

## DO MONTSANT

Consell regulador

Plaça Quartera, 6

43730 Falset

Tel. 34 977 83 17 42 · Fax: 34 977 83 06 76 ·

A/e: [info@domontsant.com](mailto:info@domontsant.com)

[www.domontsant.com](http://www.domontsant.com)

# DOSSIER INFORMATIU DO MONTSANT

## INTRODUCCIÓ

La DO Montsant és una denominació d'origen jove, però situada en una zona amb una llarga tradició vitivinícola. Montsant està considerada per la premsa especialitzada com un valor emergent, i medis de comunicació prestigiosos com “The Wine Spectator” no dubten en qualificar-la com “un gran descobriment”.

En aquest sentit és clau la qualitat dels seus vins, però també l'equilibrada relació qualitat-preu. La prestigiosa guia de vins espanyola “Guia Peñin” afirma “la qualitat dels vins de Montsant i el seu bon preu converteixen aquesta regió en una alternativa interessant”.

Als Estats Units, “Wine & Spirits” ha afirmat que “Montsant és un cas que caldrà seguir amb interès i enorme atenció”. En alguns dels rankings de vins més prestigiosos del món, els Montsant són, sovint els de millor preu entre els capdavanters de les llistes.

Darrera els èxits aconseguits els darrers anys per la DO Montsant hi trobem l'entusiasme dels cellers -incloent cooperatives amb gran força social- i de les persones que hi ha al capdavant, en molts casos enòlegs de menys de 40 anys. A la DO Montsant creiem que la joventut, si ve avalada per una sòlida tradició, és sinònim de futur, de noves idees, d'experimentació. Resumint, aquesta és la carta de presentació de la DO Montsant d'avui en dia: una denominació jove amb un gran futur per endavant.

## EL CONSELL REGULADOR

Els vins de la DO Montsant estan emparats per les normatives del Consell Regulador de la Denominació d'Origen. Aquest organisme està format pels representants de l'entorn vitivinícola: viticultors, elaboradors i Administració Pública. La seva tasca és garantir la tipicitat i la qualitat dels vins produïts dins del seu territori. El Reglament de la seva creació, publicat al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya el 5 de novembre de 2001, marca les especificitats que han de seguir tots els vins produïts sota l'empareda de la Denominació d'Origen. Aquest reglament va ser actualitzat i publicat al DOGC de data 28 de juny de 2005 y és vigent actualment.

El control dels vins es realitza des de la vinya fins a la comercialització. Els vins es sotmeten a diferents controls analítics i organolèptics per a poder aconseguir el segell de garantia que acrediti davant del consumidor que es tracta d'un vi de la DO Montsant. El tast sensorial és realitzat per un panell de tastadors que certifica la qualitat dels vins, a fi de poder garantir al comprador final el plaer de degustar un bon vi Montsant.

## **APROXIMACIÓ HISTÒRICA**

Les primeres dades històriques indiquen que en temps de l'Imperi Romà ja s'hi elaborava vi, al territori. Al poble de Marçà s'hi ha trobat restes d'un assentament romà i entre les peces descobertes s'han trobat àmfores de vi que molt probablement es destinava al consum de la gran Tàrraco.

La primera expansió de la vinya als pobles i territoris que actualment formen part de la DO Montsant va tenir lloc durant l'Edat Mitjana, especialment amb la conquesta i repoblació de la zona, fins llavors en mans dels àrabs, per part dels exèrcits cristians. El poble de Siurana va ser el darrer enclau musulmà de Catalunya, no va ser reconquerit fins el 1153.

Malgrat tot, va ser durant la cristianització quan, de la mà dels monjos cartoixans de Scala Dei, el conreu va esdevenir indissociable d'aquesta terra, aportant noves tècniques de conreu que potenciaren el creixement de les vinyes per tota la zona. La implantació de la Cartoixa va ser prou important com per donar nom a tota una comarca geogràfica: Priorat (terres del prior), en la que actualment hi conviuen dues denominacions d'origen.

