

Els vins de la setmana | ACN | Actualitzat el 12/04/2018 a les 07:49

La Terra Alta es vesteix de gala per demostrar al món que és el «paradís vitivinícola de la garnatxa»

Arrenca a Barcelona el Concurs de les Garnatxes del Món, que no aterra fins divendres a la comarca de la terra Alta



Detall d'unes mans collint garnatxa blanca a Batea, a la Terra Alta. | ACN

Un terç de la producció mundial del raïm de varietat garnatxa blanca és produït a la comarca de la Terra Alta, on hi troba les condicions meteorològiques idònies per sentir que creix "a casa seua": poca pluja, terra argilós, molt sol i vent de cerç i garbí.

Amb la garnatxa com a marca d'identitat, la Terra Alta és la única DO de Catalunya que forma part de la Reserva de la Biosfera i ha aconseguit, amb molta feina els darrers anys, mostrar i demostrar que és un "paradís vitivinícola" únic.

Aquest cap de setmana la Terra Alta serà la seu del Concurs de les Garnatxes del Món, creat fa sis anys a Rosselló. El certamen passa primer per Barcelona i Tarragona i serà divendres quan es comencen els tastos professionals a Gandesa, on s'han de qualificar les més de 850 referències que s'hi ha presentat.

Per primera vegada, el concurs s'obre al públic amb una fira de vi i art a Batea i amb un sopar de gala dels cuiners ebrencs amb estrella Michelin, a l'emblemàtica, màgica i contundent església romànica del Poble Vell de Corbera d'Ebre.

La comarca de la Terra Alta serà aquest cap de setmana "capital mundial" de la garnatxa o 'la vernatxa' - com es coneix popularment en molts indrets de la comarca-. *"Era un fet impensable fa molt poc temps que la Terra Alta pogués acollir un concurs internacional i ara és una realitat. Estem molt satisfets i és la cirereta del pastís per situar la Terra Alta com un lloc privilegiat de la viticultura catalana"*, ha apuntat Jordi Rius, secretari del Consell Regulador de la DO Terra Alta.

El Concurs de la Garnatxes del Món celebrarà a Catalunya la seva sisena edició, amb la DO terraltina com a amfitriona. Els primers actes oficials, però, es faran este dimecres a Barcelona, amb la recepció institucional, a les sis de la tarda, del president del Parlament, Roger Torrent, a la Comissió Organitzadora del concurs. Després hi haurà un sopar maridatge al restaurant Òpera Samfaina, amb vins de totes les DO catalanes i dels vins dolços de la DO Vins de Rosselló, organitzador oficial del concurs.

Com ha apuntat Rius, amb l'objectiu d'oferir *"una experiència completa per conèixer la zona de producció, la gent i el país"*, dijous se'ls representarà, amb una visita teatralitzada a Tarragona, com va arribar el vi a Catalunya, de la mà dels romans de Tarraco.

Serà divendres quan el concurs s'instal·larà a la Terra Alta, amb la primera jornada de tastos professionals al matí. Per primer cop, s'han presentat al Concurs de Garnatxes del Món 850 referències vinícoles, el triple que quan es va estrenar l'any 2013. Això ha suposat que hi haja dues jornades de qualificació. La segona serà dissabte al matí. Hi participaran un centenar de professionals del món del vi de 16 països diferents.

"Això demostra la importància que té la varietat a nivell mundial, més enllà de l'arc mediterrani. És una varietat que està de moda, dins i fora de Catalunya i Espanya. La garnatxa en tots els seus colors és una varietat molt versàtil que té cada cop més demanda per part del consumidor", ha defensat Rius. Pot ser este és un dels motius pels quals la DO Terra Alta s'ha situat, el 2017, com la tercera de les DO catalanes en vendes a dins del país i a Espanya.

Un concurs amb cabuda per als amants del vi

Per primera vegada en sis edicions, el Concurs de la Garnatxes del Món li obrirà la porta al consumidor. Dissabte al matí es farà al casc antic de Batea una jornada "popular, lúdica i festiva", on el tastador professional es puga "barrejar amb el tarannà de la gent de la Terra Alta i les Terres de l'Ebre". Es tracta de la Fira del Vi i l'Art, de degustació de vins, on cada celler estarà acompanyat per artistes ebrenca. Músics, escultors, pintors, actors, i altres amenitzaran la mostra, on també hi haurà gastronomia.

Un altre dels actes oberts al públic, però que requereix inscripció prèvia i té un cost de 60 euros, és la Nit de Cloenda amb Estrelles. Es farà al Poble Vell de Corbera, a la contundent Església romànica. Es podran degustar els més de 800 vins del Concurs que maridaran un sopar fet a tres mans pels xefs ebrenca guardonats amb una Estrella Michelin, Jeroni Castells (Les Moles, Ulldecona), Vicent Guimerà (Antic Molí, Ulldecona) i Fran López (Torreo de l'Indià, Xerta, i el Xerta, Barcelona). El sopar té un aforament màxim de 700 persones.

També els restauradors de la Terra Alta, en els àpats de migdia de divendres i dissabte, maridaran alguns dels vins de garnatxa del Concurs amb la gastronomia típica comarcal, la clotxa, el corder, la truita en suc, i molts d'altres tresors de la cuina terraltina.

La Terra Alta, el paradís de la garnatxa

El Concurs de les Garnatxes del Món vol servir també per aparcar rivalitat i competència i unir esforços entre els països productors d'esta varietat de raïm per reivindicar-la. Ara bé la Terra Alta aprofitarà este certamen per erigir-se com el paratge idoni per produir-la. Que se'n cultivi un terç del volum mundial total de garnatxa blanca, n'és una bona carta de presentació però la Terra Alta li ofereix molt més que el clima mediterrani continental on encaixa aquesta varietat rústica.

A la comarca hi plou poc, sobre un 400 litres anuals, té terrers de panal argilosos i moltes hores de sol, més de 2.500 hores cada any. Però allò que la converteix en el bressol de la garnatxa són els vents, els dos predominants a la zona, el cerç i el garbí. El primer asseca les fulles del cep en períodes humits i el segons li aporta la humitat extra que necessita quan pateix. *"Estos condicionants naturals de la zona de producció fa que sigui l'única DO que és Reserva de la Biosfera. Això és molt important"*, ha remarcat el secretari del Consell Regulador de la DO Terra Alta, com també que no li cal patir pel canvi climàtic. La garnatxa està *"molt ben adaptada"* a la comarca i està plantada de 400 metres d'altura en amunt. Això ja li ha servit actualment per resistir i per garantir futur als viticultors.