EXPERIÈNCIA RURAL



Capítol 20

Pedres i vi, préssecs i aigua

Amb el patrocini de

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

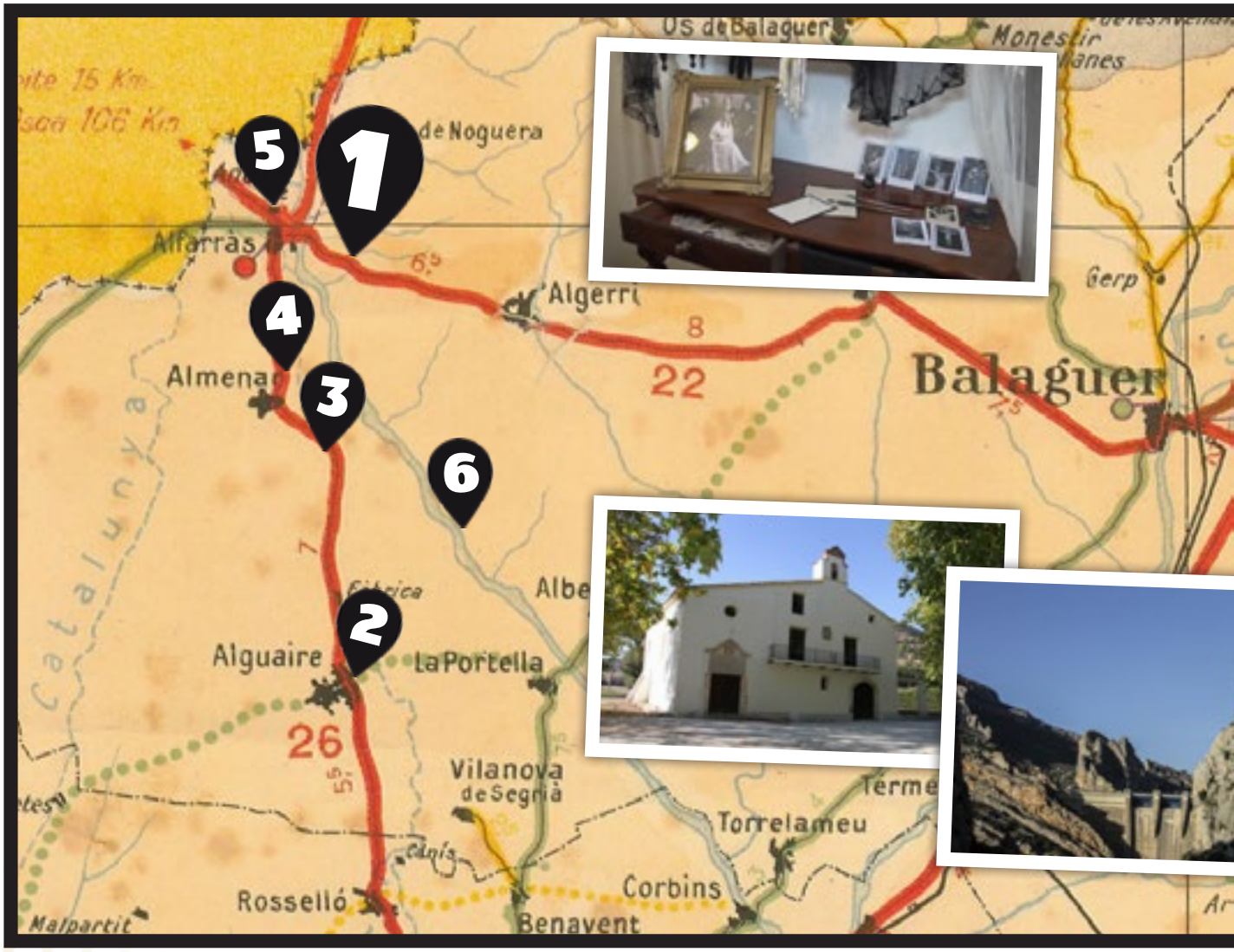


Vidal Vidal

El vi excel·lent i ecològic del celler Lagravera, als afores d'Alfarràs, brolla gairebé de les pedres, com en un miracle bíblic. Però no es tracta en realitat de cap fenomen sobrenatural, sinó del resultat d'una idea tan innovadora i inaudita com plantar vinyes en una finca dedicada anteriorment a l'extracció d'àrids.