Alternant moments de crisi amb altres d'esplendor, la producció del vi ha estat una constant secular dels pobles de la DO Montsant. El comerç amb els països estrangers a través de Reus va contribuir durant segles als seus èxits internacionals. El punt àlgid d'aquest comerç va arribar el segle XIX, quan els vins de Montsant s'exportaven a França, destinats als comerciants de Bordeus. Vins de l'actual DO Montsant ja varen ser presents i premiats a les grans Exposicions Universals del segle XIX i principis del XX.

A finals del segle XIX, la plaga de la fil·loxera va desencadenar una llarga crisi al sector. Aquest fet va propiciar l'aparició de cooperatives, a principis del segle XX, que varen contribuir a mantenir el conreu a la zona i evitar la despoblació. Els exemples històrics els trobem a les precioses cooperatives modernistes de Falset i Cornudella, totes dues datades de 1919 i encara en actiu en l'actualitat.

Les primeres Denominacions d'Origen vinícoles espanyoles varen ser reconegudes l'any 1932, a l'Estatut del Vi promulgat pel govern estatal, entre les que hi figuraven DO Priorat i DO Tarragona. El 1954 es va aprovar el primer reglament de la DO Priorat, circumscrita a la zona central de la comarca que històricament estava sota el domini de la Cartoixa de Scala Dei; anteriorment, el 1945 s'havia aprovat el reglament de la DO Tarragona, que abastava una ampla zona de la província. Dins dels límits de la DO Tarragona es diferenciava la "subzona Falset", que es situava a la zona actual de la DO Montsant.

Finalment, tenint en compte les característiques específiques dels nostres vins i la importància del conreu de la vinya a la zona, l'any 2001 es va aprovar la creació de la **Denominació d'Origen Montsant**.

## **EL TERRITORI**

La DO Montsant està integrada per disset municipis situats principalment a la comarca del Priorat i també a la de la Ribera d'Ebre, amb una superfície total de vinya d'unes 2000 Ha. Aquests municipis són: La Bisbal de Falset, Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, La Figuera, els Guiamets, Marçà, Margalef, El Masroig, Pradell de la Teixeta, La Torre de Fontaubella, Ulldemolins, així com també part dels termes municipals de Falset, Garcia, El Molar, Móra la Nova y Tivissa (les localitats de Darmós y La Serra d'Almos)

El territori que configura la DO Montsant està delimitat per un semicercle de muntanyes que, vist sobre un mapa, li confereixen una forma singular. Pel nord la Denominació d'Origen queda configurada per les serres de Montsant i La Llena, que la connecten amb les frondoses Muntanyes de Prades. A llevant, els límits els marca la serralada prelitoral d'Argentera, la Mola de Colldejou i Llaberia, que ens anuncien la presència propera del mar; a la banda oposada, a ponent, trobem les serres de La Figuera i del Tormo. Al sud, el territori es torna més obert vers el riu Ebre, on s'encaminen els rius Siurana i Montsant, que junt amb la riera de Capçanes són els cursos d'aigua que reguen el nostre territori.

L'orografia de la DO Montsant és variada, accidentada i abrupta en general, tot i que es torna suau en algunes zones, especialment cap al sud. També les característiques dels sòls presenten una gran diversitat d'orígens i de composició, alternant-se com un mosaic.

Podem distingir principalment tres tipus de terrenys:

- Sòls compactes, de caràcter calcari, on predominen els materials sedimentaris provinents de l'acció de l'erosió i de la sedimentació dels rius. També trobem terrenys rogencs, amb un alt contingut en argiles, situats a la perifèria de la denominació.
- Sòls disgregats formats per sorres granítiques que provenen de l'erosió de masses de conglomerats. Els trobem principalment a la zona de Falset. Són terrenys amb baixa proporció de matèria orgànica i poca capacitat de retenció d'aigua.
- Sòls pedregosos formats per pissarres silíciques que a la zona es coneixen com a "llicorella". Són terrenys pobres en matèria orgànica. De l'erosió d'aquestes pedres també trobem terres vermelles d'argiles més compactes.

## LA CLIMATOLOGIA

La climatologia de la DO Montsant ve marcada pel perfil accidentat de les muntanyes, les influències del riu Ebre (especialment a la zona sud) i pels vents de mar. Per aquests motius, el clima mediterrani resulta marcat per una certa continentalitat.

