

A la tènue llum de l'aranya de cristall del Château Ausone, Alain Vauthier enraonava desviant-se del tema pactat, fugia cap a la llunyania dels segles passats, recordava anècdotes sense cap mal, començava parlant de disputes familiars i acabava xerrant de cavalls de competició, de tractors espatllats i emocionants viatges dels seus avantpassats de camí a Algèria. Envoltat d'unes parets cobertes de paper pintat de seda comentava el 47è Cheval Blanc, del qual encara en tenia un xic a la seva copa. Trobava excuses per parlar sobre llagostes, sobre els inicis de la televisió, es burlava dels peatges de les autopistes (que eren més cares que un vol *low cost*), i tot això ho feia per no parlar d'allò, d'aquella cosa tan molesta.

Encara que un cop va esmentar que no pertanyia a la classe de persones que desmentien el canvi climàtic, d'una manera o altre sí que subtilment ho feia. "Tot és tan complex", diu aquest vell home amb camisa de màniga curta, que arribà a ser el 273è de la llista dels més rics de França exercint com a viticultor. Segons Alain Vauthier, no hi ha cap *bon problème*, que es com havien anomenat fins fa ben poc el canvi climàtic d'aquesta zona. Però sí que veia un *faux problème*, un problema d'aquells inventats i falsos. L'escalfament global tampoc va ser tan perjudicial, si més no, no va ser-ho aquí, a Bordeus o Bordelais (com diuen els francesos) i encara menys als voltants del seu preciós castell d'Ausone que porta el títol de Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé "A".

A set hectàrees, només gràcies a aquestes set, deu el seu renom. Elabora 1.200 ampolles per any i en una bona anyada pot arribar a vendre una ampolla en el moment d'embotellat per uns 1.500-1.600 euros, que són negociats a Tòquio, Hamburg i Nova York. L'empresa afiliada, si es vol designar així el castell, només ha passat per la mà de quatre famílies i fa dos segles que ho porta la família Vauthier. L'alegre castell regna sobre un altiplà rocós que recorda a un quadre pintat a l'oli, els vinyars esglaonats perfectament alineats acaben en l'extensa vall de la Dordonya, on es veuen les siluetes dels campanars de les esglésies. Aquesta zona va ser designada per l'excel·lentíssim Hugh Johnson com la més prometedora de



tot Bordeus. I si això és verídic, Alain Vauthier cultiva el millor vinyar de tot França.

Probablement, la seva història remunta als 2.000 anys. Que té tanta experiència, es fa notar durant la nostra conversa, ja que no s'espanta per cada entrebanc que se li posa pel camí. Aquella cosa molesta, és a dir: el temps, el clima... Per què hauria de queixar-se precisament ell, si el vi l'ha fet milionari? O per què hauria de témer una crisi? "Perdoni'm", diu mentre s'aixeca d'aquella delicada cadira. "He d'anar a treballar". I desapareix passant per sobre d'una grava blanca com la neu, travessant per la porta del seu rocallós celler, on emmagatzema les bótes de roure. Al cap de deu minuts,

torna nou com després d'una migdiada i ens convida a una degustació.

Ens serveix un Ausone del 2006 tan fosc i dens com la sang, el preu de mercat del qual és de 600 euros per ampolla. En boca és aspre, prometedor i amb agudes notes de cabernet franc. Mentre tasta el vi xarrupant i escopint-lo, Vauthier (com si s'ho hagués replantejat) esmenta: "De fet, els temporals, doncs sí, potser sí que estan augmentant". Mai no podrà oblidar la tempesta del juny passat, quan una calamarsa provinent del sud-oest va destrossar un terreny de 12.000 hectàrees. "12.000 hectàrees", digué Vauthier, mai no havia passat res de semblant. En qüestió de minuts es destrossaren unes 5.000 hectàrees



Celler del Château Ausone, a Bordeus.

del millor vi de Bordeus, “literalment, es van fer miques”, digué Vauthier. “Potser, *monsieur*, això per a vostè és el canvi climàtic”.

