

Quatre cellers s'uneixen per produir un vi blanc jove de la Ribera d'Ebre

Amb el patrocini del programa comarcal de desenvolupament han creat un cupatge de macabeu, muscat i garnatxa

A. CARALT

Quatre cellers de la Ribera d'Ebre s'han unit per produir i comercialitzar un vi blanc jove. L'experiència, pionera al territori, disposa del patrocini del Consell Comarcal a través del programa de desenvolupament Ribera d'Ebre Viva, finançat per administracions públiques. El programa aporta 72.600 euros a la creació del nou vi mentre que els productors privats n'aporten 10.000.

Els cellers participants són celler Pedrola de Miravet, celler Suñer de Ginestar, Molí de Rué de Vinebre i la Cooperativa Agrícola de Benissanet. Els quatre representen 98 de les 800 hectàrees de vinya a la comarca i ocupen 118 llocs de treball.

Després de mesos treballant-hi, aquests dies s'està decidint el cupatge final de vi, a partir de tres varietats blanques: macabeu –varietat base per ser la més arrelada i amb més tradició a la Ribera–, muscat i garnatxa.

La sommelier Sònia Farran, Nas d'Or de Catalunya el 2008,



Representants dels quatre cellers que han creat el nou vi blanc jove, a Móra d'Ebre. FOTO: CCRIBERADEBRE

ha assessorat els cellers riberencs en aquest procés. «S'ha fet una molt bona feina. Ha estat necessari introduir millores en la pro-

ducció i canvis en la gestió de les vinyes, però amb la matèria primera que hem obtingut ja en aquesta primera collita podem dir que es pot fer un bon vi», apunta Farran.

Per la seva banda, els cellers es mostren satisfets per la que és «una molt bona experiència», diu Roser Amorós de la Cooperativa Sant Jaume de Benissanet. Si bé és cert que «encara queda corregut, hem posat la llavor i cal esperar els bons fruits, però ara

sabem que els vins dels nostres cellers es podran vendre i tirar endavant», afegeix Josep Maria Pedrola.

El procés ha servit també perquè els joves productors hagin contactat amb distribuïdors i botigues de l'àrea de Barcelona, el mercat on es dirigiran prioritàriament.

L'objectiu és fer una primera producció de 10.000 ampolles, que arribaran al mercat a principis de 2016, i amb la vista posada

Una producció de 5,5 milions de quilos de raïm

■ La Ribera d'Ebre disposa d'una producció de 5,5 milions de quilos de raïm, el 58% es vinifica i la resta es ven com a fruita o com a most per altres elaboradors com Torres, que compra el 13% de la producció de la comarca. La realitat del sector posa de manifest que només un 8,4 per cent de tot el vi que es produeix al Ribera es ven embotellat, i aquest correspon majoritàriament als vuit cellers de la comarca que formen part de la DO Montsant. La venda a l'engròs representa el 32% de la producció de raïm vinificat i majoritàriament es comercialitza a través d'empreses que embotellen amb altres DO i un 17,6% es ven en garrafa.

En el cas dels cellers dins de la DO Montsant, el Ribera d'Ebre Viva preveu consolidar el seu procés d'internacionalització amb la realització d'un viatge comercial de cara al pròxim any 2016, al Regne Unit o Canadà, per obrir nous mercats.

d'arribar a les 50.000 en quatre anys. «El Ribera d'Ebre Viva ens ha permès arribar molt més lluny del que haguéssim estat capaços de fer tots sols», sentència Noemí Poquet, del Molí de Rué.

La presidenta comarcal, Gemma Carim, ha destacat del projecte que sigui encapçalat per joves de la comarca, «és un factor clau per a les polítiques de Desenvolupament Econòmic que es promouen des del Consell Comarcal».

L'objectiu és fer una primera producció de 10.000 ampolles que arribaran al mercat a principis de 2016