

VINYA PRIORAT · VI DOQ · FINQUES i VILES

**ViP**

Butlletí informatiu de la DOQ PRIORAT  
número 12 · hivern 2011

## SUMARI

PRESENTACIÓ	2
DESTAQUEM	3
NOTÍCIES BREUS	4-5
ELS CELLERS AMB NOM PROPI	6-7
PARLEM DE...	8-9
VITICULTURA	10
LA VEREMA 2011	11
LA DOQ EN XIFRES	12

## PRESENTACIÓ



**Edita:**  
Vinya Priorat, Vi DOQ, Consell Regulador DOQ Priorat  
**President Consell Editorial:**  
Toni Alcover Jofré  
**Coordinació Consell Editorial:**  
Rafel Gauchola Navarro, Jaume Josa Méndez,  
Lluís Pellejà Serra  
**Redacció:**  
Jordi Suárez Baldrís, Jaume Josa Méndez,  
Lluís Pellejà Serra  
**Col·laboren:**  
Roger Oferil Coll, Rafel Gauchola Navarro  
**Projecte gràfic i maquetació:**  
www.pragma.cat  
**Fotografies:**  
Òscar Borràs, Arxiu Consell DOQ Priorat  
i Pragma, Agència de Publicitat General SL  
**Impressió:**  
Serra Indústria Gràfica, SL  
**Dipòsit legal: T-744-2008**



CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ  
D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

C/ Major, 2  
43737 TORROJA DEL PRIORAT  
Telèfon 977 839 495  
Fax 977 839 472

info@doqpriorat.org  
www.doqpriorat.org

EL CONSELL REGULADOR DE LA DOQ PRIORAT  
US DESITJA UNES BONES FESTES DE NADAL  
I UN FELIÇ ANY 2012

Benvolgudes i benvolguts,

La verema ja va acabar, i poc a poc les pluges que tant vam desitjar mesos enrere van donar pas a la tardor i a un paisatge on els pàmpols dels ceps van omplir de colors càlids el nostre mar de turons i muntanyes. L'hivern ja truca a la porta, i amb el canvi d'estació us fem arribar el darrer número del butlletí informatiu –el número 12– de la DOQ Priorat.

Esperem que sigui del vostre interès.

#### Consell Editorial

La DOQ  
Priorat  
acull la final

DESTAQUEM

CAMPIONAT  
D'EUROPA  
DE TAST DE LA REVUE  
DU VIN DE FRANCE ]



L'equip del Quebec, guanyador del certamen, amb el president de la DOQ Priorat



Un moment de distensió durant el tast

El passat dissabte dia 15 d'octubre va tenir lloc la final de la 4a edició del **Campionat d'Europa de Tast**, organitzat per *La Revue du Vin de France* a Torroja del Priorat. Aquesta és la publicació especialitzada en vins de més difusió i influència a França.

El certamen va aplegar deu equips provinents de diversos països europeus (Alemanya, Andorra, Bèlgica, Espanya, França, Gran Bretanya, Itàlia, Luxemburg i Suècia) i del Quebec, que fou el grup guanyador. Era el primer any que l'equip quebequès, integrat per Sébastien Bunel, Julien Guay, Michael Schlegel i Philippe-Alexandre Bernatchez, havia estat convidat al concurs. Els diferents equips van haver de tastar un total de dotze vins de diferents regions vinícoles d'arreu del món i intentar esbrinar-ne la seva regió de procedència i varietat principal. La notícia del triomf quebequès es va rebre amb molta satisfacció en aquesta nació nord-americana, i el portal de l'Oficina de Relacions Internacionals del Quebec a Barcelona se'n va fer ressò de manera destacada.

Els vins que es van sotmetre al tast van ser:

· Ayala blanc de blanc, Champagne (França), 2005, *chardonnay*.

· Vergelegen, Stellenboch (Sud-àfrica), 2010, *sauvignon*.

· GINI (Vénétie) La Frosca, Soave classico (Itàlia), 2009, *garganega*.

· Dr. Burlin-wolf, Pechstein Gd cru (Alemanya), 2001, *riesling*.

· Belles lies (folles lies), Cotes de Beaune (França), 2009, *chardonnay*.

· Trio Infernal, DOQ Priorat (Catalunya-Espanya), garnatxa blanca, macabeu.

· Sebastiani and sons, Peper woodgrove California (EUA), 2008, *zinfandel*.

· La réserve de Léoville Barton, St. Julien (França), 2008, *cabernet sauvignon*.

· Bodega Juan Gil, Jumilla (Espanya), 2009, *monestrell*.

· Atamisque, Mendoza (Argentina), 2007, *malbec*.

· Luis Schroeder Saurus, Patagonia-Argentina (Argentina), 2008, *pinot noir*.

· Jean Michel Gerin (La viallère), Cote-Rotie (França), 2009, *sirà*.

L'edifici noble de Cal Compte, a Torroja del Priorat, va ser l'indret on es va desenvolupar el concurs. El campionat, de periodicitat anual, aplega una quarantena de tastadors organitzats en deu equips de quatre membres cada un. Els participants al certamen van poder conèixer en persona la DOQ Priorat i gaudir dels seus vins i paisatges. A més, l'equip guanyador es va endur un lot d'una seixantena de vins de la DOQ Priorat, que van ser aportats per 31 cellers.

