

# Els Vins DO Conca de Barberà

L'incomparable marc de la Conca de Barberà, caracteritzat per un bell paisatge integrat per vinyes, ofereix al visitant la possibilitat de conèixer una ancestral tradició vitivinícola juntament amb un impressionant patrimoni històric.

La Conca de Barberà és una comarca meridional catalana de 649 km<sup>2</sup> d'extensió. Les seves condicions naturals, unides a la seva història i les seves tradicions, la converteixen en una zona privilegiada per al creure de la vinya i per a l'elaboració d'excel·lents vins i caves.

La Denominació d'Origen Conca de Barberà, emparada pel seu Consell Regulador, compra actualment amb 5.900 ha de vinya i una producció mitjana de 203.000 hl de vi.

La principal funció del Consell Regulador consisteix a controlar la producció del raïm, l'elaboració del vi i la seva comercialització, amb la finalitat de garantir al consumidor la procedència geogràfica i la qualitat dels vins que surten al mercat amb la Denominació d'Origen Conca de Barberà. A la vegada, representa i protegeix la Denominació d'Origen Conca de Barberà i també té encomanada la promoció dels seus vins.

## LES VARIETATS

Bona part dels vins produïts a la Conca són blancs i rosats, destinats a l'obtenció d'escumosos amb Denominació Cava. No obstant això, ens trobem en una zona amb unes condicions privilegiades per a l'elaboració d'uns vins tranquils, en especial els negres, excel·lents. Viticultors i enòlegs, coneixedors d'aquest potencial, estan coordinant esforços per obtenir vins d'alta qualitat i poc a poc va creixent la producció que finalment s'embotella amb la DO Conca de Barberà.

Les varietats tradicionals productores de vi blanc són de tipus macabeu i parellada. Amb aquestes s'obtenen uns vins de color groc pàl·lid brillant, lleugers, de fina aroma afrutada i moderada graduació alcohòlica. El chardonnay és una varietat d'introducció recent, que pot participar en un cupatge amb les dues varietats anteriors aportant corporeïtat i consistència, o bé destinar-se a una elaboració monovarietal



amb les tècniques més modernes de fermentació i cria en botes de roure i originar uns vins de prestigi reconegut.

El vi rosat més característic de la denominació d'origen prové del raïm negre **trepat**, varietat autòctona de la Conca de Barberà. És un vi destacable, lleuger, fresc i afruitat, de color rosa-gerd, net i lluminós.

Els vins negres procedeixen tradicionalment de l'ull de llebre i la **garnatxa**. Però les varietats foranes com el **cabernet sauvignon**, el merlot, el pinot noir i el **syrah** s'han adaptat perfectament al clima i als sòls de la Conca i estan donant molt bons resultats. També hi ha qui continua apostant per varietats nacionals com el samsó i el **monastrell**. Els negres joves són suaus i lleugers, saborosos en boca. Els que reben envelliment en botes de roure són més corpulents, adquireixen una gran complexitat aromàtica i presenten una bona persistència.

Us convidem a endinsar-vos en un viatge cultural on poder descobrir i gaudir de l'apassionant món del vi. A més, disposem dels serveis d'una excel·lent gastronomia i del plàcid repòs en confortables allotjaments rurals.



CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN CONCA DE BARBERÀ

PALAU ALENYÀ.  
C/ Sant Josep, 18 - 43400 Montblanc  
Tel: 977 86 12 32 - Fax: 977 86 24 24  
cr@doconcadebarbera.com

*Los vinos DO Conca de Barberà. El incomparable marco de la Conca de Barberà, caracterizado por un bello paisaje integrado por viñedos, ofrece al visitante la posibilidad de conocer una ancestral tradición vitivinícola junto a un impresionante patrimonio histórico.*

*La Conca de Barberà es una comarca meridional catalana de 649 km<sup>2</sup> de extensión. Sus condiciones naturales, unidas a su historia y sus tradiciones, la convierten en una zona privilegiada para el cultivo de la vid y la elaboración de excelentes vinos y cavas.*