Les condicions meteorològiques extremes cada vegada són més freqüents als vinyars francesos. I així, després d’una onada de calor o d’un període sec durant l’estiu, cada cop hi ha més pluges intenses i calamarses. L’hivern i les nits són tan suaus que les plantes no descansen prou. Aquest fenomen ja no és desmentit pels viticultors.

Que les últimes tres dècades foren les més caloroses en els passats 1.400 anys, resulta difícil d’entendre; que la temperatura mitjana anual hagi pujat un grau; que el clima de la costa estigui canviant perquè l’Atlàntic i la Mediterrània s’estiguin escalfant; que les nits cada cop siguin menys fresques i els dies un xic més calorosos, tot això no perjudica l’èsser humà, en canvi, al vi sí. Segons els viticultors il·lustrats, el vinyar pateix estrès. Això és tot una rebel·lió. No només a França, sinó també a Itàlia, Espanya i tot el sud d’Europa. En tots els indrets on des de sempre ja hi havia unes temperatures agradables ara fa xafegor.

Al llarg del recorregut del Roine, a 500 quilòmetres a l’oest de Bordeus, també n’estan assabentats. Allà, el celler Guigal hi té la seva seu, al Châteaux d’Ampuis, un ampli complex d’estil en-

tre vell i nou a mitja hora al sud de Lió. El castell està situat a peu de muntanya a la zona del Côte-Rôtie, la millor àrea a la part més nòrdica de la vall del Roine. En aquests pendents vertiginosos, els límits de les parcel·les estan delimitats orgullosament amb els cartells Guigal. Enlloc com aquí es fabrica vi des de fa tant de temps. Les primeres vinyes s’hi plantaren fa 2.400 anys.

Philippe Guigal va néixer el 1975, estudià enologia a Dijon i actualment és un dels viticultors més emblemàtics de la zona. Després d’un intercanvi de correus ens convidà a una entrevista, i sembla una persona molt oberta. El seu avi, el fundador d’aquesta empresa, va treballar-hi recollint i premsant raïm durant més de 67 anys, el seu pare hi treballa des de fa 54 anys i ell en farà 17 que hi treballa també. Philippe Guigal tot just entrar, diu: “El canvi climàtic és un fet, però hi ha persones que encara no ho veuen”.

Guigal és un gegant en el món del vi. Entre més coses, és viticultor, embotellador i comerciant. Tot francès i molts amants del vi d’Europa coneixen les etiquetes marrons que tenen un toc bronzejat amb el seu arrodonit logotip de color vermell. Representen la bona qualitat en quantitats immenses. Produir cinc milions d’ampolles l’any no és inusual, 3,5 milions d’aquestes són emplenades amb

Côtes du Rhône, les quals es vénen per uns 6-7 euros cadascuna. Guigal produeix Crozes-Hermitage en grans quantitat, Saint Joseph, Côte-Rôtie i Condrieu i al sud també planta Rhône Gigondas i Travel, tot això en grans quantitats. També hi elabora amb més tendresa el famós Châteauneuf-du-Pape. Però aquest vi tan pesat, que sempre passava calor a Avinyó ara ja no el suporta.

El jove Guigal ens explica que el dia següent se n’havia d’anar obligadament de viatge de negocis cap a Châteauneuf perquè allà la situació començava a ser alarmant. El vi dels vins és compon d’un 75% de garnatxa premsada, aquest cep ja no aguanta les elevades temperatures i últimament s’està tornant “dèbil”. Durant el procés de maduració del raïm, els fruits es començaven a desenganxar els uns dels altres, el nivell de sucre arribava amb molta antelació i el fruit encara no era madur. El color, el taní, les aromes... Estaven tan endarrerits que era molt difícil de fer un cultiu estàndard. La qualitat de més d’una anyada estava en perill. “Des del 2008 estem lluitant contra això. Els últims anys, sense excepció, han estat molt secs. Tot s’està tornant difícil”, comentà Guigal.

