournement faible.
<b>Alt�rite</b>	Altitude > 70 m ; plateau, pente faible, thalweg léger ; épaisseur du sol > 100 cm ; éléments grossiers 0,5 � 15 % ; réserve en eau moyenne � forte ; drainage faible � mauvais.	Température air plus faible � moyenne ; risque de gel faible ; épaisseur du sol > 80 cm ; teneur faible en éléments grossiers ; sols froids, humide ; précocité débournement plus faible ; vigueur plus forte.

2) Exemple d'étude statistique des valeurs prises par les principales variables de caractérisation de l'Unité Terroir de Base. (M tagrauwacke du Briovérien en Anjou).

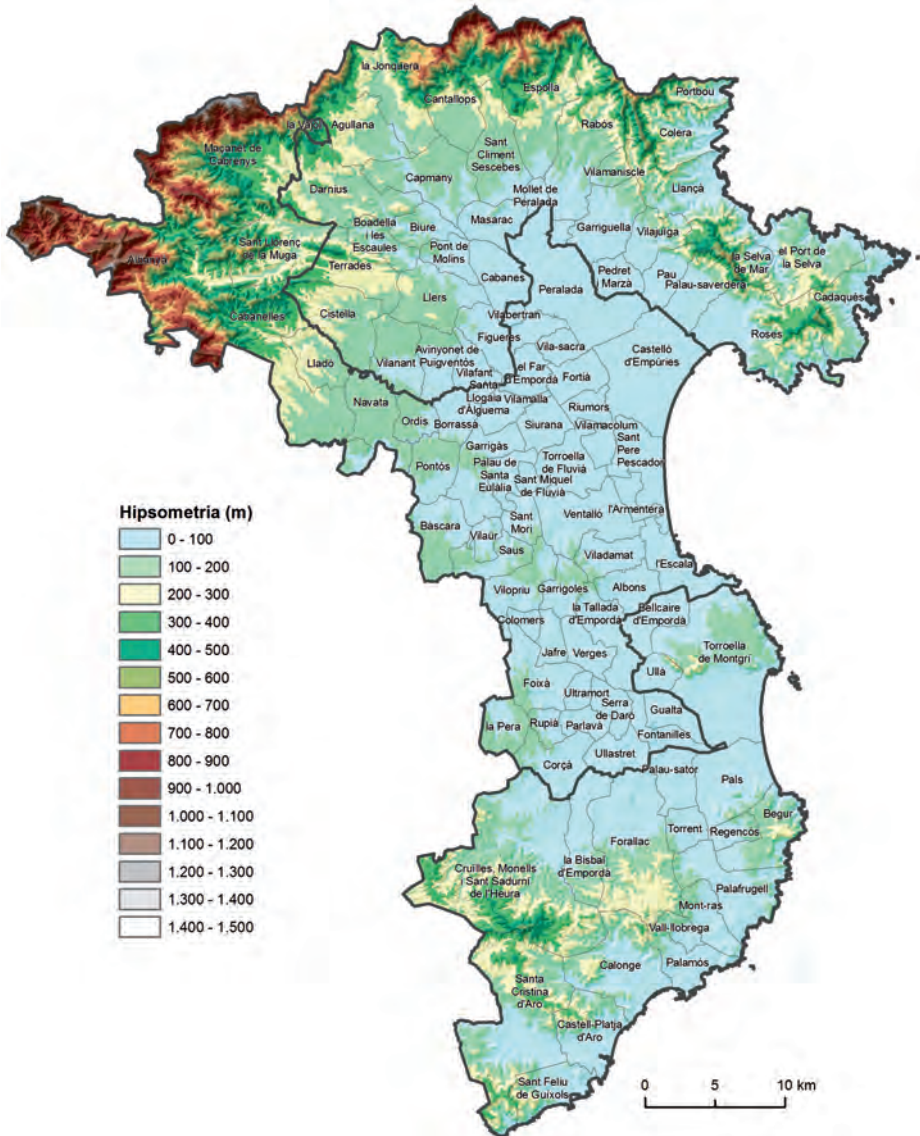
Milieux du modèle (Unité terroir de base) M�tagrauwacke du Briovérien		Roche (669 sondages)	Altération (519 sondages)	Alt�rite (417 sondages)
Environnement paysager	<b>Topographie</b>	pente moy (28 %)* pente forte (20 %) pente faible (20 %)	pente moy (36 %) pente faible (28 %)	pente faible (31 %) pente moy (29 %)
	<b>Altitude</b>	> 50 � 70 m (42 %) 30 � 50 m (33 %) 70 � 90 m (21 %)	50 � 70 m (46 %) 70 � 90 m (27 %) 30 � 50 m (24 %)	50 � 70 m (47 %) 70 � 90 m (35 %) 30 � 50 m (14 %)
Environnement g�op�dologique	<b>�paisseur du sol</b>	40 � 60 cm (52 %) 20 � 40 cm (38 %)	60 � 80 cm (40 %) > � 100 cm (36 %) 80 � 100 cm (23 %)	> � 100 cm (91 %)
	<b>�l�ments grossiers</b>	25 � 50 % (52 %) 15 � 25 % (34 %) > 50 % (9 %)	15 � 25 % (69 %) 5 � 15 % (16 %) 25 � 50 % (14 %)	5 � 15 % (46 %) 15 � 25 % (42 %) 0 � 5 % (8 %)
	<b>Texture du sol 0-40 cm</b>	LSA (52 %) SA (24 %)	LSA (58 %) LAS (17 %)	LSA (45 %) LAS (32 %)
	<b>Texture du sous-sol &gt; 40 cm</b>	Roche (43 %) LSA (33 %)	LSA (37 %) A (35 %)	A (54 %) AL (25 %)
	<b>Drainage naturel de l'eau</b>	bon (47 %) très bon (35 %)	bon � correct (73 %) passable (15 %)	faible (54 %) passable (24 %) correct (12 %)
Variables de fonctionnement	<b>Réserve utile en eau</b>	< 50 mm (66 %) 50 - 100 mm (34 %)	50 - 100 mm (57 %) 100 - 150 mm (42 %)	> 150 mm (67 %) 100 - 150 mm (31 %)
	<b>Potentiel de précocité</b>	fort (60 %) normal � fort (39 %)	normal � fort (50 %) normal � faible (38 %)	faible (49 %) normal � faible (47 %)
	<b>Potentiel de vigueur</b>	faible (65 %) moyen (35 %)	moyen (56 %) fort (43 %)	fort (38 %) moyen (2 %)

