

DO Montsant, vins en un ric mosaic de terres

Les varietats, els vins, la història i una proposta enoturística per descobrir la DO Montsant

[centrareport]Els **vins catalans amb denominació d'origen** (<http://incavi.gencat.cat/ca/denominacions-origen-protectides/>) (DO) fa sis anys que lideren el mercat de Catalunya. El 2019, per exemple, quatre de cada deu ampelles -concretament el 41,3%- consumides al nostre país eren de vi català. La quota de mercat, a més, ha augmentat 14 punts en els últims nou anys però encara hi ha molt camí per recórrer per posar en valor uns vins que són de proximitat, sostenibles i de qualitat.

A més, en els últims mesos, la crisi de la Covid-19 també ha afectat el sector. L'impacte principal ha estat pel doble tancament del canal d'hoteleria i restauració, que representa el 40% del consum, així com per l'aturada de les exportacions durant uns mesos.

V?deo: <https://www.youtube.com/watch?v=2qOFngyJVYE>

És per aquest motiu que la Generalitat de Catalunya i les denominacions d'origen catalanes han impulsat la **campanya ?Gaudeix del que és bo #vicatalà?** (<https://vicatala.org/gaudeix-del-que-es-bo/>) per promocionar el consum de vi català a Catalunya.

[mapavinsdo]

Catalunya és terra de vins i caves. Hi ha fins a 12 denominacions d'origen (DO) que a **NacióDigital** descobrirem en l'especial "**Catalunya, país de vins**" (<https://www.naciodigital.cat/grans/temes/1425/catalunya-pais-vins>) . Comencem el viatge amb la **DO Montsant** (<http://www.domontsant.com>) , ens acompanyes? ¶

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Montsant

Plaça Quartera, 6. 43730 Falset

www.domontsant.com

info@domontsant.com

[indexDOMontsant]

1. Més de 1.800 hectàrees en 16 municipis

Nascuda l'any 2001, la **Denominació d'Origen Montsant** (<https://www.domontsant.com/>) compta amb una superfície de vinya que supera les 1.800 hectàrees. La seva superfície s'estén per 16 municipis, la majoria de la comarca del Priorat i alguns de la Ribera d'Ebre: Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, Darmós, els Guiamets, el Masroig, el Molar, Falset, la Bisbal de Falset, la Figuera, la Serra d'Almos, la Torre de Fontaubella, Marçà, Margalef, Pradell de la Teixeta i Ulldemolins.

El territori que s'emmarca dins la DO Montsant està delimitat per un semicercle de muntanyes que li confereixen una forma singular. Per la part nord queda delimitada per la serra de Montsant, encarregada de donar nom a la DO, i la Llena. Al llevant, els límits els marquen la serra de l'Argentera, la Mola de Coldejou i la serra de Llaberia, la zona més propera al mar. A la banda oposada trobem les serres de la Figuera i del Tormo, i al sud és on el territori es torna més obert de cara al riu Ebre. Allà s'encaminen els rius Siurana i Montsant, que junt amb la riera de Capçanes, configuren les aigües que reguen el territori.

El paisatge que configuren aquestes serres ha estat entès sempre per la DO com a element d'identitat i com a valor cultural. En una zona eminentment agrícola, aquest paisatge forma part de la riquesa patrimonial que, des de sempre, ha estat considerat un dels béns més preuats pels viticultors i cellers que conformen la DO.

[tornarindexND]

2. Una DO amb sòls molt diversos

La DO Montsant és un ric mosaic de terres. La seva orografia variada, accidentada i abrupta ha fet que en aquesta zona hi aflorin una gran variabilitat de sòls, d'origen i composicions diverses, essent aquesta variabilitat geològica un dels seus trets més distintius.

Un breu recorregut per Montsant fa que puguem trobar sòls d'origen metamòrfic, sedimentari o magmàtic, que es remunten a més de 400 milions d'anys o de formació ben recent.

D'aquesta manera, es parla de 6 grans grups de sòls, els quals cada un aporten unes determinades particularitats a la vinya, el raïm i el vi: llicorella, granit, argila, panal, calcari i argilocalcari.

[tornarindexND]

3. Un clima mediterrani amb tocs continentals

La climatologia ve marcada fonamentalment pel perfil accidentat de les muntanyes, les influències del riu Ebre i els vents de mar.

