

REPORTATGE | Disposa de recipients de fang de diverses mides, on els vins reposen uns cinc mesos

Vins en àmfores a la Terra Alta

Un celler de Vilalba dels Arcs, Vins del Tros, elabora part de la seva producció en àmfores de fang adquirides a Càceres, una vinificació alternativa a les bótes, que permet elaborar vins molt expressius

A. CARALT

Un celler de la DO Terra Alta amb seu a Vilalba dels Arcs, Vins del Tros, ha consolidat la vinificació de part de la seva producció amb àmfores de fang, en substitució de les tradicionals bótes de roures.

L'experiència va néixer fa un parell d'anys tot investigant en una de les cultures vinícoles més antigues del món, la del país caucàsic de Geòrgia, on vinifiquen el vi en gerres que enterren sota terra.

Els dos socis de Vins del Tros van decidir visitar un celler d'Alacant on utilitzaven una tècnica similar i van quedar sorpresos pel resultat dels vins. «Elabora-ven un moscatell i un vi amb varietat autoctona. Em va sorprendre el caràcter del vi i la puresa i matisos que aconseguia de les varietats autoctones», explica al Diari l'enòleg de la firma, Joan Bada.

Amb la voluntat de traslladar aquest tipus de producció a la Terra Alta, Vins del Tros va adquirir el 2012 dues àmfores a França d'uns 140 litres per a realitzar els primers experiments. Un any més tard, van adquirir les àmfores amb les que treballen actualment, de 450 i 750 litres de capacitat, adquirides a un fabricant de Càceres.



Els dos socis del Celler Vins del Tros, a Vilalba dels Arcs, aquesta setmana al costat de les àmfores. FOTO: J. PERILLAS

Els viticultors del país caucàsic de Geòrgia utilitzen aquest mètode de vinificació

Hivans decidí elaborar un vi monovarietal de morenillo, una varietat negra autòctona del terreny actualment en auge a la comarca i un vi brisat blanc de garnatxa blanca.

Un vibrat és un sistema de vinificació fins fa poc en desús que s'utilitzava antigament per elabo-

rar els vins blancs al territori i que consisteix en fermentar amb les pells del raïm com si es tractés d'un vi negre.

Cinc mesos a les àmfores

Aquests dos vins han sortit al mercat, després de passar cinc mesos a les àmfores, amb pro-

duccions limitades i han obtingut una bona resposta del públic, assegura Bada. Del Brisat Garnatxa blanca Amfóra 2013, se'n van elaborar 712 ampelles i pràcticament no en queda cap i del Morenillo Amfóra 2013, la producció fou d'unes 3.000 ampelles i només en resten per vendre unes 600. Són vins que no estan emparats sota el segell de la DO Terra Alta i estan qualificats com a vins de taula.

La principal qualitat de les àmfores és la seva porositat, mateixa qualitat que les bótes de fusta. La porositat permet la microoxigenació del vi, un fenomen que concentra i enalteix les virtuts de la varietat en la qual està elaborat el vi, assenyalava l'enòleg. «La diferència amb les bótes, és que la fusta aporta el vi tot un seguit d'aromes mentre que l'amfóra és neutra, no afegeix res al vi. Els vins resultants són molt expressius».

Vins del Tros ha experimentat aquesta vinificació amb diverses varietats autoctones i els resultats en tots els casos són satisfactoris. Amb la collita d'enguany han començat a elaborar un blanc i un vi negre de garnatxa negra. En un futur, la firma podria comprar més àmfores i estendre aquesta vinificació, molt poc usual a Catalunya, a bona part de la seva gamma de vins.