L'efecte de les muntanyes, que protegeixen parcialment de la influència marítima, es tradueix en un contrast bastant acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes en el moment de la maduració del raïm. Aquesta diferència ajuda a elevar el nivell de polifenols

per produir vins més consistents. La temperatura mitjana de les mínimes és al voltant dels 7°C i les mitjanes de les màximes no superen els 20°C. En general, els hiverns són freds i els estius secs i calorosos. Les precipitacions se situen entorn dels 500 - 600 litres/m<sup>2</sup> anuals distribuïts de manera desigual durant l'any, concentrats especialment a la primavera i la tardor.

A l'estiu, els vents humits que arriben del mar comencen a bufar a la tarda. Aquesta aportació d'humitat ajuda les vinyes durant la seca temporada de maduració.

Donada l'orografia de la DO Montsant, podem trobar infinitat de microclimes que fan que cada parcel·la vitícola tingui característiques especials.

## VITICULTURA

La vinya és un dels conreus més antics del món. Parlar de vinyes és parlar de la història dels homes. La viticultura estudia la vinya en tots els seus aspectes. La parcel·la i el clima anual, l'anyada, marcaran que cada collita sigui diferent. En aquesta denominació, aquests aspectes tenen especial importància degut a l'orografia. Un cop elaborats, els vins ens evocaran la nostra estada a la DO Montsant: ens recordaran estius càlids i nits fresques que conviden a passejar.

## LA VINYA

L'elecció de la varietat depèn del microclima i del tipus de terreny que tinguem a la parcel·la. La forma tradicional de conducció de les vinyes del Montsant és en vas. Encara és relativament fàcil trobar ceps centenaris que, recargolats, han vist el pas de les diferents generacions. Vinyes que en el seu moment no resultaven rendibles però que ara han adquirit un valor molt apreciat pels bons aficionats al vi.

Algunes noves plantacions estan emparrades, generalment amb el sistema de Cordon Royal. Aquest sistema de conducció reparteix equitativament els nutrients per tota la planta, a fi d'afavorir la ventilació i la exposició al sol.

El peu, o portaempelt, americà és imprescindible des de la replantació posterior a la fil·loxera, a principis del segle XX. Els més utilitzats són:

-Rupestris de Lot: va ser el més empleat des de principis de segle fins aproximadament el 1940, en que va ser substituït per altres varietats, tot i que encara pot trobar-se en moltes de les plantacions velles.

-110 Richter: el més utilitzat en l'actualitat, és un peu molt rústic que s'adapta molt bé a les condicions agronòmiques de la zona.

-164/49 de Couderc: molt estès per la seva bona afinitat amb totes les varietats viníferes, bona resistència a la sequera i molt ben adaptat a terrenys pobres i poc profunds.

Un cop escollit el peu, el microclima marcarà la varietat de raïm a utilitzar.

## **VARIETATS AUTORITZADES**

El reglament de la denominació d'origen marca les varietats de raïm amb que es poden elaborar vins de la DO Montsant. Algunes són autòctones, que s'han conreat sempre, i d'altres s'han adaptat els darrers anys. Aquestes varietats son:

Varietats blanques: chardonnay, garnatxa blanca, macabeu, moscatell de gra petit, pansal i parellada.

Varietats negres: garnatxa negra, garnatxa peluda, samsó (carinyena), cabernet sauvignon, merlot, monestrell, picapoll negre, syrah i ull de llebre.

A continuació fem una breu descripció de les varietats més plantades.

## **VARIETATS BLANQUES**

### **MACABEU**

El seu conreu s'estén per tota la denominació d'origen. Varietat amb raïms espessos i grans, de pell fina i de color groc daurat. De bona maduració i concentració de sucres. És una varietat molt fràgil i sensible a les malalties produïdes per fongs, especialment el podrit i l'oïdi.

**També es coneix com:** viura.

**Els seus vins:** Produeix vins secs, frescos i equilibrats. Aroma afruitat que recorda la poma verda i altres fruites blanques. Les graduacions alcohòliques estan entre 10° i 12°. Es consumeixen joves i en molts casos s'utilitzen per fer cupatges amb garnatxa blanca.

