

LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN TERRA ALTA I EL TERRA ALTA GARNATXA BLANCA

Jaume Martí

Secretari del Consell Regulador DO Terra Alta (gener de 2004 - juny de 2012)

RESUM

El Terra Alta Garnatxa Blanca dóna nom a un distintiu de garantia creat pel Consell Regulador DO Terra Alta amb el propòsit de projectar en un vi els valors naturals i humans més remarcables de la denominació d'origen vinícola més meridional de Catalunya. Aquests valors són la mediterraneïtat i una cultura que aposta, majoritàriament, per les varietats tradicionals, amb certa especificitat per la producció de vins blancs.

RESUMEN

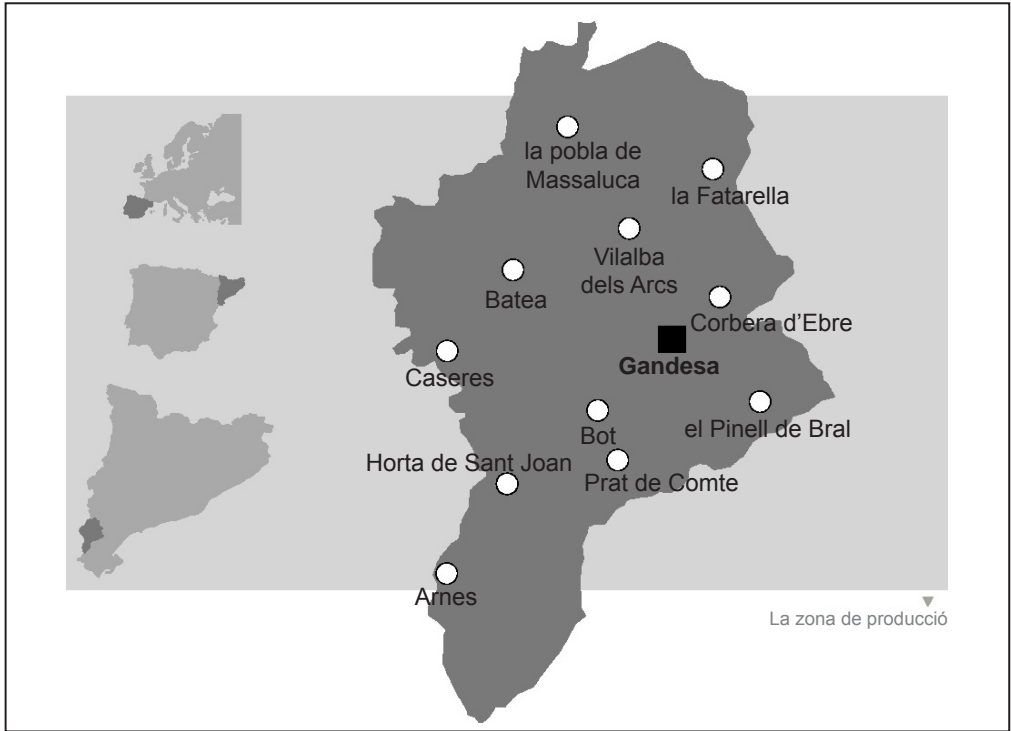
Terra Alta Garnacha Blanca da nombre a un distintivo de garantía creado por el Consejo Regulador DO Terra Alta con el propósito de proyectar en un vino los valores naturales y humanos más remarcables de la denomina-

ción de origen vinícola más meridional de Cataluña. Estos valores son la mediterraneidad y una cultura que apuesta, mayoritariamente, por las variedades tradicionales, con cierta especificidad para la producción de vinos blancos.

1. ELS VALORS NATURALS DE LA DO TERRA ALTA: EL MEDITERRANI D'INTERIOR

Les coordenades geogràfiques en què es troba la zona geogràfica delimitada per la Denominació d'Origen Terra Alta, d'ara endavant DOTA, emmarca els factors naturals en el context de la vitivinicultura mediterrània i meridional. L'altitud sobre el nivell del mar oscil·la entre els 250 i els 1.000 metres. No obstant això, arreu de la zona geogràfica les plantacions de vinya es troben en altituds compreses entre els 350 i els 550 metres, aproximadament.

FIGURA 1. *Demarcació geogràfica de la DO Terra Alta*



FONT: Consell Regulador DO Terra Alta.