I si gràcies a l'antiga pedrera ara podem fruir d'uns líquids d'agradable regust mineral, és pel contrari gràcies a l'aigua del riu o del canal que els fèrtils camps d'aquells termes del nord del Segrià produeixen una fruita saborosa, sobretot els préssecs de primera que han adoptat la denominació de la mateixa vila d'Alfarràs. El cabal generós de la Noguera Ribagorçana i del canal de Pinyana, el més antic del país, que es remunta a l'edat mitjana, rega una plana feraç que pot ser vista en tota l'extensió des dels punts alts de les localitats que s'arrengleren a la seva riba dreta, al caire de l'allargassat altiplà del Sas que les clou just per darrere, amb algun racó ocult i mig secret com l'aiguamoll del Clot de la Unilla. La penya del Sagrat Cor d'Alguaire, prop del modern aeroport que potser no està gaire concorregut però és una autèntica monada arquitectònica, amb la bellíssima torre de control alçant-se com un far enmig d'aquella planúria elevada de dilatats horitzons. O el turó en què descansen les ruïnes de l'anomenat castell dels moros d'Almenar, amb vistes sobre l'horta i la línia sinuosa d'arbres que delaten les suaus corbes descrites pel corrent fluvial, així com la portentosa silueta gòtica de l'església, coronada per un poètic àngel fent de penell. Aigües amunt de riu i canal, el pantà de Santa Anna, voltada de paisatges muntanyosos tan aspres i alhora tan irreals com si no fossin d'aquest món.

El mapa de la ruta

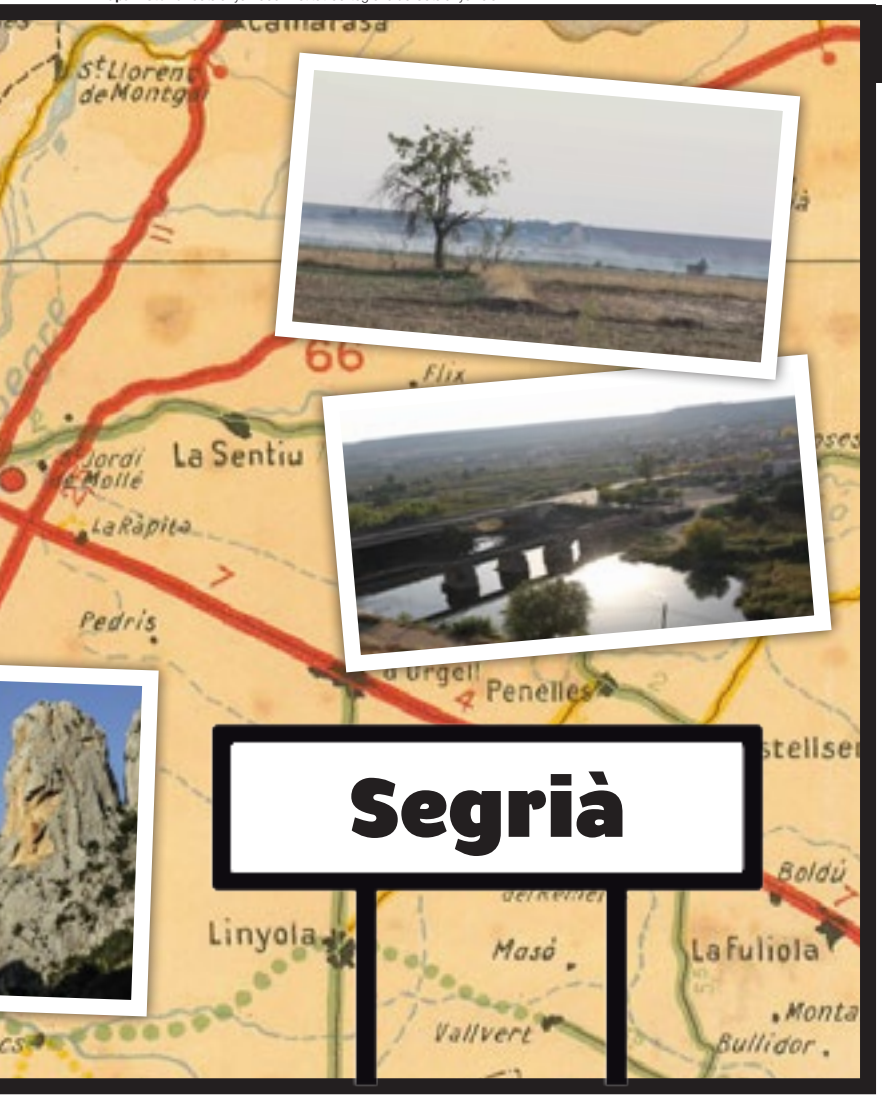




LES PARADES

1. **Lagravera**
2. **Alguaire.** Mirador del Segrià
3. **Almenar.** Museus de la vida rural
4. **Almenar.** Plans de la Unilla
5. **Alfarràs.** El poble dels préssecs
6. **Canal de Pinyana.** La ruta de l'aigua

Mapa històric: Catalunya 1936. Institut Cartogràfic de Catalunya. CC BY



CONCURS

Vols aconseguir aquest fantàstic lot de Lagravera?

