

VITICULTURA ■ EL CONSELL REGULADOR DESTACA QUE UN MÍNIM DE SET CELLERS DE LA TERRA ALTA JA VENEN VI AL PAÍS NIPÓ

Creix la presència dels vins de la DO Terra Alta al llunyà mercat japonès

El Celler Piñol de Batea i el Celler Edetària de Gandesa fa anys que hi treballen i avui és un dels seus principals mercats

A. CARALT

El llunyà mercat japonès, d'excel·lent gust culinari i alt poder adquisitiu, cada cop pren més importància per als cellers de la DO Terra Alta, que mantenen la seva aposta per la internacionalització del producte.

El *Diari* ha pogut comprovar com dos vins terratenes estan posicionats en la vinateria d'ambient mundial d'un dels centres comercials més exclusius de la capital nipona, l'Isetan Shinjuku, situat en una zona de la megalòpolis on es mouen tres milions de persones cada dia.

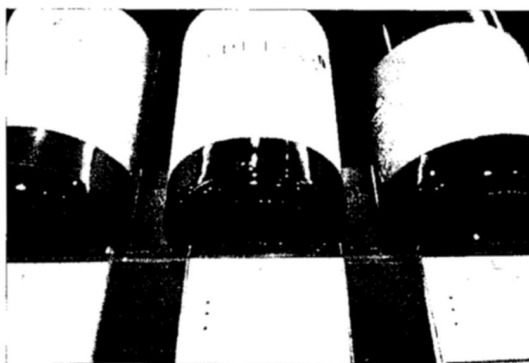
En concret, es tracta del negre ecològic del Celler Piñol de Batea, 'Sa Natura' i del blanc de garnatxa blanca 'Via Edetana' del Celler Edetària de Gandesa. En aquests dos casos, el japonès s'ha convertit en un dels seus tres principals mercats exportadors, al costat de Suïssa i els Estats Units.

Però no són els únics. El gerent del Consell Regulador de la DO Terra Alta, Jordi Rius, apunta que avui hi ha un mínim de set cellers de la comarca que venen els seus vins al Japó, destí que escala posicions en el rànquing dels 10 primers mercats exportadors de la zona vinícola. «Avui és un mercat important i ho pot ser molt més en el futur», explica.

«Fa tres o quatre anys aquesta situació era impensable. Però l'esforç dels cellers i l'aposta de la garnatxa blanca, que marida molt bé amb la seva cuina, han estat claus». De fet, Rius no des- carta que el mateix Consell Re-



L'enòleg del Celler Piñol, Juanjo Galcerà, a l'Isetan Shinjuku de Tòquio fa uns dies. FOTO: CELLER PIÑOL



La vinateria d'un gran centre comercial de Tòquio posa a la venda vins del Celler Piñol i del Celler Edetària de Gandesa. FOTO: A. CARALT

gulador realitzi accions de promoció en aquest mercat, accions fins ara circumscrites al mercat nacional.

Actualment, la DO Terra Alta exporta la meitat de les seves am-

polles tot i que per alguns, com els citats, les vendes a l'exterior superen el 70 per cent del total.

Juanjo Galcerà, enòleg de Celler Piñol, viatjava ahir de tornada a Catalunya després d'una vi-

sita de treball de 15 dies al Japó i Corea. L'històric celler de Batea és pioner en obrir aquest mercat. «Ara farà 10 anys que vam començar a treballar amb el nostre importador», explica.

Un cop fixat l'acord, Galcerà hi viatja dos cops l'any. «Promocionem els vins amb els venedors de l'empresa i organitzem sopars maridatge on generes una relació personal important».

Ara bé, com a la resta de països, l'enòleg insisteix en la necessitat de persistir. «S'ha de lluitar força per donar continuïtat als vins i que estiguin presents a les millors tendes». El Japó, sentència, és una gran oportunitat per la DO Terra Alta.

Un mercat clau

Joan Angel Lliberia, de Celler Edetària, fa uns sis anys que treballa al Japó. Un 10 per cent de la seva producció, entre 15 i 20.000

L'APUNT Més premis per a les garnatxes

■ El Concurs Internacional dels Garnatxes del Món ha reconegut amb l'or set vins de la DO Terra Alta, quatre amb la plata i un amb bronze. El certamen, que enguany ha arribat a la quarta edició i s'ha celebrat des de Campo de Borja (Saragossa), té l'objectiu de prestigiar la garnatxa en la llista de les varietats internacionals. Els vins destacats amb l'Or són el Clot d'encís 2015 de l'Agrícola Sant Josep de Bct, Dardell Blanc Ecològic 2015, d'Agrícola Fuster, Hereus Catera 2015 de l'Agrícola Terra Alta, l'Illusió 2015 del celler Xavier Clua, L'Avi Arrufi 2013 de Celler Piñol, Mistela Blanca NV del Celler Cooperatiu de Gandesa i Sordinou blanc jove 2015 del Celler Cooperatiu de Gandesa.

botelles, es consumeix allí. «Hi ha anys que el Japó és el nostre primer mercat, al costat de Suïssa i els Estats Units», resumeix.

Avui mateix, el responsable d'exportació de l'empresa inicia un viatge de treball de 15 dies al Japó i Corea. Edetària situa els seus vins als restaurants espanyols oberts al país asiàtic i també entre els restaurants japonesos. «A l'àrea de Tòquio, hi ha més de 100 restaurants amb estrella Michelin, un enorme potencial que cal aprofitar».

Fa dos anys, recorda, el distribuïdor va organitzar una jornada sobre les garnatxes blanques, «i van acudir 70 sommeliers d'arreu del país». En aquella ocasió, el celler apostà pel maridatge entre els vins de garnatxa blanca i la tonyina roja. Ara, la visita se centrarà a obrir mercat entre els restaurants francesos oberts al llunyà país nipó.