La zona manté tots els trets característics d'un territori d'interior pròxim al mar Mediterrani: serralades calcàries prelitorals (els Ports d'Horta, les serres de Pàndols i Cavalls), petits rius (l'Algars i el Canaletes), diverses muntanyes de roca conglomerada (puig Cavaller, Santa Bàrbara, les Roques d'en Benet), boscos d'alzina i pi blanc i, sobretot, sòls agrícoles tenyits dels típics tres conreus mediterranis per excel·lència: ametller, vinya i olivera. Amb major grau de detall i des de la perspectiva agronòmica, es distingeixen tres unitats de paisatge d'interès agrícola on la vinya és present: la plana, l'altiplà i les valls. Per les seves característiques, aquest paisatge està subjecte a importants dinàmiques erosives.

El pendent i la profunditat són els factors més determinants en la diversitat de sòls vitícoles de la DOTA. El grau de pendent, molt important, delimita tres tipus d'emplaçaments de conreu: els costers (amb pendents iguals o superiors al 10%), les planes (amb pendents inferiors al 10%) i els bancals (amb molt poc o nul pendent). La profunditat, molt lligada al pendent, és força variable i permet diferenciar un mínim de vuit perfils edàfics representatius segons la classificació USDA (Torriorthent lític-xèric, Torriorthent xèric, Xerorthent típic, Xerofluent típic, Xerochrept calcixeròlic, Xerochrept fluvèntic, Haplocalcid xèric i Petrocalcid xèric). Els sòls més profunds es troben en els emplaça-

FIGURA 2. *La Plana de la Terra Alta, autèntic paisatge del Mediterrani interior català*



FONT: Consell Regulador DO Terra Alta.

ments del tipus bancal, mentre que en els costers i les planes la profunditat és molt més variable. Amb caràcter més general, els sòls vitícoles de la zona presenten un predomini de textures franques, mitjanes o moderadament grosses (franca, francoargilosa, francoarenosa i francollimosa); tenen una capacitat de retenció d'aigua mitjana, limitada en alguns casos per la profunditat i la presència d'elements gruixuts; són pobres en matèria orgànica i rics en carbonat càlcic i calcària activa. Amb tot això, la fertilitat dels sòls vitícoles de la Terra Alta oscil·la entre baixa i moderada. D'entre tots els perfils, destaquen els denominats localment de *panal*, molt equilibrats pel que fa a totes les propietats anteriorment descrites i amb menor contingut de calcària.

El clima de la zona geogràfica és del tipus mediterrani sec i queda reflectit en la següent caracterització climàtica (s'indiquen dades referides a Batea / Horta de Sant Joan):

— Temperatura mitjana anual: 14,6 / 14,6 °C

— Mes amb la mitjana de temperatures més baixa: gener (5,4 / 6,8 °C). Cal anotar que els hiverns són freds i denoten certa continentalitat fora del període vegetatiu de la vinya.

— Mes amb la mitjana de temperatures més alta: juliol (23,8 / 23,9 °C)

— Temperatura mitjana al setembre: 19,8 / 19,8 °C

— Pluja: 485 / 592 mm

— Mes amb més precipitacions: maig (83 / 107 mm)

— Vents dominants. D'una banda, el cerç, vent sec de component nord-oest, que domina durant el període setembre-juny. D'altra banda, i durant el període juny-agost, el vent dominant és la denominada localment *garbinada*, conjunt de marinades —vents de mar cap a terra— de component sud i sud-est, que no s'han de confondre amb el denominat *garbí* (vent de component sud-oest).

2. L'ASSOCIACIÓ AMB EL VI BLANC I EL PREDOMINI DE LES VARIETATS DE RAÏM TRADICIONALS, PRINCIPALS VALORS CULTURALS DE LA DO TERRA ALTA

La DOTA fou reconeguda provisionalment l'any 1972. Juntament amb Alella, Conca de Barberà, Empordà, Penedès, Priorat i Tarragona, és una de les set denominacions d'origen històriques de Catalunya. Una tradició vitivinícola gairebé mil·lenària (l'Ordre del Temple a través dels Costums d'Orta, de 1296, i els Costums de Miravet, de 1319, ja deixava constància del conreu de la vinya i la producció de vi a la contrada), uns municipis amb vida i identitat vitivinícola pròpia, el patrimoni familiar de vinyes i cellers (sovint associat al cooperativisme), la passió, la humilitat i l'esforç en el treball, són els trets destacables que perfilen el saber fer dels productors i elaboradors de la DOTA. Possiblement, i a pesar de la importància i qualitat dels vins negres, el testimoni més evident d'aquesta cultura cal buscar-lo en el vi blanc. Durant la primera meitat del segle XIX, el cèlebre escriptor Joan Perucho, i fins i tot Pablo Picasso, sabien que els vins de la Terra Alta es distingien entre verges o brisats (vins obtinguts per la

