

Avui Paper Societat

AVUI+

Dilluns,
30 de novembre
del 2009

Opinió Política Món Economia Diàleg Societat Ciutats Esports Cultura i Espectacles Comunicació

Societat

DO Catalunya, 10 anys

JOAN NEBOT

La denominació d'origen Catalunya celebra enguany el desè aniversari amb la tranquil·litat d'haver fet els deures. En aquest temps s'ha convertit en la que més ampelles elabora de les onze DO catalanes, 54 milions, de les quals més de la meitat s'exporten a 120 països. Tot i això, i malgrat que té el millor nom que pot tenir una DO d'aquest país, encara no és prou entesa pels consumidors, acostumats a denominacions d'origen comarcals.



Aquesta DO empara els vins elaborats als indrets de Catalunya amb tradició vitivinícola i que per pròpia voluntat o per situació, se surten dels requisits exigits per la resta de DO. I quins poden ser aquests paràmetres? Doncs, per exemple, treballar amb raïm procedent d'un indret diferent d'on està situat el celler o emprar varietats de raïm no autoritzades per la DO local. Un exemple podria ser un celler penedesenc que vol fer vi amb garnatxa blanca i troba la millor a la Terra Alta.

Per explicar-ho, els responsables del consell regulador, el president, Xavier Pié, el secretari, Anton Castellà, i la resta del personal han sortit "de gira" per tot Catalunya, seguint els actes populars, fires i festes majors, on imparteixen cursos de tast gratuïts oberts a tothom. Ja han estat a les festes de Gràcia, a la Mercè, a Hostafrancs, a Cornellà, a Sabadell, i gairebé setmanalment, a Reus, a la seu del consell regulador. I encara els queda el Prat de Llobregat i les festes de Sants. Aquest cap de setmana van ser a les festes de Sant Andreu de Palomar, al local de l'associació de veïns del barri, amb dos cursos per a més de seixanta persones cadascun. En absència del president Xavier Pié, de viatge, el secretari i enòleg del consell regulador, Anton Castellà, es va encarregar de fer una passejada per la DO a través de cinc vins. Un blanc jove, el Conde de Caralt, va servir per explicar la frescor, mentre que un blanc parcialment fermentat i criat en bóta, el Torres Nerola, va il·lustrar la complexitat d'aquest tipus de vins. Amb el rosat de Masia Bach, es va estrenar l'anyada 2009, i el Petit Albet va representar els negres joves. Per acabar, el Masia Olivada amb criança va deixar a la boca el regust de la vainilla dolça de les bótes de roure.

DO Catalunya, 10 anys

Joan Nebot

La denominació d'origen Catalunya celebra enguany el desè aniversari amb la tranquil·litat d'haver fet els deures. En aquest temps s'ha convertit en la que més ampelles elabora de les onze DO catalanes, 54 milions, de les quals més de la meitat s'exporten a 120 països. Tot i això, i malgrat que té el millor nom que pot tenir una DO d'aquest país, encara no és prou entesa pels consumidors, acostumats a denominacions d'origen comarcals.

Aquesta DO empara els vins elaborats als indrets de Catalunya amb tradició vitivinícola i que per pròpia voluntat o per situació, se surten dels requisits exigits per la resta de DO. I quins poden ser aquests paràmetres? Doncs, per exemple, treballar amb raïm procedent d'un indret diferent d'on està situat el celler o emprar varietats de raïm no autoritzades per la DO local. Un exemple podria ser un celler penedesenc que vol fer vi amb garnatxa blanca i troba la millor a la Terra Alta.

Per explicar-ho, els responsables del consell regulador, el president, Xavier Pié, el secretari, Anton Castellà, i la resta del personal han sortit "de gira" per tot Catalunya, seguint els actes populars, fires i festes majors, on imparteixen cursos de tast gratuïts oberts a tothom. Ja han

estat a les festes de Gràcia, a la Mercè, a Hostafrancs, a Cornellà, a Sabadell, i gairebé setmanalment, a Reus, a la seu del consell regulador. I encara els queda el Prat de Llobregat i les festes de Sants. Aquest cap de setmana van ser a les festes de Sant Andreu de Palomar, al local de l'associació de veïns del barri, amb dos cursos per a més de seixanta persones cadascun. En absència del president Xavier Pié, de viatge, el secretari i enòleg del consell regulador, Anton Castellà, es va encarregar de feu una passejada per la DO a través de cinc vins. Un blanc jove, el Conde de Caralt, va servir per explicar la frescor, mentre que un blanc parcialment fermentat i criat en bóta, el Torres Nerola, va il·lustrar la complexitat d'aquest tipus de vins. Amb el rosat de Masia Bach, es va estrenar l'anyada 2009, i el Petit Albet va representar els negres joves. Per acabar, el Masia Oliveda amb criança va deixar a la boca el regust de la vainilla dolça de les bótes de roure.