És per això que, tot i ser un clima mediterrani, està marcat per certa continentalitat. D'altra banda, donada l'orografia de la zona, es poden trobar infinitat de microclimes que fan que cada parcel·la vitícola tingui característiques especials. Aquesta variabilitat, sumada a la diversitat geològica fa que la DO Montsant es trobi immersa en un projecte de zonificació de la regió.

En general, els hiverns són freds i els estius secs i calorosos. Pel que fa a les precipitacions, se situen especialment a la primavera i la tardor.

L'efecte de les muntanyes, protegeix la zona d'una gran influència marítima, que es tradueix en un contrast acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes, que juntament amb la incidència dels vents humits que bufen de mar a l'estiu configuren una maduració òptima del raïm.

[tornarindexND]

[fireport]



Vinya de la DO Montsant. Foto: Incavi

[centrareport]

4. Vinyes entre els 50 i els 700 metres

Les vinyes de la **DO Montsant** (<https://www.domontsant.com>) es troben plantades entre els 50 metres sobre el nivell del mar en les zones més baixes, i els 700 metres en les zones més elevades.

D'entre les varietats de raïm autoritzades per la DO Montsant, destaquen quatre que poden ser considerades històriques i predominants. En el cas de les blanques es tracta de la garnatxa blanca i el macabeu, i en el cas de les negres de la garnatxa negra i la carinyena, que representen més del 65% de les vinyes del Montsant.

Aquestes varietats històriques i autòctones són les que s'adapten millor al territori i les que doten de singularitat a la DO Montsant dins el panorama vitivinícola mundial.

A més d'amb aquestes varietats històriques, a la DO Montsant hi podem trobar vins elaborats amb chardonnay, moscatell, pansal, parellada, cabernet sauvignon, garnatxa peluda, merlot, monastrell, picapoll negre, syrah i ull de llebre.

[tornarindexND]

5. Varietats recomanades i autoritzades

La DO Montsant té les següents varietats autoritzades.

Varietats blanques autoritzades

Chardonnay
Garnatxa blanca
Macabeu

Moscatell de gra petit
Pansal
Parellada

Varietats negres autoritzades

Cabernet sauvignon
Samsó o carignane
Garnatxa negra
Garnatxa peluda
Merlot
Monestrell
Picapoll negre
Syrah
Ull de llebre
[tornarindexND]

6. Uns vins fidels als orígens

Els vins de la **DO Montsant** (<https://www.domontsant.com/>) són fidels al seu origen, resultant uns vins únics que parlen de com un clima de contrastos, l'orografia accidentada, la variabilitat de sòls, les varietats de raïm i la mà de l'home influeixen per donar vida a uns vins singulars, amb identitat. Els vins Montsant aporten diversitat i enriqueixen la DO, alhora que la defineixen de manera global.

Els vins negres són els més comuns a la DO Montsant. Més del 90% de la producció de raïm correspon a varietats negres, on destaquen la garnatxa i la carinyena, per ser les més ben adaptades a les condicions de la DO i les que millor transmeten la seva identitat. Totes dues donen vins amb cos, molt aptes per a la criança. La garnatxa negra té un perfil aromàtic molt sensual, de gran complexitat, i produeix uns vins ben estructurats. Per la seva banda, la carinyena és aromàticament molt intensa i produeix vins de grau moderat i amb molt bona acidesa.

Els vins blancs s'elaboren maoritàriament amb les dues varietats tradicionals de la zona: la garnatxa blanca, amb més cos i estructura, i el macabeu, que dona vins més fins. Totes dues es distingeixen per la sedositat, l'estructura i les aromes elegants i subtils. Els rosats han guanyat presència amb els anys. Són intensos en nas i sedosos en boca, i destaquen per les seves aromes fruitades.

A més, són de llarga tradició en aquest territori els vins generosos. Antigament, quan els cellers eren familiars, era habitual tenir una bóta de vi ranci i una altra de vi dolç. Actualment, l'elaboració de vins de licor tradicional està molt més sistematitzada però sense perdre espai en la totalitat de la producció. A més, dolços, rancis i misteles han recuperat darrerament el seu prestigi com a producte gourmet.
[tornarindexND]

7. Una història mil·lenària

A la DO Montsant el paisatge i el vi han anat de la mà al llarg dels segles i on fins i tot les vinyes velles, cuidades com autèntics tresors, tenen Història amb majúscules. Una Història que, amb empenta i entusiasme renovat, camina cap al futur.