*La Revue du Vin de France* cada any escull un país per a la realització de la final del campionat. En aquesta edició es va decantar per Espanya com a país amfitrió de la final. Dins d'Espanya, amb el suport i col·laboració del **Consell Regulador de la DOQ Priorat**, *La Revue du Vin de France* va apostar per la DOQ Priorat com a regió on celebrar la final. El president de la **DOQ Priorat**, **Toni Alcover**, va agrair als organitzadors la iniciativa i va animar tots els participants a seguir promovent la cultura del vi. Per a l'edició 2012, l'organització ja ha escollit Suècia com a país amfitrió.

NOTÍCIES BREUS

## Els veedors realitzen més de 320 controls als cellers durant la verema 2011



Una vinya aforada a la Vilella Alta

Un any més, la DOQ Priorat va disposar d'un equip de veedors amb la finalitat de fer tant controls a cellers com aforaments a les vinyes amb el clar objectiu de garantir un correcte compliment de la normativa interna vetllant,

d'aquesta manera i ja des de l'inici, per la qualitat del producte.

Els veedors van desenvolupar tasques de vigilància, control, correcta implantació i funcionament de la Targeta Vitivinícola, així com comprovar l'estat del raïm i supervisant que l'entrada de la collita al celler es fes correctament. En aquest sentit, entre els dos tècnics de reforç i els tècnics del Consorci d'Inspecció i Control, es van dur a terme 371 controls a la totalitat dels cellers de la DOQ Priorat.

Els veedors també van dur a terme 24 actes d'aforament de vinyes i 28 controls de camp, que es van anar fent de manera aleatòria en vinyes i plantacions dels diferents pobles de la DOQ Priorat. Un aforament és una presa de mostra del raïm obtingut en una vinya determinada amb l'objectiu de conèixer diversos paràmetres tant quantitius (rendiment per hectàrea), com normatius (grau probable) i qualitius (estat sanitari del raïm).

## L'ADV de la DOQ Priorat organitza cursos d'aplicador de productes fitosanitaris

El passat mes de novembre va tenir lloc un curs de nivell bàsic d'aplicador de productes fitosanitaris. El curs, que va ser organitzat per l'ADV de la DOQ Priorat amb la col·laboració del sindicat agrari Unió de Pagesos, es va desenvolupar a la seu de la DOQ Priorat, a Torroja, del 14 al 23 de novembre, i va tenir una durada de 25 hores. El curs va ser seguit per una vintena de viticultors. Segons les normatives actuals, els viticultors tenen l'obligació de disposar del carnet d'aplicador de productes fitosanitaris per fer qualsevol tractament a la vinya. El carnet bàsic permet aplicar productes fitosanitaris directament, mentre que el carnet qualificat es requereix quan un viticultor encomana l'aplicació dels tractaments a terceres persones. En aquest sentit, del 16 de gener al 22 de febrer i amb la col·laboració d'un altre sindicat agrari, ASAJA, està previst la realització d'un curs de nivell qualificat que tindrà una durada de 71 hores i que compta ja amb 18

viticultors inscrits. De tota manera, la inscripció estarà oberta fins una setmana abans de l'inici del curs

Toni Alcover, president de la DOQ Priorat, va fer la presentació del curs de nivell bàsic, tot apuntant "la importància que suposen aquests cursos pel fet que reverteixen en la qualitat del raïm i en l'optimització de tractaments, cosa que fa disminuir els costos i augmentar la competitivitat".

## La DOQ Priorat presenta la mostra de productes de la comarca a El Corte Inglés de Tarragona



Detall d'alguns dels productes exposats

El passat mes d'octubre, la DOQ Priorat va ser present a una mostra gastronòmica de productes de la comarca del Priorat a El Corte Inglés de Tarragona. La mostra "Comarca Priorat, cultura de qualitat" va ser impulsada pel Consell

Comarcal a través de la Fundació Castell del Vi de Falset i va comptar amb la presència de 255 productes de la comarca, 97 dels quals eren vins de la DOQ Priorat de 46 cellers diferents.

Aquesta mostra, emmarcada dins la programació "Àmbit Cultural de El Corte Inglés" es va desenvolupar entre el 8 i el 22 d'octubre amb motiu del primer aniversari de El Corte Inglés de Tarragona. Les persones que durant aquells dies es van acostar a aquest centre comercial van tenir l'oportunitat d'adquirir vins de la DOQ Priorat i, a més, conèixer la comarca a través del punt d'informació turística que es va establir.

Aprofitant la mostra, el dia 20 d'octubre, la DOQ Priorat va oferir, al mateix centre comercial i davant del nombrós públic assistent, una presentació fotogràfica del territori i de les viles de la DOQ Priorat acompanyada d'un tast comentat dels seus vins.

## Campanya 2010-2011 del pla de reestructuració de la vinya

El febrer de 2009 es publicava l'ordre per la qual es regulava la gestió dels **plans de reestructuració i/o reconversió de la vinya a Catalunya**. Igual que en anteriors convocatòries d'aquestes ajudes, la DOQ Priorat va promoure un pla propi que va recollir les actuacions d'aquells viticultors de la DOQ que s'hi van voler incloure durant les 3 campanyes que ha durat el pla.