Inclou:
- Ónra blanc
- Ónra moltaHonra negre
- Ónra ViDePedra solera

Si el vols aconseguir hauràs d'entrar al web interactiu de les experiències: **SEGRE.com/experienciarural**.

Allà t'indicarem com participar-hi i aconseguir-lo! Estigues alerta i llegeix bé aquest capítol!





1 Lagravera

Lagravera ha sabut integrar d'una forma perfectament equilibrada la innovació i la tradició. En un acte de fe, il·lusió i atreviment, han aconseguit tirar endavant un celler original i amb personalitat pròpia, que té sempre present el respecte per la terra.

El celler de Lagravera està ubicat en un antic magatzem construït en 1958 i les seves vinyes tenen la particularitat de créixer entre pedres, de manera que donen vida a un espai que un dia va ser una gravera i l'han convertit en l'únic celler de Catalunya que ha impulsat una proposta tan insòlita com aquesta. Els arbres creixen en un terreny especialment sec i amb un clima força contrastat, entre els 300 i els 600 metres d'alçada, tot i estar ben a prop del riu Noguera Ribagorçana.

Fins a 24 varietats plantades el 1889 a Castelló de Farfanya, les més velles de les terres de Lleida, produeixen els raïms de la gamma de vins Laltre i Lapell. Són ceps monumentals podats manualment en forma de vas. Impressionen per la seva bellesa i edat, i aconsegueixen una carta de vins diversa amb matisos delicats, frescos, intensos o profunds. N'hi ha de blancs i de negres, una paleta que va des del groc pàl·lid fins al vermell robí.

L'Ónra és la tercera cara dels productes de Lagravera. Aquest és el nom que reben sis dels seus vins cultivats amb la última tecnologia, però alhora aprofitant els recursos naturals del terrer. El raïm de l'Ónra prové de 14 parcel·les en què les capes d'herba del sòl augmenten i multipliquen la biodiversitat vegetal, oferint als ceps un entorn agradable, mimant-los fins a l'extrem. Formen la gamma Ónra dos blancs, tres negres i un vi dolç.

Mantenint-se fidels a la seva capacitat innovadora i l'originalitat marca de la casa, els responsables d'aquesta finca treballen estrictament amb mètodes d'agricultura biodinàmica, pendents del calendari lunar tal com ho feien els nostres avantpassats, i afegint-hi els coneixements tècnics més moderns per entendre els processos de cada varietat de cep i el perquè dels resultats que obtenen amb accions com, per exemple, enterrar banyes de vaca farcides de fem. Aquest i d'altres preparats que realitzen a Lagravera aconsegueixen vivificar les arrels dels arbres i això es tradueix, al cap de poques setmanes, en una planta més verda i sana i una fruita de més qualitat. Una altra pràctica curiosa del celler és la simbiosi que creen amb ovelles, portades a pasturar entre les seves vinyes per tal que s'alimentin i netegin el terra, un factor molt important per als viticultors d'aquest celler.

Els processos que duen a terme a Lagravera han obtingut el certificat ecològic del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica i també el de biodinàmica que dóna Demeter International. A més, el resultat de tanta cura i atenció són uns vins naturals sense sulfits.

Allò que realment certifiquen tots aquests títols i reconeixements és una aposta empresarial per anar més enllà de l'agricultura ecològica respectuosa amb el medi natural, ja que la biodinàmica és un tipus de cultiu ecològic que té a més a més en compte les energies que sintonitzen l'ésser humà amb el seu entorn natural. Altres elements importants que conformen la filosofia del celler són el cultiu totalment manual a les seves vinyes, la utilització d'àmfores d'argila i l'envasament del vi sense filtres.



