

DO Tarragona, l'herència de la cultura romana

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

[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**". Comencem el viatge amb la **DO Tarragona** (<http://www.dotarragona.cat>) , ens acompanyes? ()

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Tarragona

Carrer de la Cort, 41, baixos. 43800 Valls

www.dotarragona.cat**<http://www.dotarragona.cat>**

info@dotarragona.cat**<mailto:info@dotarragona.cat>**

[indexDOMontsant]

1. Una trentena de cellers i 1.700 viticultors

La zona de producció de la **DO Tarragona**(<https://www.dotarragona.cat/>) presenta dues zones clarament diferenciades. La del Camp de Tarragona, amb les comarques de l'Alt Camp, Baix Camp i el Tarragonès, i la zona de la Ribera d'Ebre. El nostre territori es situa entre el riu Ebre i la mar Mediterrània.

El relleu de la DO és senzill, la major part del territori és troba per sota dels 600 m i la majoria de vinya està entre els 100 i els 400 m.

La DO la formen una trentena de cellers inscrits i més de 1.700 viticultors que conreen prop de 4.700 hectàrees.

[tornarindexND]

2. Gran heterogeneïtat de sòls

Una característica de la DO Tarragona es la heterogeneïtat de sòls.

Els sòls de la comarca del Camp de Tarragona són majoritàriament del miocè, sòls calcaris i lleugers, els sòls de la zona de la Ribera d'Ebre són de l'era terciària, calcaris i pedregosos i de al·luvions del quaternari.

[tornarindexND]

3. Un clima mediterrani i vent de mestral

A la **DO Tarragona** (<https://www.dotarragona.cat/>) el clima és mediterrani amb influències continentals a la zona més alta de la Vall de l'Ebre. Les vinyes estan afectat per la marinada i el mestral a la zona del camp de Tarragona i pel mestral a la zona de la Ribera d'Ebre.

Aquest clima mediterrani es caracteritza per uns hiverns suaus i uns estius molt més calorosos, encara que estan temperats per la brisa marina. La precipitació mitjana anual al camp de Tarragona es de 475 mm i de la Ribera d'Ebre de 650 mm.

A la Ribera d'Ebre els hivern són freds i els estius calorosos i molt lluminosos. El desenvolupament de la vinya es aquest tipus de clima es òptim i produeix raïms de gran qualitat que són perfectes per elaborar també vins de licor.

La temperatura mitja anual del territori de la DO és de 14,4 °C.

[tornarindexND]

[fireport]



Un dels cellers cooperatius modernistes de la DO Tarragona. Foto: Incavi

[centrareport]

4. Més del 80% de vinyes de varietats blanques

El raïm blanc a la DO Tarragona predomina sobre el raïm negre. La superfície plantada de

varietats blanques suposa un 83% de la superfície total i el 17% correspon a varietats negres.

La zona del Tarragonès s'estén al voltant de Tarragona cap a l'interior. Els sòls són calcaris de textura solta. Predominen les varietats blanques parellada, macabeu, xarel·lo, garnatxa blanca i chardonnay. I entre les tintes abunden l'ull de llebre, carinyena i garnatxa, encara que també poden trobar-se encara plantacions de moscatell destinades al consum de raïm de taula.

A l'Alt Camp i el Baix Camp, hi predominen les terres brunes meridionals amb subsòl de pedra calcària i granit. El seu clima fresc i humit, amb 650 mm anuals de precipitació ajuda al cultiu de les varietats negres varinyena i harnatxa que es combinen amb la cabernet sauvignon i merlot.

A la Ribera d'Ebre abunden els sòls calcaris d'estructura pedregosa en les riberes fluvials hi ha terrenys d'al·luvió. Les vinyes es conreen a la zona més plana, alternant amb fruiters i ametllers. Les varietats blanques més conreades són la macabeu i la garnatxa Blanca. En negres abunden la carinyena i la garnatxa, tot i que s'experimenta amb syrah i merlot.

[tornarindexND]

5. Varietats recomanades i autoritzades

La DO Tarragona té les següents varietats autoritzades.

Varietats blanques autoritzades

Macabeu

Cartoixà o Xarel·lo

Parellada

Moscatell frontignan

Moscatell d'Alexandria

Garnatxa blanca

Malvasia de Sitges

Subirat parent o malvasia

Xarel·lo Vermell

Sumoll banc

Chardonnay

Sauvignon blanc

Vinyater

Varietats negres autoritzades

Ull de llebre

Sumoll

Carinyena

Garnatxa negra

Merlot

Syrah

Pinot noir

Cabernet sauvignon
[tornarindexND]

6. Vins suaus, equilibrats, aromàtics i fruitats

Els vins blancs que es produeixen al camp de Tarragona són molt suaus, equilibrats, aromàtics i fruitats. A la zona de la Ribera d'Ebre són de color més pujat. Els vins rosats són frescs i de color cirera. Els vins negres de la zona del camp de Tarragona són fermes i aromàtics. Els negres de la Ribera d'Ebre harmonitzen el cos i el color de la carinyena i la riquesa de la garnatxa.

