

DO MONTSANT
Consell regulador
Plaça Quartera, 6
43730 Falset
Tel. 34 977 83 17 42 · Fax: 34 977 83 06 76 ·
A/e: info@domontsant.com
www.domontsant.com

DOSSIER INFORMATIVO DO MONTSANT

INTRODUCCIÓ

La D.O. Montsant es una denominación de origen joven, pero situada en una zona con una larga tradición vitivinícola. Montsant está considerada por la prensa especializada como una valor en alza, y medios de comunicación prestigiosos como “The Wine Spectator” no dudan en calificarla como “un gran descubrimiento”.

En este sentido es clave la calidad de sus vinos pero también su equilibrada relación calidad-precio. La prestigiosa guía de vinos española “Guía Peñín” afirma “la calidad de los vinos de Montsant y su buen precio convierten esta región en una excelente alternativa”.

En los Estados Unidos, “Wine & Spirits” ha sentenciado que “Montsant es un caso que habrá que seguir con interés y con enorme atención”. En algunos de los ranking de vinos más prestigiosos del mundo, los de Montsant son, en numerosas ocasiones, los que presentan mejores precios entre los situados en cabeza de las listas.

Detrás de los éxitos de los últimos años de la DO Montsant está el entusiasmo de las bodegas -entre las que existen cooperativas con gran fuerza social- y de las personas que están al frente, en muchos casos enólogos de menos de 40 años. En la DO Montsant entendemos que la juventud, si viene avalada por una tradición sólida, es sinónimo de futuro, de nuevas ideas, de experimentación. En resumen, esta es la carta de presentación de la DO Montsant de hoy en día: una denominación joven con un gran futuro por delante.

EL CONSEJO REGULADOR

Los vinos de la D.O. Montsant están amparados por las normativas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen. Este organismo está integrado por los representantes del entorno vitivinícola: viticultores, elaboradores y la Administración Pública. Su misión es garantizar la tipicidad y la calidad de los vinos producidos en su territorio. El Reglamento de creación, publicado en el diari Oficial de la Generalitat de Catalunya el 5 de noviembre de 2001, marca las especificidades que tienen que seguir todos los vinos que se producen bajo el amparo de la Denominación de Origen. Dicho reglamento fue actualizado y publicado en el DOGC con fecha 28 de junio de 2005, y es el vigente en la actualidad.

El control de los vinos se realiza desde la viña hasta su comercialización. Los vinos se someten a diferentes controles analíticos y organolépticos para conseguir el sello de garantía que lo acredite frente al consumidor como un vino de la DO Montsant. La cata sensorial se realiza mediante un panel de catadores que certifican la calidad de los vinos, a fin de poder garantizar al comprador final el placer de degustar un buen vino Montsant.

APROXIMACIÓN HISTÓRICA

Los primeros datos históricos indican que en época del Imperio Romano ya se elaboraba vino en el territorio. En el pueblo de Marçà se han hallado restos de un asentamiento romano y entre las piezas descubiertas hay ánforas de vino que, muy probablemente, se destinaban al consumo de la gran Tarraco.

La primera expansión de la vid en los pueblos y territorios que en la actualidad forman parte de la DO Montsant se produjo durante la Edad Media, especialmente tras la conquista y repoblación de la zona, hasta entonces en manos de los árabes, por parte de los ejércitos cristianos. El pueblo de Siurana fue el último reducto musulmán en Cataluña, no fue reconquistado hasta el año 1153.

Pese a todo, fue durante la cristianización cuando, de la mano de los monjes cartujos de Scaladei, el cultivo se volvió indisociable de esta tierra, aportando

nuevas técnicas de cultivo que potenciaron el cultivo de la vid en toda la zona. La implantación de la Cartuja resultó tan importante como para dar nombre a toda una comarca geográfica: Priorato (tierras del prior) en la que en la actualmente conviven dos denominaciones de origen.