Apunts



Lagravera aprofita els ramats d'ovelles per regular la cobertura vegetal a les seves parcel·les



En un jardí de fitoteràpia instal·lat a la vinya, estudien l'ús de les plantes medicinals i l'ensenyen als visitants del celler



És l'únic celler de la Denominació d'Origen Costers del Segre que té el segell biodinàmic Demeter International





Lagravera

Ctra. de Tamarit, 9
25120 Alfarràs, Lleida, Catalunya
Tel.: 973 761 374
info@lagravera.com
lagravera.com

La ruta, pas a pas

Seguint el curs del canal de reg més antic de Catalunya, que és el de Pinyana, es dibuixa un itinerari que descobreix el passat rural de tres poblacions antigament i encara en part de secà que han viscut de la terra i que hi ha bastit esglésies, ponts, cases, molins i fàbriques. L'inici, o també el final, d'aquest recorregut de caràcter aquàtic, entre cursos d'aigua naturals com la Noguera Ribagorçana i el referit canal, és el pantà de Santa Anna, que s'obre pas entremig de ribes agrestes d'una orografia espectacular.



El castell d'Alguaire havia estat una comanda hospitalera i convent de monges, fins que va ser abandonat cap al 1699. Des del mirador del Sagrat Cor es tenen probablement les millors vistes de la plana del Segrià

ALGUAIRE 2
Mirador del Segrià

Enfilat a la penya que domina el poble, un Sagrat Cor enorme de pedra protegeix els alguairencs i les seves terres de qualsevol desastre natural. El monument va ser esculpit en un taller d'Olot, però els blocs petris sobre els quals s'aixeca els van pujar amb els seus tractors els veïns de la vila, de forma desinteressada. Els mateixos veïns van pagar també les 40 mil pessetes que va costar l'obra. La monumental figura dóna l'esquena a les restes de l'antic castell de la localitat, del qual ja només es poden veure part dels murs.

Al centre del municipi, les ferides de la darrera guerra civil són ben visibles a la façana de l'església de Sant Sadurní, barroca. L'ermita dedicada a la Mare de Déu de Merli, del mateix estil però mantenint vells elements romànics, es conserva molt millor, amb la façana renovada i conservant les parets laterals de l'edifici original.

Un dels més acreditats restaurants de la comarca es troba als afores de la vila i respon al nom de Jardí d'Alguaire, especialitzat en cuina tradicional basada en bons productes de la terra executats de forma magistral

ALMENAR 3
Museus de la vida rural

El primer diumenge de cada mes, Almenar obre les portes del seu passat més quotidià. Per entendre com era el dia a dia d'una família del poble al segle passat, s'ha recuperat la Casa Jan, ara Museu Etnogràfic obert a les visites. Des del soterrani fins a les golfes, s'ha fet una escenificació amb tots els detalls: estris de cuina, productes alimentaris, joguines, roba, objectes d'higiene personal, etc. Així, el visitant pot passejar-se per les intimitats d'una família comuna, la d'un matrimoni amb fills petits.

Al mateix nucli antic, la Casa Tonot acull el Museu Etnològic, que mostra les eines que s'han fet servir durant tot un segle per a les feines del camp i d'altres oficis de l'època. D'aquesta casa destaca l'originalitat de la seva estructura, feta amb voltes i pilars de pedra. A la part baixa de la vila i en paral·lel al curs de la Noguera Ribagorçana, s'ha habilitat fa poc el Camí del Riu, ideal per passejar amb calma entremig d'arbres de ribera i escoltar la piuladissa dels ocells.

Per menjar bé a Almenar, el restaurant Què Cuinem Avui?, un projecte nou i original de gastronomia casolana amb un toc creatiu força interessant

Els objectes exposats a la Casa Jan són donacions de veïns i la seva escenificació la va fer un grup de voluntaris. Es troba a la plaça de la Vila, vora l'església



Dins dels extensos Plans de la Unilla, l'anomenat Clot de la Unilla és un patamoll d'elevat interès ornitològic, que mereix una visita i moltes fotografies





ALMENAR 4

Església monumental i Plans de la Unilla

Regat pel canal de Pinyana, el terme Almenar n'aprofitava el cabal per fer moure el molí fariner, que conserva tota l'estructura d'una turbina tipus Francis i també una mola amb la farinera corresponent. Dominant el poble, hi trobem l'església de Santa Maria, coronada per un àngel penell i envoltada de l'antic fossar on s'enterrava la gent del municipi fins a principis del segle passat. Antigament s'accedia al cementiri per les portes laterals de l'església, però ara es fa a través d'uns estretíssims carrerons que condueixen a la plaça, amb vistes espectaculars. La mirada curiosa a l'església descobreix elements arquitectònics de diferents èpoques, destacant la importància dels seus detalls gòtics. Per damunt de la vila, al llarg altiplà del Sas s'estenen els Plans de la Unilla, un espai natural avui dia travessat per la nova autovia, admirable sobretot en època de cultiu i a l'hora de la posta del sol.

