

Ebre

Reportatge. La Cooperativa Agrícola Terra Alta agrupa 80 socis productors i el 90 per cent del fruit al municipi, essent el seu principal motor econòmic



L'or líquid de la Poble de Massaluca és un dels més preuats de la Terra Alta. FOTO: JOAN REVILLAS



El gerent de Catterra, Miquel Àngel Roch, ahir. FOTO: JOAN REVILLAS

DIVERSOS PREMIS LLOEN LA QUALITAT DELS VINS I OLIS DE LA POBLA DE MASSALUCA

ANDREU CARALT
LA POBLA DE MASSALUCA

La Poble de Massaluca compta amb escassament 400 habitants però posseeix una de les cooperatives agrícoles més solvents i de major projecció del territori. És el principal motor econòmic del municipi, amb 80 socis productors i una plantilla fixa de cinc treballadors, que s'amplia en els períodes de collita.

La Cooperativa Agrícola Terra Alta, Catterra, s'ha identificat durant dècades pels seus olis, cupatge d'empeltre (80%) i arbequina (20%), d'alta qualitat i reconeguts amb premis, per exemple a les Fires de Móra la Nova i Jesús.

En els últims anys, tanmateix, s'ha fet una aposta decidida en la millora de la qualitat i comercialització dels vins. Fruit d'això, la cooperativa ha iniciat la instal·lació d'una planta embotelladora en

un edifici del complex per poder embotellar 10.000 botelles per dia. La inversió és clau per augmentar el percentatge del vi embotellat, que és d'un 15 per cent del total, i iniciar amb èxit l'aventura d'exportar a països tercers. Les vendes d'embotellat avui es concentren a Catalunya en un 90 per cent.

La gamma de vins de Catterra es divideix en tres marques. Font Calenta, un vi blanc jove de maca-

beu i garnatxa blanca i un negre jove de garnatxa negra i carinyena. El seu preu oscil·la entre els dos i tres euros.

En la seva gamma mitjana se situa l'Hereus Blanc, una varietat de garnatxa blanca i l'Hereus Negre, un cupatge de garnatxa negra, carinyena i syrah. El preu d'aquesta gamma de vins oscil·la entre els 4 als 5 euros.

En la gamma superior se situa un vi negre criança, l'Esperit del Cerdà, elaborat amb garnatxa negra i carinyena amb sis mesos de criança en bótes de roure francès i un any en ampolla. El seu preu oscil·la entre els 9 i 10 euros.

«La nostra producció és elevada, d'un milió de litres aproximadament, per tant podem oferir preus més competitius que altres cellers amb produccions menors», assenyala el gerent de Catterra, Miquel Àngel Roch, que acumula una experiència de 34 anys a la cooperativa.

Els seus vins, especialment l'Hereus Blanc i Negre, han obtingut distincions al Concurs Mundial de Garnatxes del Món i la revista especialitzada francesa Gilbert & Gaillard, a més de molt bones puntuacions en guies de vins de referència a Catalunya.

Pel que als olis, la Poble de Massaluca fa anys que obté reconeixements constants. Amb tot, el gerent admet que cal continuar treballant en la comercialització per arribar directament al consumidor. «A la cooperativa tenim experiència en la producció i elaboració dels productes, ara estem molt implicats en la comercialització, tant del vi com de l'oli».

Completa l'oferta de productes d'elaboració pròpia les ametlles, que en les últimes campanyes han augmentat considerablement de preu per a benefici dels socis. Catterra disposa d'una agrobotiga que obre tots els dies i els caps de setmana, de 9 a 13 hores.