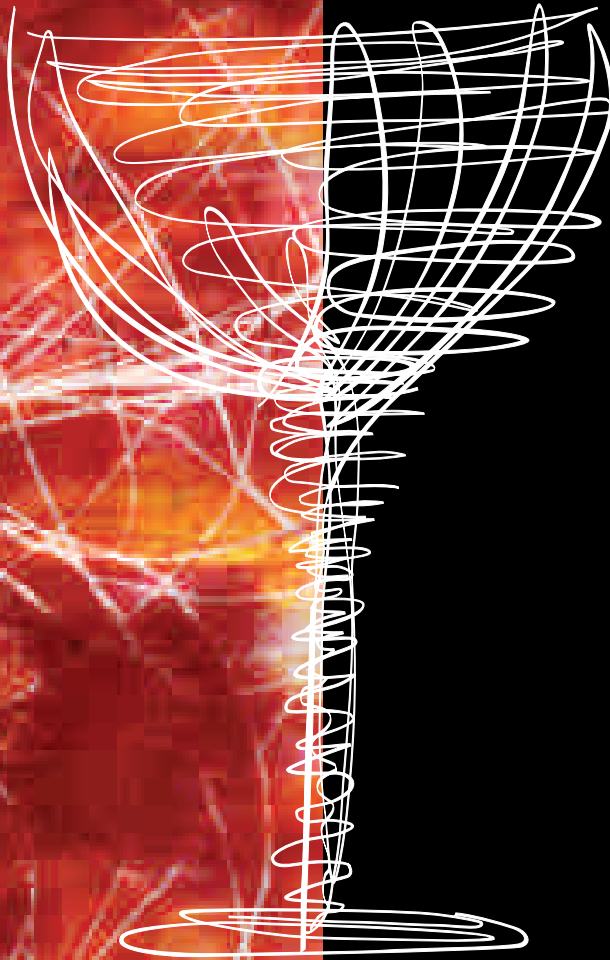




Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi



Denominacions d'Origen Protegides

Catalunya

Vins i caves

DO Alella - DO Catalunya - DO Conca de Barberà - DO Costers del Segre
DO Empordà - DO Montsant - DO Penedès - DO Pla de Bages - DOC Priorat
DO Tarragona - DO Terra Alta - DO Cava



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural**



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi





- DO Alella
- DO Catalunya
- DO Conca de Barberà
- DO Costers del Segre
- DO Empordà
- DO Montsant
- DO Penedès
- DO Pla de Bages
- DOQ Priorat
- DO Tarragona
- DO Terra Alta
- DO Cava



Unes arrels de més de 2.300 anys

El vi forma part de la cultura, la tradició i el paisatge de Catalunya des de fa més de 2.300 anys.

El vi és una de les primeres creacions de la humanitat. A la península ibèrica ja hi havia vinya, com es demostra en els vestigis dels poblats ibers, tot i que la seva ràpida expansió no va ser fins a l'arribada de les civilitzacions grega i romana a través d'Empúries i Tàrraco.

El vi català va assolir molta notorietat durant l'època de l'Imperi romà, fins al punt que la seva producció va ser una de les més apreciades de l'època.

Des d'aleshores, els ceps, les vinyes, els cellers i el vi han configurat l'entorn i s'han convertit en protagonistes de noves formes de comerç, desenvolupament cultural i cohesió

social. Els segles XII i XIII van ser testimonis del ressorgiment de la viticultura i l'enologia, gràcies als monestirs, com ara el benedictí de Sant Pere de Rodes, els cistercencs de Poblet i Santes Creus i el cartoixà d'Scala Dei, que van contribuir a l'aclimatació d'algunes varietats de ceps —que avui són la mare de grans vins— i al desenvolupament d'una cultura que no ha parat de prosperar.

Als segles XVIII i XIX, el conreu de la vinya es converteix en un dels principals motors de l'economia del país, amb una forta demanda de vins i aiguardents catalans a Amèrica i a la resta d'Europa.

Després del gran daltabaix que va significar la plaga de la fil·loxera, Catalunya va experimentar un ressorgiment vitivinícola durant el primer terç del segle XX a través del cooperativisme agrari. Els arquitectes modernistes van construir la imatge monumental que necessitaven els cellers cooperatius, anomenats «catedrals del vi», perquè simbolitzaven el renaixement de l'agricultura.

Actualment, la viticultura catalana és en el millor moment de la seva història, amb un poderós sector vitivinícola, capdavanter en la producció de vins de qualitat a tot l'Estat espanyol, i amb una manera de fer que situa els vins catalans entre els millors del món.



L'expressió més actual del vi

Els viticultors i els elaboradors de Catalunya treballen cada dia per aconseguir grans vins. Tenen al seu favor una llarga tradició que han anat perfeccionant amb les tècniques i els mètodes d'elaboració més innovadors, per obtenir uns vins que responen al caràcter complex i ple de matisos d'un territori petit, però amb una gran diversitat de paisatges, microclimes i varietats de raïms.

Catalunya aporta el factor diferenciador de tenir dotze denominacions d'origen, per la qual cosa els vins catalans gaudeixen d'una rica diversitat. Són molt diferents entre si i aporten grans dosis de creativitat i un ric i variat mosaic d'identitats que responen a la personalitat de cada celler i a la seva perícia enològica.

El denominador comú de tots aquests vins és poder oferir la màxima qualitat, abastir tots els segments del mercat i adaptar-se plenament als gustos del consumidor del segle XXI, tant per satisfer els qui prefereixen els valors segurs i consolidats com els qui s'endinsen en un descobriment permanent de nous sabors i sensacions.

Actualment, els vins de Catalunya tenen el reconeixement i la valoració dels grans especialistes i crítics per la seva rotunda expressió dels nous valors del vi.



El fruit d'una gran labor

El fruit de la vinya afavoreix la unió de l'economia i la cultura. Des de la Generalitat de Catalunya s'ha fet una aposta important per la qualitat i Catalunya s'ha convertit en el primer productor d'Espanya de vi de

qualitat. Gairebé tota la producció vitivinícola de Catalunya és emparada per una denominació d'origen, amb el valor afegit que això representa quant a garantia de traçabilitat i de compliment de les normatives de qualitat. Aquesta aposta del sector és el que fa dels productes vitivinícoles catalans uns productes singularitzats davant dels mercats interiors i exteriors.