A la darrera campanya 2010-2011, el grup de la DOQ Priorat va presentar les sol·licituds de 17 viticultors, els quals van dur a terme tant mesures de reestructuració (actuacions encaminades a fer una nova plantació de vinya o a substituir-ne una d'existente) com de reconversió (actuacions sobre una vinya ja plantada, com seria reempeltar o emparrar una vinya plantada en vas). Si bé l'extensió total sobre la que es va sol·licitar actuar és de 14,3 hectàrees, la superfície sol·licitada per a actuacions es resumeix

en el següent quadre (cal tenir en compte que moltes mesures van comportar diferents actuacions sobre una mateixa finca):

ACCIONS SOL·LICITADES (campanya 2010-2011)	superfície (ha)
Arrencada	0,28
Plantació	5,2797 (22.860 ceps)
Anivellament	1,083
Abancament	2,8976
Despedregat	0,793
Desinfecció de sòl	0,11
Emparrat	10,08
Reempelt	4,1161

Així com als primers plans que es van dur a terme hi havia un major nombre de viticultors inscrits i es sol·licitaven moltes actuacions de reestructuració (noves plantacions), darrerament van augmentar força les actuacions de reconversió.

## Bellmunt celebra el 2n Tast de Santa Bàrbara



El passat 4 de desembre i coincidint amb la seva festa major i a la vegada festa patronal dels miners, Bellmunt del Priorat va celebrar el 2n Tast de Santa Bàrbara. Es tracta d'una mostra de vins locals amb la participació dels diferents cellers d'aquesta vila, els quals van oferir a tastar els seus vins recent elaborats de la collita 2011 al públic assistent. D'altra banda, també hi havia la possibilitat d'adquirir una copa per tal de degustar els vins embotellats de cada celler.

La història de Bellmunt està estretament vinculada a les mines de galena que durant dècades van ser la principal font d'ingressos del municipi. Cada any, per Santa Bàrbara, Bellmunt celebra una processó amb la imatge de la verge des de la Casa de la Mina fins a l'església parroquial.

Estàtua del miner, inaugurada amb motiu del 1r Tast de Santa Bàrbara, l'any passat

## La DOQ Priorat organitza un curs d'anàlisi sensorial de vins

Aquest mes de desembre, la DOQ Priorat ha organitzat un curs d'anàlisi sensorial dels vins adreçats a professionals dels cellers. El curs, que ha tingut una durada de 9 hores repartides en 3 dies i s'ha impartit a les instal·lacions de VITEC, forma part del programa de formació de la DOQ Priorat.

L'objectiu principal és formar els participants vers els principals defectes sensorial dels vins,

és a dir, identificar i memoritzar els efectes sensorials d'aquestes alteracions en els vins. En aquest sentit, els participants al curs han pogut descriure i estudiar els defectes en cada una de les etapes: des de la collita del raïm passant per la fermentació i la seva conservació.

## El Vi de Vila de la DOQ Priorat al butlletí de l'OIV

L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) ha publicat en el Butlletí Volum 84 N. 959-960-961 un article titulat «El "Vi de vila" de la DOQ Priorat. Comprobación de la zonificación en base a parámetros analíticos de los vinos presentes en el mercado».

Aquest article es fonamenta a partir de l'estudi sobre els vins que s'elaboren en les diferents

viles de la DOQ Priorat. En l'estudi es reflexa el comportament analític dels vins elaborats a partir del raïm procedent de cadascuna de les 12 dotze subzones dins del territori de la DOQ, i conegudes com a Vi de Vila. L'article publicat és fruit dels treballs realitzats per l'INCAVI a l'EVE de Reus, amb la col·laboració de la DOQ Priorat.

# ELS CELLERS AMB NOM PROPI

EN AQUESTES PÀGINES PRETENEM DONAR A CONÈIXER ELS CELLERS DE LA DOQ PRIORAT. EN CADA NÚMERO N'APAREIXERAN CINC. TOT I QUE NO SÓN CRONOLÒGICS, PRETENEN MARCAR L'ANTIGUITAT DELS NOSTRES CELLERS, SEGONS ELS REGISTRES.

NOM DEL CELLER: **CELLER HEID & MARQUÈS, SL**  
ANY D'INSCRIPCIÓ A LA DO: **2000**

VARIETATS TREBALLADES: Negres: **carinyena, garnatxa, cabernet sauvignon, sirà i merlot**

MARQUES COMERCIALIZZADES: **Vinya Marquès, Criança 2004, Collita 2010, Reserva 2006, Criança 2001 i Criança 2003**

DADES DE CONTACTE:  
Responsable: **Enke Birgit Machinek Beier**  
Enòleg: **Pere Escoda**  
Adreça: **C/ Bassa, 9 (baixos) 43737 · Torroja del Priorat (Tarragona)**  
Telèfon: **630 154 967 / 93 473 48 44**  
A/e: **info@heidmarques.com**  
Web: **www.heidmarques.com**

NOM DEL CELLER: **MAS MARTINET ASSESSORAMENTS, SL**  
ANY D'INSCRIPCIÓ A LA DO: **2001**

VARIETATS TREBALLADES: Negres: **garnatxa, carinyena, sirà, merlot i cabernet sauvignon**

MARQUES COMERCIALIZZADES: **EL26 (certificació Kosher), EL26 dolç (certificació Kosher) i Martinet Degustació**

DADES DE CONTACTE:  
Responsable: **Montse Ovejero**  
Enòlegs: **Josep Lluís Pérez i Marc Pérez**  
Adreça: **C/ de Vidal i Barraquer, 8 · Porrera**  
Telèfon: **609 715 004**  
A/e: **info@masmartinet-ass.com**  
Web: **www.masmartinet-ass.com**

BREU HISTÒRIA DEL CELLER

El Celler Heid & Marquès, SL fou fundat l'any 2000 a Torroja del Priorat per Ferran Rotllan i Josep Ma. Marquès.