fermentació de raïm blanc sencer trepitjat), tots dos blancs. I, en paraules de Jaume Ciurana, aquests vins esdevingueren «proverbials» en l'imaginari de la societat catalana. També és prou remarkable la forta vinculació del nom de cada municipi a la producció vitivinícola en origen. De fet, al llarg de la història s'havien fet populars els vins denominats com *de Gandesa* o *de Batea*, especialment blancs, però també negres. Més recentment, a mitjan anys noranta, la professionalització del sector vitivinícola a la comarca i la incorporació progressiva de l'exce·l·lència en aquesta cultura han fet de la DOTA un distintiu en constant evolució i millora.

La terrassa és la unitat més comuna en els emplaçaments de conreu i és conseqüència de la interacció del conreu amb la variada orografia que presenta el terreny, disposant-lo en diferents pendents i orientacions, sovint entre parets de pedra en sec (els marges) o ribassos amb coberta vegetal, contribuint ambdós a evitar les pèrdues de sòl de conreu per erosió motiu pel qual l'activitat vitivinícola contribueix decisivament a la preservació del paisatge. Els emplaçaments tradicionals del conreu són les planes i els costers, mentre que el conreu en bancals —sovint establerts per intervenció humana a través de l'abancament— és relativament modern. El conreu de la vinya a la Terra Alta no està subjecte a pràctiques específiques o exclusives, però la viticultura de la zona mira d'adaptar-se als factors naturals de la zona mitjançant l'ús de portaempelts amb un bon índex de resistència a la calcària, densitats de plantació moderades o baixes (el marc de plantació més comú és de 2,80 × 1,20 m),

alçada del tronc rarament superior als 60 cm, sistemes de poda curta, una conducció de la vegetació que tendeixi a recollir la vegetació per evitar excessives pèrdues hídriques o fins i tot evitar una excessiva insolació del raïm. També caracteritza la viticultura de la zona un ús limitat de pesticides de síntesi, ja que en general el microclima vitícola resultant no és favorable al desenvolupament de les principals plagues que afecten el conreu, com per exemple el mildiu o les podridures del raïm. A pesar que la producció mitjana per hectàrea se situa entorn als 65 quintars mètrics, el primer reglament de la DOTA, que data de 1982, establia en 70 i 60 hectolitres per hectàrea el rendiment de producció

màxima admesa, per a varietats blanques i negres. Actualment, estan ajustats a 70 i 56 hl/ha, respectivament.

És a través de les garnatxes on es fa més evident un dels trets diferenciadors de la zona: el predomini de les varietats tradicionals. Destaca, aquí, un testimoni històric datat el 1647 que deixa constància d'una plantació de *vernatxa*, possiblement blanca, per part de mossèn Onofre Català, al terme municipal de Gandesa. La garnatxa blanca, la garnatxa negra i la garnatxa peluda són les varietats de raïm predominants i de major edat. De fet, la zona és la regió vitivinícola mundial amb major concentració de la varietat garnatxa blanca. Aquestes,

FIGURA 3. *La varietat de raïm garnatxa blanca*



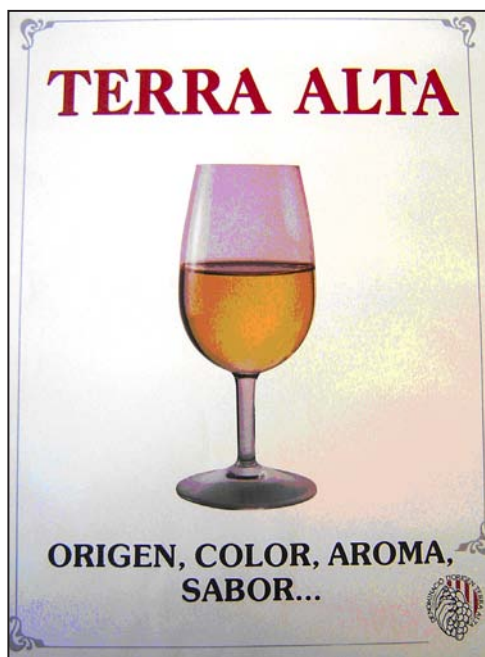
FONT: Consell Regulador DO Terra Alta.