### **GARNATXA BLANCA**

Varietat que es va recuperant cada cop mes per elaborar vins blancs amb personalitat, vins en els que es vol remarcar la seva capacitat gustativa. És una varietat ben adaptada a

climatologies càlides. L'origen no és massa clar, però sembla ser una mutació de la varietat negra. Varietat rústica molt resistent a la sequera, amb raïms molt sucosos.

**També es coneix com:** lledoner blanc, grenache blanc.

**Els seus vins:** Produeix vins amb un important component alcohòlic (13°-14°) i acidesa ben compensada quan prové de vinyes velles. Tot i que es tracta d'un most amb bastant tendència a oxidar-se, es poden elaborar vins fermentats en barrica. Dóna vins amb suaus aromes de mel i sotabosc, vins sedosos molt agradables al paladar.

## **VARIETATS NEGRES**

### **GARNATXA NEGRA**

És la varietat, junt amb la carinyena, més estesa per tota la DO Montsant. Varietat molt sensible al corriment de la flor. Per aquest motiu, els raïms són poc compactes. És una varietat que resisteix perfectament la sequera. La pell dels grans és molt prima i sensible a plagues i malalties. En sobremaduracions, pot arribar a concentracions importants de sucres. Degut a la seva capacitat oxidativa, és molt apropiada per elaborar vins generosos.

**També es coneix com:** grenache, lledoner. Varietat molt cultivada a les zones vinícoles càlides de la Península Ibèrica.

**Els seus vins:** Els vins produïts dependran de l'edat de la vinya i del microclima de la parcel·la. Produeix vins de gran poder alcohòlic amb molt cos i baixa acidesa. Es tracta de vins amb tendències oxidatives, però amb una elaboració acurada i el cupatge amb varietats més reductores, produeix vins golosos i voluminosos. Les aromes recorden fruits negres ben madurs, prunes, panses, arrop, amb fons balsàmics.

### **CARINYENA**

També coneguda a la zona com a Samsó. Varietat utilitzada tradicionalment per a contrarestar l'oxidació de la garnatxa. És una varietat molt productiva que produeix vins molt elegants i sedosos quan prové de vinyes velles. Planta molt sensible a l'oïdi.

**També es coneix com:** samsó, carignan, mazuelo.

**Els seus vins:** Poden variar molt segons la productivitat de les vinyes. En produccions equilibrades produeix vins amb bona pigmentació, astringents i amb finals consistents, amb aromes delicats i elegants. Vins molt fins i agradables al paladar.

### **ULL DE LLEBRE**

Varietat plantada bàsicament a la zona sud, més pròxima a la Ribera d'Ebre. Varietat molt sensible a la sequera i al vent. Té una bona fructificació i produeix raïms molt compactes. En anys de fortes pluges primaverals i estius secs poden donar vins de gran qualitat.

**També es coneix com:** tempranillo, cencibel a La Manxa, tinto fino a Madrid, tinta del país a Ribera del Duero.

**Els seus vins:** Produeix vins de gran riquesa alcohòlica, amb aromes de fruits vermells i bons tanins, vellutats i plens al paladar, amb gran capacitat per a l'envelliment.

## **CABERNET SAUVIGNON**

És una de les varietats més esteses per tot el món per la seva capacitat d'adaptació al medi. Donada la seva estructura interna (amb gran quantitat de polifenols) es va introduir en els cupatges per a millorar-los. Els raïms són allargats, amb grans petits, esfèrics i dispersos, amb bona coloració i gran concentració de tanins.

**Els seus vins:** Es caracteritzen per la seva gran potència tànnica i el color intens. Amb gran complexitat aromàtica de fruits negres madurs, pebrot verd i aromes vegetals. Vins amb capacitat d'envelliment, amb molts matisos. En molts vins del Montsant, es combina amb la garnatxa i la carinyena donant vins molt complets.

## **MERLOT**

Varietat que condimenta alguns vins de la denominació. És una varietat d'origen francès que es classifica dins de les anomenades nobles. Els grans són petits, de color blavós i amb gust a pruna.