El Criança 2001 és un vi amb garnatxa negra, carinyena i cabernet sauvignon que li confereix un toc aristocràtic; estructura elegant, envellit 14 mesos en barriques de roure.

El Collita 2003 és un vi sense roure amb garnatxa, carinyena i cabernet sauvignon.

El Vinya Marquès Criança 2004, basat en garnatxa negra i carinyena amb un toc final de merlot, ha envellit 14 mesos en bótes de roure. La petita producció li permet assolir una gran qualitat.

BREU HISTÒRIA DEL CELLER

L'empresa neix el 2001 a partir de Mas Martinet Viticultors. L'objectiu és assessorar explotacions vitivinícoles a partir de l'estudi i investigació a la vinya. Els estudis i experimentacions portades a terme són:

- Desenvolupament sobre la construcció de noves terrasses, adaptades a l'orografia i clima del Priorat.
- Desenvolupament d'un nou mètode de control i repartiment del vigor del cep, de cara a la producció de raïm amb morfologia adequada per a l'obtenció de vi de qualitat.
- Al celler s'ha posat a punt un nou sistema de vinificació, en circuit tancat i ambient reductor. Aquesta manera de vinificar permet obtenir més traçabilitat, més higiene i més integració dels continguts al vi.

Alguns d'aquests estudis s'han recollit dins del marc del projecte europeu LIFE, i s'han plasmat en un Manual de Prácticas Vitícolas que es pot obtenir a la nostra web: [www.masmartinet-ass.com](http://www.masmartinet-ass.com).

BREU HISTÒRIA DEL CELLER

És una petita empresa fundada l'any 2004 per tres socis italians, amb la intenció de produir al Priorat, tot col·laborant amb agrònoms i enòlegs italians, un vi amb noves característiques d'estructura i cos, sens oblidar, però, els trets típics dels raïms i els vins del territori.

BREU HISTÒRIA DEL CELLER

El nostre és un petit celler familiar, que creix fonamentat en la tradició de les vinyes que pertanyen a la família des d'almenys el segle XVII. A partir dels anys vuitanta es va iniciar una tasca constant de replantació i millora de les finques, i aquest procés ens va portar a crear el celler per poder acabar tot el cicle productiu nosaltres mateixos i així poder obtenir un vi que mostri la tipicitat del *terroir*.

Els nostres avantpassats van aconseguir distincions molt valorades en l'àmbit internacional amb el vi obtingut de les mateixes terres que ara nosaltres cultivem i ho fem ara amb la més avançada tecnologia, però basant-nos fermament en el mateix esperit i il·lusió que els nostres besavis.

BREU HISTÒRIA DEL CELLER

L'any 2004 es van reconstruir els baixos de Cal Senyor Anton amb l'objectiu d'elaborar-hi vins d'alta qualitat.

Es vinifica el raïm procedent de dues finques i per fer dos vins ben diferenciats, com són Del Tros, procedent de les finques Collet del Pere Joan i Solana, i Del Tros Vertical, procedent de costers de carinyena situats prop d'Escaladei. Són vins de criança mitja-llarga amb molta extracció. La idea és fer vins per a finques i sempre respectant l'entorn de la zona –el Priorat– i sense perdre'n la tipicitat. És per això que ens hem centrat en el treball de varietats autòctones com són la garnatxa i la carinyena.

NOM DEL CELLER: **PARMI PRIORAT, SL**  
ANY D'INSCRIPCIÓ A LA DO: **2004**

VARIETATS TREBALLADES: Negres: **carinyena, garnatxa, merlot i sirà**

MARQUES COMERCIALIZZADES: **L'infante de Porrera, L'esperit de Porrera i Per Martina**

DADES DE CONTACTE:  
Responsable: **Michele Riva**  
Adreça: **c/ de Prat de la Riba 38 · Porrera**  
Telèfon: **626 541 368**  
A/e: **info@pamidpriorat.com**  
Web: **www.pamidpriorat.com**



NOM DEL CELLER: **CELLER PAHÍ**  
ANY D'INSCRIPCIÓ A LA DO: **2004**  
VARIETATS TREBALLADES: Negres: **garnatxa, carinyena, merlot i sirà**  
Blanques: **garnatxa i macabeu**

MARQUES COMERCIALIZZADES: **Gaubança negra, Gaubança blanc i Gaubança rosat**

DADES DE CONTACTE:  
Responsable: **Ramon Pahí**  
Enòleg: **Ramon Pahí**  
Adreça: **C/ del Carme, s/n**  
Telèfon: **977 762 042**  
A/e: **info@cellerpahi.com**



NOM DEL CELLER: **SABATÉ I MUR VINATERS, SL**  
ANY D'INSCRIPCIÓ A LA DO: **2004**

VARIETATS TREBALLADES: Negres: **garnatxa, carinyena i cabernet sauvignon**

MARQUES COMERCIALIZZADES: **Del Tros i Del Tros vertical**

DADES DE CONTACTE:  
Responsable: **Annabel Alquezar**  
Enòleg: **Jordi Sabaté Roig**  
Adreça: **C/ Major, 47 43737 · Torroja**  
Telèfon: **677 354 197**  
A/e: **jsabateroig@gmail.com**



Es consoliden  
les festes a la  
DOQ Priorat

PARLEM DE...