El vi i el cava representen el tercer sector més important de la indústria agroalimentària catalana, amb unes vendes netes de més de 1.100 milions d'euros anuals. Pel que fa al comerç exterior, Catalunya exporta fonamentalment a països de la resta d'Europa, els Estats Units i el Japó.

El sector del vi a Catalunya té una estructura molt sòlida i competitiva, amb més de 11.705 viticultors, més de 500 cellers embotelladors, i per al qual treballen més de 22.000 persones, sia a la vinya, als cellers o al sector serveis.

Cal destacar l'increment de la superfície de vinya inscrita a les denominacions d'origen, que respon a l'increment de la qualitat del raïm produït en aquestes zones. La superfície de vinya és de més de 57.040 hectàrees i la producció total de vi qualificat a Catalunya és de més de 2.740.000 d'hectolitres.

LES VARIETATS NEGRES



Ull de Llebre o tempranillo

És una varietat típica de moltes regions de l'Estat espanyol. Vigorosa, d'aspecte semierecte. El raïm és mitjà, compacte, llarg i alat. S'adapta a qualsevol sòl, però dóna la millor qualitat de most en les parcel·les ben assolellades. Poc sensible a les gelades de primavera. És mitjanament sensible a l'oïdi. És un cep de producció mitjana. Gra mitjà, rodó i de pell normal. Brotada mitjana, madura a mitjan mes de setembre.



Cabernet sauvignon

És originària de Bordeus. Té els grans petits i de color molt intens. Varietat bastant vigorosa i de brotada tardana, vegetació bastant erecta i entrenusos mitjans. S'adapta a climes tant freds com càlids i millor en zones seques o ben ventilades. No accepta sòls excessivament fèrtils i humits. S'adapta bé a diverses formes de poda tenint en compte les condicions edafoclimàtiques. La producció és regular i constant. Madura en la tercera època. És sensible a l'oïdi.



Pinot noir

Una de les varietats internacionals més fines i elegants, oriünda de la Borgonya. Els raïms són petits, de color negre violaci, encerats per pruïna abundant. La pell és gruixuda i la polpa suau. Raïm molt petit, compacte, cilíndric, normalment amb una ala més evident, peduncle curt i gruixut. La vinya dóna un rendiment mitjà. S'adapta a diversos sòls, tot i que millor que no siguin excessivament fèrtils i humits, prefereix climes freds o temperats i bones exposicions. La verema és bastant primerenca; a vegades s'avança per produir vins base per a escumosos.



Samsó o mazuela

És una varietat típica de les zones semiàrides de Catalunya i Aragó. Dóna vins que, en aquestes condicions, arriben fàcilment a una bona graduació. Raïm de mida mitjana, forma cònica i compacta. Rendiment alt i regularitat bona. Brotada mitjana. És molt sensible a l'oïdi.



Garnatxa negra

És una varietat localitzada principalment a les zones vitivinícoles del sud de Catalunya (Terra Alta, Priorat, Tarragona) i també a l'Empordà. Baies de color roig violeta fosc, de forma esfèrica, de pell espessa i sabor dolç. Varietat vigorosa amb brotada primerenca, sarments robustes amb entrenusos curts, té una bona adaptació a diverses zones. S'adapta a diverses formes de conducció, sempre que es permeti certa expansió i poda llarga però no molt rica. La producció és bona i constant. Maduració mitjana.



Merlot

El cep de merlot és molt vigorós. Planta de vigor mitjà, de brotada primerenca, sarments normals amb entrenús curt, amb vegetació equilibrada. Raïm mitjà piramidal alat. S'adapta a les diferents formes de conducció i poda. Per tant, es cultiva amb facilitat i prefereix podes mitjanes. També el marc de plantació pot variar en funció de l'ambient i en particular de la fertilitat del terreny. La producció és mitjana. Es verema en segona època. La resistència a les malalties és bona.



Syrah

Varietat oriental, molt ben adaptada a la Mediterrània. Sensible a la secada, a l'oïdi i a la botritis. S'adapta bé a sòls granítics, i també a sòls argilocalcaris. És fàcil de cultivar, però és més difícil elaborar-ne vins de qualitat. Cal controlar-ne els rendiments, preservar-ne la concentració d'aromes en la vinificació, realitzar-ne una fermentació llarga, vigilar-ne atentament la temperatura i fer-ne la criança en bótes de roure. El raïm és de mida mitjana, compacte i de forma cilíndrica. De brotada i maduració mitjanes. Rendiment mitjà i regularitat baixa. Demana podes llargues per fructificar. El most té als continguts de tanins.



Trepat

Varietat autòctona de la Conca de Barberà. De brotada primerenca i sensible a les gelades de primavera. Poc sensible a malalties criptogàmiques, però sí a la clorosi en terrenys calcaris. Dóna vins de bona acidesa i graduació alcohòlica mitjana, molt característics. S'obtenen uns vins rosats i uns vins base per a caves molt personals, amb els quals ha obtingut un gran reconeixement de qualitat, que han permès que la DO Conca de Barberà l'adopti com a exponent de singularitat.

ALTRES VARIETATS

- Cabernet franc
- Garnatxa peluda
- Garnatxa tintorera
- Monastrell
- Picapoll negre
- Sumoll negre

LES VARIETATS BLANQUES



Macabeu

Raïm de mida gran i molt compacte, de color groc daurat i rodó. Pell fina i polpa blanca. Varietat vigorosa i amb bona producció en sòls fèrtils i frondosos. Sensible a les malalties produïdes per fongs (mildiu, oïdi i botritis). De moderada graduació alcohòlica, particularment quan els rendiments són elevats. Recomanada per a l'elaboració de vins secs i vins base per a la producció de vins escumosos.



Parellada

Raïm de mida gran i compacte, de pell gruixuda i polpa verda grogosa. Maduració tardana, sensible a la sequera i mitjanament sensible a la botritis i al mildiu. Produeix la seva millor qualitat en zones d'altitud superior a 450 metres sobre el nivell del mar. Produeix vins de poca graduació però de gran qualitat aromàtica, principalment a les zones més fredes.



