



La calidad tiene premio

Consell Comarcal de la Terra Alta
Texto y fotos

Las nuevas posibilidades del sector vitivinícola en la Terra Alta han despertado el interés de algunos jóvenes emprendedores de la comarca. Su esfuerzo se orienta a mejorar la calidad, desde la elección de las viñas hasta la crianza, y a entrar en nuevos mercados. Los resultados están ya a la vista.

La Terra Alta contrasta con las comarcas que la rodean, prácticamente llanas, por la abrupta orografía del terreno que ofrece un panorama visiblemente fragmentado y adusto. Los municipios que la integran son núcleos pequeños con rincones de gran belleza, que conservan en gran medida su peculiar estampa medieval. Viven en ellos 12.584 habitantes en una extensión de 740,04 Km².

de la aplicación de las iniciativas LEADER I y II a la comarca.

El sector olivarero, con una producción de 1.180 toneladas de aceite, y atendiendo a las exigencias del mercado, está en trámites de conseguir una Denominación de Origen para este producto.

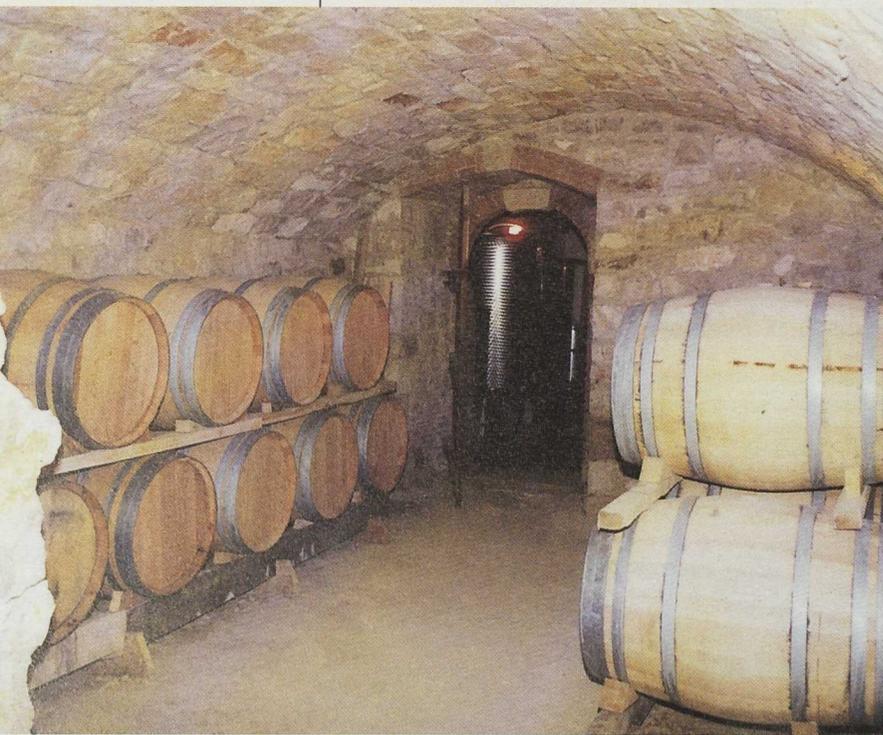
La comarca produce 300.000 Hl. de vino anuales. Su situación y condiciones meteorológicas conllevan que la uva tenga una elevada graduación. Los vinos blancos se distinguen por la alta graduación alcohólica (11°-15°), los tintos son de graduación inferior y los rosados resultan afrutados y de un color muy peculiar. También se obtienen vinos generosos, secos y dulces. El año 1.982 los vinos de la Terra Alta fueron reconocidos con el otorgamiento de una Denominación de Origen.

El potencial que el sector vinícola presenta en la comarca ha conllevado una reciente modernización del ámbito vitivinícola de la Terra Alta para poder adaptarse a la competitividad y exigencias del mercado. Este progreso ha supuesto la búsqueda de nuevas variedades de uva, un desarrollo en las formas de cultivo y lo que es más importante, la adecuación y mejora de las bodegas.

En este último aspecto, la comarca de la Terra Alta, ha experimentado un cambio notable gracias al apoyo que el programa LEADER ha dado al sector. Hoy en día se percibe en esta tierra una sensación de que el vino puede contribuir enormemente al desarrollo de la zona.

Varios jóvenes emprendedores de la comarca han empezado a apostar por este sector. Un buen ejemplo de ello es la bodega creada por Xavier Clua en el marco del programa LEADER II. Este joven empresario de Vilalba dels Arcs, tras completar su formación como enólogo en la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona y trabajar en bodegas de Burdeos, ha regresado a la Terra Alta y ha desarrollado un proyecto de elaboración y crianza de vinos de calidad, con variedades locales.