## LES NOSTRES FESTES POPULARS DEL MÓN DEL VI ]

Els trams finals de l'estiu i la tardor signifiquen a la DOQ Priorat una intensificació de les celebracions populars a l'entorn dels vins locals. Amb el pas dels anys s'ha consolidat un calendari de mostres i festes centrades en la cultura del vi que gaudeixen amb tastos i amb el contacte directe amb els productors, els paisatges i els pobles que fan possibles els vins de la DOQ Priorat.

En alguna d'aquestes celebracions hi té cabuda fins i tot la mainada, com és el cas de la festa **Nasset, Nas, Nassot**, que s'organitza a Porrera a mitjan agost. Els infants poden par-

ticipar també en el concurs per escollir el nas d'or, ja que no és necessari que facin tast de vi atès que se'ls convida a identificar les aromes dels vins locals.

En una línia diferent, Torroja del Priorat va organitzar el passat 20 d'agost la quarta edició de la **Nit de Vins de Torroja**. Amb motiu d'aquesta festa popular, des de primera hora de la tarda un grup de professionals va poder conèixer diverses vinyes del terme i va participar en un tast de vins locals a Cal Compte. Després d'un sopar lleuger elaborat amb productes locals, la jornada va acabar a la piscina municipal, on el nombros públic assistent (més de 300 persones) va poder gaudir dels vins dels diferents cellers de Torroja en un entorn recollit i amb vistes nocturnes sobre la vila. Toni Alcover, president de la DOQ Priorat, i Cristian Francés, regidor de Turisme de l'Ajuntament de Torroja, es van encarregar de la presentació de l'acte, que va comptar amb la participació de dos cellers convidats de l'Empordà. La mostra es va tancar amb el sorteig d'un lot de vins cedit pels diferents cellers participants a la mostra.

Una de les celebracions més concorregudes i arrelades és la **Festa del Vi i la Verema a l'Antiga de Poboleda**, que aquest any arribava a la XIII edició i a la qual, el 10 de setembre, van assistir més de 2.500 persones. Hi van participar un total de 28 cellers de la DOQ Priorat. Com cada any, la celebració va combinar els tastos amb la verema a l'estil tradicional que es fa a primera hora del matí, una "piada" (o premsada del raïm oberta a la participació del públic), un esmorzar i un dinar popular al local social La Closa. L'alcalde de Poboleda, Jordi Català, va fer un balanç molt positiu de la trobada i va ressaltar que aquesta festa ha esdevingut un referent en el món del vi a Catalunya. El Sr. Jordi Bort, director general de l'INCAVI, va destacar la importància de les trobades com la de Poboleda per a la promoció dels vins catalans.

En aquesta edició de la Festa del Vi i la Verema a l'Antiga també s'hi trobava un grup d'aficionats i professionals del vi procedents d'Austràlia. En nom seu, el xef Frank Camorra, propietari de diferents establiments de restauració a



El carrer Major de Poboleda, ple de gent



Plaça de Catalunya de Porrera durant el Tasta Porrera

Austràlia, va remarcar la tipicitat i atractiu que pot oferir el Priorat i els seus vins en un entorn mundial on l'enoturisme acostuma a caure en l'oferta molt comercial i poc centrada en els valors de qualitat i autenticitat. La festa del 10 de setembre va tenir com a activitat prèvia una jornada de portes obertes dissabte, dia 3 de setembre, en què els diferents cellers de Poboleda van acollir els visitants interessats a conèixer directament els espais i processos de producció dels vins locals.

El mateix mes de setembre, el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat va participar amb un estand i diverses presentacions dels seus vins en la **31a edició de la Mostra de Vins i Caves de Catalunya**, que es va realitzar al Moll de la Fusta de Barcelona entre el 23 i el 25 de setembre. La DOQ Priorat va disposar d'un espai informatiu sobre el territori i els vins de l'àmbit de la denominació d'origen, i va completar la seva proposta divulgativa amb un seguit de presentacions obertes al públic que van consistir en diversos tastos comentats a càrrec del sommelier Àlex Duran i el seu equip. La presentació, titulada "Priorat, del paisatge a la copa", va remarcar les característiques i tipicitat dels vins de la DOQ Priorat i es va centrar especialment en la diversitat de gustos i matisos que



Tast professional durant la Nit de Vins de Torroja

ofereixen els diferents microclimes i paisatges que coexisteixen en aquesta regió vitivinícola. El públic interessat va poder descobrir com els diferents paisatges influeixen en la configuració final dels vins dels diferents pobles i viles de la DOQ Priorat. La presentació "Priorat, del paisatge a la copa" es va programar en un total d'onze sessions durant els dos dies que va durar la mostra de Barcelona. Aquesta cita va comptar amb la presència de tots els consells reguladors catalans i amb vista al futur des de l'organització (INCAVI) es vol aprofundir en un enfocament més orientat al món professional.

