

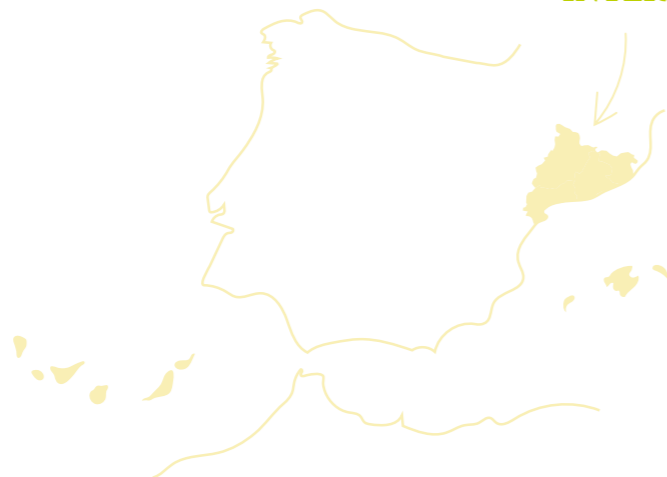
5.

Prepirineo y Mediterráneo interior

Compartir algunos rasgos comunes une en este capítulo a siete Denominaciones de Origen cuya principal característica es su “carácter de interior”; tan cerca del mar, pero sin perder de vista la cordillera al norte.

- SOMONTANO
- PLA DE BAGES
- CONCA DE BARBERÀ
- COSTERS DEL SEGRE
- TERRA ALTA
- MONTSANT
- PRIORAT

PREPIRINEO Y MEDITERRÁNEO INTERIOR



El encuentro de mar y montaña

Las Denominaciones de Origen de este capítulo bien podrían sumarse al capítulo anterior, relacionado específicamente con el río Ebro o con el siguiente, donde el territorio se vincula al Mar Mediterráneo por localización geográfica y clima. Sin embargo, tienen en común factores geoclimáticos que se entremezclan dejando las líneas divisorias difuminadas. Su carácter continental va perdiendo sus características a medida que se aleja del oeste en dirección al litoral donde con la proximidad al mar, al este, gana características mediterráneas.

Relativamente jóvenes como Denominaciones de Origen, se puede decir que es territorio de vinos tintos reinterpretados porque nada tienen que ver los antiguos vinos cálidos y potentes con las elaboraciones actuales.

La variedad Garnacha gana terreno en las zonas de Priorat, Montsant y ocupa casi el 40% en Terra Alta. En Conca de Barberà, la Trepat ha significado una importante identidad de territorio, mientras que Pla de Bages, Somontano y Costers del Segre se distinguen por el amplio abanico de variedades con las que elaboran sus vinos. La diversidad de territorios que se encuentran en esta zona ha propiciado que las DO más inquietas distinguen muy bien las subzonas y la procedencia de los diversos vinos que se elaboran, lo cual abre camino a la mayor identificación de sus elaboraciones

La diversidad de estilos de vino que se elaboran en las DO de este capítulo no son solo consecuencia del clima, el suelo y las variedades sino también del carácter inquieto de sus elaboradores en busca de un sello diferenciador



DO Somontano

HISTORIA

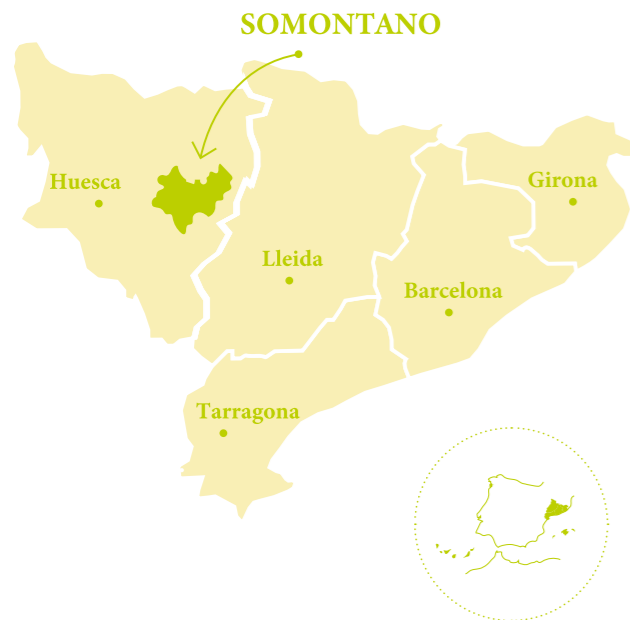
Somontano significa “al pie del monte” y define a la perfección esta zona de transición entre el valle del río Ebro y los Pirineos donde los valles y los barrancos son recorridos por cavernas y túneles que datan de la Edad de Piedra. Históricamente el cultivo de la vid ha estado presente desde hace siglos, pero se afianzó con el asentamiento de romanos en la región. Pasado el tiempo, el viñedo se extendió por toda la actual provincia de Huesca y la llegada de la Edad Media y la fundación de monasterios no hizo más, ni menos, que extender las plantaciones.

