

Ebre

Terra Alta

La 32a Festa del Vi de Gadesa mostra el múscul de la Denominació d'Origen

La Fira arriba en un bon moment per a proveir les llars amb els vins que es consumiran per les festes de Nadal



Una de les visites guiades d'ahir al Celler Cooperatiu de Gadesa, coincidint amb el centenari de la construcció de l'edifici. FOTO: JOAN REVILLAS

J. JOAQUIM BUJ
GANDESA

El vent no va deslluir en absolut l'última jornada de la 32a Festa del Vi de Gadesa i es van poder desenvolupar amb tota normalitat les activitats previstes per ahir diumenge. Així al llarg del matí va seguir la mostra de vins amb DO Terra Alta, l'ofrena dels vins novells a la Mare de Déu de la Fontcalda i el tast de vins a càrrec dels cellers inscrits a la Denominació d'Origen. També molts dels participants, tant del territori com de l'estranger, van aprofitar per adquirir els vins dels cellers que participaven a la fira.

I és que la DO Terra Alta està experimentant un «moment dolç», tal i com el defineix Joan Arrufí, el president del Consell Regulador. Per a Arrufí, aquest bon moment és «per la promoció que s'està fent amb l'objectiu de donar a conèixer la qualitat dels nostres vins arreu».

Centenari El Celler tanca els actes repartint 700 racions de clotxa

El Celler Cooperatiu de Gadesa va tancar els actes commemoratius del centenari de la construcció de l'edifici modernista amb la celebració d'una 'clotxada' popular ahir al migdia al pati de les Escoles Velles.

El president de la Cooperativa, Pere Bové, destacava que «hi ha hagut molta implicació de la

gent en tots els actes. Especialment ens han aportat molt de material per poder realitzar el documental amb material inèdit». El documental produït per Bluverd al concurs de curtmetratges Most. Es pot adquirir al preu de 15 euros.

Aquests dies de la Festa del Vi també s'ha pogut contemplar una exposició amb imatges dels cent anys d'història del celler cooperatiu gadesà.

Entre els actes celebrats al llarg de l'any destaca el tast vertical degustant vins produïts

des dels anys 70 fins a l'actualitat i la paella popular amb 800 comensals del poble i de la comarca.

D'aquests cent anys d'història, Bové destaca «el paper de les dones que ha permès tirar endavant el celler, des de la seua construcció l'any 1919, el seu manteniment durant la Guerra Civil i el seu treball avui en dia».

El president del celler marca com a repte de futur «l'arrelament del jovent al territori i una bona aposta per fer-ho possible pot ser l'enoturisme».

La majoria de vendes van a l'exportació (un 55 %), principalment a Europa, Estats Units i Àsia. L'afectació dels arenzels nordamericans és menor, ja que aquest impost afecta els vins de 14 graus o inferior i els negres terratins suïssos pelen aquesta graduació.

El Consell de la DO Terra Alta seguirà vetllant per la regulació i control dels vins adscrits a la Denominació d'Origen. Un altre aspecte important és la promoció territorial, nacional i internacional. «Un dels eixos principals per als pròxims quatre anys és l'eno-

turisme. Cal invertir-hi i saber vendre'l», insisteix el president de la DO Terra Alta. Joan Arrufí també s'ha mostrat contrari a la «massificació èolica» del territori i considera que «els habitants de la comarca som els qui hem de decidir el present i futur del nostre paisatge».

Concurs de vins

El Concurs de Vins amb DO Terra Alta 2019, celebrat en el marc de la Festa del Vi, ha estat l'edició més participativa fins a la data, aconseguint el seu màxim històric de participants amb gairebé 200 referències.

La cerimònia de lliurament es va celebrar a la Sala de Cinema Societat Unió Gadesana i l'encarregat de lliurar els premis ha estat, un any més, el pregoner de la festa, el comunicador Lluçia Ferrer.

L'edició d'enguany del Concurs de Vins ha estat la més participativa, amb 200 referències

Els vins premiats pertanyen als cellers Coma d'en Benet, Herència Altés, Cooperativa de Gadesa, Piñol, Agrícola de Corbera, Celler Batea, Sant Josep Vins, Alimara, Xavier Clua, Les Vinyes del Convent, Celler Josep Vicens i Cellers Tarroné.

El Concurs de Vins amb DO Terra Alta, que reconeix els vins millor puntuats en els tastos a cegues que realitza el comitè de tast de la DO, és un any més l'antesala a la Nit de les Garnatxes Blanques, l'acte més emblemàtic del programa de la Festa del Vi, i que es celebrava divendres al vespre al Celler Cooperatiu de Gadesa. En aquesta 10a edició es podrien degustar més de 30 vins elaborats majoritàriament amb Garnatxa blanca, la varietat emblema de la comarca, des de vins joves fins a vins amb pas per fusta o vins de licor. La proposta gastronòmica aniria a càrrec de Vicent Guimerà, xef del restaurant L'Antic Molí d'Uldecona, guardonat amb una Estrella Michelin.