En tot el sud de França el calendari dels viticultors està de cap a peus. Els processos de maduració cada vegada són més curts i cada cop el temps de la verema s’avança més. Als anys 60 el raïm era recol·lectat a mitjan octubre, ens els últims anys s’està recol·lectant al principi de setembre. Les experiències viscudes ja no tenen significat. Les normes generals, basades en l’experiència de l’observació meteorològica de fa dècades, ja no ens serveixen. “Ens podem enfonsar, però també podem anar per feina i intentar fer-hi alguna cosa”, comenta Guigal. Tornar a reinventar el vi francès, aquest és el nostre objectiu.

Ser viticultor, sempre ha significat “fer la seva” i adaptar-se al constant canvi de la natura. El vi d’avui dia a França no té absolutament res a veure amb el que es cultivava i bevia fa cent anys. Per una banda els gustos i sabors canvien, per l’altra els nous descobriments científics han revolucionat la viticultura i les innovacions tecnològiques han millorat el procediment de la premsa.

Les estratègies de la feina a la vinya avui dia són molt diferents, el coneixement del procés de maduració és més di-

fícil que mai. Realment, la caixa d'eines d'un viticultor està ben plena per poder reaccionar al canvi climàtic. La pitjor dificultat és, sens dubte, el constant canvi de varietat de raïm.

A l'empresa Guigal últimament s'estan rumiant molt aquestes preguntes: Per a la garnatxa fa massa calor al Châteauneuf? Per què no cultivar el sirà, el raïm que es va fer famós mundialment com a Shiraz? Què passa si el cabernet *sauvignon* madura massa tard al nord de la vall del Roine? O, fins i tot, a la Borgonya? Per què no emigrar amb les vinyes muntanya amunt a zones més fresques? O cultivar a l'obaga de les muntanyes per evitar el sol?

“Els en donaré un exemple”, digué Philippe Guigal. “El raïm Viognier no va estar permès durant un llarg període de temps. El meu avi, però, el va difondre perquè pensava que encaixava bé en aquesta zona i perquè creia que podia cultivar-hi un vi que era digne d'aquest indret. Va tardar fins que va convèncer els seus amics canviessin d'idea davant d'aquest fet. Però avui? Avui dia el 65% del vi blanc produït al Roine és fet de Viognier.”

La por dels viticultors francesos respecte al canvi és deguda al temor de perdre les típiques connotacions dels seus vins. El concepte per a això seria la paraula *terroir*, una de les últimes paraules ambigües intraduïbles, on, fins i tot, a vegades, ressona la paraula pàtria. “*Terroir* vol dir molt més que terra. Significa: clima, microclima, subsòl, *savoir-faire* i història”, digué Philippe Guigal. Tots aquests components han estat en constant moviment durant aquests últims anys i continuaran estant-ho, ja que les temperatures tornaran a pujar un grau centígrad abans de finals d'aquest segle. Això, amb certesa, només és la cosa més optimista que podem arribar a pensar.

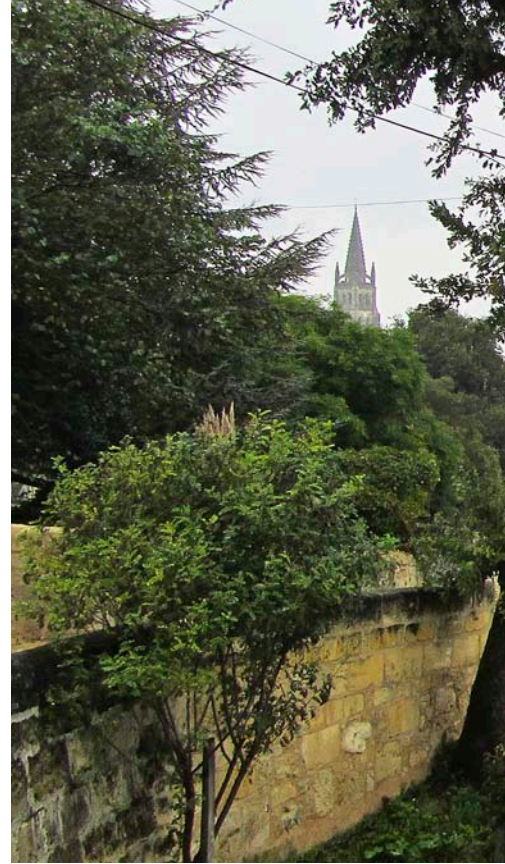
Amb tan sols aquest grau que es distribueix en els futurs 86 anys fins a arribar a finals de segle, els donarà prou temps als viticultors per adaptar-s'hi, experimentar amb els diferents tipus de raïm i produir un vi que sigui bo i alhora un èxit adaptat a les condicions meteorològiques? De moment hi ha molts punts en contra, ja que no es creu que els països industrialitzats arribin als objectius climàtics pactats.

