



© Fotografia: Cultura i Paisatge

El Viver de Cellaristes de la Conca

El Viver de Cellaristes està situat a l'antiga seu de la Societat Cooperativa Agrícola de Barberà de la Conca, fundada l'any 1894, la primera que es va constituir a Catalunya i a l'Estat espanyol. Les instal·lacions s'han arranjat i equipat per instal·lar-hi el primer Viver d'Empreses Vitivinícoles de l'Estat.

L'esperit emprenedor ressorgeix una vegada més l'any 2004, cent vint anys després, amb una iniciativa pionera impulsada conjuntament per l'Ajuntament de Barberà de la Conca, el Consell Comarcal, la Cooperativa Agrícola de Barberà i la DO Conca de Barberà. Aquesta iniciativa es materialitza l'any 2007 amb la primera fase de construcció amb capacitat per a 6 empreses.

L'any 2011 el Viver va rebre un ajut del Programa Leader per la diversificació econòmica de les zones rurals, que va permetre arranjar una part més de l'antic edifici. Es va passar d'un volum de 45.000 ampolles de vi a les 90.000 actuals. Les inversions per a la millora dels serveis i la competitivitat de les empreses és constant. Actualment són 8 les empreses allotjades que es troben en diferents fases de consolidació empresarial i expansió comercial.

Els seus objectius principals són els de fomentar la creació d'empreses i llocs de treball que dinamitzin el sector vitivinícola i oferir productes clarament diferenciats i de gran qualitat a l'empara de la DO Conca de Barberà.

El Viver de Cellaristes s'orienta a emprenedors que vulguin desenvolupar un projecte empresarial, minimitzant els riscos inicials que suposen la creació d'una empresa d'aquestes característiques.

Dues empreses que han estat allotjades al Viver ja han fet el salt i han creat el seu propi celler.

Per a més informació:
Concactiva, Tel. 977 861 338 - www.concactiva.cat

Els vins del viver de Barberà

MOLÍ DELS CAPELLANS
Parellada 2012
Celler Molí dels Capellans
DO Conca de Barberà

Els nostres vins estan elaborats amb varietats autòctones com el trepat negre i la parellada d'algunes de les vinyes més antigues de la Conca de Barberà. Respecten les terres que ens acullen, i reflecteixen l'essència mediterrània, profunda i complexa, de la Conca de Barberà amb elegància, frescor i harmonia. Un viatge intens i fructuós que tot just acaba de començar.

ESPURNA
2007
Celler Mas del Tossal
DO Conca de Barberà

Neix a partir dels raïms de cabernet franc i sirà i una mica de trepat de 50 anys, conreats a la finca de Barberà de la Conca, al peu del tossal Gros. La verema es fa manualment i es disposa en caixes. S'envelleix en bótes de roure francès i americà durant 12 mesos. S'embotella sense tractament; per aquest motiu pot presentar un cert solatge.

EMBIGATS DE LA MARIA
Ull de llebre 2009
Celler Guspi
DO Conca de Barberà

Vinya d'agricultura ecològica. La collita es fa manualment en caixes. Ha de macerar durant 15 dies a 25°C amb alternança de remuntatges amb ventilació i sense, i també amb enfonsament manual del barret. Fermentació malolàctica en bótes de roure francès, però també hongarès i americà. Criança de 12 mesos, filtració lleugera i embotellat. Ceps 100% ull de llebre de més de 30 anys d'edat.

GATZARA
Trepat 2011
Celler Gatzaravins
DO Conca de Barberà

Ceps de 40 anys conduïts en vas tradicional, prop de l'ermita de Santa Anna de Montblanc. La verema es fa manualment en caixes. La primera maceració es fa en fred durant 7-8 dies per fermentar i seguidament es diposita en una tina d'acer inoxidable. Finalitzada la fermentació malolàctica i transcorreguda una certa permanència amb les mares, el vi és filtrat i embotellat com a 100% trepat.

VIDBERTUS 996
Celler Vidbertus
DO Conca de Barberà

El 996 ha estat veremat a mà i s'ha dipositat en caixes individuals de 15 kg en el moment òptim de maduració. Cada varietat s'ha vinificat per separat per tal d'obtenir el millor equilibri. És el nostre producte insígnia, un vi marcat pel caràcter, la passió i la mesura de les seves varietats. Obtenim així el que nosaltres considerem el perfum de vi del nostre celler.

EL MENTIDER
Trepat 100%
Celler Succés Vinícola
DO Conca de Barberà

Vi elaborat amb raïms de ceps d'entre 80 i 100 anys de tres petites finques. Verema manual en caixes, que representa una selecció manual del raïm. Fermentació espontània en dipòsits d'acer inoxidable. La maceració dura aproximadament 45 dies. És una fermentació malolàctica espontània en barriques de 300 i 500 l. Criança en barriques de Borgonya de 225 l durant aproximadament 9 mesos. Decanteu-lo una hora abans del seu consum.

