

(ve de la pàgina anterior)

prové, majoritàriament, de la varietat empeltre, una olivera antiga que, en el segle XVI, era la més important d'Aragó per la gran qualitat del seu fruit, adient tant per ser molt com per al consum de les olives posades en negre. El predomini d'aquesta varietat també es dona als municipis riberencs d'Ascó, Flix i Riba-roja d'Ebre, que són integrats també per la DOP Oli de la Terra Alta. El seu oli, de coloració groga, és afruitat en el moment de la recol·lecció i es va tornant dolç a mesura que avança la campanya, amb connotacions aromàtiques que recorden l'ametla i la nou verda. És conegut especialment per la seua finor i suavitat. A aquesta varietat l'acompanyen, en una proporció més petita, tres varietats d'olives, de qualitat reconeguda en altres denominacions d'origen: l'arbequina, la morruda i la farga.

Finalment, també l'oli del Baix Ebre i el Montsià gaudeix de la DOP. Totes dos comarques acullen, possiblement, les oliveres més antigues de Catalunya. Se'n cultiven a tots els municipis d'interior. De les tres varietats principals que formen aquesta DOP, la producció que domina (ocupa gairebé la meitat de la superfície dedicada a l'olivera) és la morruda, una varietat que destaca pel seu gust aromàtic i que va nàixer als Reguers, coincidint amb l'expansió de l'olivicultura a la zona durant els segles XVIII i XIX (en determinats pobles de la Ribera d'Ebre i la Terra Alta, aquesta varietat és coneguda amb el nom dels Reguers). L'altra varietat important és la sevillana, de tronc més tortuós, que es va estendre en el segle XV i que, en l'àmbit local, es consumeix també en verd (trencades, amb aigua, sal i herba d'olives). I, finalment, l'olivera farga, que és la d'arbre més monumental. Aquesta varietat portada pels àrabs a l'època medieval dona un oli molt fi, de gran qualitat.

En conjunt, tot l'oli d'aquesta DOP és remarcable per la seua qualitat, la qual prové d'una selecció secular i autòctona que revela l'antiguitat d'aquest cultiu tan emblemàtic de la dieta mediterrània.

Les IGP

Les mandamines clementines, conreades a les comarques del Baix Ebre i el Montsià, són un híbrid entre la mandarina comuna i la taronja amarga, i gaudeixen del distintiu d'indicació



geogràfica protegida (IGP). El seu cultiu es va iniciar durant la segona meitat del segle XIX, després de la construcció dels canals de l'Ebre. Amb tot, no va començar a experimentar una important embranzida fins a la dècada dels anys 60, quan va anar avançant l'expansió de les zones de regadiu. Les tres principals varietats que es produeixen són la clementina fina, la clementina hermanina i la clemenules, i totes tres comparteixen una gran qualitat gustativa, gràcies al seu alt índex de maduresa i un alt percentatge de suc.

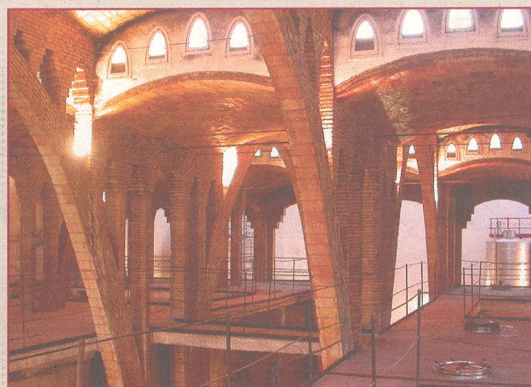
La conjunció dels rigors climatològics amb l'aposta per varietats poc primerenques afavoreixen cada any un fruit amb molt de sabor i aroma diferenciats, amb un període de maduresa prolongat en el temps. També en destaca la gran consistència de la pell, el color intens de la polpa i de la pell, i l'aroma, molt perfumat. La bona valoració actual d'aquest cultiu, comercialitzat arreu en les categories extra i primera, és avui tan gran que el seu conreu, seguint tècniques de producció integrada, continua en plena expansió.

