

Secció de Viticultura i Enologia



Institució
Catalana
d'Estudis
Agraris

A N Y
2 0 0 0

CREACIO DE LA SECCIO D'ENOLOGIA I VITICULTURA

Benvolgut/da amic/ga,

Tal com es va quedar en la passada assemblea de socis de la ICEA, durant l'any 1996 s'ha de crear la secció d'Enologia i Viticultura.

La intenció de crear aquesta secció és, quasi bé, tan antiga com la ICEA i creiem que és un bon moment per començar a treballar-hi.

Actualment hi ha un interès cada vegada més elevat, per part dels productors, d'arribar a la màxima qualitat en l'elaboració de vins i caves i altres productes a partir de la vinya. També per part del consumidor han augmentat considerablement els coneixements i l'interès per apreciar aquesta qualitat.

Malgrat tot el consum de vi a Catalunya i a l'Estat Espanyol ha disminuït molt per diferents causes que han portat a aquest resultat. Per tant cal fer un esforç per continuar avançant en qualitat i en l'elaboració de nous productes atractius pel nostre mercat i per l'exterior. Convé també influir en el ciutadà i fer-li veure que el vi es una beguda sana i agradable.

Aquesta nova Secció hauria d'interessar-se per les dues parts exposades. Per tal de posar fil a l'agulla convoquem a tots els socis que hi vulguin participar activament per el proper dia dos de maig a les 18h30 a la Sala Puig i Cadafalch de l'IEC, carrer del Carme, 47.



Josep Ma. Puiggrós i Jové
Coordinador en funcions de la Secció
de Viticultura i Enologia

Barcelona, 16 d'abril de 1996

Jaume Garriga pl. Catalunya, 19 Mahon de Rei t: 890 38 78

Didier SOTO "MAS ESTELA" SELVA DE MAR ⁹⁷² 126176

NARCÍS VILÀ c/ PORT DE LA SELVA 5 SELVA DE MAR. (972) 387270

FRANCESC RIUS c/ CASETAS DEL MONT J, LES HOSTALETES DE P.
CANES BARCELONA 933950811 (771 2214)

Agustí Vildevany c/ Aubos 18 San Ja VILA FRANCA DEL
PENEDÈS 08720
8900211 - 8904079.

Pere Guilerà c/ l'Artiga. Lavan tel. 8993085
08739 nit 8923262

SANTIAGO TIRRELL Cardener Rei, 17.
08028 Barcelona
Tel. 93 333.50.63 (p.h.) / Tel. Treball
896.05.11
917.07.50.

Florenc Imbert C. Major 3- 43300 - Mont. roig del Camp
tl (977.) 83.70.19.

Pau Lalanya 7.32.2.43850 Email: p977792675 - p.imbert@marepala.com

Josep Sol Pares c/ St. Julià 22, ja VILA FRANCA DEL
PENEDÈS
tel. 8900183

MIQUEL CANALS TOMASA. Tel- 7751988 part. cuba
MASIA CAN DURAN 6400882 Feina DARP.
08769 CASTELL DE ROSANES (B.)

Santoni Lymmon Butle Tel 2045343
c/ Dr. Ferrer - 16 - 08034 Barcelona
CARRS c/ Industria 36 Sant Sadurn d'Avia - Tel 5910113

Josep Rubio
Salvador Alegret Joan Rafell 1. juny. 1996.

Però malgrat les seves virtuts i del valor econòmic que té per al nostre país, el seu consum ha baixat molt els darrers anys i ha estat substituït per altres begudes no tant lligades a la nostra cultura.

Per tant, a fi de discutir tot això, et convoquem per al proper dissabte, dia 1 de juny a les 10h30 del matí al Museu del Vi de Vilafranca del Penedès, a la reunió que tindrem sota el següent

Ordre del Dia:

1. Presentació dels objectius de la nostra Secció i debat.
2. Elecció d'un Comité Permanent format, pel cap baix, per deu persones les quals, posteriorment, escollirien el Coordinador de la Secció.
3. Proposta d'un pla provisional d'acció en cas que el Comité escollit ja pogués avançar alguna cosa.

La reunió s'acabarà al voltant de les 12h30.