Sauvignon blanc

Varietat original de la Gironda (França) i avui estesa a tot el món. Raïm molt petit i compacte, de forma esfèrica i color groc verdós. Polpa consistent i de gran intensitat aromàtica. És una varietat molt aromàtica i adaptada als climes temperats i càlids. Brotada primerenca i resistent al fred.



Moscatell d'Alexandria

És una varietat molt antiga, estesa en totes les zones vitícoles del món. Raïms de mida gran i no gaire compactes, però sensibles a la brima. És una gran varietat i amb grans possibilitats: pot utilitzar-se per a vinificació, així com per a la producció de suc i panses i com a raïm de taula. En vinificació, principalment s'elaboren vins dolços naturals i altres licors, en alguns casos secs. Són molt perfumats, amb un caràcter aromàtic molt característic, el qual és reconegut amb el nom de la varietat. És la varietat més associada a la cultura mediterrània del vi.



Xarel·lo

Varietat pròpia del Penedès. Mitjanament sensible a l'oïdi i al mildiu. En condicions adequades pot donar bones produccions. S'adapta bé a la majoria de sòls fins a uns 400 metres d'altitud. Raïm de mida mitjana i no gaire compacte, produeix un vi estructurat i equilibrat: de força cos i una mica àcid. Recomanada per a l'elaboració de vins secs. Produeix vins de mitjana a alta graduació alcohòlica, que són molt aptes per a la criaça.



Chardonnay

Varietat d'origen francès. Raïms petits i cilíndrics, i de grans petits i molt esfèrics. Planta vigorosa, de brotada molt avançada. Rendiment baix. S'adapta als diversos tipus de terreny i als climes sempre que no siguin molt humits; és molt resistent a la clorosi. Es verema aviat o molt aviat quan es volen obtenir vins de poca graduació per fer escumosos. Els vins elaborats tenen personalitat, són equilibrats, i tenen una riquesa alcohòlica mitjana o alta. Són harmònics i utilitzables per a la criaça.



Garnatxa blanca

L'aspecte del cep i dels seus òrgans és igual al de la garnatxa negra, i se'n diferencia només pel color del raïm. S'adapta bé a qualsevol tipus de sòl, té un comportament millor en climes càlids i es cultiva a les zones vitivinícoles del sud de Catalunya (Priorat i Terra Alta) i a l'Empordà. Produeix vins de color brillant, amb baixa acidesa i bona graduació alcohòlica, molt utilitzats en l'elaboració de vins dolços naturals.



Picapoll blanc

Es conrea pràcticament tot a la zona del pla de Bages i una mica a l'Empordà. És de brotada tardana, amb port semierecte i producció de raïms mitjans bastant compactes. El vi té una bona graduació i una aroma especiada que permet obtenir-ne vins molt singulars i estructurats, aptes també per maridar-se amb el roure. Així mateix, la DO Pla de Bages n'ha fet l'exponent de la seva singularitat.

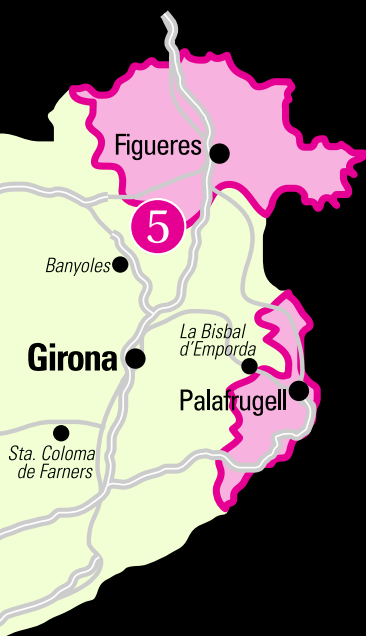
ALTRES VARIETATS

- Albarinyo
- Chenin blanc
- Garnatxa roja
- Gewürztraminer
- Malvasia o Subirat parent
- Malvasia de Sitges
- Moscatell de Frontignan
- Pedro Ximénez
- Riesling
- Pansal
- Xarel·lo rosat

Catalunya

Denominacions d'Origen Protegides





1 ^{DO} Alella

2 ^{DO} Catalunya

3 ^{DO} Conca de Barberà

4 ^{DO} Costers del Segre

5 ^{DO} Empordà

6 ^{DO} Montsant

7 ^{DO} Penedès

8 ^{DO} Pla de Bages

9 ^{DOQ} Priorat

10 ^{DO} Tarragona

11 ^{DO} Terra Alta

LES DENOMINACIONS D'ORIGEN



Consell Regulador de la Denominació d'Origen ALELLA

Masia Museu Can Magarola

Av. Sant Mateu, 2 - 08328 ALELLA

Tel. 93 555 91 53 - Fax 93 540 69 92

www.doalella.org

doalella@doalella.org



DO ALELLA

endinsen les seves arrels en uns sòls que permeten un bon drenatge i retenen la radiació solar.

Un clima plenament mediterrani a la part que voreja la platja conviu amb un microclima més continental a la banda interior. La Serralada Litoral frena els vents i condensa la humitat del mar.

Aquesta petita zona ha proveït històricament de vi el mercat de Barcelona, i durant segles ha presidit les taules dels benestants barcelonins.

Els vins blancs són els més característics d'Alella, secs o dolços, elaborats amb una suma de varietats diferents. Són lleugers, perfumats i cristal·lins. Destaca la pansa blanca, sovint matisada amb chardonnay o sauvignon blanc.

Els rosats són frescos, aromàtics i lleugers. S'elaboren amb garnatxa, també amb pansa rosada i merlot.

Entre la tradició i la modernitat, a Alella les vinyes es deixen bressolar per la brisa marina, mentre esgarrapen terreny i

Els vins negres són afruitats i suaus, i s'elaboren amb cabernet sauvignon, ull de llebre o tempranillo i merlot.