Finalment, cal destacar que a la Ribera d'Ebre estan treballant per aconseguir

seguir la IGP per als seus préssecs (també anomenats alberges). El riu i els cultius queden encaixonats entre serres en aquesta comarca, la qual cosa afavoreix un microclima d'altres temperatures estivals i freqüents boires matinals que mantenen baixes les temperatures de l'hivern, amb una primavera i una tardor més fresques. Tot plegat, afavoreix el repòs hivernal dels préssecs, els quals esclaten a la primavera amb una gran florida que dona lloc a un fruit més dolç i primerenc que en altres zones de Catalunya.

Entre les diferents varietats de préssecs i nectarines cultivades a la Ribera en predomina una de carn groga, amb la pell d'un roig intens, que destaca per la seua polpa, molt sucosa i de sabor intens, ja que té un elevat contingut de sucre. Tot i tractar-se d'un arbre tradicionalment destinat per al consum local, el seu cultiu es va estendre a partir dels anys 60 amb l'extensió dels regadius, i s'hi van introduir més varietats comercials, destinades a substituir les locals i a convertir-se, més tard, en el principal cultiu fruïter d'aquesta comarca. Avui dia, el seu conreu segueix tècniques de producció integrada, la qual cosa dona a aquest fruit un important valor afegit. ■

i, a més...



El vi, més que una beguda

Les Terres de l'Ebre són terra de bon vi i el seu consum a taula hi està més que arrelat. En aquestes comarques sempre s'ha consumit el vi que es produïa a la Terra Alta a l'engròs, sense tindre res més a dir-ne, tret de si era bo o no. Avui dia, en aquest territori s'elaboren vins que no tenen res a envejar als d'altres indrets del món. Té unes característiques pròpies que només els ceps i les vinyes d'aquest territori saben atorgar-li, i els paladars actuals gaudeixen del vi amb tot un ritual (amb més coneixença o menys), com si es tractés ben bé d'una religió, assaborint-lo, olorant-lo i deixant que inunde els sentits. I hem triat el vi per complementar la informació sobre els productes ebrencs protegits amb una relació d'algunes de les classes de vi que s'hi elaboren.

Vi corrent o vi de taula: l'elaborat segons la definició anterior, sense que hi intervenguen substàncies o pràctiques emprades per als vins especials, sense tindre'n en compte la graduació, sempre que siga natural.

Vi negre: l'elaborat, majoritàriament, a partir de raïm negre. Com que el color està en la pell, normalment la fermentació s'ha de realitzar amb el most sense filtrar i no més una vegada acabada la fermentació (uns 20 dies) es filtra. El vi negre es pot envellir i, en funció del temps que passe en bótes i en botel·les,

se sol classificar en vi jove (menys de sis mesos en bóta), criança (almenys sis mesos en bóta i altres sis en ampolla), reserva (almenys un any en bóta i dos en ampolla) i gran reserva, més d'un any en bóta i més de dos en ampolla.

Vi blanc: es pot elaborar amb raïm blanc o negre. En el segon cas, separant el most de la pellofa immediatament perquè no li done color. En general, la fermentació es realitza amb most filtrat i, encara que no és freqüent envellir-lo, hi ha vins blancs de criança.

Vi rosat: elaborat amb raïm negre en què es permet una certa maceració del raïm abans del premsat del most, així pren una mica de color. Després es fermenta el most filtrat.

Vi generós: és aquell que té més graduació alcohòlica que el corrent, envellit i elaborat amb mètodes particulars.

Vi d'agulla: el que conté CO₂ originat per una segona fermentació alcohòlica en un envàs tancat.

Vi gasificat: se li ha afegit CO₂ després d'haver-ne acabat l'elaboració.

I, finalment, el **vermut**, una beguda en l'elaboració de la qual, a banda del vi, entra a formar part el sucre o most de raïm concentrat i extractes o aromes obtingudes de plantes aromàtiques.