Esperant veure't a Vilafranca el proper dia primer de juny, et saluden cordialment,

ICEA
Secció Viticultura i Enologia



Josep M. Puiggrós i Jové

1996

QUÈ ÉS LA ICEA

La Institució Catalana d'Estudis Agraris, de l'Institut d'Estudis Catalans és una entitat científica, tècnica, cultural, de reflexió, estudi i debat de les diferents temàtiques de l'agricultura, la ramaderia i la silvicultura catalanes i del món rural.

La ICEA és una institució independent i plural. La seva actuació no té finalitat de lucre i es basa en la dedicació voluntària dels seus membres.

L'actuació de la ICEA s'estén a les terres de llengua i cultura catalanes.

Per a portar a terme els seus objectius, la ICEA organitza i realitza una gran diversitat d'activitats.

Des de la seva creació el mes de maig de 1977, la ICEA ha mantingut una dinàmica continuada d'activitats.

SECCIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA

La Secció de Viticultura i Enologia és la secció més jove de la Institució Catalana d'Estudis Agraris. Va néixer amb el mateix esperit general de la ICEA, però s'ocupa específicament de la viticultura i l'enologia.

Promou i col·labora en estudis específics sobre les varietats autòctones catalanes i organitza activitats per divulgar els nostres vins, com ara:

- jornades tècniques
- conferències
- visites a zones vitícoles
- cursos
- tallers de tast
- promoció de treballs i estudis
- publicacions.

La funció de la Secció de Viticultura i Enologia no és ocupar-se de les activitats pròpies d'altres entitats i institucions, sinó fer de complement d'aquests organismes i ser útil a una de les activitats més antigues de la nostra agricultura.

Per tant, la Secció s'adreça als professionals del sector: viticultors, enòlegs, pagesos i persones amb l'esperit d'aprofundir en un món que entra de ple dins la nostra cultura mediterrània i la seva dieta, i que forma part del paisatge i de l'arquitectura des dels cellers medievals fins als modernistes.

Antecedents:

1981- Al finalitzar la primera assemblea de socis vàrem organitzar un tast de vins dirigit per Miquel Doñate (1914-2001)

- En el mateix període es va iniciar la creació d'una Secció de Viticultura i Enologia , i es va encarregar a Eduard Puig Vayreda que finalment no acaba quallant.

-1987 “Diferencia entre el cava i el xampany” Josep M Espelta

-1988 “Situació actual de la vitivinicultura catalana” Eduard Puig

-1992 La VIII jornada d'Agricultura es dedica a “L'evolució varietal en viticultura, va ser el primer debat a la ICEA sobre les varietats autòctones i entre els ponents hi va haver el professor Boubals.

També a la UCE ,el 1998 la jornada “El vi a la dieta mediterrània,”.

**-1992 Estudis d'Enologia a Tarragona , passat , present, i futur”,
Lluís Arola Ferrer**

-1993 Jornada agrosectorial “la Vinya i el Vi”, Francesc Reguant

Que hem fet en aquests vint anys?

Activitats : S'han realitzat dintre de tota l'àrea dels Països Catalans **Jornades sobre varietats autòctones i publicacions a “Dossiers Agraris”**: Picapoll a Manresa, Malvasia de Sitges a Sitges, Trepat a Montblanc, Manto negre, moll i callet a Mallorca, Sumoll a Rodonyà, garnatxa blanca a Gandesa, La varietat torbato, malvasia del Rosselló, trobat a l'Alguer, La varietat garnatxa roja ,lledoner roig o garnatxa grisa a Peralada, La varietat garnatxa negra a Falset, la carinyena a Tarragona, i Xarel·lo col·laboració amb URB i Institut d'Estudis Penedesencs. (sense publicació a “Dossiers Agraris”)

Visites especialitzades a totes les D.O de Catalunya.

Organització de tasts de vins específics.

Conferències

Presentació de llibres i reportatges.

Hem col·laborat amb: el sector enovíticola productors individuals i cooperatives, amb la Universitat Rovira i Virgili, amb totes les D.O , amb l'INCAVI, amb VINSEUM, amb la UCE, amb Vitec, amb l'Institut de recerca i formació Agrària de les Illes Balears, amb la Cambra Agrària del Rosselló , amb Sella&Mosca i l'Agencia di Assistenza tecnica in Agricoltura della Sardegna

La secció avui te una activitat en tres direccions

I Grup inicial amb un programa d'activitats anyal situat entre Barcelona i Tarragona

II GREVA(Grup de recerca de les varietats autòctones de la vinya de l'àrea dels països de parla i cultura catalanes) com a cofundador juntament amb VINSEUM

- Realitza el programa de recerca “Vitis Catalana”**

- Treballa en la confecció d'una guia de varietats de ceps autòctons dels Països catalans grup interdisciplinari amb reunions de treball a**

Vilafranca del Penedès , Tarragona i Barcelona.