Superfície de vinya inscrita (ha):	316
Viticultors:	100
Cellers embotelladors:	8
Producció d'ampolles:	495.630
Varietats blanques:	Xarel·lo o Pansa blanca, Chardonnay, Chenin, Garnatxa blanca, Macabeu, Malvasia, Moscatell de gra petit, Parellada, Picapoll blanc, Sauvignon blanc
Varietats negres:	Cabernet sauvignon, Garnatxa peluda, Merlot, Monastrell, Pinot noir, Samsó o mazuela, Sumoll negre, Syrah i Ull de llebre



Consell Regulador de la Denominació d'Origen CATALUNYA

Pg. Sunyer, 4-6 1er - 43202 REUS

Tel. 977 32 81 03 - Fax 977 32 13 57

www.do-catalunya.com

info@do-catalunya.com



Catalunya
2022

DO CATALUNYA

El vi forma part de la tradició i la història de Catalunya. Tant pel que fa a la geografia com al clima, existeix una diversitat multiforme en els seus vins que troba en

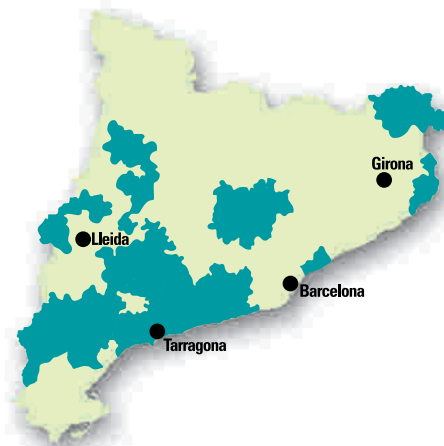
l'acció humana una unitat que els distingeix.

Les varietats comunes conformen la identitat d'aquesta Denominació d'Origen que aplega bona part dels territoris de conreu de vinya del nostre país.

La Catalunya es defineix per la voluntat de potenciació de la qualitat i d'augment de les opcions de comercialització, amb una menció que és sinònim de feina ben feta en els principals mercats internacionals.

La diversitat de varietats de raïm autoritzades afavoreix l'experimentació, tant en el camp com en el celler. Per això, la Catalunya és considerada una Denominació d'Origen innovadora.

S'hi elaboren vins negres potents, d'aroma franca i intensa, molt equilibrats. Els vins blancs són, en general, lleugers i molt fruitats. Els rosats de bell color i olors de primavera. Els vins de licor i els vins d'agulla, en menor grau, acaben per completar l'oferta de la Catalunya.



Superfície de vinya inscrita (ha):	51.307
Viticultors:	9.561
Cellers embotelladors:	118
Producció d'ampolles:	55.000.000
Varietats blanques:	Albarinho, Chardonnay, Chenin blanc, Garnatxa blanca, Gewürztraminer, Macabeu o viura, Malvasia o subirat parent, Malvasia de Sitges o malvasia grossa, Moscatell de gra gros o d'Alexandria, Moscatell de gra petit, Parellada (montonenc, montonega), Pedro Ximénez, Picapoll blanc, Riesling, Sauvignon blanc, Sumoll blanc, Vinyater, Viognier i Xarel·lo (cartoixa, pansal, pansa blanca, pansa rosada).
Varietats negres:	Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra o lladoner, Garnatxa peluda, Garnatxa roja (gamatxa gris), Garnatxa tintorera, Merlot, Monastrell o garrut, Petit Verdot, Picapoll negre, Pinot noir, Samsó (cursilló, carignane, carenyena o mazuela), Sumoll negre, Syrah, Trepat i Ull de llebre



Consell Regulador de la Denominació d'Origen CONCA DE BARBERÀ

Torre del Portal de Sant Antoni

C/ de la Volta, 2 - 43400 MONTBLANC

Tel. 977 92 69 05 - Fax 977 92 69 06 - Mòbil 692 596 044

www.doconcadebarbera.com

cr@doconcadebarbera.com



DO CONCA DE BARBERÀ

L'Abadia de Poblet i l'Orde dels Templers constitueixen les arrels històriques d'aquesta zona de tradició vinícola. Els cellers modernistes, coneguts com les catedrals del vi, conformen el seu patrimoni cultural.

Aquesta comarca, envoltada de muntanyes i travessada pel riu Francolí i Anguera, gaudeix

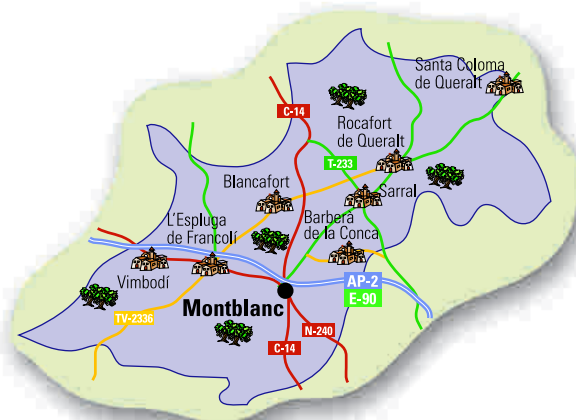
d'un microclima mediterrani amb influència continental que provoca diferències de temperatura entre el dia i la nit. Els sòls estan formats per l'acció erosiva del riu.

Geografia i clima s'alien a la Conca de Barberà per dotar-la d'òptimes condicions per al conreu de la vinya.

La frescor i la lleugeresa són les qualitats més rellevants dels vins blancs elaborats majoritàriament amb les varietats macabeu i parellada. El Chardonnay dona uns vins més consistents i de prestigi reconegut.

Els rosats i els negres elaborats amb la varietat autòctona Trepat doten de personalitat singular aquesta zona.

Els negres tradicionals s'elaboren amb ull de llebre i garnatxa donant lloc a vins sedosos i suaus, però també en trobem d'elaborats com cabernet sauvignon, syrah, merlot, pinot noir i samsó que quan reben un envelliment en bóta s'obtenen vins més corpulents i amb bona persistència.



Superfície de vinya inscrita (ha):	4.200
Viticultors:	1.100
Cellers embotelladors:	20
Producció d'ampolles:	1.200.000
Varietats blanques:	Macabeu, Parellada, Chardonnay, Sauvignon blanc, Moscatell d'Alexandria, Garnatxa blanca, Moscatell de gra petit i Chenin
Varietats negres:	Trepat, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre, Garnatxa negra, Merlot, Syrah, Monastrell, Pinot noir, Cabernet franc i Samsó.