juntament amb el macabeu, el parellada i el samsó, sumen tres quartes parts de la superfície de conreu. Cal anotar que agronòmicament totes les garnatxes i el samsó estan perfectament adaptats als emplaçaments tradicionals de conreu. La classificació d'aquestes com a «Recomanades» evidencia el foment d'aquestes plantacions per part del Consell Regulador. Pel que fa a la resta de varietats de raïm classificades, en general, les característiques del terror fan que siguin d'època de maduració mitjana i tardana les que permeten desenvolupar la viticultura característica de la zona de producció en emplaçaments no tradicionals. També és remarcable l'existència de plantacions d'edat avançada de la varietat de raïm negre denominada *morenillo*, la qual es troba en procés de reconeixement i classificació.

En el camp enològic, cal destacar un saber fer basat en la tradició i l'autenticitat sense renunciar a l'ús de les tècniques d'elaboració més modernes. En aquest sentit, està prohibit l'augment artificial del grau alcohòlic volumètric natural, així com l'ús de trossos de fusta de roure en tot aquell vi que faci al·lusió a l'elaboració i/o cria en envasos de fusta. També cal destacar la maceració pel·licular en l'elaboració dels blancs contemporanis, una herència de l'elaboració dels brisats, alhora que una via per potenciar l'expressió aromàtica dels vins blancs. Finalment, no menys important és el saber fer existent quant a l'elaboració de diversos vins de licor, desenvolupada arran de la potencialitat que ofereixen els factors naturals per aconseguir veremes molt madures o so-

bremadures i, per tant, amb gran aptitud per elaborar vins dolços i vins de licor, tant secs com dolços. La tradició en l'elaboració de vins negres és més recent, i va ser a partir dels anys noranta quan la producció de vins negres va començar a ser important.

FIGURA 4. Cartell de la primera campanya promocional de la DO Terra Alta engegada pel Consell Regulador (1984)



FONT: Consell Regulador DO Terra Alta.

3. DE LA RUSTICITAT AL REFINAMENT

I quina és l'expressió de la DO Terra Alta en el vi? Doncs són quatre extrems els que, en general, permeten parlar d'identitat i singularitat en termes vinícoles:

1. El caràcter dels factors naturals es manifesta en el grau alcohòlic volumètric adquirit, essent aquest significativament superior respecte a productes vitivinícoles d'altres zones.

2. La naturalesa dels sòls de conreu i les produccions moderades proporcionen als vins concentració d'aromes i sabors.

3. El caràcter mediterrani i meridional de la zona geogràfica condiona la capacitat d'envelliment de tots els productes protegits. Només elaboracions molt concretes o collites excepcionals, amb qualificacions molt bones o excel·lents, permeten l'obtenció de vins que permetin un envelliment superior als cinc anys.

4. El predomini de les varietats de raïm tradicionals en la composició varietal dels productes.

En el cas concret dels vins blancs, el seu sabor és particularment apreciable, amb un peculiar sabor salí en el gust i una destacable persistència en el gust, conseqüència possible de la naturalesa calcària dels sòls de conreu. La gran tradició existent en el conreu de la varietat garnatxa blanca, i l'existència d'un saber fer específic en l'elaboració de blancs, amb tècniques com per exemple la maceració pel·licular, juntament amb el caràcter mediterrani de la zona de producció, fan dels vins blancs monovarietals de garnatxa blanca un producte de gran valor enològic i amb una qualitat molt singular. És important remarcar que aquests vins són fonamentalment vins de boca, mentre que la seva expressió aromàtica és, en general, complexa.

També és remarcable l'especificitat dels vins de licor (ranci, mistela blanca, mistela negra i vi dolç natural). D'una

banda, el caràcter dels factors naturals permet obtenir veremes molt riques en sucres destinades a l'obtenció d'aquests vins, de manera que els productes resultants tenen un alt contingut en sucres residuals d'origen natural. D'altra banda, és important destacar l'alt valor enològic de les elaboracions a través de les quals s'obtenen aquests productes.

Dit això, es pot començar a entendre el concepte de l'expressió mediterrània en els vins i vins de licor acollits a la DO Terra Alta, una autenticitat que, sense cap dubte, ha estat objecte d'un refinament continuat des dels anys noranta, i ha permès el refinament d'uns vins que històricament s'havien relacionat amb un perfil dominat per sensacions rústiques i paladars valents.