III Col·laboració amb CEPVI(centre d'estudis del paisatge vitivinícola), pel congrés bisanual sobre: Art, paisatge i enoturisme, seu a l'estació de Lavern Subirats

INTRODUCCIÓ

Enguany les VIII Jornades d'Agricultura de la Institució Catalana d'Estudis Agraris es dediquen a un tema polèmic i també actual, com és el de tractar amb bons professionals del sector, l'evolució que ha sofert la vinya a l'introduir noves varietats de ceps i noves tècniques de conreu i d'elaboració de vins. Podem preguntar-nos si totes aquestes novetats seran sols el fruit d'una moda que desapareixerà un temps després o bé si són certament positives i ajudaran a consolidar els nostres vins.

El conreu de la vinya i l'elaboració del vi són activitats agrícoles molt lligades a la nostra terra i que han originat les conegudes sentències de *vins del país o vins del terròs*. Però el viti-vinicultor dubta i es pregunta, per exemple, si és encertat introduir en la nostra geografia el Cabernet-Savignon que s'estén per tot el món, o si no seria millor mantenir les nostres varietats i amb una bona elaboració introduir el sabor o bouquet original que poden donar. També es demana què cal fer: si emparrar la vinya i collir mecànicament o continuar amb el sistema tradicional. I també quina importància té la moderna enologia per aconseguir un bon producte.

Creiem que la temàtica es engrescadora i els ponents d'aquest any ens donaran pas a un debat viu i interessant.

PROGRAMA

Dia 22 d'agost. Tot el dia

9:30 h. - 10 h.

Obertura de la Jornada que farà l'Honorable Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, Sr. Joan Vallvé.

De 10 a 10:30 h.

Prof. D. Boubals, de l'Escola Superior Nacional d'Agricultura de Montpellier: **Evolució varietal en viticultura a nivell mundial**

De 10:30 a 11h.

Sr. Eduard Puig Vayreda, President de l'Institut Català de la Vinya i del Vi: **Evolució varietal i enològica al Principat**

De 11 a 11:15h. Pausa

De 11:15 a 12:15h.

Sra. Joana Viñas, Enòloga, Director Tècnic de Raventós Blanc S.A.

Sr. Josep Sampere, Enòleg de Joan Raventós Rossell

Sr. Antoni Olivé, Enòleg de Marquès de Monistrol S.A.

Evolució varietal i enologia en els vins i caves del Principat

De 12:15 a 14:30h. Dinar

De 14:30 a 15h.

Sr. Santiago Vallès, Enginyer Tècnic Agrícola de "Can Junyent", Explotació Viti-Vinícola: **L'evolució del conreu de la vinya a Catalunya i en especial al Penedès**

De 15 a 15:30 h.

Sr. Pere Torres, Director de l'Estació Vitivinícola del Rosselló: **Els canvis produïts en el Rosselló i l'evolució futura**

De 15:30 a 16 h.

Sr. Miquel Porta, Cap d'Explotacions Vitícoles de la firma Torres: **Una visió de l'Explotació del vi en el mercat actual.**

De 16:15 a 18 h.

Taula rodona i discussió amb tots els ponents, altres convidats i els assistents.

De 18 a 18:30h. Conclusions i cloenda.



DENOMINACIONS D'ORIGEN
DE CATALUNYA

- Denominació Origen PENEDE'S
- Denominació Origen ALELLA
- Denominació Origen TARRAGONA
- Subdenominació CAMP DE TARRAGONA
- Denominació Origen TARRAGONA
- Subdenominació COMARCA DE FALSET
- Denominació Origen TARRAGONA
- Comarca Vitícola especial RIBERA D'EBRE
- Denominació Origen PRIORAT
- Denominació Origen EMPORDÀ-COSTA BRAVA
- Denominació Origen TERRA ALTA
- Denominació Origen CONCA DE BARBERÀ
- COMARQUES VITÍCOLES ESPECIALS
- Comarca d'ARTÈS (BAGES)
- Comarca de l'ANOIA
- Comarca del BAIX EBRE-MONTSIÀ

Les grans varietats dels anys 90

NEGRES

GRAN RAURELL					1992
D.O. P	3 	24 	75 C.L.	12,5 % VOL	680 PTES.
ASPOLLA 					
80% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot					
VINS LLOPART PONS 					

GUITARD DE FREIXE					1991
D.O. P	6 	2 	75 C.L.	12,5 % VOL	875 PTES.
AMPELLA 	100% Cabernet Sauvignon				
	MASIA FREIXA S.A.				



