



Conca de Barberà
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Caràcter únic

Comunicació DO Conca de Barberà

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Conca de Barberà

Autor: Carles Andreu Domingo

JORNADES D'ESTUDI - DE LA VINYA A LA FASSINA
Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya

L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

27 i 28 de setembre de 2013

Naixement i trajectòria de la DO Conca de Barberà

Naixement

A l'Estat espanyol l'origen legal de les denominacions d'origen del vi cal buscar-lo en l'Estatut del vi de l'any 1932 i en la posterior Llei 25/1970, de l'Estatut de la Vinya, del vi i els alcohols.

El 1932 el govern de la República a proposta del ministre d'Agricultura, Indústria i Comerç, Marcel·lí Domingo, adopta per mitjà d'un decret publicat el 13 de setembre de 1932 l'Estatut del vi que fou aprovat l'any següent.

Aquest estatut regulava la producció i el mercat mitjançant la definició dels productes, l'elaboració, la conservació, l'envelliment i les pràctiques permeses i les prohibides. La normativa decretava la protecció d'una sèrie de zones: 28 en total amb els seus noms geogràfics. Entre elles es mencionava la Conca de Barberà. Això va significar el punt de partida de les primeres denominacions d'origen de l'Estat, però no va ser fins el 1985 que es va crear la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

El primer Reglament de la DO Conca de Barberà i el seu Consell Regulador fou aprovat per l'Ordre de 19 de novembre de 1985 del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la generalitat de Catalunya, el qual fou posteriorment modificat per l'Ordre de 29 de setembre de 1989. El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació ratificà aquest Reglament, a l'efecte de la seva defensa per part de l'Administració central de l'Estat en els àmbits nacional i internacional, per l'Ordre de 14 de desembre de 1989.

El motiu que la creació del Consell Regulador de la DO Conca de Barberà no arribés fins el 1985, més de 50 anys després de la primera menció el 1932, és perquè la producció de raïm de la Conca de Barberà es destinava bàsicament a vins espumosos base cava per als elaboradors

del Penedès, prova d'això es que aquest primer reglament tan sols contemplava les varietats macabeu i parellada per l'elaboració de vins blancs i garnatxa negra, trepat i ull de llebre per l'elaboració de vins rosats i negres, varietats típiques per fer vi base cava. Aquesta era una sortida prou digne per a les famílies de la Conca, ja n'hi havia prou per guanyar-se la vida. Però aquest fet provocava que no s'elaborés al territori quan un dels requisits per esdevenir DENOMINACIÓ D'ORIGEN, segons el Ministeri, és embotellar un mínim del 5% de la producció a la zona. I a causa de la conjuntura que expliquem a la Conca no hi havia cap planta embotelladora. Fins que el 1984, a iniciativa de les cooperatives, es crea la planta Concavins (que anys després passaria a ser de capital privat). Una planta embotelladora creada gràcies a l'aportació econòmica de la Diputació de Tarragona amb diners provinents del cànon energètic per la compensació de tenir ubicades a la província de Tarragona les centrals nuclears d'Ascó i Vandellòs. D'aquesta manera el 1985, com hem dit, neix la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

Trajectòria

Des de la publicació del primer reglament ja han passat més de 25 anys però avui en dia encara trobem les empremtes i l'herència dels anys passats. El 90% de la producció de raïm que es cull a la comarca es destina bàsicament al Cava i Catalunya i el 10% restant es el que acaba sortint sota l'emparada de la DO Conca de Barberà. Un any normal, sense patir sequera, s'arriben a collir al voltant dels 30 milions de quilos de raïm. Aquesta producció es concentra bàsicament a les cooperatives (81%). Aquest cellers anomenats històricament "Catedrals del Vi", per la seva importància i repercussió en la seva època, s'han vist obligats a reconvertir-se per adaptar-se als temps actuals. El mercat, el perfil de consumidor de vi i la situació actual han obligat a les cooperatives a reinvertar-se i algunes s'han vist immerses en fusions. Tot i que alguna no ha pogut sobreviure als temps actuals com la Cooperativa de Montblanc. El fet és que l'aparició de cellers privats, l'aposta de persones lligades a la terra que han cregut amb el territori per elaborar vins de qualitat ha provocat canvis on de moment conviuen passat i present, però on tothom vol mirat al futur: cooperatives i cellers particulars.