Tras la filoxera en el s. XIX, las plantaciones oscenses se fueron ciñendo a la zona del Somontano que estaba muy dedicada a la producción de uva y tenía relativamente bien organizado el comercio.

Fue quizás la constitución de la cooperativa del Sobrarbe a mediados del s. XX el germen que impulsó nuevamente el cultivo y empezó a atisbar la modernidad en el sector. Consiguió aglutinar a un importante número de viticultores que buscaban salidas más rentables a su producción.

El verdadero renacer, sin embargo, tiene su origen a finales de los años 80 cuando entran grandes proyectos empresariales con fuertes inversiones que reestructuraron el viñedo y apuestan por variedades foráneas junto con las más tradicionales.





VIÑEDO Y VARIEDADES

Esta DO está situada en el corazón de la provincia de Huesca en Aragón, concretamente en los valles que desembocan en el límite norte de la depresión del Ebro, a los pies del pre pirineo. El paisaje de viñedos está en una zona de mucha vegetación y de terrenos y paisajes escalonados con altitudes cercanas a los 350 a 650 metros y con valles que recorren la zona de norte a sur hasta desembocar en el río Ebro.

La DO cuenta con 15 variedades de uva, tanto locales como foráneas admitidas. Las variedades tintas son: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah, Garnacha tinta, Moristel, Parraleta y Pinot Noir. Las blancas son: Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon blanc, Macabeo, Garnacha blanca, Riesling y Alcañón.



Clima y suelo

Los suelos son pardo calizos con arenisca y arcilla rojiza y residuos procedentes de los ríos. Presentan escasa fertilidad, notable permeabilidad y buenas condiciones sanitarias. El clima es continental medio con grandes contrastes de temperatura entre el día y la noche. Sin embargo, las temperaturas son extremas, llegando a -10°C en las noches de invierno. Hielo en invierno y sequía y calor extremo en verano, es lo habitual junto con cambios bruscos de temperatura al final de la primavera y el otoño.

DO Pla de Bages

HISTORIA

Las huellas de la cultura vinícola que los asentamientos romanos dejaron en la zona están muy presentes en distintos puntos de la actual zona de la DO. En la villa de Boades, en Castellgali, se encuentra el primer vestigio de que el vino estaba presente en la zona en un trozo de cerámica ibero-romana datado en el período de II a I a.C. En ella aparece una inscripción con la palabra *vinum* que habla por sí sola. Asimismo, se han encontrado ánforas de la misma época, pero lo que sí es irrefutable es la localización de una gran losa de piedra que en su día fue la base de una prensa del s. IV-V a.C., al final del dominio del Imperio. Durante toda esta época la producción y el comercio fue notable, pero con la caída del Imperio Romano y la posterior incursión de los musulmanes en la zona, se terminó por dejar el cultivo de lado hasta que en el año 940 resurgió y se extendió nuevamente por el territorio.

Durante la Edad Media, el vino transportado en grandes cubos se intercambió también con otros productos agrícolas. Se puede decir que en la primera mitad del s. XIV se vivieron épocas

doradas, aunque hubo un período negro de hambruna, guerra y pestes. En la época buena, la viña se expandió, gozaba de privilegios proteccionistas y la fama del vino avalaba su comercio. De hecho, en el s. XV se recogen datos que demuestran que más de la mitad de los pobladores de Manresa declaraban tener todo lo necesario para elaborar vino en sus casas. A partir del s. XV el uso de las tinajas de piedra con la tapa de madera para aplastar la uva se popularizó en todas las casas y la cotidianeidad de elaboración llegó hasta el s. XX.

Hubo un momento en que la comarca estaba tapizada de viñedo. A esta época corresponden las famosas tinajas, típico sistema de vinificación construido por los propios viticultores que veían que su uva empezaba a fermentar en el camino a sus masías y terminaron por construir barracas recubiertas de tierra para elaborar vino a mitad de camino.