La clave de la calidad de los vinos empieza en las viñas y Xavier prefiere "interferir" lo mínimo en el proceso de vinificación. Gran parte



El mosto fermenta en barricas de roble francés, renovadas cada año, y reposa durante unos nueve meses de crianza con las lias.

Los mayoría de las gentes de la comarca se dedican al cultivo de la viña, el almendro, el olivo y el avellano. Los cultivos son de secano, aunque en estos momentos se está ejecutando el proyecto de regadío que puede sin duda, provocar un cambio radical en la forma de entender y realizar el trabajo agrario. Progresivamente, ha aumentado la tendencia a trabajar de forma exclusiva o complementaria en la industria, los servicios y el turismo, estos últimos como resultado



Un joven empresario de Vilalba dels Arcs ha regresado a la Terra Alta y ha desarrollado un proyecto de elaboración y crianza de vinos de calidad

de sus viñedos tienen de entre 30 a 40 años, ofreciendo un grado de concentración superior a las más jóvenes. En el caso de la Garnacha Negra ha reconvertido las viñas en parras por motivos sanitarios y realiza una poda larga para provocar una producción mayor en número de uvas pequeñas. De esta manera el porcentaje más alto de piel a pulpa le da una complejidad y color adicional, notable sobre todo en el caso del vino de crianza Mil-lennium.

En la Terra Alta se percibe que el vino puede contribuir enormemente al desarrollo de la zona

El proceso de vinificación empieza con una selección de las mejores uvas a pie de cepa. Cada vendimiador trabaja con dos cajas, una será destinada para la elaboración de vinos embotellados y la otra para la de granel, que se vinifican a parte. Después del despaliado los vinos blancos reposan unas 12-24 horas en contacto con las pieles antes de ser prensados con la tradicional prensa vertical.

El mosto resultante se deja unas horas más para permitir el "desfangat" - la precipitación de los sedimentos más pesados - antes de ir a las barricas para la fermentación. El mosto fermenta en barricas de roble francés, renovadas cada año, y reposa durante unos nueve meses de crianza con las lías. El control de la densidad del mosto, se realiza diariamente a lo largo del proceso de fermentación.

Pasado el periodo de crianza (que varía según la añada), los vinos se clarifican con clara de huevo y después del embotellado se mantienen unos meses adicionales antes de salir al mercado. La añada 1998 salió a la venta alrededor de finales del 2000, mientras los vinos de 1.999 todavía están en barricas. La bodega empezó con unas producciones muy pequeñas el año 1.995: unas 1000 botellas de ambos vinos de crianza. El arranque de una nueva línea de crianza implica unas inversiones muy fuertes, solamente los gastos en barricas nuevas cada año son considerables, una inversión que no empieza a amortizarse hasta dos años después de la vendimia.

Las variedades vinificadas en la bodega son:

- Para blancos: garnatxa blanca, Chardonnay, moscatel y sauvignon blanco.
- Para tintos: garnatxa tinta, cabernet sauvignon, ull de llebre, pinot, noir y syrah.

Los vinos comercializados por la bodega:

- "Mas d'en Pol" blanco joven
- "Mas d'en Pol" Tinto joven
- "Vindemia" blanco de crianza
- "Mil-lenium" tinto crianza
- "Mil-lenium" dulce

Las producciones se han ido incrementando hasta los niveles actuales, unas 4000 botellas de *Vindemia* 1998, y 8000 del tinto *Mil-lenium*, además de los dos vinos jóvenes *Mas d'en Pol*. Cada año se retiran unas botellas para ser guardadas en el "cementerio" permitiendo realizar algunas catas verticales, comparando diversas añadas. A medida que ha aumentado la producción también se ha ido reformando la bodega, desde las salas de crianza, hechas con piedra natural, hasta la fachada.

Las ventas han ido constantemente en aumento, básicamente en el mercado internacional. Los mercados que han empezado a adquirir vinos de Xavier Clua son Alemania, Suiza, Bélgica, Italia, Estados Unidos, Puerto Rico y Suecia. ■

Consell Comarcal de la Terra Alta
Plaza Iglesia, 10. 1º. Gandesa
43780 Tarragona
Telf. 977 42 06 47. Fax 977 42 03 95.
E-mail: msabate@terraalta.altanet.org

Las ventas han ido constantemente en aumento, básicamente en el mercado internacional.