La Conca de Barberà ha experimentat els darrers anys un creixement sostingut, protagonitzat pel naixement de cellers privats. Fa 25 anys, com hem explicat no hi havia cap embotellador. Fa 10 anys, hi havia 14 cellers i ara, en som més de 20. Aquest canvi ha estat progressiu i lent, però finalment hi ha empreses que tenen clar que volen sortir al mercat amb marca pròpia. Una realitat que es demostra amb el centenar de referències de vi que envaeixen el mercat.

Un fet que ha ajudat a forjar aquest camí cap als vins d'autor i de qualitat ha estat els canvis de reglament i la introducció i acceptació de noves varietats. S'han passat de les dues varietats reglamentades per elaborar vins blancs a vuit, i de tres varietats de negre a deu. Amb aquesta variació del reglament es mostra la voluntat de fomentar la recuperació de varietats pròpies de vinya. L'objectiu d'aquest canvi normatiu ha estat aconseguir productes de qualitat i amb una tipicitat pròpia de la zona de producció per tal de facilitar la sortida al mercat de nous vins i ser més competitiu. De fet, un dels màxims exponentes d'aquest canvi de signe és la creació del Viver de Cellers, on es fomenta l'emprenedoria per engegar un projecte de celler personal i d'autor. A l'antiga Societat Cooperativa Agrícola de Barberà de la Conca fundada l'any 1894 i que té l'honor de ser la primera que es va constituir a Catalunya i a l'Estat Espanyol es situa aquest projecte novedós i que ha valgut el reconeixement del sector.

Després de molts anys en desús les instal·lacions d'aquesta antiga cooperativa agrícola es van arranjar i equipar per instal·lar-hi el primer Viver d'Empreses Vitivinícoles que s'ha implantat mai a l'Estat.

L'any 2007 es materialitza aquesta iniciativa pionera per part de l'Ajuntament de Barberà de la Conca conjuntament amb el Consell Comarcal, Cooperativa agrícola de Barberà de la Conca i la DO Conca de Barberà.

El Viver està destinat a persones emprenedores que vulguin desenvolupar un projecte empresarial d'una manera singular i minimitzant riscos. Les instal·lacions compten amb tota la maquinària i espais necessaris per iniciar l'activitat empresarial enològica pròpia. La construcció d'un celler implica una despesa elevada i el projecte del Viver facilita la consolidació de la idea empresarial per crear noves empreses elaboradores de vins de qualitat. Cadascun dels celleristes rep l'assessorament sobre complimentaments burocràtics per iniciar l'activitat empresarial, desenvolupar-la i finalment, consolidar-la amb un projecte propi.

Tots aquests canvis en els últims 25 anys, iniciatives com el Viver i l'empenta de gent jove que creu amb les possibilitats d'aquest territori han fet que prosperin nous microcellers i que els vins de la DO Conca de Barberà hagin notat un augment de la qualitat.

La comarca té 649 km² i l'altitud va dels 350 m als 700 m.

Actualment la superfície de vinya productiva és de 4.013 ha, el nombre de viticultors és de 900 i tenim 23 cellers inscrits i 9 celleristes dins del Viver.

Actualment la DO Conca de Barberà compta amb una mitjana de volum de vi de 8.600 hl, que representa poc més d'un milió d'ampolles anuals, els quals es reparteixen un 75% entre vins negres i rosats i un 25% vins blancs. Aquests vins al mercat exterior es venen sobretot al Regne Unit, Bèlgica i Alemanya.

Tot i amb això, actualment encara bona part del raïm produït a la Conca es destina a l'obtenció d'escumosos amb Denominació Cava. Però ens trobem en una zona amb unes condicions privilegiades per a l'elaboració d'uns vins tranquils, en especial els negres, excel·lents.

Les varietats tradicionals productores de vi blanc són el macabeu i la parellada. Amb aquestes s'obtenen uns vins de color groc pàl·lid brillant, lleugers, de fina aroma afruitada i moderada graduació alcohòlica. El chardonnay és una varietat d'introducció recent, que pot participar en un cupatge amb les dues varietats anteriors aportant corporeïtat i consistència, o bé destinar-se a una elaboració monovarietal amb les tècniques més modernes de fermentació i/o criança en bótes de roure i originar uns vins de prestigi reconegut.