Con momentos de crisis y otros de esplendor, la producción de vino ha sido una constante secular en los pueblos de la DO Montsant. El comercio con el extranjero a través de Reus contribuyó durante siglos a sus éxitos internacionales. El punto álgido de este comercio llegó en el siglo XIX, cuando los vinos de Montsant se exportaban a Francia con destino a comerciantes de Burdeos. Vinos de la actual DO Montsant ya contaron con representación y premios en las grandes exposiciones universales del siglo XIX y principios del XX.

A finales del siglo XIX, la plaga de la filoxera desencadenó una larga crisis en el sector. Este hecho propició la aparición de cooperativas, a principios del siglo XX, que contribuyeron a mantener el cultivo en la zona y a evitar la despoblación. Los ejemplos históricos los tenemos en las bonitas cooperativas modernistas de Falset y Cornudella, ambos datados en 1919 y todavía en activo.

Se reconocieron las primeras denominaciones de origen vinícolas españolas el año 1932, en el Estatuto del Vino promulgado por el gobierno, entre las que figuraban DO Priorato y DO Tarragona. En 1954 se aprobó el primer reglamento de la DO Priorato, circunscrita a la zona central de la comarca que históricamente había pertenecido a la Cartuja de Scala-Dei; anteriormente, en 1945 se había aprobado el reglamento de la DO Tarragona, que abarcaba una amplia zona de la provincia. En el marco de la DO Tarragona se distinguía la “subzona Falset” abarcando la zona actual de la DO Montsant.

Finalmente, teniendo en cuenta las características específicas de nuestros vinos y la importancia del cultivo de la vid en la zona, en 2001 se aprobó la creación de la **Denominación de Origen Montsant**.

EL TERRITORIO

La D.O. Montsant está integrada por diecisiete municipios situados principalmente en la comarca tarraconense del Priorat y también de la Ribera d’Ebre, con una

superficie total de unas 2000 Ha. estos municipios son los siguientes: La Bisbal de Falset, Cabacés, Capçanes, Cornudella de Montsant, La Figuera, els Guiamets, Marçà, Margalef, El Masroig, Pradell de la Teixeta, La Torre de Fontaubella, Ulldemolins, así como parte de los términos municipales de Falset, Garcia, El Molar, Móra la Nova y Tivissa (las localidades de Darmós y La Serra d'Almos)

El territorio que configura la DO Montsant resta delimitado por un semicírculo de montañas, que sobre el plano configuran una forma singular. Por el norte, nuestra denominación de origen linda con las imponentes sierras del Montsant y de la Llena, que conectan al este con las frondosas montañas de Prades. Por el levante, nuestros límites los marca la serralada prelitoral de la Argentera, la mola de Colldejou y Llaberia, que nos anuncian la cercanía del mar, y se oponen a las sierras de la Figuera y del Tormo. Por el extremo sur, el semicírculo se abre hacia el río Ebro, al que se dirigen, sinuosos, los ríos Siurana y Montsant, que junto con la riera de Capçanes, son los cursos de agua que riegan nuestro territorio.

La orografía de la DO Montsant es variada, accidentada y abrupta en general, suave y amable en algunas zonas, especialmente en la zona sur. También las características de sus suelos presentan una gran riqueza de orígenes y de composición, alternándose y sucediéndose como un azaroso mosaico.

Podemos distinguir principalmente tres tipos de suelos:

- Suelos compactos, de carácter calcáreo, donde predominan los materiales sedimentarios provenientes de la acción de la erosión y de la sedimentación de los ríos. También encontramos terrenos rojizos, con un alto contenido de arcilla, situados en la periferia de la denominación.
- Suelos disgregados formados por arenas graníticas que provienen de la erosión de masas de conglomerados. Los encontramos principalmente en la zona de Falset. Son terrenos con baja proporción de materia orgánica y poca capacidad de retención de agua.
- Suelos pedregosos formados por pizarras silíceas que en la zona se conocen como "llicorella". Son terrenos pobres en materia orgánica. De la erosión de estas piedras también encontramos tierras rojas de arcillas más compactas.

LA CLIMATOLOGIA

La climatología de la D.O.Montsant viene marcada por el perfil accidentado de las montañas, las influencias del río Ebro (principalmente en la zona sur de la D.O.Montsant) y los vientos marinos. Por este motivo, el clima mediterráneo resulta matizado con una cierta continentalidad.

