

Creem un vi que uneix tots els terrers de la Terra Alta

Els creadors volien un garnatxa blanca que representés tota la comarca

M. PALLÀS
TERRA ALTA

Després de quatre anys d'estudis, vinificacions i recerca de vinyes de garnatxa blanca per la Terra Alta, tres emprenedors han creat per primera vegada un vi que uneix tots els terrers de la Terra Alta.

El vi s'anomena 12+3, filial del Celler Batevins S. L. de Batea. '12' pels dotze municipis que conformen la comarca i '3' perquè són tres els amics que van unir-se per emprendre aquest projecte: Josep Maria Vaquer, marxant de vins, Artur Galcerà, sommelier, i Llorenç Vidal, enòleg. *Talma mater* de la iniciativa és Llorenç Vidal,

originari de Vilalba dels Arcs, el qual explica al *Diari* que era el projecte de la seua vida, després d'anys de formació al Priorat i a França. «La meua inquietud ha sigut sempre aquesta: volia fer un vi que unifiqués tota la comarca, que representés tots els terrers dels diferents municipis».

La zona de producció i elaboració de la DO Terra Alta comprèn els 12 termes municipals de la comarca, però el catàleg de sòls de la DO Terra Alta classifica fins a 17 perfils, d'entre els quals destaca el Panal.

Avui dia, garnatxa blanca i la Terra Alta formen un binomi inseparable que ha situat aquesta denominació d'origen en els mercats

nacionals i internacionals. La garnatxa blanca representa el 22% de la superfície de producció de la DO Terra Alta amb unes 1.400 hectàrees plantades; això significa el 90% de la producció a Catalunya, el 75% d'Espanya i es calcula que un terç de la producció mundial.

Entre aquestes hectàrees, els creadors d'aquest vi han fet una microvinificació provinent d'una selecció de vinyes velles de garnatxa blanca d'entre 25/45 anys de 12 parcel·les diferents amb un total aproximat de 5 hectàrees. El resultat és la pura «expressió terratina»: un criança equilibrat, suau i afruitat, amb aroma intens i tocs de fusta i vainilla.



Artur Galcerà, Llorenç Vidal i Josep Maria Vaquer, amb el garnatxa blanca que han elaborat. FOTO: CEDIDA