VIÑEDO Y VARIEDADES

En pleno corazón de la llanura central de Cataluña, bordeada de tierras más altas de sierras y macizos y cerca de las montañas de Montserrat, la DO se sitúa en la provincia de Barcelona, en la comarca del Bages, siguiendo el curso del río Llobregat y sus afluentes.

Las subzonas de Pla del Bages es la del valle más bajo con altitud media de 200 metros y Alt Bages, más alejada de la cuenca, es accidentada con una altitud media que alcanza los 500 metros.



Las variedades blancas son: Picapoll, como principal y Macabeo, Chardonnay, Sauvignon blanc, Gewürztraminer y Malvasía o Tirant lo Blanc. La tinta autóctona más extendida es Sumoll, seguida de Picapoll tinta, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc, Syrah y la recuperada Mandó.



Clima y suelo

La DO cuenta con un microclima continental de media montaña. Pocas lluvias y una notable diferencia térmica son sus dos características más destacables. Esta tierra está protegida por el Prepirineo al norte y la sierra litoral al sureste. Es muy característico el cultivo en laderas sobre suelos de carácter franco arcillosos y franco arenosos.

DO Conca de Barberà

HISTORIA

Es en la Baja Edad Media cuando la vid juega un papel preponderante en la comarca. Seguramente el cultivo y la elaboración del vino se remonta a mucho antes, pero la presencia notable no es hasta que se vincula su cultivo con la orden del Cister de la abadía de Santa María de Poblet. Responsables de la extensión del cultivo fueron también los monjes guerreros Templarios que se establecieron en la zona.

El s. XVIII y XIX fue sin lugar a dudas cuando el vino se convierte en impulsor de la economía. Junto con el aguardiente, el vino fue casi el único producto que se exportaba al norte de Europa y América, lo que hizo que la viña se extendiera por la comarca convirtiéndose casi en monocultivo. Para conseguirlo, se aprovecharon los márgenes y se construyeron bancales que permitieron ampliar la zona de cultivo. Contribuyó grandemente la construcción de la

línea ferroviaria que facilitaba el transporte a los puertos de la costa. Nuevamente, la aparición de la plaga de la filoxera casi terminó con los cultivos y ese periodo de bienestar llegó a su fin.

El siglo XX fue de reestructuración y puesta en marcha en una zona deprimida y un campo empobrecido que empezaba a levantar cabeza. En la actualidad, en esta DO se trabaja mucho con viñedo ecológico y las propuestas son variadas y representativas de una corriente moderna de vinificación. La DO se ha apoyado fuertemente en la elaboración de vinos blancos, pero las tornas están cambiando y actualmente está inmersa en la potenciación de los vinos elaborados con la tinta Trepát.



VIÑEDO Y VARIEDADES

Al norte de la provincia de Tarragona, la zona de producción está en un valle fluvial rodeada de cadenas montañosas en un área formada, geológicamente hablando, por la erosión del río Francolí y el río Anguera, su afluente.

Son muchas las variedades con las que se elabora en esta DO pero la principal y más famosa es la tinta autóctona Trepat que ha definido la identidad de la DO. De hecho, esta zona se conoce como “territorio Trepat”.

Las tintas admitidas también son: Sumoll, Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Malbec y Pinot noir. Las blancas son: Macabeo, Parellada, Picapoll, Chardonnay, Gerwurztraminer y Sauvignon blanc.



Clima y suelo

El clima es básicamente mediterráneo, donde se combina la suavidad del litoral de Tarragona por su cercanía al mar, con la continentalidad más propia de la vecina Lleida. En todas las zonas hay diversos microclimas por el encuentro de relieve y altitud.

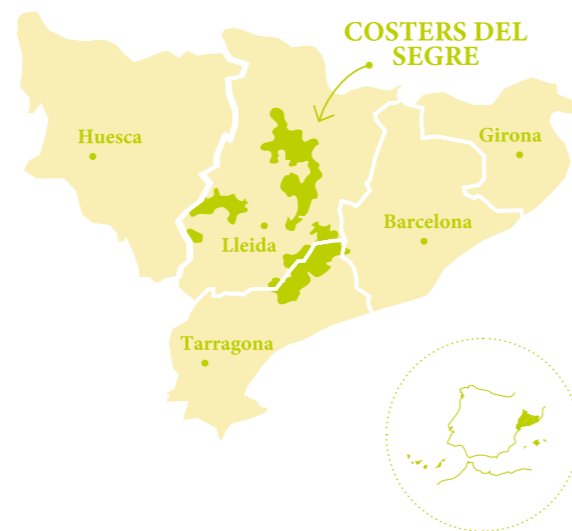
Los suelos son, en general, calcáreos y arcillosos. Las terrazas fluviales están al fondo de la cuenca y al suroeste se encuentra más pizarra en la falda de las montañas.