LLUNÀTIC
Agricultura Ecològica 100%
Celler Dasca Vives
DO Conca de Barberà

Es tracta d'un vi blanc jove ecològic de la varietat macabeu. Ha estat fermentat durant 18 dies amb els llevats salvatges propis del raïm. Ha gaudit de dos mesos de criança amb les pròpies mares, sense addició de clarificador.

VINYES DE L'ALBA
Negre 2011
Celler Vinyes de l'Albà
DO Catalunya

Vinyes de l'Albà està elaborat per raïms que surten de la finca la Vilella situada a 490 m d'alçada, prop del monestir de Santes Creus dins la zona de Marges del Gaià. La seva altitud i la influència de la marinada estiuenca fa que la maduració del raïm sigui pausada i uniforme, fet que produirà uns vins equilibrats, frescos i afruitats.





L'Abat

JUJOL Barrica BN
Gran Reserva 2009
CAVA VIVES AMBRÓS
Montferri - Alt Camp
DO Cava

Un cava excel·lent. Mono-varietal de xarel·lo envellit en roure francès. Un homenatge a l'arquitecte tarraconí Josep M Jujol amb una presentació que no escatima cap luxe de detalls.

Dotze vins

Per a la fundació d'un monestir cistercenc calien dotze monjos i un abat, un nombre prou màgic 12+1 repetit al llarg de la història en múltiples ocasions. En aquest cas hem volgut construir un petit celler privat amb 12 vins procedents de les DO que trobem a les comarques que integren La Ruta del Cister.

i un Abat

El procediment

Calia trobar prou vins per escollir-ne només 12. Per això vam reclamar l'experiència de dos experts: l'Anna Casabona, sommelier i propietària del Rebot de Valls i l'Agustí Torelló Sibill, recentment escollit millor enòleg del 2013. Juntament amb el director de la revista van triar els vins.

El Tast

La degustació es va fer durant el mes de juny al Rebot, de Valls. Els participants, dirigits per l'Anna Casabona van ser: la Margarida Aritzeta, el Jordi Castells, la Maria del Mar Calbet, el Rafel Fortuny i el director de la revista Josep M Rovira.



AUREO
Añejo 1958
DE MULLER
DO Tarragona

Escollit pel jurat com un dels millors vins de les nostres DO, tant per la trajectòria del celler com per l'excel·lència dels seus vins generosos.

EL VI DEL VENT
Muscat
MAS VICENÇ
DO Tarragona

Ja és un clàssic però continua sent un gran company pel foie, aperitius i postres. Lleugerament dolç.

BLANC DE SERÈ
Parellada 2012
L'OLIVERA
DO Costers del Segre

Un vi blanc fresc, suau, entrançable i simpàtic. Un bon inici de viatge des de Vallbona de les Monges.

VINYA JANINE
Xarel·lo Vermell
i Muscat 2012
JM Saumell i Calaf
DO Tarragona

D'una varietat poc coneguda i muscat: un atreviment. Sopren en aromes i en boca. Certament és diferent.

DENT DE LLEÓ
Chardonnay
Mas Vicenç
DO Tarragona

Un dels millors vins del Nord de l'Alt Camp, una preciosa simfonia d'aromes.

RENDÉ MASDÉU
Rosat Syrah 2012
Rendé Masdéu
DO Conca de Barberà

Un digne competidor a la terra dels trepat. Un gran rosat.

PORTELL TREPAT
Rosat d'Agulla
Cooperativa Vinícola de Sarra
DO Conca de Barberà

Un trepat fresc i molt agradable al paladar. Un vi excel·lent a tota hora.

CARLES ANDREU
Cava Rosat Brut
Carles Andreu
Pira - Conca de Barberà
DO Cava

El trepat quan es treballa en cava dóna aquest resultat tan elegant. Un clàssic.

TREPAT DEL JORDIET
Trepat 2012
Rendé Masdéu
DO Conca de Barberà

Un vi molt especial. Reposa 4 mesos en àmfores de terrissa. Únic a la Conca.

PETIT CARLANIA
Trepat 2012
Carlania
DO Conca de Barberà

Destaca pel seu color intens i pel seu bouquet complet i molt acabat.

PORTELL CRIANÇA
Collita 2009
Cooperativa Vinícola de Sarra
DO Conca de Barberà

Un dels negres clàssics de la Conca. Un vi excel·lent.

CARLES ANDREU
Trepat 2011
Carles Andreu
DO Conca de Barberà

El més veterà dels negres trepats. Un vi complex, ben acabat.

GRANS MURALLES
2008
Miguel Torres
DO Conca de Barberà

Probablement és el millor vi amb DO Conca de Barberà. Una exquisitesa.

