

DO Empordà, vins tocats per la tramuntana

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

[centrareport]Els **vins catalans amb denominació d'origen**

(<http://incavi.gencat.cat/ca/denominacions-origen-protégides/>) (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 Empordà**(<https://www.doemporda.cat/>) , ens acompanyes? ()

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà

Avinguda Marignane, 2. 17600 Figueres

www.doemporda.cat(<https://www.doemporda.cat/>)
info@doemporda.cat(<mailto:info@doemporda.cat>)

[indexDOMontsant]

1. 55 municipis i dues zones

La **DO Empordà**(<https://www.doemporda.cat/>) compta amb una superfície aproximada de 2.000 ha i està situada a l'extrem nord oriental de Catalunya, a la demarcació de Girona. Engloba un total de 55 municipis distribuïts en dues comarques: 35 municipis de l'Alt Empordà i 20 municipis del Baix Empordà, que es delimiten en dues zones separades geogràficament.

La zona de producció de l'Alt Empordà es troba a l'extrem nord oriental de Catalunya arrecerada a la falda de les serres de Rodes i de les Alberes, en un arc que va des del Cap de Creus a la denominada Garrotxa d'Empordà (Albanyà). Limita, amb els Pirineus i la Cataliya Nord al nord, la Mediterrània per llevant i la plana pròpiament dita a migjorn.

La zona de producció del Baix Empordà es troba delimitada al nord pel massís del Montgrí, al sud-oest pel massís de les Gavarres, que forma una plana costanera amb el massís de Begur, i a l'est per la Mediterrània.

[tornarindexND]

2. Uns sòls idonis per a vins d'alta qualitat

La **DO Empordà** (<https://www.doemporda.cat/>) presenta una gran heterogeneïtat de terrenys, que majoritàriament són de textura sorrenca i pobres en matèria orgànica, idonis per a la producció de vins d'elevada qualitat. Generalment són àcids i estan situats des de nivell del mar fins a un màxim de 260 metres d'altitud.

Cal distingir les zones de la plana empordanesa, on predominen els sòls de naturalesa al·luvial, de les zones de muntanya i a les falques de muntanya, on els sòls són de pissarra i granítics.

[tornarindexND]

3. Unes vinyes marcades per la tramuntana

El tret climàtic més característic i que afecta els conreus és el fort vent del nord, la tramuntana, que bufa amb ratxes que sovint superen els 120 quilòmetres per hora i que té uns efectes molt beneficiosos pel bon estat sanitari de la vinya.

Els hiverns són suaus amb poques glaçades i els estius calorosos, temperats per les brises marines. La temperatura mitjana anual està compresa entre els 14 i els 16 °C. La pluviometria se situa al voltant dels 600 litres anuals. Pel que fa a la temperatura i la insolació, la zona empordanesa es situa en la regió III de la classificació Winkler i Amerine, cosa que la fa idònia per al conreu de varietats de cicle mitjà i llarg, i extraordinària per a l'elaboració de vins dolços naturals.

[tornarindexND]

[fireport]



Vinyes de la DO Empordà. Foto: Incavi

[centrareport]

4. Important renovació de les vinyes

El vinyar de la denominació d'origen és majoritàriament d'antiga implantació, amb vinyes de més de 30 anys d'edat. En els darrers anys però, s'ha dut a terme una important renovació i millora per tal d'adaptar-se a les modernes tècniques de conreu i operar un cert canvi varietal.

Les varietats negres dominants són la carinyena o samsó, que constitueix la base de la viticultura empordanesa juntament amb la garnatxa negra (anomenada a la zona lledoner). Aquestes varietats tradicionals es complementen amb noves varietats que es van introduint, principalment l'ull de Llebre, el cabernet sauvignon, el merlot i syrah.

Les varietats viníferes blanques dominants són la garnatxa blanca i roja, la carinyena blanca i el macabeu. En molta menor proporció trobem el moscatell, el tradicional xarel·lo i, de nova implantació, el chardonnay, el sauvignon blanc i el gewurztraminer.
[tornarindexND]

5. Varietats recomanades i autoritzades

La DO Empordà té les següents varietats autoritzades.

Varietats blanques autoritzades

Chardonnay
Gewurztraminer
Malvasia
Moscatell de gra petit
Picapoll blanc
Sauvignon blanc
Xarel·lo

Varietats negres autoritzades

Cabernet Sauvignon
Cabernet franc
Merlot
Monestrell
Ull de llebre
Syrah
Garnatxa peluda

La DO Empordà té les següents varietats recomanades.

Varietats blanques recomanades

Garnatxa blanca (o lledoner blanc)
Garnatxa roja (o lledoner roig)
Carinyena blanca
Macabeu
Moscatell d'Alexandria

Varietats negres recomanades

Carinyena negra
Garnatxa negra (o lledoner negre)
[tornarindexND]

6. Una gamma molt àmplia de vins

La producció mitjana de la DO Empordà és de 65.000 hl. D'aquesta producció, els vins negres representen aproximadament el 60%; els rosats el 17%; els blancs el 19%, i els vins dolços (les garnatxes i moscatell), el 4% restant. Els cellers empordanesos comercialitzen uns 6 milions d'ampolles.