És més, és molt probable que fins al segle XXII hi hagi quatre graus centígrads de més, o potser sis, com preveuen algunes hipòtesis plausibles. En aquest cas, París arribaria a unes temperatures semblants a les actuals de Còrdova, i al Châteauneuf-du-Pape s'hauria d'afrentar amb un temps com el del nord d'Àfrica. La viticultura en aquesta zona ja seria impossible perquè no hi hauria prou aigua o perquè simplement els fruits estarien secs abans de la verema.

Un tast ja el tenim al sud de França. A la regió del vi més gran de França, al Llenguadoc-Rosselló, l'aigua sempre hi era escassa, però avui dia quasi no plou des del mes de maig fins al setembre, i el temps és erràtic com mai no s'havia vist. Hi ha vinyes que sembla que no estiguin abandonades però que porten fruits ressecs. Molts viticultors d'aquesta zona es queixen que estan a les últimes. Diuen que els problemes que es comencen a veure al Châteauneuf-du-Pape són fa temps una catàstrofe aquí al sud.

Molts d'ells ja és rendeixen, però això no sols és conseqüència del temps. Estem en un món on cada vegada es consumeix menys vi, però cada cop se'n consumeix més del bo, i això fa que els viticultors que estan en pitjors condicions no puguin sobreviure. La regió de la costa mediterrània amb el seu entorn calorós, fa temps que lluita constantment contra aquest canvi d'estructuració. Només ens els passats vint anys, la producció ha disminuït de 29 a 14 milions d'hectolitres, això encara és moltíssim. Entre dos i tres mil milions d'ampolles són embotellades cada any, hi ha 25.000 viticultors actualment actius i hi ha més de 270 cooperatives en funcionament; de tot això encara n'hi ha massa.

Només qui busca un nínxol, la qualitat excepcional o quelcom especial pot tenir l'oportunitat d'arribar a final de mes a la zona del Llenguadoc-Rosselló. Isabelle Frère és una d'aquestes persones, una viticultora alternativa que ho fa quasi tot d'una altra manera. Durant la feina parla amb el raïm, canta durant la verema i no veu cap negoci en la viticultura, sinó un projecte de vida amb la finalitat de viure en l'harmonia de la natura, treballar dignament i intentar arribar al cim de la felicitat. Tan sols fa vuit anys que va fer-se càrrec de l'empresa del seu oncle, unes sis hectàrees d'un sòl de còdol i de sorra porós, en el qual cultiva garnatxa,



carinyena, sirà i altres varietats de raïm típiques del sud. Necessità desviar-se uns quants cops per arribar darrerament al vi, l'empresa des de feia anys de la seva família.

Primer va marxar a París, ensenyà francès a estrangers i estudià una mica fins que la veu del seu poble i l'enyorança de les muntanyes de Surede (poble que es situa a la part més occidental dels Pirineus) la tornà a captivar. És tan a prop de la frontera amb Espanya que és quasi com un món apart. Als mapes climatològics conceptuals sempre ha sigut una zona marcada amb un vermell com perillós.

L'estiu pot arribar a ser molt calorós en aquesta regió, però això sempre ha sigut així i no hem tingut cap tipus de problema. “L'hivern tampoc mai no arriba a ser del tot fred”, digué Isabelle Frère, una dona de 43 anys delicada però a la vegada compromesa amb els seus objectius. “A la natura el vi ja no pot reposar”, digué. “Durant les nits passa el mateix, els dies no es refreden, i consegüentment les plantes pateixen perquè no poden descansar. I qualsevol ésser viu ho necessita”, digué.