DO Costers del Segre

HISTORIA

Esta zona estuvo un tanto aislada al estar alejada del mar y de las rutas comerciales más habituales que no transcurrían por su territorio. Pero lo que quizás marcó la vida de la comarca en tiempos previos a la constitución de la DO a principios de los años 80 y, por lo tanto, a los cultivos, desarrollo económico, poblaciones, etc. fue su extrema aridez.

Para cuando la increíble reestructuración de suelo a principios del s. XX se llevó a cabo y empezó a dar sus frutos en lo que respecta a producción, esta zona ya había diseñado un estilo que nada tenía que ver con el resto de comarcas vinícolas catalanas. Se puede decir que el ingenio y la tenacidad de los viticultores dispuestos a hacer visible esta zona en lo que a elaboraciones se refiere, es lo que ha hecho de la DO una de las más modernas e innovadoras.



Así, fue la primera en Cataluña en introducir variedades foráneas como la Cabernet Sauvignon, Merlot o Chardonnay que se plantaban casi en mayor cantidad que las variedades autóctonas y basaron su modelo de explotación en avanzadas técnicas de vinificación californianas.

La amplia variedad de tipos de vino (blancos, tintos, rosados y espumosos) es quizás uno de sus rasgos más reseñables.



VIÑEDO Y VARIEDADES

La zona de los viñedos de esta DO está repartida por la cuenca del río Segre y la parte leridana del Pirineo (provincia de Lleida). Su característica es la gran diversidad varietal en sus cultivos.

Se admiten las variedades blancas Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, Garnatxa Blanca, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Malvasía o Subirat parent, Gewürztraminer, Albariño, Moscatel de grano menudo, Chenin blanc, Viognier, Verdejo y Godello. Las variedades tintas admitidas son: Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell o Garrut, Trepát, Mazuela o Samsó, Pinot Noir, Syrah, Cabernet Franc, Garnacha tintorera, Petit Verdot y Malbec.



Clima y suelo

La zona es muy variada climáticamente hablando, pero tiene en común la situación en la cuenca media del río Segre, entre el Pirineo y el Ebro, así como su clima seco y una elevada insolación. En esta zona de lluvias escasas, apenas se nota la influencia del mar donde las nieblas sí están muy presentes en el invierno. En general, el viñedo se sitúa entre los 200 y los 1.100 metros de altitud. El suelo es calcáreo recubierto de arena, con bastante uniformidad.

Las seis subzonas tienen algunas diferencias. En Artesa y Pallars, las más septentrionales y de mayor altitud, la influencia pirenaica es notable. En Raimat, en el extremo oriental, el relieve es suave y el clima continental. En el Segrià son típicas las tierras de secano y en Las Garrigues y los Valles del Riucorb, las tierras áridas.



DO Terra Alta

HISTORIA

Los monjes Templarios ya cultivaban vides en el s. XIII, pero bastante después de que los cultivos de vid de los alrededores se hubieran asentado. Con sus altos y bajos, la viña ha estado presente a lo largo de toda la historia, aunque con matices muy diferentes.

Hace siglos, los vinos de esta región más apreciados eran los licorosos o rancios. Con el correr de los años, estos vinos locales que entonces se conocían como vinos de Gandesa, fueron cambiando de estilo acercándose más a lo que el mercado de vinos tranquilos iba demandando. De ahí a que en el s. XIX y XX los blancos de estas tierras se hicieran famosos ya solo hubo un paso, después de haber sobrevivido años en el imaginario catalán. Los años 90 fueron la década de los cambios definitivos.

Hoy, esta DO es un inquieto territorio vinícola en constante refinamiento donde algunos proyectos empresariales privados empiezan a tomar forma.



VIÑEDO Y VARIEDADES

En el interior de la provincia de Tarragona, entre el río Ebro y los lindes con Aragón, se encuentra esta DO que es la más meridional de Cataluña. La orografía del terreno es muy variada y el viñedo se encuentra tanto en valles como en terrazas.

Las variedades principales son las tres Garnachas: tinta, peluda y blanca. Las otras tintas son: Samsó (lo que sería la Cariñena en Aragón), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha tintorera, Merlot, Syrah o Tempranillo aquí conocida como Ull de Llebre.