**Els seus vins:** Produeix excel·lents vins varietals, amb aromes a fruits vermells y pebre. Vins golosos de gran volum gustatiu, són vins grassos y vellutats. No tenen gran capacitat d'envelliment però arrodoneixen molt bé els cupatges de la zona.

## **SYRAH**

És una varietat que s'ha anat implantant els darrers anys en les diferents zones vinícoles catalanes per ser molt completa. Combina les característiques de les dues varietats anteriors. És originària de la Vall del Roine a França, però s'ha fer famosa a Austràlia. Al Montsant produeix vins rics en matisos, tot i que cal anar amb compte per tractar-se d'una varietat molt vigorosa.

**També es coneix con a:** shiraz (Australia).

**Els seus vins:** Es caracteritzen per la sedositat i tonicitat ben compensada. Aromàticament donen matisos balsàmics, fruits negres, llorer; fragàncies molt agradables quan es troben presents als vins de la DO Montsant.

## **VINYES VELLES**

Tan important com la varietat i la parcel·la és l'edat de les vinyes. A la DO Montsant es dona molta importància a les vinyes velles. Els vins moderns es comencen a crear en els propis ceps. Els enòlegs busquen l'equilibri i l'estructura dels vins partint del raïm. Per aquesta raó, els ceps tenen un paper tan fonamental. Quan les vinyes són joves, acabades de plantar, són molt sensibles als canvis externs, tenen poques defenses per enfrontar-s'hi. A mida que van creixent, incrementen les substàncies de reserva que fan que els raïms presentin una concentració més gran d'elements durant la seva maduració. Raïms més equilibrats i concentrats per a vins més consistents i profunds. A la DO Montsant, quan parlem de vinyes velles en molts casos parlem de plantes amb més de 50 anys, que produeixen pocs quilos per hectàrea però de gran qualitat. Ens donen vins concentrats i al mateix temps rodons, complets. Aquestes vinyes constitueixen un gran tresor per a la DO Montsant.

## **ELS VINS**

### **BLANCS.**

Els vins blancs del Montsant es diferencien dels altres per la seva sedositat. Vins elaborats amb les varietats Macabeu i Garnatxa Blanca, amb personalitat gustativa i aromes elegants i subtils. Càlids blancs joves i vins fermentats en barrica que allarguen la seva posterior vida en botella. Vins fermentats en barrica a l'estil de Borgonya, més densos i complexos, amb molts més matisos i evolucions en el tast.

### **NEGRES**

Els vins negres s'elaboren a partir de varietats negres. El secret del color dels vins negres el trobem en la pell dels grans de raïm, que és on trobem el color. A més a més, també hi podem trobar altres components com els tanins, que són els responsables de la longevitat dels negres. Les vinyes velles produeixen vins més complexos.

## EL VI “KOSHER”

Aquest vi s’elabora al Celler de Capçanes des de fa més d’un dècada. Es tracta d’un vi elaborat segons la Llei Jueva. Es consumit per les principals comunitats hebrees del món. En hebreu, “kosher” significa pur i es refereix a que tot el procés d’elaboració ha estat certificat per un rabí o per una persona autoritzada per la comunitat jueva seguint les normes *Kashruth*. Per a que un producte sigui autoritzat cal conèixer els productors fins a la tercera generació (saber-ne el seu origen). Els processos d’elaboració són semblants als vins convencionals, tot i que amb algunes peculiaritats. En el conreu no s’utilitzen substàncies químiques. Cada traspals del vi i cada operació del celler ha d’estar supervisat per la persona designada, evitant la utilització de gelatines en la clarificació del vi. Per a la fermentació s’utilitzen únicament els llevats autòctons, procedents de la pròpia pell del raïm.

## TAST DE VINS DE LA DO MONTSANT

La cata dels vins de Montsant ens evoca les fragàncies dels seus paisatges. Als cellers de la denominació s’elaboren molts tipus de vi: blancs sedosos, negres concentrats, rosats perfumats vins dolços amb història... La manera d’apropar-nos a cada vi ens produirà sensacions diferents. En aquest apartat, volem donar-vos algunes pautes per a poder apreciar millor els nostres vins. Com sempre, vostès tenen sempre l’última paraula. Vostè mateix sabrà interpretar millor que ningú les pròpies percepcions.