FIGURA 5. Una denominació d'origen, dos distintius de garantia



FONT: Consell Regulador DO Terra Alta.

4. TERRA ALTA: LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN AMB DOS DISTINTIUS DE GARANTIA

Exposats els principals valors naturals, culturals i explicada la seva expres-

sió en els vins, explicarem que el juny de l'any 2009, el Consell Regulador DO Terra Alta va iniciar el desenvolupament d'un pla estratègic centrat en la garnatxa blanca de la Terra Alta. Aquest pla ha tingut com a principal resultat la creació d'un nou distintiu de garantia anomenat *Terra Alta Garnatxa Blanca*, establert l'agost de 2010 per acord del Consell Regulador.

Cal destacar que aquesta iniciativa és pionera i, de moment, única a Catalunya. No posa límits a la DO Terra Alta, sinó que complementa i enriqueix l'ús d'aquesta indicació geogràfica com a estratègia genèrica de producció i comercialització en un mercat cada dia més global i competitiu. És especialment important el marcat accent empresarial d'aquest pla estratègic en el qual s'emmarca el Terra Alta Garnatxa Blanca. En primer lloc, perquè el Consell Regulador és una col·lectivitat de productors i indústries. En segon lloc, perquè el pla s'ha elaborat agafant el màrqueting com a disciplina de referència.

El distintiu Terra Alta Garnatxa Blanca implica l'acreditació del caràcter monovarietal (100 % garnatxa blanca) i un nivell de qualitat més concret que en la resta de vins protegits, els terra alta. Aprofundeix en la singularització del vincle entre els factors naturals (la mediterraneïtat del terrer) i els culturals (ús de varietats de raïm tradicionals i llarga tradició d'elaboració de vins blancs) presents a la DO Terra Alta i el vi que distingeix. La qualificació de vins Terra Alta Garnatxa Blanca és vigent des de la campanya 2010-2011. Tot i això, la gestió de l'autocontrol facilitada als cellers elaboradors pel Consell Regulador ha permès poder qualificar com a Terra Alta Garnatxa Blanca vins de les collites

2008 i 2009. A més del caràcter monovarietal i la indicació de l'anyada, la qualitat del Terra Alta Garnatxa Blanca ha de respondre a un nivell de qualificació notable (establert en el llindar de 80 punts sobre 100) i a l'expressió de la mediterraneïtat (tons de color grocs, complexitat aromàtica i més expressió de boca que de nas). Segons els registres del Consell Regulador de 30 de setembre de 2011, disset dels quaranta-sis cellers inscrits han presentat partides de vins blancs al procés de qualificació; el 60 % ha aconseguit donar compliment a la regulació específica d'aplicació. En total, s'han presentat vint-i-nou partides de vins, divuit de les quals han aconseguit la qualificació Terra Alta Garnatxa Blanca. Expressat en tant per cent sobre el total de volum presentat (347.426 litres), el nivell d'assoliment ha estat del 70 %. A la vista d'aquests resultats, està clar que l'exigència hi és i que no tothom pot acreditar-la de moment.

El nom escollit per al distintiu fa ús del binomi zona/varietat d'una manera clara i directa. D'aquesta manera, el consumidor pot identificar amb facilitat dos atributs prou remarcables: la zona de procedència geogràfica i la varietat de raïm. Aquesta identificació visual es fa a través de les mencions de la procedència i la varietat en l'etiquetatge, i de l'etiqueta posterior que expedeix el Consell Regulador, en aquest cas un distintiu de garantia clarament diferenciat per una franja daurada. El llançament comercial del Terra Alta Garnatxa Blanca tindrà el suport d'una campanya promocional anual que arrencarà cada primavera i fins al 30 de setembre. Aquesta campanya persegueix quatre objectius: aconseguir notorietat, divulgar els valors associats a aquest vi, crear oportunitats per ampliar el fons comercial de la DO

Terra Alta i animar les vendes de tots els vins protegits. Es tracta, per tant, d'una campanya que vol atendre diversos fronts i grups d'interès, i sobretot desenvolupar un esperit de cooperació entre el Consell Regulador i els cellers implicats en la producció i comercialització del Terra Alta Garnatxa Blanca.

BIBLIOGRAFIA

- MANYÀ, Joan B. (1962). *Notes d'història de Gandesa*. Tortosa: Algueró i Baiges.
- Xarxa Agrometeorològica de Catalunya*. [en línia]. <www.xarxes.meteocat.com> [Consulta: 2000-2009].