Las blancas son: Macabeo, Parellada, Chardonnay, Chenin Blanc, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Pedro Ximénez y Sauvignon blanc.

Clima y suelo

Clima soleado y poco lluvioso, típico del mediterráneo interior que comparte rasgos de continentalidad. Los viñedos pueden encontrarse en alturas que van desde los 350 a los 550 metros sobre el nivel del mar.

Los suelos son, en general, arcillosos, calcáreos y poco permeables. A pesar de esta generalización, la riqueza de suelo es notoria y variada, llegando a identificarse hasta 18 tipos diferenciados.

DO Montsant

HISTORIA

La vinculación de esta zona con el vino viene de muy antiguo, como se puede comprobar por las piezas descubiertas en el asentamiento romano en Marça. Las más evidentes son las ánforas allí encontradas que probablemente sirvieron para el transporte a las urbes con las que se comerciaba entonces.

El verdadero auge del viñedo viene con la fundación de la vecina cartuja de los monjes del Cister de donde toda la región toma su nombre (Priorato). A ellos se debe no solo la implantación del cultivo, sino también las técnicas de cultivo que potenciaron y animaron su plantación.

La larga crisis del s. XIX como resultado de la invasión de la plaga de la filoxera y otras enfermedades que se sumaron a la ya débil estructura vitícola dio pie a la fundación de las cooperativas que han sido la espina dorsal que ha mantenido a esta región durante largo tiempo.

Es necesario destacar las hermosas bodegas modernistas llamadas “catedrales del vino” que aún están en activo.

En la actualidad, el panorama del sector es muy variopinto y en él conviven las cooperativas tradicionales con bodegas familiares de diversos tamaños e incluso productores pequeños que elaboran en instalaciones de otras bodegas. En la corta andadura desde la fundación, la DO ha conseguido una reseñable reputación que eleva la categoría de sus variedades principales y se erige como una región de enorme potencial diferenciado y personal. Cuestión por otra parte que le llevó a distinguirse como DO en 2022, separándose de la DO Tarragona de la que formaban parte hasta ese momento.



VIÑEDO Y VARIEDADES

La variada orografía es, en general, muy abrupta, aunque a medida que se va hacia el sur ésta se vuelve más suave. Las viñas están amparadas por un semicírculo imaginario de montañas que se va abriendo al sur de cara al río Ebro. Los viñedos están a una media de 50 metros de altitud en la parte más baja y a unos 700 metros en las partes altas.

Las variedades principales blancas son Garnacha y Macabeo acompañadas de Moscatel, Chardonnay y Xarel·lo. Las tintas son mayoritarias en el viñedo y las principales son Garnacha y Samsó (lo que sería la Cariñena en Aragón). Entre ambas, ocupan cerca del 70% del viñedo. También se cultivan Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon.



Clima y suelo

El clima se encuadra dentro del tipo mediterráneo, pero al estar rodeada de montañas la DO queda aislada de los efectos del mar, lo que le da ciertas connotaciones de clima continental. Las lluvias se concentran en otoño y primavera y los meses de verano son muy calurosos y secos, aunque esto se ve algo mitigado por los vientos marinos. A grandes rasgos, se pueden reconocer tres tipos de suelo: el primero, compacto, de carácter calcáreo, con predominio de cantos rodados en las terrazas fluviales con suelos de arcilla cobrizos; el segundo, granítico con poca capacidad de retención de agua y el tercero, pedregoso y de pizarra (llicorelles).

DOQ Priorat

HISTORIA

Sin ningún género de duda se puede afirmar que la vida en torno a la Cartuja de Scala Dei, con los monjes cartujos llegados de la Provenza, fue lo que levantó el cultivo de la vid y la elaboración de vino en el Priorato histórico que hoy coincide con la delimitación de la DOQ (Denominación de Origen Qualificat). Cuenta la leyenda que la fundación de la cartuja en ese lugar se debe a la historia que contó a los caballeros que por orden del rey Alfonso I buscaba un terreno para instalar a los cartujos en la región. La belleza del lugar les encandiló y cuando el pastor les contó que en ese punto aparecía una escalera sobrenatural por donde subían y bajaban los ángeles, no hubo más dudas: era el lugar perfecto. Los pueblos, entre pendientes que rodean la cartuja, siempre han sido de esforzados viticultores con pequeñas parcelas para cultivo.

