



Antoni Bru, propietario del Celler de l'Aspic, en el centro. Le acompañan René Barbier y Sara Pérez. FOTO: PERE FERRÉ



Pilar Just, presidenta de la DO Montsant, en el stand que tiene como propietaria del Celler Sant Rafel. FOTO: PERE FERRÉ



Jordi Pasanau y Valeria Tessier, del Celler Passanau de la DOQ Priorat, ayer al mediodía en el último día de feria. FOTO: PERE FERRÉ



El stand del Celler La Placeta de la DO Montsant. FOTO: PERE FERRÉ

# La DO Montsant avanza hacia la Zonificación



MAITE RUIZ  
@maiteruiz1

## Crónica

**El objetivo.** Es buscar la singularidad de los viñedos y los vinos, y poner en valor el terroir y una clara apuesta por la calidad

¿Sabéis que es una cata de zonificación? les pregunto a un grupo de jóvenes que esperan sentados a que empiece la cata de vinos organizado por la DO Montsant en el espacio Wine-lover de la Feria del Vino de Falset. Y, entre risas y buen rollo, casi todas las respuestas denotan desconocimiento y presuponen una cata temática de vinos Montsant para exponer las diferencias con los Priorats. Pero no, nada más lejos de la realidad.

Porque la DO Montsant hace tiempo que ya no necesita justificarse frente a su hermano mayor. La Denominación de Origen Montsant fue de las últimas en nacer, en 2001, integrada por municipios y bodegas que, hasta aquel entonces, formaban parte de la subzona de Falset dentro la DO Tarragona. Sin embargo, ha protagonizado uno de los crecimientos más espectaculares del país. De las 15 bodegas iniciales han pasado a 58. Son solo 1.900 hectáreas de viñedo pero trabajan más de 500 viticultores. Se dice que «en el bote pequeño está la buena confitura» y esta Denominación de Origen se ha propuesto hacer de sus vinos «confitura pura».

«Somos una denominación pequeña llena de contrastes y matices. No tenemos que imitar a nada ni a nadie porque tenemos rasgos y características que nos hacen únicos», explica Pilar Just, presidenta de la DO Montsant, quien junto a Ramon Masip, propietario de Celler Cairats, se predisponen a demostrar a los asistentes que las uvas se expresan diferente en función de la zona en la que se encuentran plantadas. La Garnacha Blanca, Tinta, la Cariñena, la Macabeo son diferentes si proceden de la zona Dar-mós, cálida, abierta a la cuenca del Ebro, con la influencia del río y suelos mayoritariamente arcilloso-calcáreos o de la zona alta de Cornudella, de mayor altitud, clima más fresco y suelos de pizarra 'licorella'.



Un momento de la cata organizada por la DO Montsant en el espacio Wine-lover, durante la intervención de la presidenta. FOTO: PERE FERRÉ

o La Figuera, con esa influencia del viento de garbí y suelos compactos, de carácter calcáreo.

«La zonificación se ha hecho para aportar autoconocimiento a las bodegas, comprender cómo y por qué se comportan las variedades y producir vinos auténticos que reflejen el lugar y el paisaje de donde proceden», señala Pilar Just.

¿Y cómo son los vinos? Ahí está la gracia. La Garnacha Blanca del Celler Cairats es fresca, floral, con buena acidez y un final largo y seco. La Cariñena de Maria Ganxa

es ácida, ligera, vertical con aromas a frutos rojos silvestres y especias suaves frente a la Cariñena del Celler de l'Era, más profunda, madura y con un ligero toque de mineralidad. La Garnacha Negra del celler Capçanes es amplia, madura, jugosa con taninos muy suaves y la de Solspots es equilibrada, franca y muy, muy elegante.

Un viaje por las seis zonas del Montsant que deja a los asistentes fascinados e intrigados. Ahora que lo han descubierto, quieren más.

**ESPECIALISTA EN ESMORZARS**

*Restaurant*  
**Cal'Anna**

Menjar casolà, Menu diari  
Combinats, Entrepans variats  
especialitats en tapes callos, pop a  
la brasa sèpia i molt més.

Carrer Energia, 7 (Pol. Ind. La Drecera)  
43470 La Selva del Camp  
Tel. 877 990 801 / 647 644 762  
restaurantcalana@gmail.com