“I la pluja...”, digué amb veu ja aspra de tant fumar tabac de cargolar, de la festa i del riure. “La pluja desapareix durant setmanes i després torna com si no hi hagués demà. Això no és tan inusual en aquesta zona, però no d'aquesta ma-



nera... D'aquesta manera, no. Per descomptat que això són les conseqüències del canvi climàtic, que malauradament ja ha arribat”

Ja ha arribat a la petita finca Moulin Cassanyes d'Isabelle Frères. Ja no és cap peculiaritat, cap hipòtesi científica en paper, cap perspectiva de futur. Ja no és la imatge d'un ós polar en una placa de gel fosa i desenganxada de l'Antàrtida. Ja no és una notícia d'una illa llunyana amb dificultats. El canvi climàtic s'està escampant pel nostre dia a dia, no, més ben dit, ens està turmentant. Està canviant la vida d'Isabelle Frère, potser i tot posa en perill el seu projecte vital. A vegades s'enfada per això, perquè es com el destí, que ja no pot fer-hi res.

La finca de la família, més ben dit, la casa de servei de la finca (ja que la casa principal està situada bastant lluny) té molt d'encant. El pare d'Isabelle és una mena d'artista, un home amb un carisma semblant al d'un patriarca bíblic. També hi ha per allà una amiga que sempre està fumant, un company, tres gossos, un estany encantat rodejat d'arbres vellissims i també hi ha un antic graner on s'elabora el vi. A dins, hi trobem galledes enormes d'acer inoxidable, bótes, una mànega, cassoles, bombes de gas i utensilis. Isabelle Frère apaga el sorollós aire condicionat i diu: “Para l'orella a una de les galledes



Dalt, una espectacular vista de la població d'Ausone, ciutat vinícola. Baix, una imatge de detall de les seves vinyes.

d'allà darrere, sentiràs com treballa la natura”. A l'interior s'hi podia sentir un bram, com un tro llunyà.

Isabelle Frère no afegix llevat al vi, confia en la fermentació natural que el vi aporta de la muntanya. Intenta prescindir de la química, deixant combatre per si sol la mala gespa, les plagues i les malalties. Tot fong, escarabat, i mosca pot viure-hi amb tranquil·litat, perquè, segons ella, cada intervenció té les seves conseqüències, aquesta és la seva filosofia.

Qui té l'oportunitat d'acompanyar-la a una de les seves vinyes, quasi no pot creure que hi està en una. Els ceps estan completament coberts, com abandonats, però això forma part de la filosofia de la biodinàmica i antroposòfica viticultora. Que creixi tot tranquil·lament, que tot es mantingui d'aquesta manera. A un tipus com Alain Vauthier aquí al sud li agafaria alguna cosa.

En realitat aquest caos no afavoreix gaire al vi Scaravée d'Isabelle Frères, Cuvée, ja que és considerablement aspre



La por del viticultors francesos respecte al canvi és deguda al temor de perdre les típiques connotacions dels seus vins.

i té un fons agitat, però en fi, tampoc hi vol guanyar cap premi. Vol explicar una història i això funciona molt bé en un temps en què el vins biològics estan molt sol·licitats.

La viticultora s'ha ajuntat amb uns quants companys de la regió a qui passava el mateix amb les seves parcel·les. Ara s'ajuden els uns als altres amb mà d'obra i màquines, i comercialitzen conjuntament les seves ampolles a nivell mundial. D'aquesta manera Isabelle Frère, que sempre volia viure ecològicament, està duent a terme el miracle de la globalització, ja que una gran part de la seva producció es ven al Japó. "És estrany, oi?", crida i riu desconsoladament mentre es serveix una copa de vi blanc.