El efecto de las montañas, que protegen en parte la influencia marítima, se traduce en un contraste bastante importante entre las temperaturas diurnas y nocturnas en el momento de la maduración de la uva. Esta diferencia ayuda a aumentar el nivel de polifenoles de las uvas para producir vinos más consistentes. La temperatura mediana de las mínimas está alrededor de los 7°C y las temperaturas medianas máximas no superan los 20°C. En general, los inviernos son fríos y los veranos secos y calurosos. Las precipitaciones se sitúan entre los 500 i 600 litros/m² anuales distribuidos de manera desigual a lo largo del año. Se concentran en otoño y primavera.

En verano, los vientos húmedos que llegan del mar empiezan a soplar por la tarde. Este aporte extra de agua ayuda a las viñas en los secos momentos de la maduración

Debido a la orografía de la D.O.Montsant, encontramos infinidad de microclimas que hacen que cada parcela vitícola tenga características especiales.

VITICULTURA

La vid es uno de los cultivos más antiguos del mundo. Hablar de las viñas es hablar de la historia de los hombres. La viticultura estudia las viñas en todos sus aspectos. La parcela y el clima anual (añada) marcarán que cada año sea diferente. En esta denominación, estos aspectos tienen vital importancia debido a su orografía. Después de la vinificación, los vinos nos evocarán nuestra estancia en la D.O. Montsant; recordarán los veranos calurosos y sus noches frescas que invitan a pasear.

LA VIÑA

La elección de la variedad vinífera depende del microclima y el suelo que tengamos en la parcela. La forma tradicional de conducción de las viñas del Monstsant es en

forma de vaso. Todavía es relativamente fácil encontrar cepas centenarias que, retorcidas, han visto el paso de las diferentes generaciones. Viñas que en su momento no resultaban rentables pero ahora adquieren un valor muypreciado por los buenos aficionados al vino.

Algunas nuevas plantaciones son emparradas, generalmente en forma de cordón Royal. Este sistema de conducción reparte equitativamente los nutrientes por toda la planta, a fin de favorecer la ventilación y la exposición al sol.

El pie o portainjerto americano es imprescindible desde la replantación posterior a la filoxera, a principios del siglo XX. Los más utilizados son:

-Rupestris de Lot: fue el más utilizado desde principios de siglo hasta 1940 aproximadamente, en que fue sustituido por otras variedades, aunque puede encontrarse en muchas de las plantaciones más viejas.

-110 Richter: el más utilizado en la actualidad, es un pie muy rústico que se adapta bien a las condiciones agnómicas de la zona.

-164/49 de Couderc: muy extendido por su buena afinidad con todas las variedades viníferas, buena resistencia a la sequía y bien adaptado a terrenos pobres y poco profundos.

Escogido el pie, el microclima marcará la variedad de uva a utilizar.

VARIEDADES AUTORIZADAS

El reglamento de la denominación de origen, marca las variedades de uva con las que se pueden elaborar los vinos de la D.O.Montsant. Algunas son autóctonas, que se han cultivado siempre y otras se han adaptado en los últimos años. Estas variedades son:

Variedades blancas: chardonnay, garnacha blanca, macabeo, moscatel de grano menudo, pansal y parellada.

Variedades tintas: cabernet sauvignon, samsó (cariñena), garnacha tinta, garnacha peluda, merlot, monastrell, picapoll negre, syrah y tempranillo.

A continuación hacemos una breve descripción de las variedades más plantadas.

VARIEDADES BLANCAS

MACABEO

El cultivo se extiende en toda la denominación de origen. Variedad de racimos espesos y grandes, uvas de piel fina de color amarillo dorado. De buena maduración y concentración de azúcares. Es una variedad muy frágil y sensible a las enfermedades producidas por los hongos, especialmente la podredumbre y el oidio.

También se conoce como: viura, alcañón, lardot, rossan.