HERETAT FREIXEDAS					1987
D.O.	4	24	75	12,5	800
P			C.L.	% VOL	PTES.
AMPOLLA		90% Cabernet Sauvignon 10% Ull de Llebre			
		CATALANA DE VINS ARTESANS S.A.			
					



HILL

D.O. P	12 	24 	75 C.L.	12 % VOL	900 PTES.
AMPOLLA 	100% Cabernet Sauvignon				
CAVAS HILL S.A.					



HILL GRAN TOC					1987
D.O. P	18 	12 	75 C.L.	12,5 % VOL	780 PITES.
ANIPOLLA 60% Ull de Llebre - 30% Garnatxa 10% Carinyena					
 CAVAS HIL S.A.  					

**JANÉ VENTURA**

D.O. P	12 	24 	75 C.L.	12 % VOL	1.200 PTES.
AMPOLLA 	90% Cabernet Sauvignon 10% Ull de Llebre				
JANÉ VENTURA S.A.					

L'anterior edició d'aquesta guia, ja varem esmentar aquesta novetat al mercat.

Actualment i després d'uns mesos, cal remarcar la favorable evolució a l'ampolla corroborant el que en un principi es preveia. El vi es presenta d'atractiu color vermell cirera amb lleugers ribets teula, d'aroma intensa i complexa, que reflecteix la característica de la varietat, amb elegants i fins tons de tabac, en un persistent fons vainillat. A la boca és elegant, fruitós, ampli i harmoniós, amb lleugers i agradables senyals tànnics i d'espècies, evolucionant cap un final llarg i saborós.

Un vi que denota en tot moment una acurada elaboració i una justa i esforçada maduració.

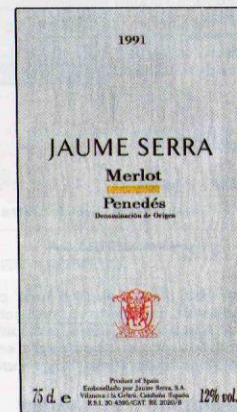


NEGRES

JAUME SERRA					1991
MERLOT					
D.O.	3	20	75	12	525
P			C.L.	% VOL	PTES.
AMPOLLA	100% Merlot				
	JAUME SERRA S.A.				

Aquest vi és una novetat de las conegudes Bodegas Jaume Serra, situades a les rodalies de Vilanova i la Geltrú.

Es tracta d'un vi de bonic color vermell robí amb tons violeta. Aroma fresc, encara que no molt intens, però fi i fruitós, amb agradables tons d'herbe fresca. A la boca és molt equilibrat, d'acidesa moderada, saborós i amb bona estructura.



JAUME SERRA					1990
D.O. P	8 	15 	75 C.L.	12 % VOL	325 PTES.
AMPOLLA 	100% Ull de Llebre				
JAUME SERRA S.A.					



INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS AGRARIS
D. O. CONCA DE BARBERÀ
FACULTAT D'ENOLOGIA DE LA URV
INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI
COOPERATIVA VINÍCOLA DE SARRAL