La relació d'aquest territori amb la vinya i el vi ve de tan lluny com queda l'imperi romà; al poble de Marçà s'hi ha trobat restes d'un assentament romà, i entre les peces descobertes hi ha àmfores de vi que molt probablement es destinava al consum de la gran Tàrraco. Però no va ser fins a l'Edat Mitjana que es va produir la primera expansió de la vinya als pobles,

concretament amb la conquesta i repoblació de la zona per part dels cristians.

Va ser llavors, durant la cristianització, de la mà dels monjos cartoixans de Scala Dei, quan el conreu va esdevenir indissociable d'aquesta terra. Ells van aportar noves tècniques de conreu que van potenciar el creixement de les vinyes per tota la zona. De fet, la implantació de la Cartoixa (1194) va ser prou important per a donar nom a tota una comarca geogràfica: Priorat, terres del prior.

Als pobles que formen part de la DO Montsant, la producció de vi ha estat una constant al llarg dels segles. El comerç amb els països estrangers a través de Reus va contribuir als seus èxits internacionals. El punt àlgid d'aquest comerç va arribar el segle XIX, quan els vins de Montsant s'exportaven a França, destinats principalment als comerciants de Bordeus i del Rosselló.

A finals del XIX, la plaga de la fil·loxera va desencadenar una llarga crisi al sector que va acabar propiciant l'aparició de les primeres cooperatives que van contribuir a mantenir el conreu a la zona i a evitar la despoblació.

[tornarindexND]

8. La DO

Els vins de la DO Montsant estan emparats per la normativa del Consell Regulador de la Denominació d'Origen. Aquest organisme està integrat pels representants de l'entorn vitivinícola: viticultors, elaboradors i l'administració Pública. La seva missió és garantir la tipicitat i la qualitat dels vins que es produeixen en el territori. El reglament de creació, publicat al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya el dia 5 de novembre de 2001, estableix les especificitats de tots els vins que es produeixen sota l'empara de la DO. Aquest reglament va ser actualitzat i publicat al DOGC el 28 de juny de 2005, i és vigent en l'actualitat.

El control dels vins s'exerceix des de la vinya fins a la seva comercialització. Els vins se sotmeten a diferents controls analítics i organolèptics per tal d'aconseguir el segell de garantia de la DO, que l'acredita davant del consumidor com un vi DO Montsant.

[tornarindexND]

9. Enoturisme: descobrir les catedrals dels vins

La DO Montsant inclou algunes de les catedrals del vi, segurament els elements patrimonials més importants vinculats a la cultura vitivinícola del nostre país. Els cellers modernistes obra de Cèsar Martinell de Cornudella de Montsant (**Celler Cooperatiu de Cornudella de Montsant** (<https://cellercornudella.cat/>)) i Falset (**Cooperativa Agrícola Falset-Marcà** (<https://www.etim.cat/>)) són testimoni de la tradició en aquesta regió.

A banda de patrimoni, la DO Montsant també és sinònim de paisatge. Per descobrir-lo,

destaquen rutes a peu com "**Rere la petjada d'antics pobladors**"

(<https://www.turismepriorat.org/ca/que-fer/ruta/rere-la-petjada-dantics-pobladors>) i "**Dos mons en un de sol**" (<https://www.turismepriorat.org/ca/que-fer/ruta/dos-mons-en-un-de-sol>) .

Totes aquestes propostes i més es poden descobrir a l'**apartat d'enoturisme**

(<https://www.turismepriorat.org/ca/enoturisme-al-priorat>) de **Turisme Priorat**

(<https://www.turismepriorat.org/ca/enoturisme-al-priorat>) , el portal d'informació turística de la comarca.

[tornarindexND]

[ficientreport]

[llistavinsdo]

```
[credits-do] [sensepubli] [senseminutaminut] [nointext] [noautor] [superfoto] [sensesubtitol]
@media (min-width: 1200px){
.amp_titol { top: 70vh; }
}
```