Consell Regulador de la Denominació d'Origen COSTERS DEL SEGRE

Complex de la Caparrella, 97 - 25192 LLEIDA

Tel. / Fax 973 26 45 83

www.costersdelsegre.es

secretari@costersdelsegre.es



DO COSTERS DEL SEGRE

distingeixen set subzones: Artesa de Segre, Les Garrigues, Pallars, Raimat, Segrià, les Valls del Riu Corb i l'Urgell.

El contrast tèrmic del clima continental s'accentua amb una insolació elevada i una pluviositat escassa. Cada subzona presenta diferències climàtiques i de sòl, i paisatges que conjuguen muntanya i pla.

El nexa de Costers del Segre és el caràcter dels seus viticultors i la tecnologia de primera línia, moderna i innovadora.

Els negres de cabernet sauvignon, pinot noir, merlot i ull de llebre o tempranillo encapçalen la diversitat de vins que s'hi elaboren. Són potents, equilibrats i estructurats.

Els rosats d'ull de llebre o tempranillo, merlot i cabernet sauvignon són frescos i fruitosos.

Els blancs són clàssics, elaborats amb macabeu, xarel·lo i parellada, o moderns, de chardonnay, sauvignon blanc i riesling. La producció de raïm blanc es destina sobretot a l'elaboració de cava.

El territori de la DO Costers del Segre abasta terrenys de les comarques del Pallars Jussà, el Segrià, l'Urgell, les Garrigues, la Noguera i la Segarra. S'hi



Superfície de vinya inscrita (ha):	4.694
Viticultors:	601
Cellers embotelladors:	38 (6 elaboradors i 32 embotelladors)
Producció d'ampolles:	3.971.067
Varietats blanques:	Albarinho, Chardonnay, Garnatxa blanca, Macabeu, Malvasia o Subirat parent, Moscatell de gra gros o d'Alexandria, Moscatell de gra petit, Parellada, Riesling, Sauvignon blanc i Gewurztraminer
Varietats negres:	Cabernet sauvignon, Garnatxa negra, Mazuela o samsó, Merlot, Monastrell o garrut, Pinot noir, Syrah, Trepat i Ull de llebre



Consell Regulador de la Denominació d'Origen EMPORDÀ

Av. Marignane, 2 - 17600 FIGUERES

Tel. 972 50 75 13 - Fax 972 51 00 58

www.doemporda.cat

info@doemporda.cat



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DO EMPORDÀ

Mar i muntanya, harmonia i duresa. Contrast és la paraula que defineix l'Empordà, la zona vitivinícola més antiga de la península, atès que Empúries és considerada tradicionalment la porta d'entrada per on els grecs van introduir el conreu de la vinya a la península.

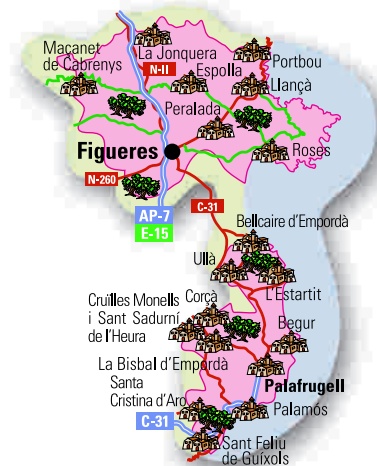
La gamma de vins empordanesos és molt

àmplia. S'hi elaboren vins blancs, frescos i saborosos, a partir de les varietats macabeu, garnatxa blanca i chardonnay. Els rosats, elaborats amb samsó i garnatxa, es caracteritzen per un color cirera més o menys intens, una gran personalitat i una aroma delicada, i són frescos i moderats en graduació alcohòlica.

Els vins negres, que actualment representen la majoria de la producció, s'elaboren bàsicament amb les varietats samsó i garnatxa, que es complementen amb noves varietats que es van introduint, bàsicament cabernet sauvignon i merlot. Són d'elevada qualitat, amb cos, ben constituïts i harmònics, de vegades matisats per una criança acurada. Aquests vins de reserva i criança presenten unes notes d'aroma molt especials; són complexos, especiats, saborosos, plens i molt agradables al paladar.

Una especialitat diferencial de la zona és la garnatxa de l'Empordà, vi dolç natural d'aquesta varietat de raïm, càlid i sedós, unes virtuts que el fan un vi de postres excepcional, juntament amb el moscatell de l'Empordà.

Superfície de vinya inscrita (ha):	1.786
Viticultors:	335
Cellers embotelladors:	46
Producció d'ampolles:	4.160.000
Varietats blanques:	Garnatxa blanca, Garnatxa roja, Macabeu, Moscatell d'Alexandria, Chardonnay, Gewürztraminer, Malvasia, Moscatell de gra petit, Picapoll blanc, Sauvignon blanc i Xarel·lo.
Varietats negres:	Garnatxa negra o lladoner negre, Samsó, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Garnatxa peluda, Merlot, Monastrell, Syrah i Ull de llebre.





Consell Regulador de la Denominació d'Origen MONTSANT

Pl. Quartera, 6 - 43730 FALSET

Tel. 977 83 17 42 - Fax 977 83 06 76

www.domontsant.com

info@domontsant.com



mon+ sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DO MONTSANT

En forma d'anella, i amb la major part del territori dins la comarca del Priorat, llevat d'algunes terres de la Ribera d'Ebre, la Montsant es defineix com una Denominació d'Origen activa i moderna, alhora que amb una llarga tradició vitivinícola a l'esquena.

El clima és mediterrani amb trets continentals. Les precipitacions són escasses i hi ha oscil·lacions acusades de temperatura, tot i que el sud és més càlid.

