

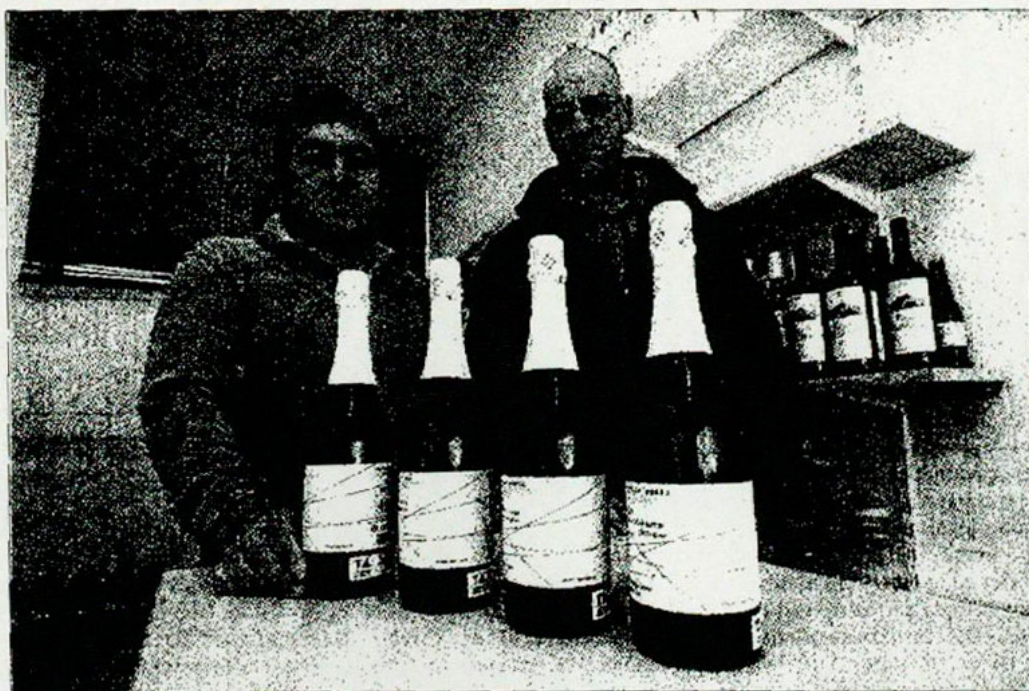
La cooperativa d'Horta treu al mercat un espumós de garnatxa blanca

Els responsables de la cooperativa de la Terra Alta han utilitzat el mateix mètode emprat per produir cava

PER A. CARALT

Pas endavant de la cooperativa agrícola d'Horta de Sant Joan. Cinc anys després d'haver adquirit la maquinària necessària per poder embotellar vi, i amb l'ànim de diversificar l'oferta, els seus responsables han tret al mercat un vi espumós brut nature cupatge de dues varietats, macabeu (60 per cent) i garnatxa blanca (40 per cent). Mentrestant, a la bodega de la cooperativa envellaix l'espumós 100 per cent garnatxa blanca que es presentarà el proper octubre. És convertirà en un dels primers 'caves' de garnatxa blanca del mercat.

I és que l'enòleg de la cooperativa, David Garcia Arnavat, admet que el procés d'elaboració del vi espumós «és el mateix que l'emprat per elaborar cava o champagne». Ara bé, davant del fet que tot i demanar-ho durant dècades, l'àmbit de la Terra Alta no ha estat mai acceptat a la DO Cava, els productors terraltencs no poden utilitzar aquesta denominació. A Horta de Sant Joan han substituït cava per espumós de qualitat brut nature. Garcia Arnavat puntualitza que les para-



El president, Ismael Sancho, i l'enòleg, David Garcia Arnavat, ahir a Horta amb el seu espumós. FOTO: J. REVILLAS

les brut nature no són exclusives del cava, «sinó que indiquen el nivell de sucre del producte».

La cooperativa ha elaborat una primera tirada de 1.000 ampelles de l'espumós amb el nom comercial Racó del Convent, quasi totes venudes a la seva agrotiga ubicada al centre del nucli antic d'Horta de Sant Joan.

Al·l'abril sortirà al mercat una segona tirada similar d'espumós amb un 60 per cent de garnatxa blanca i a l'octubre, una tercera tirada d'identíc volum d'espumós elaborat només amb garnatxa blanca.

L'enòleg destaca que aquest espumós es diferenciarà dels caves de l'àrea del Penedès per la

varietat utilitzada –la garnatxa blanca– i pel terrer i condicions climatològiques en què creix aquesta varietat a la Terra Alta. «Estem parlant d'un espumós amb estructura, aromàtic, afruitat i amb una graduació alcohòlica de 13 graus», conclou l'enòleg.

La voluntat de la cooperativa és anar a poc a poc i ampliar producció en funció de la demanda

La voluntat de la cooperativa és «anar a poc a poc» i ampliar la producció en funció de la demanda, afegeix el president, Ismael Sancho. La cooperativa agrupa prop de 60 socis, només un 10 per cent agricultors a títol principal, que produeixen anualment 500.000 quilos de raïm.

La cooperativa elabora, a més de l'espumós, una gamma de blanc, rosat i negre jove i negre criança amb la marca Racó del Convent. A l'octubre, a més, presentarà amb la marca Aixàbigues el seu vi blanc 100 per cent garnatxa blanca i el vi rosat 100 per cent garnatxa negra. L'espumós de garnatxa blanca també portarà aquest nom.