*La Denominación de Origen Conca de Barberà, amparada por su Consejo Regulador, cuenta actualmente con 5.900 ha de viñedos y una producción media de 203.000 hl de vino.*

*La principal función del Consejo Regulador consiste en controlar la producción de la uva, la elaboración del vino y su comercialización, con el fin de garantizar al consumidor la procedencia geográfica y la calidad de los vinos que salen al mercado con la Denominación de Origen Conca de Barberà. A su vez, representa y protege la Denominación de Origen Conca de Barberà y también tiene encomendada la promoción de sus vinos.*

## VINS DEL CISTER

La Ruta del Cister és una important terra de vins. En el territori que ocupen les tres comarques de la Ruta del Cister (l'Alt Camp, la Conca de Barberà i l'Urgell), s'elaboren vins de sis denominacions d'origen. És la concentració més rellevant de denominacions d'origen, a Catalunya, en un territori tant petit.

Aquestes DO són:  
DO Conca de Barberà  
DO Costers del Segre  
DO Tarragona  
DO Penedès  
DO Catalunya  
DO Cava

En aquesta edició de Cultura i Paisatge a la Ruta del Cister, ens endinsarem en una de les DO més emblemàtiques: la DO Conca de Barberà.

## VINOS DEL CISTER

*La Ruta del Cister es una importante tierra de vinos. En el territorio que ocupan las tres comarcas de la Ruta del Cister (el Alt Camp, la Conca de Barberà y el Urgell), se elaboran vinos de seis denominaciones de origen. Es la concentración más relevante de denominaciones de origen, en Cataluña, en un territorio tan pequeño.*

Estas DO son:  
DO Conca de Barberà  
DO Costers del Segre  
DO Tarragona  
DO Penedès  
DO Catalunya  
DO Cava

*En esta edición de Cultura i Paisatge a la Ruta del Cister, nos adentraremos en una de las DO más emblemáticas: la DO Conca de Barberà.*



Blanc de blancs · Rosat trepat · Neigre selecció

**Portell**  
VINS CAVES

VINÍCOLA DE SARRAL, SCCL  
Av. de la Conca, 33 - 43424 SARRAL (Tarragona) SPAIN  
Tel. +34 977 890 031 - Fax +34 977 890 136  
cavaportell@covisales - www.cava-portell.com

FUNDADA 1907  
**Portell**

**LAS VARIETADES**

La mayor parte de los vinos producidos en la Conca son blancos y rosados, destinados a la obtención de espumosos con Denominación Cava. No obstante, nos encontramos en una zona con unas condiciones privilegiadas para la elaboración de unos vinos tranquilos, en especial los tintos, excelentes. Viticultores y enólogos, conocedores de este potencial, están coordinando esfuerzos para obtener vinos de alta calidad, y poco a poco va creciendo la producción que finalmente se embotella con la DO Conca de Barberà.

Las variedades tradicionales productoras de vino blanco son de tipo macabeo y parellada. Con ellas se obtienen unos vinos de color amarillo pálido brillante, ligeros, de fino aroma afrutado y moderada graduación alco-

hólica. El chardonnay es una variedad de introducción reciente, que puede participar en un cupaje con las dos variedades anteriores, aportando cuerpo y consistencia, o bien destinarse a una elaboración monovarietal con las técnicas más modernas de fermentación y crianza en barricas de roble y dar lugar a unos vinos de prestigio reconocido.

El vino rosado más característico de la denominación de origen proviene de la uva tinta *trepat*, variedad autóctona de la Conca de Barberà. Es un vino destacable, ligero, fresco y afrutado, de color rosáceo-frambuesa, limpio y luminoso.