Ja a les acaballes del mes d'octubre, el dia 30 va arribar una nova proposta en ple cor de la DOQ Priorat: la tercera edició de la **Festa del Vin Blanc**, que per primera vegada va incloure activitats a la Morera de Montsant, a més del nucli d'Escaladei on la festa va viure en exclusiva les dues primeres edicions. Aquesta celebració va tornar a oferir als visitants i aficionats tastos del vi dolç sense alcohol anomenat vin blanc, elaborat especialment pels cellers del poble per a l'ocasió. Amb el tiquet de tast es podia degustar vin blanc a Escaladei i també vins locals a la plaça del Priorat de la Morera. El tiquet també donava dret a visitar la Cartoixa d'Escaladei i els cellers locals van fer jornada de portes obertes. A mig matí, al Local Social d'Escaladei es va organitzar el taller "Cuina amb vi", a càrrec de la cuinera reusenca Mariona Quadrada, mentre a la Morera, durant la tarda, es va fer la primera ballada pública de la Jota de la Morera, recentment recuperada. A més, la seu del Parc Natural va fer jornada de portes obertes. Els establiments de restauració van oferir menús especials durant la jornada amb el vin blanc com a protagonista, mentre que el Molí d'Oli d'Escaladei també va fer visites especials.

El dia 12 de novembre va tenir lloc la 3a edició de **Tasta Porrera**, una mostra de vins i gastronomia local organitzada per l'Associació de Cellers i l'Ajuntament de Porrera amb la col·laboració de la DOQ Priorat.

La mostra es va desenvolupar al bell mig de la plaça de Catalunya de Porrera, on els 16

cellers de la vila van oferir tastos de totes les collites que en aquests moments tenen al mercat a tots els amants del vi que es van acostar a conèixer els vins d'aquesta vila. En aquest sentit, durant les cinc hores que va durar la mostra, més de 1.000 persones van passar per Porrera, convertint aquesta mostra en una de les més multitudinàries de la DOQ Priorat juntament amb la Festa del Vi i la Verema a l'Antiga de Poboleda. Per 10 euros els visitants podien disposar d'un tiquet vàlid per a 8 tastos de vins més una copa.

Els restaurants locals van proposar un seguit de plats típics que es podien degustar amb l'adquisició d'un tiquet de tres racions. Els plats estaven cuinats amb ingredients tradicionals com ara el senglar o els caragols. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat va disposar d'un estand informatiu sobre el territori i les característiques dels vins d'aquesta zona vitivinícola. Tot plegat amb la voluntat de promoure la cultura del vi vinculada al territori.

Durant la jornada es va disposar un punt de venda dels vins locals amb descomptes d'entre un 15 i un 20% sobre els preus habituals. A banda, l'organització va habilitar una zona infantil per a la mainada amb inflables i contacontes.



Per primer any, la Festa del Vin Blanc es va desenvolupar conjuntament a Escaladei i a la Morera

VITICULTURA

# L'ACTIVITAT BIOLÒGICA DEL SÒL: UNA DINÀMICA CÍCLICA I UN BON EQUILIBRI NUTRICIONAL ]

Roger Oferil, tècnic de l'ADV de la DOQ Priorat

El sòl, la terra, pot interactuar de maneres molt diferents en funció del tracte i/o intervencions que rebí per part de l'home.

El sòl que varen trobar els nostres padrins provenia de la suma de factors climàtics i biològics acumulats al llarg del temps. En l'àmbit d'estructura era, en general, òptim, ja que les tècniques culturals de treball tendien a la conservació del sòl en els diferents paràmetres. L'adobat era a base de matèria orgànica, no hi passava maquinària pesant, no disposaven de pesticides i, a més a més, les extraccions de nutrients era equilibrada (ja que la productivitat era moderada) i els diferents organismes (llombrics, escarabats, etc.) i microorganismes del terra anaven transformant aquesta matèria orgànica en humus alliberant –mitjançant complexos organominerals– nitrogen, fòsfor, sofre i tots els diferents microelements necessaris amb constància i regularitat. Podríem dir que el sòl s'anava regenerant, funcionava seguint una dinàmica cíclica, el que avui en diríem sostenible.

Aquest conjunt de micro, meso i macroorganismes funciona com un reciclador de matèria orgànica i residus biodegradables. Són una comunitat ben organitzada i equilibrada entre productors, consumidors i transformadors. Tots ells treballen en favor de la planta i per això cal potenciar la seva presència al sòl: els microorganismes interactuen amb les arrels afavorint l'absorció de nutrients; els llombrics transformen la matèria orgànica fent-la assimilable i a més a més remouen la terra permanentment afavorint la circulació d'aire i aigua; les formigues també milloren l'estructura del sòl amb les seves galeries i, a més a més, contribueixen a la formació de complexos organominerals; els cargols i llímacs propicien la formació d'estructures on s'hi assenta i desenvolupa la microflora; els escarabats fan galeries que potencien la porositat del sòl i, a més a més, enriqueixen els nivells de fòsfor i potassi. En definitiva, tots ells juntament amb àcars, aranyes, etc., fan de les nostres terres un hàbitat ideal per a la vinya.

Avui en dia s'observa que molts sòls han perdut la seva capacitat regenerativa i més que

sòls s'han convertit en substrats on, any rere any, s'hi han d'anar incorporant els "nutrients" que d'ells se n'extreu. Es tracta, doncs, d'una agricultura molt diferent on, buscant la màxima producció, es desequilibren els processos naturals de la terra obligant a l'agricultor a "corregir" els diferents desequilibris. A més a més, sovint aquestes correccions generen nous desequilibris. Aquesta dinàmica es converteix així en un cercle viciós que genera dependència de productes comercials i transforma el sòl en un substrat pobre i sense vida.