\* pourcentage de sondages normaux dans la classe mentionnée.

Font: *Terroirs viticoles:  tude et valorisation* (2001).

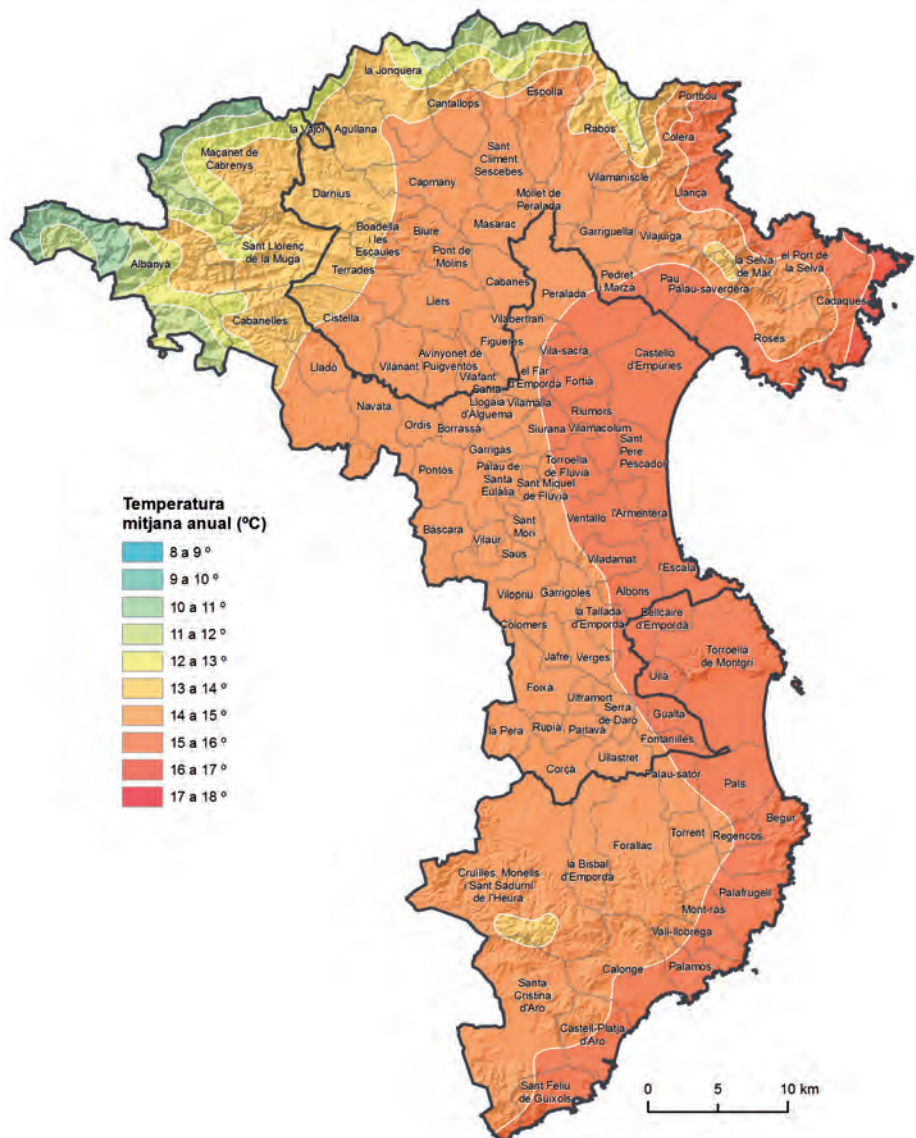


