

A wine glass filled with white wine, set against a background of green leaves and a yellow square. The text "EL CASTANYER: BOSCH I VI" is written in white on the yellow square.

EL CASTANYER: BOSCH I VI



EL CASTANYER

(Castanea sativa Mill.)

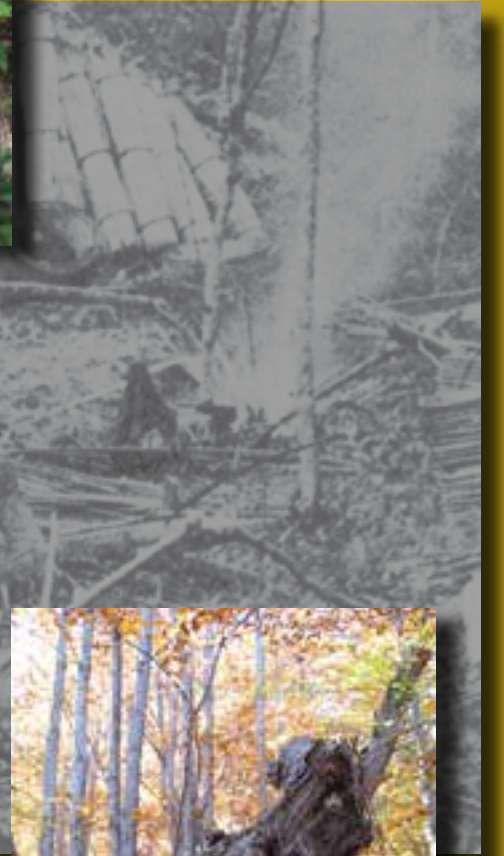
Ocupa a Catalunya unes 10.000 ha. Viu sobre sòls de reacció àcida i/o neutra, o descarbonatats i ben drenats, a les regions de clima humit i temperat, sense forts eixuts estivals ni gelades tardanes; des del nivell del mar fins als 1.800 m.

Les principals masses de castanyer es troben a les comarques de la Selva i Osona. També es troben petits enclavaments amb presència de castanyer a la resta de les comarques gironines, al Vallès Oriental, al Maresme i masses puntuals a les muntanyes de Prades, on hom pot veure peus aïllats dedicats a la producció de fruits.

UNA MICA D'HISTÒRIA...

Amb la difusió del conreu de la patata al S. XVIII, la castanya va anar perdent importància com a recurs alimentari, i l'aprofitament del castanyer es va anar reconvertint cap a l'obtenció de fusta. A partir de finals del segle XVII i principis del XVIII s'intensifica l'explotació de la fusta de castanyer, tot aprofitant l'auge comercial català del set-cents i l'obertura del comerç ultramarí, per tal d'obtenir-ne dogues i rodells.

Els rodells de castanyer eren el material ideal per a la construcció de bótes d'emalatge, pipes i altres atuells contenidors destinats al transport marítim, ja que el rodell de castanyer resultava més barat que el cercol de metall i era molt més resistent a la salinitat i al rovell.



LA FUSTA DE CASTANYER

La fusta de castanyer és de color groguenc, d'aspecte similar al roure però més fàcil de treballar i més estable. És una fusta de duresa mitjana, elàstica, tenaç i flexible. El gra és mitjà i una mica bast. La fibra és recta encara que pot estar lleugerament ondulada. Als anells, la fusta de tardor es distingeix clarament de la de primavera. En els especejaments tangencials, els vasos de gran diàmetre donen a la fusta un aspecte flamejat encara que no tant vistós com el del roure.

En el tronc del castanyer el duramen es diferencia clarament de l'albeca la qual ocupa només els cinc o set darrers anells de creixement. El duramen és d'un color semblant al de la palla quan es torna daurada mentre que l'albeca és més blanquinosa.



Albeca: Part clara i tendra dels troncs llenyosos, que es troba immediatament dessorça i que en l'arbre en peu conté cèl·lules vives i condueix saba.



Duramen: Part central dura i de color fosc dels troncs llenyosos, que en l'arbre en peu no conté cèl·lules vives ni condueix saba.

A més de la fusta, del castanyer se n'obtenen també barres i puntals, molt emprades per a asprar la vinya atesa la seva gran durabilitat natural a l'exterior.



LA SILVICULTURA DEL CASTANYER

La perxada és la forma de castanyeda més freqüent a casa nostra. Es tracta de castanyers de rebrot que es tallen alhora i té com a objectiu la producció de fusta per a serra. La perxada és un bosc molt homogeni, dens i d'aspecte jove.

Quan els arbres arriben als 25-30 cm de gruix es talla arreu, amb un torn de 20 a 30 anys. Al llarg d'aquests anys es realitzen diferents treballs de millora (aclarides), amb els que es va disminuint el nombre de tanyes en diferents intervencions, deixant els millors per que arribin a la tallada final.

LA FUSTA DE CASTANYER I EL VI

Històricament, les bótes de castanyer s'han utilitzat sobretot per a l'emmagatzematge i el transport, a causa dels menors costos d'aquesta fusta i la seva àmplia disponibilitat. No obstant això, ha estat una fusta emprada per criar vi des de sempre.

La fusta de castanyer té una porositat major que el roure, fet que facilita la difusió d'oxigen al vi. És per tant una fusta adequada per vins joves, amb poc envelliment, i per a aquells que requereixin una oxigenació per evolucionar, com els rancis o alguns vins licorosos.

La composició química de la fusta de castanyer és semblant als roures, tot i que presenta petites diferències en les concentracions de certs compostos, suficients perquè les característiques sensorials del vi envellit en bótes de castanyer siguin diferents al vi envellit en bótes de roure.