Sus vinos: Produce vinos secos, frescos y equilibrados. Aroma fino afrutado que recuerda la manzana verde y otras frutas blancas. Las graduaciones alcohólicas suelen estar entre 10° y 12°. Se consumen jóvenes y, en muchos casos, se mezclan con vinos de garnacha blanca.

GARNACHA BLANCA

Uva que se va recuperando para elaborar vinos blancos con más personalidad. Vinos en los que se quiere remarcar su capacidad gustativa. Variedad bien adaptada a climatologías cálidas. Su origen no es muy claro pero parece ser una mutación de la variedad tinta. Variedad rústica muy resistente a la sequía. Uvas muy cargadas de zumo.

También se conoce como: alicante blanca, grenache blanc y sillita lana.

Sus vinos: Produce vinos con un importante componente alcohólico (13°-14°) y acidez bien compensada cuando proviene de viñas viejas. Aunque es un mosto con bastante tendencia a oxidarse, se elaboran vinos de fermentación en barrica. Vinos que tienen suaves aromas de sotobosque y miel. Vinos sedosos muy agradables al paladar.

VARIEDADES TINTAS

GARNACHA TINTA

Junto a la cariñena, es la variedad más extendida por toda la D.O.Montsant. Es una variedad muy sensible al corrimiento de la flor cuando no es fecundada. Por este motivo, sus uvas son muy poco compactas. Es una variedad que resiste perfectamente la sequía. La piel de la uva es muy delgada y sensible a plagas y enfermedades. En sobremaduraciones, llega a concentraciones de azúcares

realmente importantes. Debido a esta capacidad oxidativa, es muy apropiada para elaborar vinos generosos.

También se conoce como: grenache, alicante, rivesaltes, moratón, tintorera, tinto aragonés, tinto navalcarnero,... Variedad muy cultivada en las zonas vinícolas cálidas de la Península Ibérica.

Sus vinos: Los vinos que se produzcan dependerán de la edad de las viñas y del microclima de la parcela. Produce vinos con gran poder alcohólico con mucho cuerpo y acidez baja. Son vinos con tendencias oxidativas; pero con una elaboración cuidadosa y el coupage con otras variedades más reductivas, produce vinos golosos con gran volumen. Sus aromas recuerdan frutos negros bien maduros (ciruela), pasas, arropo con fuentes balsámicas.

CARIÑENA

También conocida en la zona como Samsó. Variedad que tradicionalmente se ha usado para contrarrestar la oxidación de la garnacha. Es una variedad muy productiva que produce vinos muy elegantes y sedosos cuando proviene de viñas viejas. Planta muy sensible al oidio.

También se conoce como: carignan, boue, carignano, mazuelo tinto.

Sus vinos: Pueden variar mucho según la productividad de las viñas. En producciones equilibradas produce vinos con buena pigmentación, astringentes y con finales consistentes, con aromas delicados y elegantes. Vinos muy finos y agradables al paladar.

TEMPRANILLO

Variedad más plantada en la zona sur, más próxima a la Ribera d'Ebre. Uva muy sensible a la sequía y el viento. Tiene buena fructificación y por esta razón sus uvas son muy compactas. En años de fuertes lluvias primaverales y veranos secos suelen dar vinos de gran calidad.

También se conoce como: ull de llebre, cencibel en La Mancha, tinto fino en Madrid, tinta del país en Ribera del Duero. En Portugal, como tinta roriz y aragonez.

Sus vinos: Produce vinos con buena riqueza alcohólica, con aromas de frutos rojos y buenos taninos, aterciopelados y plenos al paladar. Vinos con gran capacidad para el envejecimiento.

CABERNET SAUVIGNON

Es una de las variedades más extendidas en todo el mundo por su capacidad de adaptación al medio. Debido a su estructura interna (gran cantidad de polifenoles) se introdujo en los coupages para mejorarlos. Las uvas son alargadas con granos pequeños, esféricos y dispersos, con buena coloración y gran concentración de taninos.

También se conoce como: bouchet, burdeos tinto.