FIGURA 6. Mapa altimètric



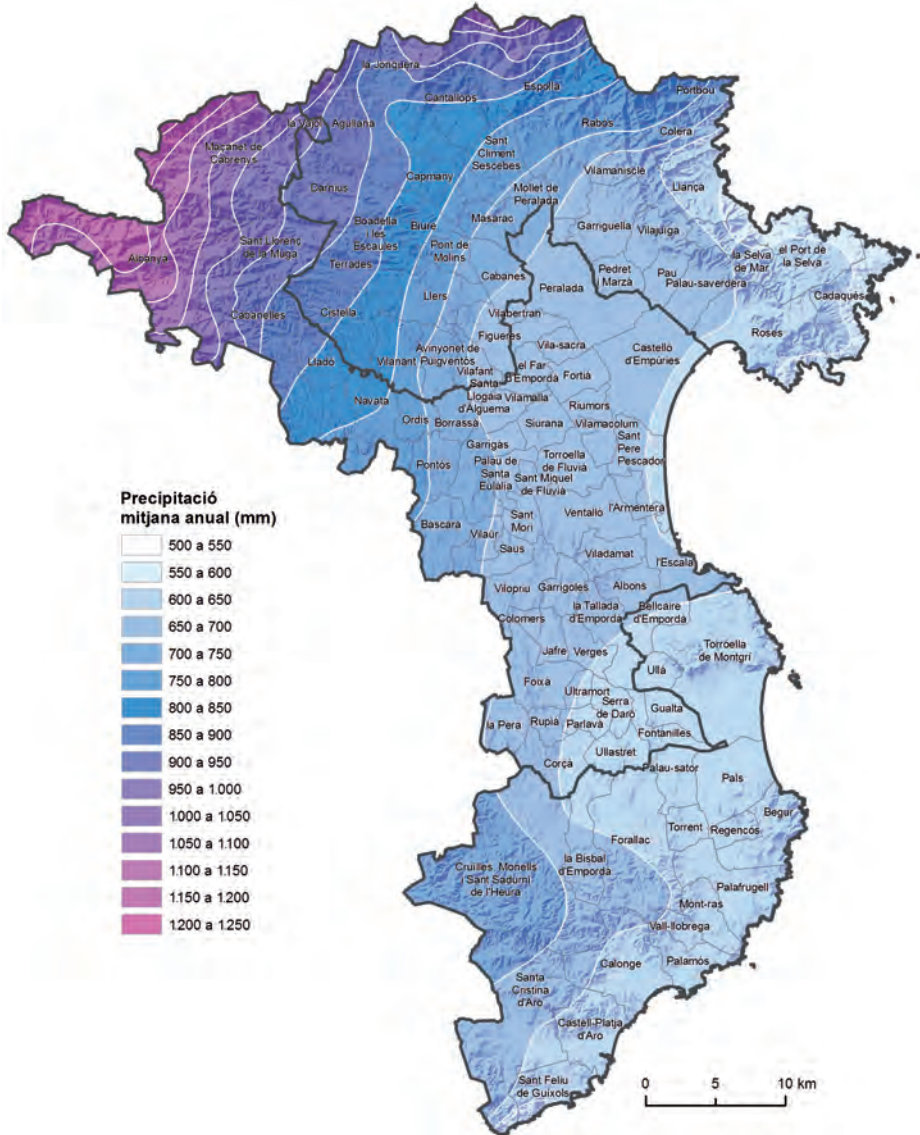
FONT: Elaboració pròpia sobre la base de mapes de la Unitat de Geodinàmica Externa i d'Hidrogeologia de la UAB.