Els convencionals col·legues treballadors de la regió no han tancat les portes a aquest tipus de mercat. A les darreres setmanes, durant la verema se'ls podia veure asseguts als seus petits tractors anant cap a les cooperatives, les quals intenten ajudar amb les seves dites els seus vins mediocres. Intenten malvendre'ls a cadenes de supermercats franceses perquè s'utilitzin com a refrescos d'estiu juntament amb ingredients com la pinya, la taronja i altres tipus de fruita.

A part d'això, molts viticultors viuen principalment de la clientela que ve a passar les vacances per la zona, és a dir, per exemple dels campistes que compren barrils de deu litres de rosat per acompanyar alguna barbacoa. Hi ha moltes zones a prop de Perpinyà que són com el sediment de la cultura de vi francesa. Els *cuvées* tenen un 15 % d'alcohol, vi, que en una prova a cegues podria passar

perfectament per un Glühwein fred. Però, fins i tot, el millor viticultor no sabria què contestar si li preguntéssim com és possible fer un bon vi al sud de França amb aquestes condicions meteorològiques tan extremes.

És l'últim dia de verema per a Isabelle Frère. Amb cinc ajudants està de camí en una zona on es cultiva la garnatxa tintera. Els recol·lectors són personatges amb els cabells plens de "restes", la pell plena de tatuatges i molt de metall al nas i a les orelles. El dia comença molt calorós, al cel podem veure un sol radiant amb uns raigs de llum preciosos. Cap a les quatre de la tarda s'aproxima un banc de núvols ben gris i mitja hora més tard comença a ploure, a tres-quarts hi ha una calamarsa que passa per sobre la vinya. Les boles de calamarsa de mida de pèsol cauen sobre el camp, els fruits i les persones.

Isabelle Frère es posa un turbant al cap i recull els últims raïms perfectament rodons i d'un color negre blau; i se n'escapa. Xerra amb la seva gent en una furgoneta blanca voltada de caixes amuntegades. Han hagut d'interrompre la feina a la força per culpa del mal temps i no els queda més remei que tornar-se'n cap a la finca. Es queden un estona asseguts a la furgoneta menjant, fumant, bevent... i es pregunten si aquest temps és passatger o romandrà per sempre així. Si això d'aquí fora és el temporal o és el nou clima. Però, en realitat, ja ho saben. No és el temporal, és el clima que a partir d'ara serà habitual al sud de França.

Es comença a experimentar el canvi climàtic. Això és preocupant, no sols ho

entenen abstractament sinó que ho viuen per ells mateixos. Això no tan sols passa al sud, també passa al Roine, Alsàcia... També passarà a Bordeus, al Loira i a la Xampanya.

El nou clima es podrà tastar i olorar quan se celebrin festes i es destapin ampolles de vi. Quan al vi blanc de la Borgonya li falti aquella classe. Quan l'aromàtic Sancerre sigui tosc. Quan el Riesling, el Pinot negre i la garnatxa s'esclafin massa i tota la frescor s'allunyi del típic vi francès. Quan ja no tinguin el sabor d'un *terroir*, sinó el gust d'un món totalment diferent, com és el de Califòrnia, Tasmània o Xile, quan simplement de seguida t'emborratxen i no tenen gaire gust. Llavors començarà una altra era, una era molt limitada o fins i tot pobra.

Tindrà fi una gran i copiosa era, potser ja passarà al 2050 (que ja no queda tan lluny) o potser al 2100. Potser la gent del futur ja no sabran ni aprendran els grans noms, perquè ja no els coneixeran, ja que el Château Pétrus, el Cheval Blanc i el Château Yquem ja no formaran part del patrimoni cultural de la humanitat, ni tampoc l'Hospices de Baune, el Roman-cée-Conti ni el Domaine Leroy.

Noms que foren per si sols tot un món, com un món pintat a l'oli, com per exemple el Loira i el Roine, la Borgonya, Bordeus i la Xampanya. Un reclam com les línies d'un poema: Medoc, Chablis, Ermitage, Pommard. Oblidats, beguts i acabats.

Ullrich Fichtner

© Der Spiegel

Traducció de Celina Stäubli