Sus vinos: Se caracterizan por su gran potencia tánica y su color profundo. Tiene gran complejidad aromática de bayas maduras, pimienta verde, aromas vegetales. Son vinos con mucha capacidad de envejecimiento con muchos matices. En muchos vinos del Montsant, se combinan con la garnacha y la cariñena dando vinos muy completos.

MERLOT

Variedad que condimenta algunos vinos de la denominación. Es una variedad de origen francés que se encuentra dentro de las variedades llamadas nobles. Las bayas son pequeñas, de color azul y con gusto a ciruela.

Sus vinos: Produce excelentes vinos varietales, con aromas de frutos rojos y pimienta. Vinos golosos con gran volumen gustativo. Son vinos grasos y aterciopelados. No tienen una gran capacidad de envejecimiento pero redondea muy bien los coupages de la zona.

SYRAH

Es una variedad que se ha ido implantando en los últimos años en las diferentes zonas vitícolas catalanas por ser muy completa. Combina las características que poseen las dos variedades anteriores. Es originaria del Valle del Ródano en Francia, pero se ha hecho famosa en Australia. En el Montsant, produce vinos muy ricos en matices aunque por el hecho de ser una variedad muy vigorosa, hay que tener mucho cuidado.

También se conoce: shiraz (Australia).

Sus vinos: Se caracterizan por su sedosidad y tonicidad bien compensada. Aromáticamente, da matices balsámicos, bayas negras, laurel; fragancias muy agradables cuando están presentes en los vinos de la D.O.Montsant.

VIÑAS VIEJAS

Tan importante como la variedad y la parcela, es la edad de las viñas. En la D.O.Montsant se da mucha importancia a las viñas viejas. Los vinos modernos se empiezan a crear en las cepas. Los enólogos buscan el equilibrio y la estructura de sus vinos partiendo de la uva. Por esta razón, las cepas tienen un papel tan fundamental. Cuando las viñas son jóvenes (acabadas de plantar) son muy sensibles a los cambios externos, tienen pocas defensas para enfrentarse a ellos. A medida que las cepas crecen, aumentan las sustancias de reserva que hacen que las uvas presenten mayor concentración de elementos durante su maduración. Uvas más equilibradas y concentradas para vinos más consistentes y profundos. En la D.O.Montsant, cuando hablamos de viñas viejas en muchos casos hablamos de plantas que tienen más de 50 años. Cepas que producen pocos kilos por hectárea pero de gran calidad. Producen vinos concentrados y a la vez redondos y completos. Estas viñas son un gran tesoro para la D.O.Montsant.

LOS VINOS

BLANCOS.

Los vinos blancos del Monsant se diferencian de los demás por su sedosidad. Vinos elaborados con las variedades Macabeo y Garnacha Blanca, vinos con más personalidad gustativa y aromas elegantes y sutiles. Blancos jóvenes cálidos y vinos fermentados en barrica que alargan su vida en la botella. Vinos fermentados en barrica al estilo borgoñés que son más densos y complejos, con muchos más matices y evoluciones en el sabor.

TINTOS

Los vinos tintos se elaboran a partir de variedades tintas. El hollejo de las uvas contiene el color de la uva. El secreto de los tintos radica en la piel. De ella, a parte del color, se extraen otros componentes como los taninos, principal responsable de la longevidad de los vinos tintos. En los vinos del Montsant, las viñas viejas producen vinos más complejos.

EL VINO “KOSHER”

Este vino se elabora en el Celler de Capçanes desde hace más de una década. Se trata de un vino elaborado según la Ley Judía. Se consume por las principales comunidades hebreas del mundo. En hebreo, “kosher” quiere decir puro y se refiere a que todo el proceso de elaboración ha sido certificado por un rabino o por una persona autorizada por la comunidad judía siguiendo las normas *Kashruth*. Para que un producto sea autorizado se debe conocer hasta la tercera generación de productores (saber su origen). Los procesos de elaboración son parecidos a los vinos convencionales aunque tiene algunas peculiaridades. En el cultivo de la vid, no se utilizan sustancias químicas. Cada trasiego y cada operación de la bodega debe estar supervisada por la persona designada, evitando la utilización de gelatinas en la clarificación de los vinos. Para la fermentación, se utilizan las levaduras autóctonas, provenientes de la piel de la uva.