FIGURA 7. Mapa tèrmic



Font: Elaboració pròpia sobre la base de mapes de la Unitat de Geodinàmica Externa i d'Hydrogeologia de la UAB.

FIGURA 8. Mapa hídric



FONT: Elaboració pròpia sobre la base de mapes de la Unitat de Geodinàmica Externa i d'Hidrogeologia de la UAB.

— *Potencial*: tot l'esforç vitícola ha d'anar encaminat a aconseguir una verema amb el màxim potencial de qualitat, sucres, àcids, polifenols, aromes, etcètera.

Aquest esforç es culmina amb un material i tecnologia enològica punters.

Tot aquest conjunt de factors defineix el nostre *terroir* i caracteritza els nostres vins. Podem dir que a l'Empordà s'obtenen uns vins elegants i ben estructurats.

Els blancs, bàsicament elaborats de garnatxa blanca i macabeu, i amb menys proporció, de xarel·lo, *chardonnay*, *sauvignon* blanc, picapoll, quelcom de moscat i altres varietats autoritzades, són d'un color groc palla pàl·lid, alguns amb matisos verdosos, tenen un potencial aromàtic mitjà però harmoniós i agradable. En boca, són plens i sedosos, amb la nota característica de fruita d'acord amb les varietats. El seu grau alcohòlic està entre els 12 i 13,5 % vol.

Els vins rosats, elaborats bàsicament a partir de les varietats de garnatxa negra, samsó, ull de llebre i, en menys proporció, merlot, sirà i cabernet *sauvignon* i garnatxa roja, tenen un ventall de colors que va des del color rosa pàl·lid (IC 0,3) al color cirera (IC 1,5), normalment d'un vermell viu. Són d'aroma mitjana però ben definida, i cada varietat recorda els fruits vermells. En boca, són sedosos, rodons i ens recorden els mateixos fruits. La seva graduació alcohòlica està també entre 12 i 13,5 % vol.

Els vins negres joves s'elaboren, bàsicament, amb garnatxa negra, carinyena i sirà, són de color vermell intens amb matisos violacis, aromes afruïtades de fruits vermells més madurs, francs de paladar, ben estructurats i fruitosos amb un grau alcohòlic de 13 a 14 % vol.

Els vins negres envellits en fusta solen ser elaborats amb les mateixes varietats, més merlot i cabernet *sauvignon*, són de color molt intens, vermell violaci, amb matisos teula segons el seu temps d'envelliment. Són aromàtics, molt complexos tant en la seva aroma com en el gust. En boca, són plens i tànnics, hi solem trobar notes balsàmiques i minerals depenent del seu origen. La seva graduació alcohòlica està situada entre 13,5 i 15 % vol.