La gamma és molt àmplia. Els vins negres són de qualitat elevada, amb cos, ben constituïts i harmònics, en ocasions amb el matís d'una criança acurada. Aquests vins de reserva i criança presenten notes aromàtiques molt característiques; són complexes, fragants, amb tocs d'espècies, mantenint sempre aromes de la fruita i la planta. Un cop a la boca s'expressen amb plenitud, saborosos i molt agradables.

S'elaboren vins blancs, sovint amb varietats autòctones, frescos i saborosos, així com d'altres monovarietals amb una notable qualitat. També rosats que es caracteritzen per un color cirera ben definit, amb gran personalitat i aromes delicades, frescos i de graduació alcohòlica moderada.

Una singularitat de la zona és la garnatxa de l'Empordà, vi dolç natural elaborat amb la varietat de raïm que li dona nom. Generós, amb sabor del mateix raïm madur, càlid i sedós, virtuts que li concedeixen els trets d'un vi de postres excepcional, juntament amb l'altre vi dolç propi de la zona, el moscatell de l'Empordà.

Els vins ecològics, les misteles, els vins de raïm sobremadurat i els vins escumosos completen l'oferta vitivinícola de l'Empordà.

[tornarindexND]

7. Vi des dels grecs i romans

El topònim Empordà deriva d'Empúries, la colònia que els foces van establir cap al 600 aC a prop de la desembocadura del riu Fluvià, la colònia grega més occidental de tota la Mediterrània. El consum i el comerç de vi queda acreditat per les restes arqueològiques -gregues i fenícies- d'àmfores, gerres i copes. Amb l'arribada dels romans i la creació, a prop de l'enclau grec, d'una ciutat de nova planta de 20 hectàrees de superfície, els testimonis vinculats a la vitivinicultura es multipliquen.

En un sentit invers, la desaparició de l'imperi romà va donar pas a un període en el qual la cultura vitivinícola va entrar en decadència. Una situació que va canviar a l'alta edat mitjana quan les fundacions monàstiques -Sant Pere de Rodes, Sant Quirze de Colera o Santa Maria de Vilabertran- van revitalitzar la vitivinicultura.

A banda dels temps actuals, el moment de màxim esplendor de la vinya a l'Empordà va arribar al darrer terç del segle XIX quan la fil·loxera devastava les vinyes franceses i els viticultors empordanesos no paraven de plantar i plantar ceps, atrets per l'excel·lent cotització del vi al mercat francès. Però a l'Empordà, concretament al municipi de Rabós, va ser el primer lloc de Catalunya on es va descobrir la presència de la fil·loxera el 1879.

Com a tot arreu, l'extensió de vinya replantada va ser molt inferior a la superfície prefil·loxèrica. Això va fer que molts bancals de pedra seca s'abandonessin i el cultiu es concentrés a les zones més planes. Fins a la dècada dels seixanta del segle passat, va ser el moviment cooperatiu -impulsat per la Mancomunitat (1914-1923) i per la Generalitat republicana (1931-1936)- el que va mantenir viva la vitivinicultura a l'Empordà.

[tornarindexND]

8. La DO

L'aprovació per part del Ministeri d'Agricultura l'any 1975 de la Denominació d'Origen Empordà-Costa Brava (Ordre de 19 de maig de 1975, publicada al BOE núm. 153, de 27 de juny) va

representar el reconeixement oficial dels seus vins. Aquesta era una vella aspiració dels viticultors de la comarca que varen iniciar la tramitació de la DO a inicis dels anys 60.

Amb l'Ordre ARP/63/2006, de 16 de febrer, publicada al DOGC núm. 4585, de 3 de març de 2006, es va aprovar la darrera reglamentació de la Denominació d'Origen Empordà, adaptant-la a la llei d'ordenació vitivinícola catalana.

[tornarindexND]

9. Proposta enoturística

La **Ruta del Vi de la DO Empordà**<https://www.doemporda.cat/ca/ruta-del-vi.html> ofereix una extensa oferta enoturística que inclou visites a cellers, àpats entre vinyes, estades a cellers situats en bells paratges naturals, tractaments de vinoteràpia, visites a espais museístics d'interès enogastronòmic i nombroses activitats experièncials com caiac amb tast de vins, visita a cellers en bicicleta i tastos a cegues, entre altres.

[tornarindexND]

[ficentrareport]

[llistavinsdo]

[credits-do] [sensepubli] [senseminutaminut] [nointext] [noautor] [superfoto] [sensesubtitol]

@media (min-width: 1200px){

.amp_titol { top: 70vh; }

}