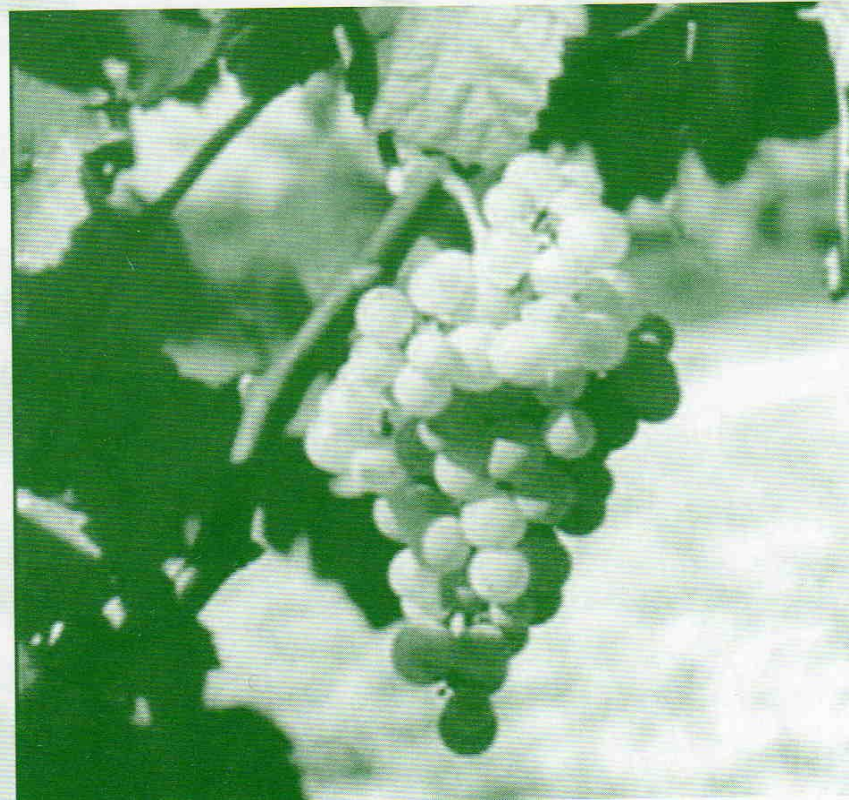
Jornada sobre
**LA VARIETAT
TREPAT**



Antic Hospital de Santa Magdalena
Raval de Santa Anna 12, Montblanc

9-10 de juliol de 2008

Seguin les petjades de la varietat Xarel·lo



DOSSIERS AGRARIS



La varietat sumoll

INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS AGRARIS

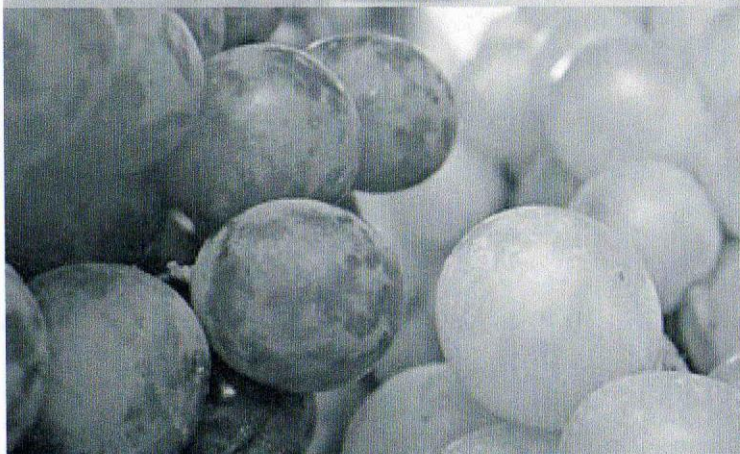
FILIAL DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS



INSTITUT DE RECERCA I FORMACIÓ
AGRÀRIA I PESQUERA

INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS
AGRARIS

Jornada sobre Les varietats Manto Negro, Moll i Callet



Lloc

Palma de Mallorca, sala d'actes "Sa Nostra"

Dissabte, 23 d'octubre de 2010

Organitza:



Collabora:



Presentació

La secció de Viticultura i Enologia, continuant amb el seu programa d'impulsar treballs sobre les varietats de cep autòctones de les nostres terres, ha organitzat amb el suport de l'Institut de Recerca Agrària i Pesquera de les Illes Balears aquesta jornada sobre les varietats autòctones de Mallorca. Els viticultors de les Illes Balears han mostrat un gran interès en els darrers anys per recuperar les varietats autòctones amb la intenció de donar un impuls molt important cap a la personalitat i tipicitat dels vins de les Illes. En aquesta jornada podrem conèixer els resultats dels estudis que des de la Conselleria d'Agricultura i Pesca s'estan fent, juntament amb la Universitat de les Illes Balears. Alhora, tindrem l'oportunitat de visitar alguns cellers que ens permetran conèixer aquesta realitat per part dels productors. Per tot plegat pensem que la jornada tindrà molt d'interès.