En l'àmbit nutricional també hi ha diferències considerables entre sòls i substrats. Mentre que en un sòl la planta es nodreix mitjançant la complexitat dels organismes presents al mateix temps que transformen la matèria orgànica en matèria assimilable, en un substrat la planta senzillament absorbeix un conjunt de sals (mitjançant l'aigua que sovint és escassa) que alliberen els adobs minerals. La diferència es constata més en l'àmbit qualitatiu que no pas visual ja que a primer cop d'ull es veuen unes plantes sanes però els components dels seus fruits pateixen sovint desequilibris organolèptics. En aquells sòls on hi ha matèria orgànica i microorganismes, la nutrició de la planta és més diversa i complexa, el raïm és més gustós i equilibrat i, a més a més, les plantes són més sanes i, per tant, la qualitat del raïm augmenta.

A més a més de millorar la nutrició dels cultius, la presència de vida al sòl també té altres avantatges com ara millorar la seva estructura augmentant la capacitat de retenció d'aigua i fent créixer tant l'aeració com el potencial d'intercanvi catiònic, millorant la capacitat amortidora del pH...

Així, doncs, si volem tenir vinyes sanes, les hem de tenir ben "alimentades" i en un sòl amb les millors condicions possibles. Per tal d'afavorir aquests aspectes fora bo minimitzar els tractaments fitosanitaris (ja que poden afectar fatalment la fauna del sòl), evitar l'ús d'herbicides i d'adobs minerals fomentant així les cobertes vegetals, ja siguin permanents o temporals, i tenir uns nivells òptims de matèria orgànica. També caldria evitar l'ús de maquinària pesant que ens compacta en excés el sòl i prescindir dels clàssics subsolats agressius que en trenquen l'estructura.



Coberta vegetal, vinya amb activitat biològica al sòl

LA VEREMA 2011

# GARNATXA I CARINYENA, PROTAGONISTES DE LA VEREMA 2011 A LA DOQ PRIORAT ]

La verema 2011 comença a quedar enrere i, malgrat que podem dir que les vinyes ja han començat el seu repòs hivernal, la feina de cellers i viticultors no s'atura. Així, el treball del sòl, l'abonat i la poda hivernal representaran els primers passos per a la consecució d'un bon raïm l'any que ve. El cicle continua, sense parar...

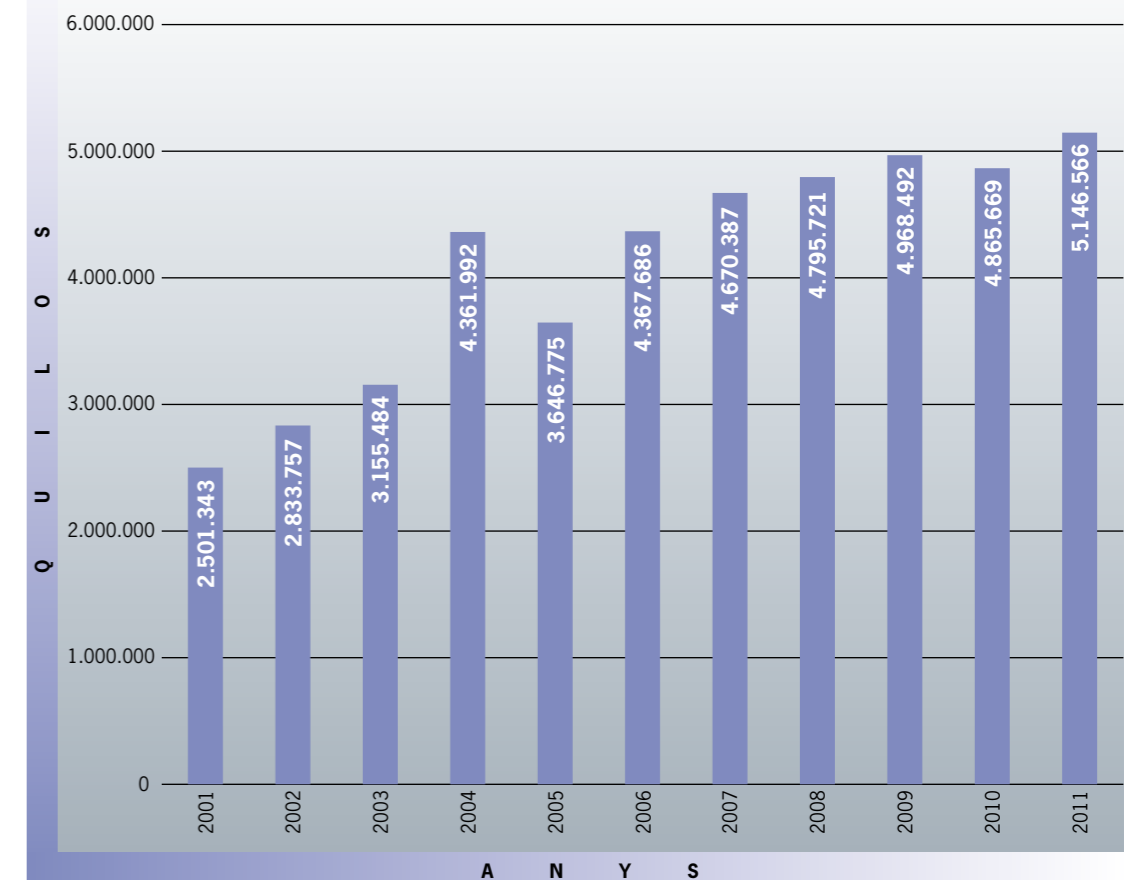
En aquesta secció us volem presentar un breu recull de dades del que ha estat la verema del 2011, que ha donat una collita lleugerament superior als **5,1 milions de quilos**, cosa que representa un lleuger augment respecte l'any anterior. A la contraportada d'aquest butlletí trobareu el desglossament de dades referents als quilos per varietats. Cal destacar que **garnatxa i carinyena**, les varietats més representatives dels vins de la DOQ Priorat, sumen més del 61% del total de la collita, xifra que arriba fins al 80,32% en el cas de la Vilella Alta. Per contra, als Masos de Falset el percentatge és del 49,62%.