El vi rosat més característic de la denominació d'origen prové del raïm negre Trepat. És un vi destacable, lleuger, fresc i afruitat, de color rosa-gerd, net i lluminós.

Els vins negres procedeixen tradicionalment de l'ull de llebre i la garnatxa. Però les varietats foranes com el cabernet sauvignon, el merlot, el pinot noir i el syrah s'han adaptat perfectament al clima i sòls de la Conca i estan donant molt bons resultats. També hi ha qui continua apostant per varietats nacionals com el samsó i el monastrell. Els negres joves són suaus i lleugers, saborosos en boca. Els que reben envelliment en bótes de roure són més corpulents, adquireixen una gran complexitat aromàtica i presenten una bona persistència.

Trepat, exponent de singularitat

Els excel·lents vins tenen el seu referent diferenciador a la varietat autòctona de raïm negre de la Conca de Barberà, el trepat, que proporciona una bona acidesa, frescor, notes molt afruitades i una graduació alcohòlica mitjana molt característica. Com que és una varietat amb poc color s'ha utilitzat majoritàriament per a l'elaboració de vins i caves rosats. Però des de fa uns anys

alguns cellers de la DO Conca han apostat per elaborar vins negres amb aquesta varietat. També trobem el trepat utilitzat amb cupatges amb altres varietats per donar als vins de la Conca un toc i un estil diferents. De fet, aquesta aposta és una clara mostra de l'evolució que es viu a la comarca cap als vins d'autor amb la creació de cellers privats.

Des de la Denominació d'Origen Conca de Barberà no es vol deixar perdre aquesta varietat. Per aquest motiu se la potencia i al poble de Barberà de la Conca s'ha gestat la Festa del Trepat per promocionar el seu consum i destacar la seva importància per la comarca. Una varietat que li dóna un caràcter únic a aquest territori.

La forta tradició vitivinícola de la comarca fa que tothom, celleristes i visitants, visquin aquest moment amb molta il·lusió, amb empena i optimisme.

De fet, d'inversions de fora, n'han vingut poques; han estat les famílies i, sovint, els fills dels antics viticultors que s'han posat al capdavant i han renovat el negoci. Hi ha cellers que fan el 25% de les vendes al celler. Tenim un territori poc alterat i creiem en l'enoturisme. Molts dels cellers obren als visitants els caps de setmana.

Aposta per l'enoturisme

Existeix l'oportunitat de tastar els vins de la Conca a taula o endinsant-se per les diferents rutes dels cellers i descobrir de primera mà el sentiment que es viu a les vinyes, gaudint de l'impressionant patrimoni històric de la Conca de Barberà.

Un dels principals reclams turístics és el Monestir de Poblet i la Ruta del Cister, motiu que ha fet que a l'entrada del monestir s'hagi obert un punt de promoció del sector vitivinícola sota el nom de Vinum Conca. Es tracta d'un local per comercialitzar inicialment vins i caves produïts a la zona i que s'ampliarà a altres productes agroalimentaris.

Un dels altres atractius són les conegudes "Catedrals del vi", cellers que són autèntiques joies modernistes amb influències gaudinianes. Montblanc, l'Espluga de Francolí, Pira, Barberà de la Conca, Sarral i Rocafort són els pobles on s'emplacen aquestes catedrals on els arquitectes Pere Domènech i Cèsar Martinell van deixar la seva petjada.

La vila ducal de Montblanc, seu del Consell Regulador de la DO Conca de Barberà, és un marc incomparable per tastar els vins de la Conca. La seva herència medieval amb un patrimoni històric i cultural molt ben conservat el converteixen en un lloc de visita obligada. I des de fa uns anys la seva muralla medieval allotja el Centre d'interpretació Enoturístic de la Conca de Barberà i que vol ser un punt de partida i de trobada per recórrer les rutes i visites als cellers.

Actualment, l'oferta de turisme rural combinat amb la potenciació de l'enoturisme fan de la Conca de Barberà un excel·lent maridatge de patrimoni, cultura i vi.