A la DO Tarragona destaquen també els vins dolços i de licor, elaborats amb varietats negres i blanques com la mistela, moscatell, garnatxa, rancis o el vimblanc, un vi de licor tradicional fet amb raïm sobre madurat. Alguns cellers de la DO també elaboren vins escumosos seguint el mètode tradicional.

[tornarindexND]

7. Una història lligada a l'auge de Tarraco

L'àmfora que hi ha al logotip de la **Denominació d'Origen Tarragona** (<https://www.dotarragona.cat/>) sintetitza la presència mil·lenària de la vitivinicultura en aquest territori. També ens vincula amb l'imperi roma i el seu llegat cultural ja que l'àmfora era el recipient de ceràmica utilitzat a l'antiguitat per emmagatzemar i transportar vi.

A partir del segle I dC, des de Tarraco, capital i centre polític d'una extensa província d'Hispania, i port comercial de primer ordre, sortien molts vaixells carregats d'àmfores plenes de vi en direcció a Roma, capital de l'Imperi, però també n'hi havia moltes que anaven cap a la Gàl·lia, Germània o Britànnia. En aquestes exportacions ja es feia constar als seus vins la procedència geogràfica de la Tarraconense tal i com ho demostren els escrits dels autors llatins del segle I com Silio Itàlico, Marcial i Plini El Jove.

L'imperi romà va ser el veritable impulsor dels vins a les comarques de Tarragona, els territoris de la Tarraconense destacaven pels seus vins i eren considerats dels més privilegiats de l'imperi. A Tarragona sempre ha hagut una gran vocació exportadora de vi, tant es així que al carrer Reial, al costat del port, va ser una zona on es van concentrar una gran quantitat de cellers que exportaven amb vaixells els seus vins a tota Europa.

Quan la malura vella fa acte de presència al litoral i prelitoral tarragoní a mitjans del segle XIX es va destruir una part important de vinya, aleshores els viticultors van replantar vinyes a les zones més properes al litoral.

També amb l'aparició de la fil·loxera a finals del segle XIX va haver-hi una gran destrucció i una posterior gran replantació de vinyes. Aquests canvis van anar acompanyats de la formació del moviment cooperatiu, molt important a Catalunya, que va impulsar la construcció de cellers modernistes a diverses localitats, encarregats a arquitectes tan importants com Cèsar Martinell, deixeble de Gaudí.

Cal destacar la construcció de l'**Estació Enològica de Reus** (<https://www.reus.cat/estacio-enologica>)

, l'any 1910, per demostrar la importància de la viticultura en aquesta zona del país. Va ser una de les primeres de tot l'Estat. L'Estació Enològica de Reus va acollir la primera Escola d'Enologia de Catalunya. Aquest edifici va ser sense dubte l'antecedent de l'actual Facultat d'Enologia creada l'any 1997 per la Universitat Rovira i Virgili (URV).

[tornarindexND]

8. La DO

El dret a la denominació d'Origen dels vins de la DO Tarragona es reconeix a l'any 1933 amb la promulgació de l'Estatut del Vi.

L'any 1945 es constitueix el Consell Regulador i l'any 1947 s'aprova el seu primer Reglament que només protegia els vins de licor, anomenats Tarragona Classics.

Les modificacions efectuades l'any 1959 (incorpora els vins secs i semidolços) i posteriors fins a l'actualitat han anat adequant poc a poc la gama de vins emparats garantint sempre la identitat, la qualitat i l'origen.

[tornarindexND]

9. Proposta enoturística

La **DO Tarragona presenta una àmplia oferta d'enoactivitats**

(<https://www.dotarragona.cat/enoactivitats.php>) . Des d'Orient-Tast a Walk and Wine, passant per rutes amb carro entre vinyes i *escape rooms*, el territori mostra com el treball i l'esforç dels productors i cellers va més enllà de la qualitat final del vi. Fins i tot, proposen **combinar el caiac al riu Ebre** (<https://www.dotarragona.cat/enoactivitats.php?id=4>) amb els millors vins de la denominació d'origen.

[tornarindexND]

[ficentrareport]

[llistavinsdo]

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

@media (min-width: 1200px){

.amp_titol { top: 70vh; }

}