La verema del 2011 a la DOQ Priorat es va caracteritzar per l'absència de pluges i per una inusual bonança meteorològica. En aquest sentit, fins a l'inici de la verema i segons dades de l'estació meteorològica de Torroja del Priorat, només s'havien recollit uns 320 mm de precipitació, mentre que la mitjana des de l'any 2004 en el mateix període (de gener a octubre) va ser de 442 mm. Aquests dos fets van comportar un avançament general del calendari de verema respecte a altres anys (un parell de setmanes d'anticipació) i va facilitar que el raïm es pogués collir en un **estat sanitari excel·lent**. Com que durant el període de la verema no va ploure, aquesta es va desenvolupar gradualment i sense interrupcions ni incidències destacables, es va iniciar amb varietats blanques i negres de cicle curt a les zones més primerenques cap a mitjan-finals d'agost, i va finalitzar dos mesos més tard collint les darreres varietats de cicle llarg –carinyenes– a les zones més tardanes. Així, el dia 24 d'agost s'iniciava la verema amb merlot de les Solanes del Molar i es va precipitar a partir d'aquell moment la collita a la majoria de pobles. A finals de setembre ja s'havia veremat pràcticament la totalitat de vinyes a la zona primerenca,

mentre a la zona mitja es començava a collir la carinyena i a la zona tardana la garnatxa. A mitjan octubre la verema pràcticament s'havia acabat i només restaven per veremar algunes carinyenes de la zona tardana.

Pel que fa a la producció, com s'ha comentat anteriorment, aquest any ha arribat a més de 5 milions de quilos. Com es pot apreciar en el següent gràfic, la producció de raïm a la DOQ Priorat, en línies generals, no ha deixat d'augmentar en els darrers 10 anys amb l'única gran excepció del 2005 quan, a causa de la sequera, hi va haver una disminució en la producció. L'any 2010, respecte del 2009, també hi va haver una lleugera disminució.

EVOLUCIÓ DE LA PRODUCCIÓ DE RAÏM A LA DOQ PRIORAT (2001-2011)



Durant els darrers anys han entrat en producció força hectàrees de raïm. En aquest sentit, cal comentar que el 2011 han entrat en producció més de 280.000 ceps plantats a partir del 2007.

# [ COLLITA 2011: DESGLOSSAMENT PER VARIETATS

**Els 5.146.566 quilos de raïm produïts el 2011 s'han collit en un excel·lent estat sanitari.**

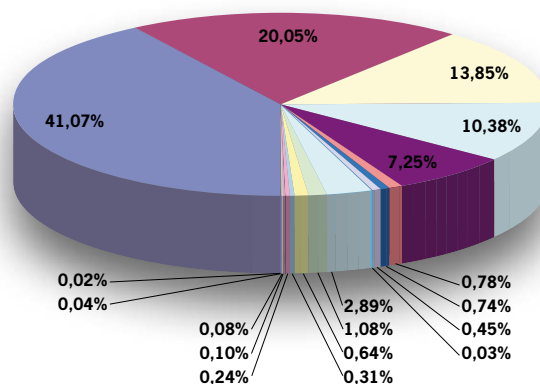
En termes quantitius, aquesta verema ha superat lleugerament els 5,1 milions de quilos, cosa que representa un increment del 5,77% respecte a la producció de raïm del 2010. Destaca la garnatxa negra amb el 41% del total dels quilos veremats i la carinyena amb el 20%, s'evidencia un any més la gran adaptabilitat i la regularitat de les dues varietats més representatives dels vins de la DOQ Priorat. Pel que fa al raïm blanc, malgrat els vins d'excel·lent qualitat que han aparegut al mercat als darrers anys, la seva producció representa poc més d'un 5% del total. ]

## COLLITA 2011 DESGLOSSAMENT PER VARIETATS

Garnatxa negra	2.113.666	41,07%
Carinyena	1.031.884	20,05%
Cabernet sauvignon	712.995	13,85%
Sirà	534.356	10,38%
Merlot	373.026	7,25%
Garnatxa peluda	40.362	0,78%
Ull de llebre	38.279	0,74%
Cabernet franc	23.192	0,45%
Pinot noir	1.359	0,03%
Garnatxa blanca	148.769	2,89%
Macabeu	55.448	1,08%
Pero ximenes	32.896	0,64%
Viognier	15.814	0,31%
Pansal	12.418	0,24%
Moscatell d'Alexandria	4.943	0,10%
Picapoll blanc	3.921	0,08%
Moscatell de gra petit	1.988	0,04%
Chenin	1.250	0,02%

<b>TOTAL</b>	<b>5.146.566</b>	<b>100%</b>
<b>TOTAL NEGRES</b>	<b>4.869.119</b>	<b>94,60%</b>
<b>TOTAL BLANQUES</b>	<b>277.447</b>	<b>5,40%</b>

## PERCENTATGE PER VARIETATS



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



**Desenvolupament Local**

DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