## ELS VINS BLANCS DE MONTSANT

Dins dels vins de Montsant trobem dues de les tipologies més habituals del mercat: vins joves fermentats en acer inoxidable en que el caràcter varietal es remarca clarament y blancs fermentats en barrica que veuen reforçada la seva estructura aportant cremositat.

## **VISUALMENT**

**Color.** En els blancs més joves, els colors que dominen són les tonalitats groc llimona al groc palla. Colors intensos donat que són vins de sol. Observem reflexes verdosos i també d'or nou.

En blancs fermentats en barrica els grocs són més intensos, amb tonalitats palla o de vegades daurats. El fet d'utilitzar la garnatxa blanca pot accentuar aquesta sensació. A mesura que els vins vagin envellint, els colors seran més apagats i aniran apareixent tons més foscos.

## **AROMÀTICAMENT**

**Les aromes.** En els blancs joves buscarem aromes diferents segons l'elaboració. En els vins en que predomina el macabeu trobarem notes de fruita blanca (pera, poma,...) florals i vegetals. Si en el cupatge hi trobem la garnatxa blanca, notarem més fragàncies de fruita madura, mel, fruites assecades (orellanes,...). En vinyes velles podem percebre notes de fruita tropical (almívar de litxi). Depenent del tastador, els matisos seran diversos.

En els vins blancs fermentats en barrica, els aromes seran més condimentats, amb espècies (vainilla, canyella) tons fumats i fons de fusta en funció del tipus de barrica triada. Alguns aromes evolucionaran cap a tons de mermelada.

### **Aromes joves:**

**Fruita:** cítrics, fruita blanca (poma, pera,..),préssec, albercoc,...

**Flors:** roses, romaní, flor de taronger...

**Vegetals:** herba fresca, menta, flor de vinya,..

### **Aromes de vins fermentats en fusta:**

**Flors:** camamil·la, infusions, flor seca.

**Fruita:** fruits secs (avellana, ametlla,....)

**Confiteria:** compotes, mermelades, mel, pastisseria.

**Fusta:** roure, fusta verda

**Empireumàtics:** fumats, torrat, cremat

**Balsàmics:** eucaliptus, resina

## **GUSTATIVAMENT**

## **L'equilibri.**

En els blancs joves dominen els sabors principals: dolç i àcid. El primer es produeix per l'alcohol i el sucre, el segon pels àcids del vi. En el cas de vins de Montsant, degut a l'alcohol, la producció per hectàrea i l'edat de les vinyes, són vins molt sedosos amb gran consistència i gran volum gustatiu. Els vins blancs fermentats en barrica són més complets i complexos, però sense deixar de ser rodons. El postgust és molt llarg.

Els vins blancs del Montsant potser no es caracteritzen per uns aromes molt potents, però la seva sedositat i consistència els fan molt golosos, formant un maridatge perfecte amb plats de peix ben consistents.

## **ELS VINS ROSATS DE MONTSANT**

Els vins rosats estan guanyant presència a la DO Montsant en els darrers temps. Habitualment les varietats més utilitzades són la garnatxa i la syrah, una varietat que no és autòctona però que s'ha adaptat molt bé als terrenys del Montsant. En boca, els rosats de Montsant acostumen a ser molt afruitats, amb presència de fruites del bosc, principalment, potents però elegants al mateix temps, golosos i amb caràcter. Els aromes són afruitats, amb tocs de cirera madura i maduixot. El color és brillant, intens i nítid.

## **ELS VINS NEGRES DE MONTSANT**

Tant pel que fa als joves com als vins pensats per envellir, els negres de Montsant tenen un gran potencial, com ja va preveure l'any 1980 Jaume Ciurana en el seu llibre "Els vins de Catalunya". L'escola d'Enologia que porta el seu nom, situada a Falset, ha format molts dels actuals enòlegs que elaboren els excel·lents vins de la DO Montsant. L'increment de consum dels vins negres ha catapultat les zones de producció d'aquests vins fins a la primera línia.