A partir de principios del s. XIX, con la desamortización de Mendizábal, el viñedo se hace más presente. La llegada de la filoxera lo cambió todo y terminó expulsando de los

cultivos a sus pobladores que preferían buscar salidas más rentables en la floreciente industria textil catalana.

Los pocos viñedos que quedaron de esa época fueron la base en la que se sustentó el movimiento de unos pocos bodegueros para recuperar el cultivo y obtener unas elaboraciones que, teniendo un espíritu tradicional, dibujaran el mapa de los prioratos modernos hace unos 40 años. Hoy, la DOQ así como muchos de sus bodegueros y vinos gozan de fama mundial. Empeñados en la mayor identificación del territorio, los vinos de la DOQ cuentan con una clasificación adicional. La base de la pirámide son los vinos solo con la DOQ. A partir de ahí, están los vinos con identificación de municipio (vi de vila); los de paraje (vi de paratge); y los viñedos clasificados de “vinya clasificada” y “gran vinya clasificada” como el tope de la pirámide. Estas clasificaciones ahondan en un concepto clásico dentro de la cultura vinícola: el vino de pueblo (de villa o comuna) que parte de la base de que existen diferencias reconocibles entre vinos elaborados en distintos municipios.



VIÑEDO Y VARIEDADES

La complicada orografía obliga a cultivar la vid en cuestas muy pronunciadas (costers) que impiden cualquier mecanización. Las terrazas de cultivo son una auténtica necesidad. Hay zonas donde incluso la vendimia manual debe hacerse con ayuda de animales de carga.

Las protagonistas absolutas del viñedo son las variedades tintas Garnacha y Samsó (conocida como Cariñena). Junto a éstas, las otras tintas son Garnacha peluda, Tempranillo, Picapoll tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot noir, Merlot y Syrah. Las blancas son Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Chenin blanc, Moscatel de Alejandría y de grano menudo, Blanquilla, Picapoll blanc y Viognier.



Clima y suelo

El Priorat disfruta de un clima mediterráneo. La temperatura media anual oscila entre los 12°C y 14°C. La pluviometría media anual se sitúa entre los 400 y 600 litros.

El cultivo se desarrolla en una zona de montaña de marcadas pendientes y casi siempre, sobre terrazas. El suelo es de pizarras, aquí llamadas llicorelles, y el rendimiento de las plantas es muy escaso; de media, casi nunca supera el kilo de uva por cepa.

Gastronomía y maridaje

En la zona más cercana al Pirineo destacan los productos de la abundante ganadería local. Especialmente el cordero y el cerdo que dan origen a una rica y variada culinaria tradicional. Son especialmente destacables todas las piezas de chacinería como las morcillas, longanizas y tortetas así como los guisos a base de legumbres y carnes que dan lo mejor de sí en compañía de un tinto de Garnacha de alguna de las DO reseñadas en este capítulo. Ambos comparten intensidad, carácter y un sello distintivo.

La gastronomía cambia a medida que se va acercando al litoral y esta desigual geografía en un entorno no demasiado extenso, da lugar a una cocina variopinta que tiene ciertos platos que lo identifican: la caza, el estofado de jabalí o la perdiz a la cazadora, junto con diversos arroces

donde los ingredientes serán los determinantes a la hora de escoger un vino. Para un arroz de carne, un tinto joven; si es un arroz mixto, mejor un rosado ligero y fresco y si es un arroz de pescado y marisco, un blanco seco joven de claro carácter mediterráneo.

Algunos platos son de un probable origen árabe, como recuerdo de que una de las últimas zonas en ser reconquistada en 1153 fue la montaña del Montsant. El común denominador de todas estas cocinas es el uso de aceite de oliva y con él, el secreto de todo guiso: la picada. En realidad, hay dos picadas principales, la catalana y la aragonesa. En los dos casos se trata de una mezcla de ingredientes que se muelen en un mortero. Se agrega a todo tipo de preparaciones ya sea para espesar, ligar salsas o potenciar sabores.



Hay tantas picadas como cocineros que las usan y cada casa utiliza los ingredientes a su mejor entender por lo que una única y auténtica receta es imposible. La base siempre es de aceite de oliva, almendras, pan frito, ajo, perejil y algún líquido ya sea caldo o vino blanco. Lo mejor de la picada es que es una puerta abierta a los más diversos maridajes.

Los tintos son buenos acompañantes en platos de caza o estofado, pero una picada para unos mejillones o un pescado, por ejemplo, abre el abanico de propuestas y se acompañan bien de rosados, blancos con crianza y tintos jóvenes.