Presentación

Los socios de la Agrícola Sant Isidre presentaron por fin el vino Al-fatriyya al público hace poco más de una semana, recibiendo una gran acogida por parte de la población de La Fatarella. FOTO: CEDIDA



En la presentación estuvo presente el secretario de la DO Terra Alta, Jordi Rius.



Uno de los miembros de la cooperativa en el cultivo de viñas ubicado en el altiplano de La Fatarella. FOTO: JOAN REVILLAS

Agroindustria Cooperativa

Al-fatriyya: el vino vuelve a La Fatarella

La cooperativa Agrícola Sant Isidre saca al mercado un producto autóctono 100% garnacha y calificado como DO Terra Alta

MARIA NOCHE BO
LA FATARELLA

Dicen los expertos que si se repite la palabra *Al-fatriyya* diez veces, a la número once sale el nombre de La Fatarella. También apuntan que es una palabra que proviene del árabe y que, según indica la historia, fue la primera en pronunciarse en este municipio de la Terra Alta. Aunque no se sepa a ciencia cierta, fue suficiente su carga simbólica para usarla como la marca del nuevo vino autóctono del pueblo. Un producto de calidad, garnacha blanca 100% y calificado como DO Terra Alta.

Ése fue desde el primer momento el objetivo de la cooperativa Agrícola Sant Isidre de La Fatarella, recuperar la elaboración vitivinícola que durante décadas estuvo presente en el territorio, y que despareció con el paso del tiempo. La cooperativa fue fundada el año 1957 y desde entonces comercializa principalmente frutos secos, aceitunas y aceite, aunque anteriormente también había elaborado y envasado vino, debido a la gran cantidad de uva que se cultivaba en la zona. Eso cambió con el tiempo cuando se empezó a sustituir el cultivo de la viña por otros como el olivo o el almendro.

Según explican desde la cooperativa, hace cosa de un año se despertó en ellos el interés de recuperar la elaboración del vino y hacerlo con su variedad autóctona, la garnacha blanca. Y aunque son pocas las hectáreas que quedan para cultivar viña, apostaron por un cultivo ubicado en el altiplano de La Fatarella. Un terreno de altitud adecuada, de tierra calcárea y de viña vieja, con todas las características necesarias para elaborar un vino de alta calidad, con consistencia, fresco y con la garnacha como protagonista.

Su objetivo era claro: recuperar la variedad de la garnacha. Acudieron así a la bodega Vins del Tros, de Villalba dels Arcs, para que les ayudaran en su elaboración. Allí fue donde los expertos, con el enólogo Joan Ramon Bada Suñé a cargo del proyecto, decidieron apostar por una elaboración con muy poca intervención, sin la adición de otras variedades y con una producción tradicional, con el objetivo de conseguir esa autenticidad que tanto ansiaban.

El vino Al-fatriyya se caracteriza por no ser un vino blanco de prensa, sino fermentado con la piel. Después de la fermentación alcohólica, las garnachas fueron criadas en ánforas de barro durante cinco meses. En febrero ya pudieron embotellarlo.

La vendimia se produjo en cajas, haciendo una selección manual. El total de quilos recogidos fue de 2.200, aunque finalmente sólo se embotellaron 1.245 botellas; obteniendo así un rendimiento inferior al 50%. Este hecho se debe a que el año pasado fue un año fresco, y la producción general de la Terra Alta fue baja. Normalmente, el rendimiento suele ser de un 60% o 65%.

Cuando se habla de rendimiento se habla del mosto que se extrae de la uva. En la vendimia se cuantifican los quilos de uva recogidos, en su totalidad. Pero para la elaboración del vino sólo se cuantifica y se utiliza su mosto. En este caso, fueron uvas pequeñas, bastante separadas entre sí, y el rendimiento del mosto fue inferior a otros años.

Aunque esto no es una mala noticia. El bajo rendimiento refleja la calidad superior del producto. «A menor producción, mayor calidad. Cuando la uva es más pequeña el sol penetra mejor y la maduración es más equilibrada. La producción es de mayor concentración, mayor complejidad y el estado sanitario de la uva es mejor», apunta Bada.

Al-fatriyya nace como un símbolo de la tradición y del territorio, de variedad garnacha blanca, para poner en valor la tradición vitivinícola de la comarca y el pasado de La Fatarella; y a la vez también nace de las ganas de renovar la imagen comercial de los productos de la cooperativa, formada actualmente por unos setenta socios. Una cooperativa pequeña, pero con ganas de hacer cosas nuevas y continuar creciendo. Desde la Agrícola Sant Isidre aseguran que en ningún momento esperaron que el producto tuviera tanto éxito y que el proyecto se extendiera como lo ha hecho.

Tampoco buscaban la cantidad, sino la calidad de un vino autóctono garnacha 100%. Aun así, están muy emocionados por la repercusión que está teniendo.

Claves

La nueva marca comercial de la cooperativa



Imagen de la marca de vino Al-fatriyya. FOTO: JOAN REVILLAS

- **Comercialización de proximidad** Una botella de Al-fatriyya tiene un precio aproximado de 15 euros y se puede comprar en una pequeña tienda de La Fatarella, donde se venden todos los productos de la Agrícola Sant Isidre.
- **Diseño exclusivo** El diseño de la marca reproduce el altiplano de la sierra. El fondo de la etiqueta, el margen de piedra seca calcárea, muy típica en el municipio, ya que ha sido la construcción agrícola más típica, debido a la orografía del lugar (territorio muy abrupto).
- **Renovación en la cooperativa** Desde la Agrícola Sant Isidre aseguran que tanto el nombre como el diseño de la etiqueta se implantarán en el resto de productos elaborados en La Fatarella, como pueden ser las almendras o las aceitunas.