Programa

09.00 - 09.30	Recepció - Inscripció. A Palma, al local de l'Obra social de SA NOSTRA.
09.30 - 10.00	Inauguració i presentació.
10.00 - 10.45	El perquè de la defensa de les varietats de cep autòctones, el cas de Catalunya, a càrrec de Josep M Puiggròs, coordinador de la secció de Viticultura i Enologia ICEA - IEC.
10.45 - 11.30	Evolució del cultiu de la vinya a Balears, a càrrec del Sr. Antoni Martorell, cap del servei de l'IREAP (Institut de recerca Agrària i Pesquera de les Illes Balears, Conselleria de Presidència del Govern de les Illes Balears).
11.30 - 11.45	Pausa cafè.
11.45 - 12.30	Selecció clonal de les varietats <i>Manto Negro</i> , <i>Moll</i> i <i>Callet</i> , a càrrec del Sr. Joan Rosselló, professor col·laborador de la Universitat de les Illes Balears.
12.30 - 13.45	Les varietats minoritàries de les Illes Balears, a càrrec de Dra. Josefina Bota, investigadora de l'IREAP (Institut de Recerca Agrària i Pesquera de les Illes Balears, Conselleria de Presidència del Govern de les Illes Balears).
14.30 - 16.00	Dinar tast a Inca.
16.45 - 18.00	Visita a un celler local.
18.30 - 19.00	Visita al celler "Galmés i Ribot" a Santa Margalida.
19.00 - 21.00	Berenar - sopar al mateix celler.
21.00	Tornada a Palma i fi de la jornada.

DOSSIERS AGRARIS



La varietat garnatxa blanca

INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS AGRARIS
FILIAL DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS

Tast sobre: “Els vins de la Catalunya Nord”

Barcelona, 20 d'abril de 2010

Institució Catalana d'Estudis Agraris
Secció de Viticultura i Enologia

Presentació

Les persones del *Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló (Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon)* s'han ofert a fer-nos un tast de vins de la Catalunya Nord, de la mà del seu president Fabrice Rieu i també del nostre consoci Llorenç Planes.

En territori de la Catalunya Nord, les vinyes i el vi continuen sent una de les principals activitats econòmiques. La seva història ha estat lligada als territoris de la Catalunya del sud fins a final del segle XVII i el contacte humà cal dir que no s'ha perdut mai, tot i la frontera. Descobrirem que moltes vinyes estan plantades amb les varietats que també són nostres, com la carinyena, la garnatxa negra, el lledoner pelut (garnatxa peluda), macabeu, garnatxa blanca, malvasia i també el moscatell.

Ens sorprendran, també, el seus cupatges i les tendències de la seva elaboració, d'una producció que va destinada al mercat interior, però també amb gran força a l'exportació. Cal distingir el gran treball que fan a la Catalunya Nord amb els vins dolços naturals.

Programa

Lloc: Sala Puig i Cadafalch de l'Institut d'Estudis Catalans (c. del Carme 47, Barcelona)

Dimarts, 20 d'abril de 2010

- | | |
|---------------|--|
| 18.30 – 18.45 | Introducció de la vinya i el vi a la Catalunya Nord, a càrrec de Llorenç Planes, enginyer agrònom. |
| 18.45 - 20.00 | Tast dels diferents vins de la Catalunya Nord, a càrrec de Fabrice Rieu, president del <i>Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló</i> . |

INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS AGRARIS
FILIAL DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS

Seguint les petjades de les garnatxes dolces de l'Empordà

Dissabte 23 de maig de 2009

Institució Catalana d'Estudis Agraris
Secció de Viticultura i Enologia

Presentació

Us proposem una nova activitat relacionada amb el descobriment i la promoció de les bones especificitats de la nostra viticultura i enologia.

I **seguint les petjades**, hem triat les visites en funció de les últimes tendències de mercat; en aquest cas, les **garnatxes dolces**. Visitarem cellers cooperatius i elaboradors particulars, guiats per bons experts i amb l'assessorament dels tècnics de la Denominació d'Origen Empordà.