## **VISUALMENT**

**Color.** Una de les particularitats de tots els vins de Montsant és la seva intensitat de color. En termes organolèptics, dirien que són vins amb molta capa. Segons l'edat, presenten colors i reflexos diferents. Els més joves són brillants, amb colors porpra o cirera picota intens, amb ribet morat o cardenalici. Al tastar vins amb criança en fusta, els colors passen a tons més vermells (cirera) que tendeixen al taronja a mesura que envelleixen (teula, ambre).

**Sediments.** Els dipòsits que podem trobar al fons de l'ampolla es formen degut a l'àcid tartàric cristal·litzat (tartrats) combinat amb els antocians (responsables del color dels vins). Tradicionalment, aquests cristalls es formaven en vins que havien estat conservats en ampolla durant un cert temps. Donades les elaboracions actuals, els vins no es filtren ni s'estabilitzen per conservar al màxim la estructura del vi. Per aquesta raó, quan degustem un vi Montsant hi podríem trobar sediments. Si no són molt exagerats, cal tenir la precaució de no remenar el vi en servir-lo i deixant una miqueta de vi a l'ampolla, sense servir-lo, en tindrem prou per gaudir d'un vi net. Si aquests precipitats són més evidents, aconsellem traspasar el vi a un decantador, cuidant que el vi quedi clar. En cap cas podem considerar-ho un defecte, sinó una garantia de qualitat del vi.

## **OLFACTIVAMENT**

**Les aromes.** Els vins negres joves tenen aromes mol lligades a les varietats originàries. En alguns casos trobem vins elaborats amb maceració carbònica on dominen els fruits vermells, la regalèssia i la fruita madura. Molts dels vins de la DO Montsant tenen com a base la garnatxa i la carinyena, on dominen les notes de fruita molt madura, fins i tot panses, sensacions balsàmiques i especiades. Són aromes potents que es veuen reforçats per l'acció volàtil de l'alcohol. Els vins amb base d'ull de llebre tenen aromes més frescos, menys consistents. En molts casos, els vins de Montsant estan complementats amb varietats com el cabernet sauvignon, syrah i merlot. Aquests raïms, a més a més de proporcionar-los-hi una major estructura, augmenten els matisos dels vins. Als vins que han passat una criança en fusta detectem aromes fumats (segons el tipus de barrica) espècies, cacau, torrefacte, sotabosc, mineral,... una gran varietat de fragàncies que ens evocuen el paisatge.

### **Aromes joves:**

**Fruites:** Fruites del bosc (mores, gerds, groselles), figa, pansa, pruna, maduixa.

**Làctics:** llet, iogurt

**Flors:** violes, liles,...

**Vegetals:** pebrot verd, falguera, rapa de raïm, regalèssia, ...

### **Aromes en vins de criança:**

**Flors:** sotabosc (romaní, farigola,...), flor seca.

**Fruita:** fruita confitada o seca, fruits secs.

**Confiteria:** compotes, mermelades.

**Fusta- Empireumàtics:** roure, fumats, torrat, cremat, sutge.

**Especies:** vainilla, coco, canyella, clau, nou moscada, llorer, tabac.

**Balsàmics:** eucaliptus, resina.

**Animal:** couro, estable, sella de muntar.

## GUSTATIVAMENT

Els vins joves són més frescos i lleugers. Els vins amb criaça seran més amples i rodons, amb post-gustos més llargs. Amb la degustació valorarem si el vi pot reposar més temps a l'ampolla.

**Els equilibris.** Al gust àcid i dolç s'afegeix el component tànnic, l'astringència. Els tanins coagulen les proteïnes de la saliva, deixant-nos la boca seca. Els tanins, juntament amb l'acidesa, són els responsables de la longevitat dels vins.

Una de les característiques dels vins de Montsant és la seva tannicitat madura aportada per les vinyes velles. Els ceps vells aporten estructura sense la duresa de les plantes joves. Això fa que una característica comú dels vins negres siguin vellutats. Aquesta agradable sensació gustativa va acompanyada, en els vins de criaça, d'una reposada profunditat. En definitiva, vins potents perfectament domats per al tast.

