

Cellers | Redacció | Actualitzat el 16/01/2017 a les 12:26

## Informe de verema de Torres

*Al Penedès la sequera va afectar tot el procés vegetatiu, reduint el rendiment de la vinya | Al Priorat el 2016 ha estat un gran any gràcies a l'excel·lent qualitat del raïm i bones condicions climatològiques*



**Segons Torres, la verema 2016 a Catalunya ha estat una de les més llargues de l'última dècada, amb un raïm, en general, molt sa i d'una qualitat excel·lent.** La sequera de l'estiu en algunes zones de Catalunya ha potenciat la maduració de les varietats blanques més primerenques però, en canvi, la maduració de les negres ha estat més lenta. El Penedès ha estat la zona que més ha patit la falta d'aigua, i això ha fet reduir la collita, mentre que a la resta de zones els rendiments són similars a altres anys. En general, Torres qualifica l'anyada de molt bona, que donarà lloc a uns vins de gran qualitat.

### **DO Penedès**

**El Penedès va ser, sens dubte, la zona de Catalunya més afectada per la sequera i on la pèrdua de producció va ser més acusada,** incidint sobretot en varietats com la parellada, merlot o moscatell.

Va ploure poc durant tot el procés vegetatiu del raïm. De fet, aquesta campanya va ser una de les més seques dels últims anys. Segons el Servei Meteorològic de Catalunya, al Penedès, durant aquest període va ploure entre un 60 i 70% menys en comparació amb la precipitació mitjana climàtica. Això va provocar una baixada important del rendiment de la vinya (es va collir entre un 20 i 30% menys que el 2015), si bé el raïm es va mostrar molt sa en general, cosa que ha permès que la qualitat final dels vins fos molt bona.

### **DOQ Priorat**

**La verema 2016 al Priorat ha estat excepcional per la qualitat del raïm, molt sa, gràcies a la falta de pluges, a les temperatures moderades i a la presència d'aire sec als moments clau.** En general, la majoria de vinyes qualitatives van tenir un cicle llarg de maduració, que va

afavorir una bona maduració fenòlica de les pells i una moderada concentració de sucres. Això va donar lloc a vins estructurats, madurs, concentrats, elegants i amb bona acidesa, unes característiques que són idònies per a l'envelliment.

A nivell climàtic, l'any va estar marcat per un hivern sec, un inici de primavera plujós i un final de primavera i estiu amb molt poca pluviometria. Les temperatures de l'estiu no van ser massa altes, i això va fer que la maduració no fos especialment ràpida. Es va arribar a finals d'agost amb un cert retard del cicle de maduració però la primera setmana de setembre va ser extremadament calorosa i això va accelerar la concentració de sucres.

A diferència del Penedès, al Priorat els rendiments han sigut els habituals. Consideren la collita 2016 molt equilibrada, no només per la quantitat, sinó també per la qualitat, que va ser molt bona gràcies a les excepcionals característiques climatològiques de setembre i octubre.

## **DO Conca de Barberà**

**La verema a la Conca de Barberà ha sigut de molt bona qualitat, tant en blancs com en negres**, gràcies a les bones condicions climatològiques durant tot el cicle vegetatiu i durant la maduració del raïm. Va ser una mica més llarga que altres anys, i va arribar amb un cert retard, però vam poder veremar el raïm estant molt sa i amb el grau de maduresa òptim.

La climatologia en aquesta zona va ser més aviat normal pel que fa a temperatures i pluviometria, a diferència del que va passar en altres zones de Catalunya.

## **DO Costers del Segre**

**En aquesta zona, la verema ha sigut seca però de molt bona qualitat en totes les varietats**. Després d'un hivern força suau, vam començar el cicle vegetatiu amb certa normalitat, amb temperatures més càlides durant la primavera. A l'estiu les temperatures també van ser suaus, sense arribar a superar els 35 °C. Les pluges de l'hivern i la primavera van afavorir el bon equilibri de les plantes. La falta de precipitacions durant l'estiu i la verema van fer disminuir la producció però van proporcionar més qualitat. Aquesta escassetat de pluges els mesos de setembre i octubre, combinada amb unes temperatures més fresques, va beneficiar la lenta maduració de les varietats tardanes.

A la subzona Pallars, les vinyes es trobaven perfectament equilibrades de vigor i amb una producció baixa. Les temperatures van ser fresques durant la maduració del raïm i amb una bona pluviometria durant el període vegetatiu. La pirene va tenir una maduració molt lenta i ha donat lloc a vins amb molta fruita, cos delicat amb un grau alcohòlic baix però amb bona acidesa. La maceració de pells va ser curta per limitar l'extracció.