Los vinos tintos proceden tradicionalmente del tempranillo y la *garnacha*. Pero las variedades extranjeras como la *cabernet sauvignon*, la *merlot*, la *pinot noir* y

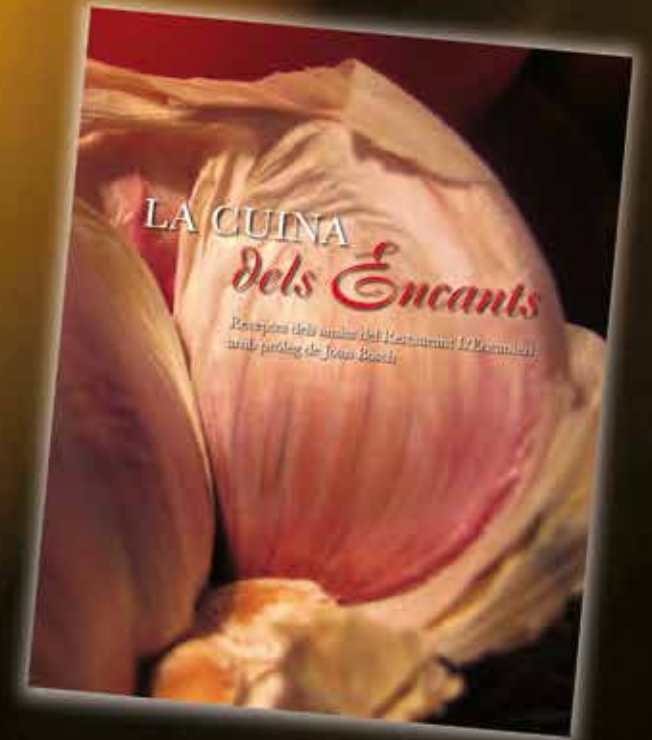
la *syrah* se han adaptado perfectamente al clima y a los suelos de la Conca y están dando muy buenos resultados. También hay quien sigue apostando por variedades nacionales como la *carriñena* y la *monastrell*. Los tintos jóvenes son suaves y ligeros, sabrosos en boca. Los que reciben crianza en barricas de roble son más corpulentos, adquieren una gran complejidad aromática y presentan una buena persistencia.

Le invitamos a adentrarse en un viaje cultural donde poder descubrir y disfrutar del apasionante mundo del vino. Además, disponemos de los servicios de una excelente gastronomía y del placido reposo en confortables alojamientos rurales.



# LA CUINA *Dels Encants*

Receptes dels amics del Restaurant L'Encanteri amb pròleg de Joan Bosch



El Grup L'Encanteri ha editat el llibre "La Cuina dels Encants", un recull de receptes del seus amics amb pròleg del famós cuiner Joan Bosch. Més de 55 persones hi aporten la seva especialitat plena de saviesa o de tradició familiar. Una obra interessant i útil que no pot faltar en la vostra biblioteca.

Només podreu adquirir aquest llibre als restaurants del Grup L'Encanteri o a través d'aquesta revista. L'edició és limitada. Compru o regaleu el vostre exemplar ara mateix.

Preu: 30 euros (IVA inclòs) més tramesa per correu.

El Grup L'Encanteri ha editado el libro "La Cuina dels Encants" (La cocina de los encantos), una colección de recetas de sus amigos con prólogo del famoso cocinero Joan Bosch. Más de 55 personas aportan su especialidad llena de sabiduría o tradición familiar. Una obra interesante y útil que no puede faltar en su biblioteca.

Solo puede adquirir este libro en los restaurantes del Grup L'Encanteri o a través de esta revista. La edición es limitada. Compre o regale su ejemplar ahora mismo.

Precio: 30 euros (IVA incluido) más envío por correo.

[WWW.GRUPENCANTERI.INFO](http://WWW.GRUPENCANTERI.INFO)



Plaça de la Font, 16  
**EL MORELL**  
Tel. 977 84 03 36



Ctra. de la Selva del Camp,  
km 0,100  
**VILALLONGA DEL CAMP**  
Tel. 977 84 09 36



Plaça del Castell  
**EL ROURELL**  
Tel. 977 84 09 36