La fusta del castanyer és rica en àcid gàl·lic i tanins. Alguns estudis també han trobat que el castanyer té una major concentració de polifenols de baix pes molecular que el roure, i per tant poden aportar propietats antioxidants al vi.

LA FABRICACIÓ DE BÓTES DE CASTANYER

La fusta de castanyer té unes característiques molt adequades per treballar en boteria. Com en els roures, per extreure les dogues s'aprofita la part central més fosca del tronc, el duramen, tot rebutjant l'albeca o part exterior més blanca, i el centre mateix de l'arbre.

A diferència dels roures europeus (roure pèrol, de fulla gran i reboll), que cal serrar radialment, el castanyer, juntament amb el roure americà, poden serrar-se en tauló. Això és perquè presenten una configuració dels vasos de primavera que fa que la fusta sigui molt



impermeable als líquids. El rendiment en l'especejament de serrat a tauló és molt superior al fendat que s'empra en roures europeus.

Un cop serrades les dogues, cal deixar-les secar a l'aire lliure durant un temps perllongat, al voltant de dos anys, per que s'assequin i madurin. L'aire, el sol i la pluja assecan la fusta i li conferiran les propietats adequades per entrar en contacte amb el vi.

En mans de l'artesà boter, la fusta de castanyer és noble i fàcil de treballar.



VINS CATALANS CRIATS AMB FUSTA DE CASTANYER: ELS VINS LICOROSOS I RANCIS

Vins anyencs, d'alta graduació alcohòlica, que han modificat les seves característiques mercès a un envelliment perllongat. Poden ser dolços o secs. En destaquen els moscatells i malvasies, que s'elaboren a nombrosos cellers dels Països Catalans, des del Rosselló, Garraf i Penedès, Camp de Tarragona o Alacant.

El vi ranci és un tipus de vi licorós sec tradicional que típicament s'envellia en bótes de castanyer. Les denominacions tradicionals de "vi bo" o "vi de pair"

ens parlen del caràcter especial que tenia aquest vi a pagès. Aquest vi és envellit amb oxidació i adquireix unes característiques pròpies de tast i un color d'or vell. Després de la fermentació completa o parcial dels sucres del raïm, es realitza un envelliment oxidatiu en ambients d'humitat molt reduïda. Normalment aquest procés és el conegut com a "sol i serena", continuat per un envelliment en bóta, que sovint era de castanyer. S'assoleix una elevada concentració d'alcohol, entre 15% i 22% en volum. Com que el vi minva, cada any s'ha d'acabar d'omplir la bóta afegint-hi la quantitat que ha perdut. Tradicionalment els cellers hi destinaven la bóta més vella anomenada «padrina», «bóta del racó» o botall. A cada verema s'hi afegia vi novell que barrejat amb el vi vell adquiria ràpidament les característiques del vi ranci.



VINS CATALANS CRIATS AMB FUSTA DE CASTANYER: ELS VINS TRANQUILS, D'AGULLA I ESCUMOSOS

El vi tranquil és un vi sense presència de gas carbònic. Pot ser blanc, negre o rosat, i amb diferent procés de cria i envelliment.

El vi escumós és un vi que conté gas carbònic a una pressió d'entre 3 i 5 atm. Els caves s'inclouen dins aquest tipus de vins. El vi d'agulla, petillant o perlat: és un vi jove amb gas carbònic, però a una pressió inferior a la del vi escumós.

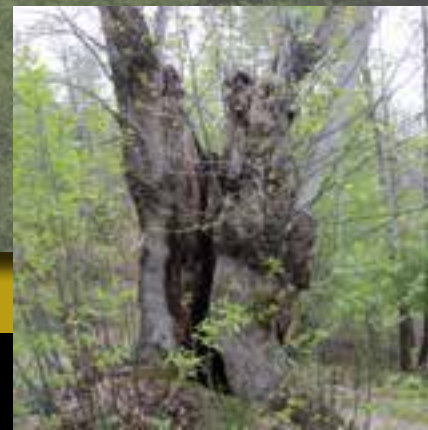
Són vins que tradicionalment s'han envellit en fusta de roure, tot i que els darrers anys alguns cellers pioners han elaborat aquests vins amb fusta de castanyer.

EL CASTANYER CATALÀ, MOLT MÉS QUE BOSCOS. MOLT MÉS QUE VI

El castanyer a Catalunya es concentra a l'àrea del Montseny i Guillerries. Cultivat des de fa centenars d'anys, avui constitueix un element patrimonial i paisatgístic de primer ordre.

Castanyedes de fruit, perxades i bagues, són tipus diferents formes de bosc de castanyer que ens parlen d'unes formes de viure, d'una tradició, avui gairebé desaparegudes.

L'impuls a l'ús de fusta de castanyer català per boteria és una manera de conservar aquest patrimoni. Però també de fer vins amb característiques úniques, arrelats al territori. En definitiva, de fer al vi singular que a la vegada ens parla de tots aquests valors.





Textos i imatges:
Àrea de Gestió Forestal Sostenible, Centre
Tecnològic Forestal de Catalunya.
Dipòsit Legal:

Amb la col.laboració de:



conectiva

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Ocupació



Unió Europea
Fons social europeu
El FSE invierte en el teu futur

Aquest projecte està subvencionat pel SOC i el Fons Social Europeu, d'acord amb el Programa d'ajuts a Projectes Innovadors i Experimentals, regulat per l'Ordre EMO/312/2012