ALFARRÀS 5

El poble dels préssecs

Les truites de riu que surten de la piscifactoria d'Alfarràs acaben a les taules de moltes de les nostres llars i de bastants restaurants. En una visita guiada a la vila es descobreix tant el món de la truita irisada com també, quan n'és temporada, dels camps de préssecs dels voltants, de màxima importància per a l'economia del municipi. També val la pena visitar l'església de Sant Nicolau d'Andaní i fer un cop d'ull a l'antiga fàbrica tèxtil, on moltes dones s'hi van deixar els dits durant llargues jornades de dia i de nit per tal de tirar les seves famílies endavant. A l'altra punta de la població, es pot pujar a l'ermita, des d'on s'obtenen unes vistes magnífiques del pont medieval i del seu reflex al riu Noguera Ribagorçana. També mereixen l'atenció del visitant el vell molí fariner, que es pot observar des de l'exterior, i l'església de Sant Pere, que conserva la façana original barroca del segle XVIII.

Al centre d'Alfarràs convé aturar-se a fer un mos ràpid o, encara millor, entaular-se sense presses, al restaurant La Barretina, un veterà negoci familiar que depara unes agradables sorpreses culinàries

PANTÀ DE SANTA ANNA I CANAL DE PINYANA 6

La ruta de l'aigua

Sortint del pantà de Santa Anna, uns cinc quilòmetres més amunt d'Alfarràs, podríem arribar fins a Lleida sense tocar terra ferma. Seguint el curs del canal de Pinyana es poden conèixer els elements que intervenen en el cicle per aconseguir aigua potable. El mateix recorregut permet entendre la història del canal, el més antic de Catalunya. Ja en terme de Castellonroi, descobrim la Casa de l'Aigua, on vivia l'encarregat de mantenir tot allò relacionat amb el canal: la presa, l'assut i la mina de Pinyana.

Al mateix edifici també es reunien la Junta i les Comissions. Canal amunt s'arriba al pantà, des d'on es poden contemplar les abruptes muntanyes que l'encaixonen o emprendre alguna de les moltes de rutes que es poden fer per la zona. També es pot pujar a veure de prop la presa de formigó, des d'on s'albira bona part de la gran massa aquàtica que a l'estiu convida a banyar-s'hi.



L'entrada a Alfarràs es feia per un pont medieval de vuit ulls amb arcs de mig punt, dels quals se'n conserven tres en bon estat



A tenir en compte

- La visita al **Sagrat Cor** es pot fer en cotxe, accedint també a les restes del castell, o bé a peu per les escales que hi condueixen des de baix al poble.
- Els museus **d'Almenar** es poden visitar el primer diumenge de cada mes, de 12 a 14 h, o també demanant cita al 973 770 013.
- Cal tenir en compte que el **Clot de la Unilla d'Almenar** no s'inunda sempre i, per tant, pot ser que quan estigui sec hi hagi menys ocells que quan està negat.
- Per obtenir informació sobre les visites turístiques guiades per **Alfarràs**, cal trucar a l'ajuntament al número 973 760 007.
- La ruta del **canal de Pinyana i el pantà de Santa Anna** cal fer-la cadascú pel seu compte i es pot aprofitar per agafar aigua d'alguna de les fonts.

Guanyadors dels darrers sortejos

Sorteig Vinya Vilars
Irene Aixalà

Sorteig La Garbiana
Xavier Gastón

Sorteig lot L'Olivera
Xavier Tarraubella

Sorteig Casa Masover
Grisela Miralles

Entra a **SEGRE.com/experienciarural**, participa-hi i mira si has guanyat!

Edita Diari SEGRE S.L.U.
Una producció d'**InfoLleida**
Coordinació editorial: Vidal Vidal
Text i imatges: Laura Valls
Producció: Maria Terré i Àngels Escolà
Maquetació: Dep. Digital de SEGRE

I a més, gaudeix de l'Experiència Rural a



SEGRE.com

Entra a **www.segre.com/experienciarural**, llegeix més sobre aquest capítol i participa en els concursos que et tenim preparats.

lleida televisió

Experiència rural també és un programa de televisió que podràs veure cada divendres per **LleidaTV**, per streaming a **www.lleidatv.cat** o accedint al següent enllaç: **lleidatelevisio.xiptv.cat/experiencia-rural**