Pel que fa als sòls, a grans trets, podem trobar-ne de tres tipus diferents, tot i que dins de cada grup hi ha molta diversitat. En la perifèria de la DO tenim sòls compactes, de caràcter calcari, on predominen els còdols i els llims de les terrasses fluvials i els sòls fersialítics rogencs. En la zona de Falset, hi trobem sorres granítiques, fèrtils però amb poca capacitat de

retenció d'aigua. En algunes zones de Cornudella i Falset, tenim les pissarres silíciques, que s'anomenen "llicorelles", són sòls pobres en matèria orgànica i pedregosos.

Els ceps tenen un rendiment baix, una característica que defineix els vins d'aquesta zona, i que els fa molt preuats.

Els vins negres, els més importants en quantitat, s'elaboren principalment amb garnatxa negra i carinyena, les varietats autòctones de la DO. Varietats com l'ull de llebre, el syrah, el merlot i el cabernet, s'empren en petits percentatges per completar els cupatges. A Montsant s'hi elaboren vins negres joves i vins de crança.

Els blancs, cada cop més presents a la DO, s'obtenen del macabeu i la garnatxa blanca. Chardonnay, moscatell, parellada i pansal, amb presència testimonial a Montsant, s'utilitzen com a complement en els cupatges.

També s'hi troben rosats i licorosos. Aquest últims, molt arrelats a la tradició vitivinícola de la zona.



Superfície de vinya inscrita (ha):	1.900
Viticultors:	700
Cellers embotelladors:	58
Producció d'ampolles:	6.000.000
Varietats blanques:	Varietats predominats: Macabeu i Garnatxa blanca. Altres: Chardonnay, Moscatell de gra petit, Pansal, Parellada.
Varietats negres:	Varietats predominats: Carinyena i Garnatxa negra. Altres: Cabernet sauvignon, Merlot, Monastrell, Picapoll negre, Syrah i Ull de llebre.



Consell Regulador de la Denominació d'Origen Penedès

Pi. Àgora, 1 - Apartat de correus 226

08720 VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Tel. 93 890 48 11 - Fax: 93 890 47 54

www.dopenedes.cat

dopenedes@dopenedes.cat



PENEDÈS, L'ORIGEN DEL NOSTRE VI.

DO PENEDÈS

producció i projecció internacional de Catalunya és el Penedès, que destaca també per la qualitat dels seus productes i el dinamisme de la seva gent.

Els terrenys estan formats per petits pujols que van pujant des del mar fins a Montserrat, passant per petites valls dels diferents rius.

El clima és mediterrani, temperat, càlid i suau, amb notables oscil·lacions tèrmiques estacionals. La baixa pluviositat i l'elevada insolació contribueixen a fer del Penedès una zona òptima per al conreu de la vinya.

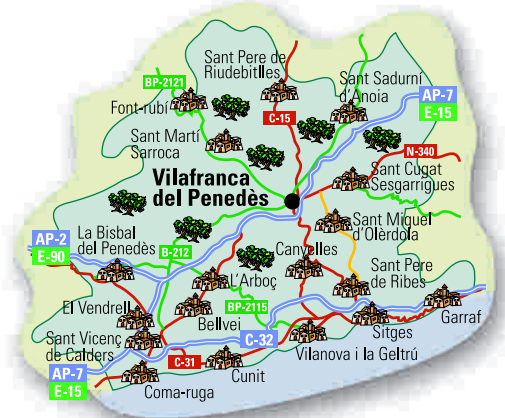
La varietat destacada del Penedès és el Xarel·lo, que dona vins blancs monovarietals estructurats tan joves com de criança.

Els vins blancs tradicionals són aromàtics, alegres i estructurats. Els vins d'agulla i els rosats són fragants, amb aroma intensa i persistent.

Els vins negres són sedosos, aromàtics, equilibrats, amb cos i graduacions de 12 a 15°.

Una de les regions més riques i diverses de l'Europa vitivinícola i la zona de més

Superfície de vinya inscrita (ha):	23.500
Viticultors:	3.750
Cellers embotelladors:	161
Producció d'ampolles:	25.000.000
Varietats blanques:	Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Subirat parent, Moscatell d'Alexandria o moscatell de gra petit, Malvasia de Sitges, Garnatxa blanca, Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling, Chenin.
Varietats negres:	Ull de llebre, Garnatxa negra, Samsó, Monastrell, Sumoll, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Pinot Noir.





Consell Regulador de la Denominació d'Origen PLA DE BAGES

Casa de la Culla - C. de la Culla, s/n - 08243 MANRESA

Tel. 93 874 82 36 - Fax 93 874 80 94

www.dopladebages.com

info@dopladebages.com



DO PLA DE BAGES

El microclima mediterrani de mitja muntanya, una pluviositat escassa i una oscil·lació tèrmica força acusada són idonis per al conreu de la vinya. Els sòls ondulats i pobres configuren la personalitat dels seus vins. El rigor climàtic comporta rendiments de raïm curts, però d'una qualitat excel·lent.

Les barraques de vinya, construccions en pedra seca, conformen el paisatge d'aquest territori, i són una mostra de la tradició vitivinícola del Pla de Bages.

L'elaboració de vins negres és força important. Ull de llebre, merlot, sumoll i cabernet sauvignon són les varietats més emprades i, en menor mesura, garnatxa negra, pinot noir i syrah. Són fruitats i amb bon aroma.

La picapoll és la varietat autòctona més emblemàtica, i dona lloc a vins blancs lleugers i exquisits. També s'hi troben blancs de macabeu, parellada i chardonnay.

Els rosats són moderns, de merlot i cabernet sauvignon.



Al bell mig de Catalunya, a l'extrem oriental de la depressió Central, es troba una illa vinícola, el Pla de Bages.

Superfície de vinya inscrita (ha):	450
Viticultors:	90
Cellers embotelladors:	12
Producció d'ampolles:	918.830
Varietats blanques:	Chardonnay, Gervürztraminer, Macabeu, Parellada, Picapoll blanc i Sauvignon blanc.
Varietats negres:	Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Merlot, Sumoll negre, Syrah i Ull de llebre.



Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada PRIORAT

C. Major, 2 - 43737 TORROJA DEL PRIORAT

Tel. 977 83 94 95 - Fax 977 83 94 72

www.doqpriorat.org

info@doqpriorat.org



DOQ PRIORAT

La climatologia és brusca i extrema, amb oscil·lacions tèrmiques molt acusades entre el dia i la nit. La geografia d'aquesta zona d'antiga tradició vinícola és espectacular, amb feixes i costers de pendents tan pronunciats que cal construir-hi terrasses per al conreu de la vinya. Els sòls estan formats per pissarres que reben el nom de llicorelles.

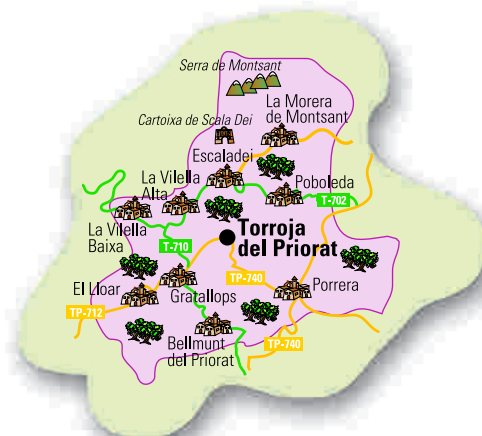
Sòl i clima provoquen uns rendiments de raïm molt baixos i doten els vins d'aquesta zona d'una personalitat molt singular.

Els Priorat són sobretot negres, elaborats amb carinyena, garnatxa negra i peluda i, en menor mesura, cabernet sauvignon, merlot y syrah.

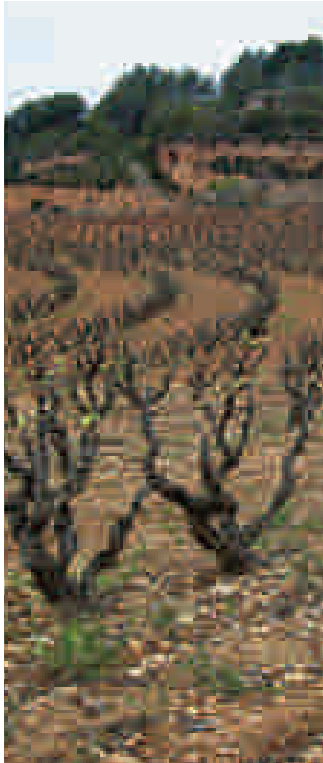
Presenten aromes molt complexes, carnosos i rotunds. Elegants i originals, gaudeixen de molt bona acollida.

Els vins blancs elaborats amb garnatxa blanca, macabeu i pedro ximénez, els rosats de garnatxa negra i els generosos i rancis completen la producció del Priorat.

El prestigi del Priorat és reconegut amb la màxima menció de qualitat: la denominació d'origen qualificada.



Superfície de vinya inscrita (ha):	1.887
Viticultors:	618
Cellers embotelladors:	96
Producció d'ampolles:	3.800.000
Varietats blanques:	Carnatxa blanca, Macabeu, Pedro Ximenez, Chenin, Pansal, Moscatell d'Alexandria, Moscatell de gra petit i Picapoll blanc.
Varietats negres:	Recomenades: Garnatxa i carinyena o samsó. Autoritzades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnatxa peluda, Cabernet franc, Ull de llebre, Picapoll negre i Pinot Noir.



Consell Regulador de la Denominació d'Origen TARRAGONA

Av. Catalunya, 50 - 43002 TARRAGONA

Tel. 977 21 79 31 - Fax 977 22 91 02

www.dotarragona.cat

info@dotarragona.cat



DO TARRAGONA

han convertit aquesta terra en un territori privilegiat. Van ser els romans, els veritables fundadors de la denominació vinícola Tarragona perquè en aquella època llunyana ja feien constar als seus vins la procedència geogràfica de la Tarraconense quan els exportaven per tota la Mediterrània.

L'actual DO Tarragona ha sabut evolucionar amb el temps per participar en la revolució enològica que ha experimentat el nostre país. La tradició s'ha donat la ma amb la innovació. El treball i l'esforç dels productors i dels cellers es pot tastar en cada copa de vi.

El clima, la influència directa del mar, l'orografia suau i els diferents "terroirs" de la DO Tarragona donen com a resultat uns vins amables, suaus, frescos i típicament mediterranis.

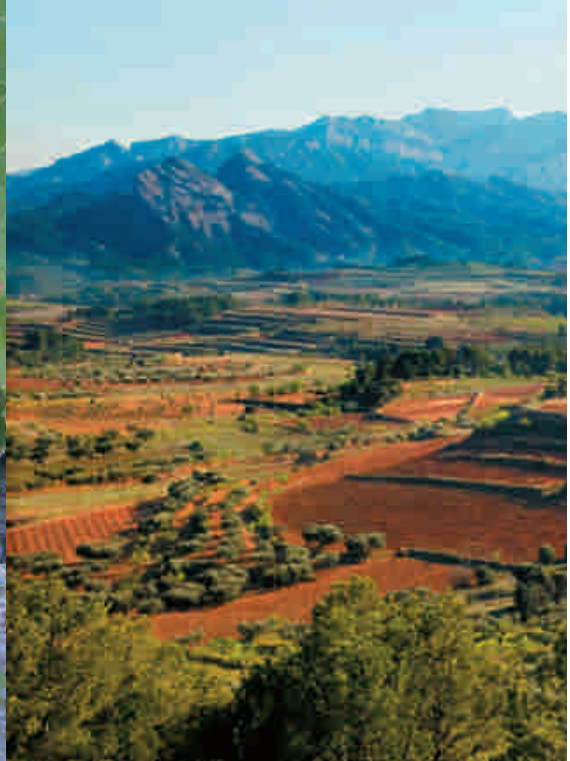
Els vins blancs són suaus, delicats i lleugers; els rosats, refrescants, brillants i transparents; els negres són equilibrats, persistents, aromàtics i saborosos i els vins de licor —coneguts com a Tarragona Clàssics— són melosos, sedosos i intensos.

El camp de Tarragona i bona part de la Ribera d'Ebre formen el territori de la DO Tarragona.