Els vins dolços, vins de licor o vins dolços naturals s'elaboren bàsicament amb les varietats garnatxa blanca, garnatxa roja (d'on s'obté la garnatxa de l'Empordà) i moscat d'Alexandria i moscat de Frontignan (que conformen el moscatell de l'Empordà).

Les garnatxes tenen de 15 a 18 % vol. de grau alcohòlic i uns 120 g/l de sucres; es comercialitzen més o menys envellides en bótes de fusta, que és quan prenen el color ambre, amb aromes florals i notes de panses, confitura i mel. En boca, esdevenen dolces, sedoses, fruitoses amb sensacions de fruits assecats, segons el seu envelliment.

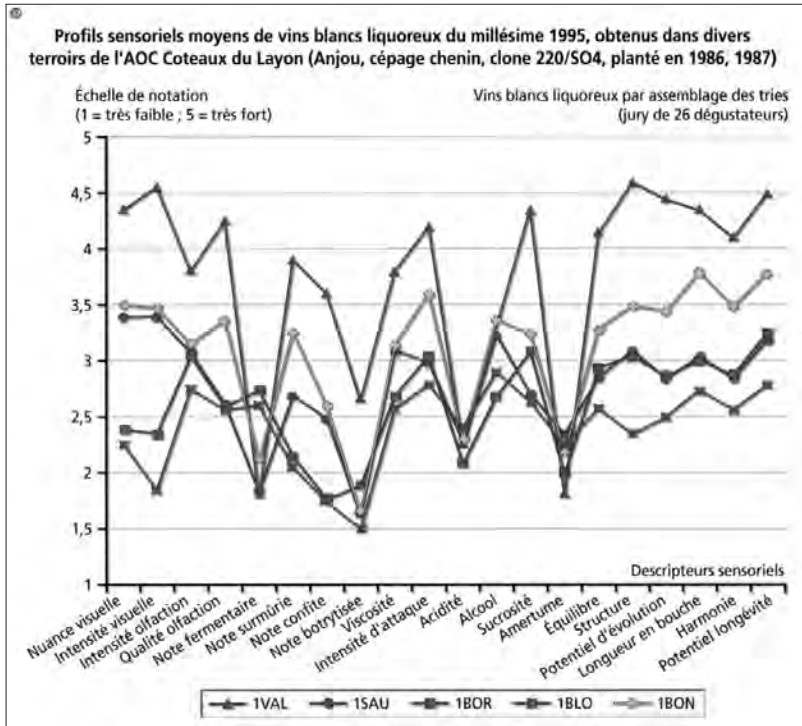
La varietat garnatxa roja o lledoner roig ha estat conreada des de fa anys a l'Empordà, és una varietat que s'adapta molt al nostre terreny; cal seleccio-



nar-ne bé les variables de funcionament d'acord amb el producte que volem obtenir.

El moscatell, de graduació alcohòlica semblant i amb un contingut en sucres d'aproximadament 180 g/l, es ven jove, que és quan reflecteix més el potencial aromàtic i gustatiu de la varietat d'on procedeix.

FIGURA 9. La caracterització dels vins



FONT: René Morlat, coord. (2001).

### 3. CONCLUSIONS

Com s'ha pogut comprovar, la descripció del terrer i els seus vins dona unes idees generals, sense poder concretar minuciosament, d'un sòl, d'un microclima o d'un vi, a causa de l'heterogeneïtat dels diferents municipis que empara la DO Empordà.

És molt interessant per a la imatge i la qualitat dels nostres productes que cada viticultor, elaborador i celler descriu el perfil del seu terrer amb el màxim detall, per tal de poder definir la idiosincràsia dels seus vins.

**BIBLIOGRAFIA**

BACH I PLAZA, Joan (2003). *Mapa d'unitats lito-geològiques i mapes climàtics de l'Empordà*. Universitat Autònoma de Barcelona.

MORLAT, René (coord.) (2001). *Terroirs viticoles: étude et valorisation*. Chain-tré: Oenoplurimedia Sarl.