Programa

Dissabte 23 de maig de 2009

8.00 h	Sortida amb autocar de Barcelona (Av. Diagonal/Còrsega, cantonada Jardins Palau Robert)
10.00-10.30h	Centre Cívic de Pau, presentació de la Denominació d'Origen Empordà, a càrrec del Sr. Simó Casanovas
10,45-12.30 h	Visita a la cooperativa Empordàlia, acompanyats del Sr. Simó Casanovas, gerent d'Empordàlia
12.30-13.45 h	Visita al Celler Espelt, acompanyats de la Sra. Anna Espelt, enòloga
14.15h-16.00 h	Dinar al restaurant Can Cassoletes d'Espolla
16.00-17.30 h	Visita al Celler Cooperatiu d'Espolla, acompanyats del Sr. Josep M Casellas, enòleg
17.30-18.30 h	Visita al Celler Martí Fabra, a Sant Climent de Sescebes acompanyats del Sr. Joan Fabra, enòleg
18.30 h	Tornada a Barcelona

DOSSIERS AGRARIS



Les varietats manto
negro, moll i callet

INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS AGRARIS
FILIAL DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS

DOSSIERS AGRARIS



La varietat *torbato*,
malvasia del Rosselló,
trobat

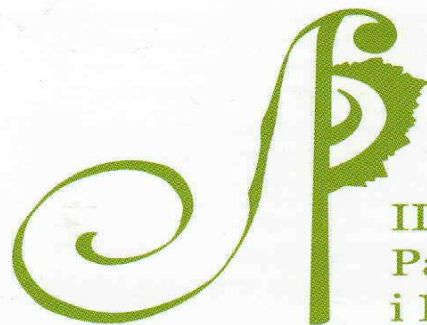
INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS AGRARIS

ISSN (ed. impresa): 1135-2108 • ISSN (ed. digital): 2013-9772

<http://revistes.iec.cat/index.php/DA>



Institut
d'Estudis
Catalans



III Congr s d'Art,
Paisatge Vitivinícola
i Enoturisme

2 juny 2011 · Lavern (Subirats)
3 juny 2011 · Vilafranca del Penedès



GRUP DE RECERCA DE LES VARIETATS AUTÒCTONES DE LA VINYA DE L'ÀREA DELS PAÏSOS DE PARLA I CULTURA CATALANES

La Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA), la Secció de Viticultura i Enologia, filial de l'IEC, i el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya (VINSEUM), fan la proposta de crear aquest grup.

La ICEA i el VINSEUM són dues entitats sense ànim de lucre que tenen un conveni de col·laboració entre elles que els permet impulsar la creació d'un grup de recerca de les varietats autòctones de la vinya de l'àrea dels països de parla i cultura catalanes.

Objectius. Aquest grup de recerca té els objectius següents:

- Impulsar l'actualització i l'ampliació dels coneixements sobre les varietats autòctones i els seus vins, tant des de l'aspecte de la viticultura, l'enologia, la història i la cultura, com pel que fa a la gastronomia i el maridatge.
- Divulgar aquests coneixements per mitjà de congressos, debats, jornades, taules rodones o conferències, el resultat dels quals generaran publicacions tecnicocientífiques. L'activitat del grup de treball no pretén ocupar l'espai que correspon a altres institucions, sinó sumar esforços amb tota la recerca que vagi en la mateixa direcció.
- Preservar el nostre patrimoni vegetal vinícola, en tant que element essencial en el procés d'elaboració dels nostres vins i protagonista en la història de la cultura del vi de casa nostra.
- Dotar de valor afegit cultural, històric i singular els vins elaborats amb aquestes varietats nostrades per tal de poder ajudar a consolidar-los i dotar-los de prestigi dins els mercats mundials del vi.

Funcionament. Es vol pretendre que el grup de recerca tingui una organització àgil i gens complicada i que consti de dues parts:

- La Comissió Permanent, responsable d'executar el pla de treball que es proposi.
 - La Comissió serà formada per un màxim de deu persones que hauran de pertànyer professionalment al món de la viticultura i l'enologia en algun dels aspectes anunciats en els objectius.
 - Els membres de la Comissió intervindran a títol personal.
 - En seran membres nats el director del VINSEUM i el coordinador de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA, en tant que representants dels organismes impulsors i que no estan lligats a cap interès particular.
 - El període de gestió dels diferents membres de la Comissió Permanent serà de tres anys, passats els quals podran optar a la reelecció o a deixar el seu lloc perquè l'ocupin nous membres.
 - La Comissió Permanent promourà les activitats previstes segons les possibilitats del grup, que seran discutides i consensuades en reunió entre la Comissió Permanent i els simpatitzants.
- Un grup més ampli de simpatitzants que doni suport i assessorï sobre els diferents treballs.
 - Podrà ser simpatitzant tothom que estigui interessat en qualsevol dels objectius traçats en el present document, així com pel fet de ser soci de la ICEA i/o Amic del VINSEUM.
 - La participació com a simpatitzant serà voluntària i gratuïta, ja que es procurarà tendir a l'autofinançament de les activitats.