## ALTRES TIPUS DE VINS

La nostra zona va aconseguir fama a tot el món per la elaboració dels vins generosos: rancis, dolços, misteles... Vins que varen donar la volta al món des del segle XIX i que avui recuperen el seu antic prestigi com a producte gourmet.

El vi ranci és un vi de licor tradicional, molt singular i típic de la zona, obtingut per via oxidativa en envasos de fusta de roure, a partir de vins blancs o negres de grau volumètric natural de 12% vol. fins a obtenir vins de entre 15-20% vol. de grau alcohòlic.

La mistela s'obté a partir del most de raïm al que s'afegeix alcohol vínic, que inactiva l'acció dels llevats, obtenint un vi dolç amb una graduació alcohòlica entre 15% i 20% vol.\_

## EL PAISATGE COM A PATRIMONI

La DO Montsant està impulsant, junt amb altres institucions, una carta del paisatge per a la comarca. Des de la DO entenem el paisatge com un element d'identitat. Però també creiem que és un valor cultural, perquè integra la riquesa patrimonial en tant que comunitat eminentment agrícola, que ha sabut compatibilitzar la seva acció sobre l'entorn amb la preservació dels valors que el configuren. I volem i necessitem que continuï així. Tot això sense oblidar que el paisatge també és un recurs econòmic, en un món que, cada cop més, valora els espais que no han estat destruïts per una activitat irrespectuosa o massa agressiva. Un paisatge escassament explotat acaba per ser un valor afegit als productes de qualitat com a sinònim de treball ben fet, de respecte i de sostenibilitat.

## ALGUNES DADES ESTADÍSTIQUES ( ANY 2010)

El número de cellers inscrits a finals de 2010 era de 55 cellers. També hi havia registrades 49 empreses comercialitzadores de vi sense instal·lacions pròpies.

El número de viticultors inscrits era de 929, i la superfície inscrita de 1.840 Ha.

La producció de l'any 2006 va ser de 10.058.241 Kg de raïm (96% varietats negres).

La producció de l'any 2007 va ser de 10.196.450 Kg. de raïm (95% varietats negres).

La producció de l'any 2008 va ser de 7.916.129 Kg. de raïm (95% varietats negres).

La producció de l'any 2009 va ser de 10.196.935 Kg. de raïm (95% varietats negres).

La producció de l'any 2010 va ser de 8.741.594 Kg. de raïm (95% varietats negres)

## Algunes dades històriques

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Viticultors inscrits</b>	741	784	788	782	786	793	897	900	929
<b>Hectàrees inscrites</b>	1826	2058	2024	2012	2032	2006	1927	1870	1840
<b>Cellers inscrits</b>	28	31	35	40	42	48	54	56	55

## COMERCIALIZACIÓ

Vendes de vi en HI.

	VENDES A DOLL	EMBOT.NACIONAL	EMBOT.EXPORTACIÓ	TOTAL
2002	48.060,63	3.999,89	1.340,15	53.400,67
2003	43.962,31	5.817,71	1.715,26	49.780,01
2004	43.970,24	6.032,81	8.433,18	58.436,23
2005	20.101,31	7.399,44	21.837,81	49.338,56
2006	21.664,15	8.844,46	19.992,68	50.501,29
2007	22.621,19	11.113,66	21.275,48	55.010,33
2008	18.473,19	15.668,20	40.318,31	74.459,70
2009	33.734,94	11.641,79	11.093,90	56.470,63
2010	17.271,35	12.627,51	21.865,80	51.764,66

Els vins de la DO Montsant que es comercialitzen embotellats, ho són en els següents percentatges (any 2010):

Exportació 63 %

Catalunya 28 %

Resta de l'Estat Espanyol 8.5 %

La nostra relació qualitat-preu convenç cada cop més als mercats internacionals, amb creixements espectaculars pel que fa a la venda de vi a Europa, Amèrica i Àsia.

Principals països on s'exporta:

Alemanya 37 %

Estats Units 12 %

França 11 %

Suïssa 7 %

Fins a un total de 30 països en tot el món.