Aquest es un territori excepcional. Les comarques del Tarragonès, l'Alt Camp, el Baix Camp i la Ribera d'Ebre, situades totes elles entre l'Ebre i la Mar Mediterrània, ens ofereixen un paisatge amable, amb un clima benigne que

Superfície de vinya inscrita (ha):	5.910
Viticultors:	2.067
Cellers embotelladors:	34
Producció d'ampolles:	3.500.000
Varietats blanques:	Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Moscatell d'Alexandria, Moscatell de gra petit o Frontignan, Garnatxa blanca, Malvasia, Sauvignon blanc.
Varietats negres:	Ull de llebre, Sumoll, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Samsó o carignane, Monastrell, Merlot, Pinot noir, Syrah.





Consell Regulador de la Denominació d'Origen TERRA ALTA

Crta. Vilalba, 31 - 43780 GANDESA

Tel. 977 42 12 78 - Fax 977 42 16 23

www.doterraalta.com

info@doterraalta.com



DO TERRA ALTA

La zona vinícola més meridional de Catalunya està situada entre el riu Ebre i les terres del Matarranya (Aragó). Les serralades prelitorals calcàries de Pàndols, Cavalls i els Ports presideixen un paisatge espectacular i típic del mediterrani interior, destacant La Plana, l'Altiplà i les Valls. La vinya es conrea en terrasses, sovint naturals, amb diverses pendents (planes i costers) o en bancals.

El sòl de conreu és en general de textures mitjanes, amb bon drenatge, de profunditat variable, ric en calcària i molt pobre en matèria orgànica. Destaca el valor vitícola i enològic dels "panals" (acumulacions de sediments eòlics però amb un caràcter menys calcari). El clima és mediterrani sec, destacant una influència continental forta que no acostuma a manifestar-se fora del període

vegetatiu de les vinyes. La pluviometria és moderada i oscil·la entre els 350 i 500 mm / any en funció de la proximitat dels Ports. Destaca la decisiva influència dels vents dominants: el Cerç o mestral i les Garbinades.

Les característiques diferenciadores dels seus vins són fonamentalment degudes a la mediterraneïtat del seu terrer i el predomini de les varietats de raïm tradicionals, recomanades pel Consell Regulador.

La importància de la Garnatxa blanca i una cultura específica d'entendre la seva elaboració fan dels vins blancs elaborats amb aquest raïm els que millor expressen el terrer i la cultura de DO "Terra Alta" i mereixedors d'un distintiu de garantia específic, el "Terra Alta Garnatxa blanca".

S'hi elaboren blancs, rosats, negres i fins a 4 tipus de vins de licor (mistela blanca, mistela negra, ranci i vi dolç natural). Les particularitats que poden apreciar-se estan clarament marcades per aquesta mediterraneïtat i fonamentalment són: el predomini de les varietats tradicionals, més expressió en boca que en nas i destacable persistència al tast.



Superfície de vinya inscrita (ha):	6.000
Viticultors:	1.460
Cellers embotelladors:	39
Producció d'ampolles:	6.500.000
Varietats blanques:	Recomanades o tradicionals: Garnatxa blanca, Macabeu i Parellada. Autoritzades: Chardonnay, Chenin blanc, Moscatell de gra gros o d'Alexandria, Moscatell de gra petit o de Frontignan, Pedro Ximenez, Sauvignon blanc i Viognier.
Varietats negres:	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnatxa peluda, Garnatxa negra, Garnatxa tintorera, Merlot, Samsó (mazucla o carignan), Syrah i Ull de llebre.



Consell Regulador de la Denominació d'Origen CAVA

Av. Tarragona, 24 - 08720 VILAFRANCA DEL PENEDES

Tel. 93 890 31 04 - Fax 93 890 15 67

www.crcava.es

consejo@crcava.es



DO CAVA

L'origen del cava és associat a l'esplendor de la viticultura catalana de mitjan segle XIX. La "regió del cava" la formen 156 municipis, entre els quals n'hi ha 132 de Catalunya. El municipi de Sant Sadurní d'Anoia és el nucli



i origen d'aquesta regió, el motor que la impulsa i hi dóna vida.

Avui és un dels sectors més dinàmics i pròspers de la nostra viticultura, amb una producció de 240 milions d'ampolles l'any, que arriben als consumidors d'arreu del món.

El cava té una entitat peculiar que li és pròpia i que és diferent de qualsevol altre vi escumós de qualitat.

S'elabora a partir de diverses varietats, però n'hi ha tres de raïm blanc que es consideren les principals: el macabeu, el xarel·lo i el parellada. A aquestes varietats cal afegir-n'hi d'altres que tenen una aptitud enològica acreditada, com ara els raïms chardonnay, malvasia, pinot noir, garnatxa negra, monestrell i trepat. Aquesta darrera varietat només s'autoritza per elaborar cava rosat.

La personalitat del cava i les característiques que el fan diferent deriven de la naturalesa de la terra, de la varietat de raïm i del país on neix, però el cava és, sobretot, una obra mestra de l'home.

Tipus de cava

Segons la quantitat de sucre que conté el cava s'anomena:

Brut nature	sense addició de sucre
Extra brut	fins a 6 grams de sucre per litre
Brut	fins a 12 grams
Extrasec	entre 12 i 17 grams
Sec	entre 17 i 32 grams
Semisec	entre 32 i 50 grams
Dolç	més de 50 grams



Catalunya

- 1 Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
- 2 INCAVI de Reus
- 3 Seu de l'INCAVI a Vilafranca del Penedès

QUÈ ÉS L'INCAVI ?

L'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) és un organisme autònom de la Generalitat de Catalunya creat el 1980. L'INCAVI té, entre les seves principals funcions, exercir les competències en matèria de vinya i vi que li corresponen a la Generalitat de Catalunya: el foment de la qualitat dels vins catalans; impulsar la promoció dels vins emparats per Denominació d'Origen; tutelar els Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen catalanes; la formació en matèria vitivinícola, i desenvolupar la recerca i la innovació en el sector vitivinícola, així com la transferència de tecnologia.



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi

Pl. Àgora, 2-3 Pol. Domenys II

**08720 VILAFRANCA
DEL PENEDES**

Alt Penedès (Barcelona)

Tel. +34 938 900 211

Fax +34 938 900 354

www.incavi.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



INCAVI

Institut Català de la Vinya i el Vi