Publicació. Els resultats dels treballs generats sobre les varietats autòctones es publicaran de manera monogràfica en la revista *Dossiers Agraris* de la ICEA-IEC, que tindrà la continuïtat del treball fins ara impulsat per la ICEA, entitat que continuarà essent la gestora de la publicació. La comercialització de la revista s'ampliarà al servei de venda de publicacions del VINSEUM i a altres llocs específics en cas que es consideri convenient. Per a la iniciació de la publicació hi haurà un ajut parcial de la ICEA-IEC, que, quan calgui, caldrà complementar amb patrocinadors.

Domicili. Les seus de les dues entitats impulsores seran els domicilis del grup, que, d'altra banda, podran realitzar les activitats allà on considerin més adient (ICEA. Carrer del Carme, 47 08001 Barcelona, VINSEUM Plaça Jaume I, 1-5, 08720 Vilafranca del Penedès)

Globalització o especificitat?

- **Jay Miller, la Vanguardia 17 de gener 2011**

cultades. Opina que la gran mayoría de los consumidores se decantan actualmente por los vinos capaces de expresar la fruta y que deberían promocionarse los caldos que consiguen sobresalir con variedades de uvas autóctonas. En este sentido pone como ejemplo la DOC Priorat, "donde las variedades autóctonas como la garnacha y la cariñena están dando mayor calidad que la cabernet sauvignon, la merlot o la syrah, que no aportan tanto a los cupajes como algunos creen".

Pese a que los vinos que cata acaban teniendo puntos Parker y

Las bodegas catalanas rescatan variedades ancestrales para lograr productos de original factura

Nuevos vinos de viejas vides

RAMON FRANCÀS
Vilafranca del Penedès

N o pocas bodegas catalanas se han lanzado a recuperar ancestrales variedades de vid con las que dar una personalidad única a unos nuevos vinos de facturas modernas. En el Empordà, Castillo Perelada ha apostado por la cariñena blanca en el Finca La Garriga. En la Terra Alta Barbarà Forés lo ha hecho por la morenilla con su tinto El Templari. En el Bages la firma Abadal está recuperando la mandó y las bodegas Mas de Sant Iscle y Oller del Mas la picapoll negra.

Bodegas Torres, que lleva años insertando anuncios en la prensa lo-

Torres presentará su proyecto de recuperación de las vides ancestrales. También apuntan alto las variedades tintas Cervera y Vic y la blanca Llaers.

En el marco del proyecto *La vinya del món*, Sumarroca ha plantado en el Penedès 364 variedades de vid de todo el planeta, de las cuales 52 corresponden al ámbito lingüístico catalán. Según el responsable de este proyecto de I+D y enólogo de Sumarroca, Tomás Puig, pretenden "descu-



do en la recuperación de ancestrales variedades, desde 1999, Albert i Noya de Sant Pau d'Ordre acaban de lanzar al mercado un escasisimo tinto (sólo 252 botellas) de una variedad que han bautizado como *Belat*. Lo venden a 70 euros la botella. También ha recuperado dos variedades blancas (una de ellas denominada *Vidal* que ya existía hace unos 13 años) que han incorporado a su vino XXV.

También en el Penedès, la bodega Giró Ribot ha recuperado una variedad blanca que se conserva en Manacor y Cerdeña de la que han elaborado 1.000 botellas. Lleva el mismo nombre de familia que lo elabora: *Giró*. Al vino, un blanco fermentado parcialmente en barrica con notas a frutas maduras, lo han bautizado como *Giró*². Lo presentan como "una recuperación de sentidos perdidos". Uno de los creadores de vinos de mayor prestigio de Priorat, René Barbier (Clos Mogador de Gratallops), también ha incorporado a sus vinos uvas de recuperadas viejas vides autóctonas. Es el caso de las escasísimas *escanyavells* (una uva de piel dura y ácida) y *prepat blanc*, que forman parte de uno de los mejores vinos blancos españoles, el sobe-

bio Nelin. René Barbier opina que las variedades autóctonas "permiten expresar de forma más fra-