LA CATA DE LOS VINOS DE LA D.O. MONTSANT

La cata de los vinos del Montsant nos evoca las fragancias de sus paisajes. En las bodegas de la denominación se elaboran muchos tipos de vino: blancos sedosos, tintos concentrados, rosados perfumados, vinos dulces con historia,... La forma de acercarnos a cada vino nos producirá sensaciones diferentes. En este apartado, queremos darle algunas pautas para poder apreciar mejor nuestros vinos. Como siempre, usted tiene la última palabra. Usted sabrá interpretar sus percepciones.

LOS VINOS BLANCOS DE MONTSANT

En los vinos del Montsant encontramos dos de las tipologías más habituales en el mercado. Vinos jóvenes fermentados en depósitos de acero inoxidable en los que el carácter varietal se remarca claramente y los blancos fermentados en bodega que refuerzan su estructura aportando cremosidad.

VISUALMENTE

Su color. En los blancos más jóvenes, los colores que dominan son las tonalidades amarillo limón a amarillo paja. Colores intensos debido a que son vinos de sol. Observamos reflejos verdosos aunque también encontramos reflejos de oro nuevo.

En los blancos fermentados en barrica los amarillos son más intensos con tonalidades paja o, en algunos casos, doradas. El hecho de utilizar la garnacha blanca puede acentuar esta sensación. Cuanto más viejos sean estos vinos, los colores serán más apagados y aparecerán colores oscuros.

AROMÁTICAMENTE

Sus aromas. En los blancos jóvenes buscaremos aromas diferentes según la elaboración. En los vinos donde predomina el macabeo aparecerán notas de fruta blanca (pera, manzana,...), florales y vegetales. Si en el coupage aparece la garnacha blanca, notaremos más fragancias de fruta madura, miel, frutas desecadas (orejones,...). En viñas viejas, podemos percibir notas de fruta tropical (almíbar de lichi). Dependiendo del catador, los matices serán unos u otros.

En los vinos blancos fermentados en barrica, los aromas serán más condimentados con especias (vainilla, canela,...); tonos ahumados y fondos de madera en función de la barrica escogida. Algunos aromas evolucionan hacia tonos de mermelada.

Aromas jóvenes:

Fruta: cítricos, fruta blanca (manzana, pera,..),melocotón, albaricoque,...

Flores: rosas, romero, azahar...

Vegetales: hierba fresca, menta, flor de viña,..

Aromas de vinos fermentados en madera:

Flores: “manzanilla”, infusiones, flor seca.

Fruta: frutos secos (avellana, almendra,....)

Confitería: compotas, mermeladas, miel, pastelería

Madera: roble, madera verde

Empireumáticos: ahumado, tostado, quemado

Balsámicos: eucalipto, resina

GUSTATIVAMENTE

El equilibrio

En los blancos jóvenes, dominan los gustos principales: dulce y ácido. El primero se produce por el alcohol y el azúcar; y el segundo, por los ácidos del vino. En el caso de los vinos del Montsant, debido al alcohol, la producción por hectárea y la edad de las viñas, son vinos muy sedosos con gran consistencia y gran volumen gustativo. Los vinos blancos fermentados en barrica son más completos y complejos, pero sin abandonar su redondez. Su postgusto es muy largo.

Los vinos blancos del Montsant puede que no se caractericen por unos aromas muy potentes, pero sus sedosidad y consistencia los hacen muy golosos, haciendo un maridaje perfecto con platos de pescado bien consistentes.

LOS VINOS ROSADOS DE MONTSANT

Los vinos rosados están ganando presencia en la DO Montsnat de un tiempo a esta parte. Habitualmente, las variedades más utilizadas son la garnacha y la syrah, una variedad que no es autóctona pero que se ha adaptado muy bien al terruño de Montsant. En boca, los vinos rosados de Montsant suelen ser muy afrutados (con presencia de frutas del bosque, principalmente), potentes pero elegantes a la vez, golosos y con carácter. Los aromas son afrutados, con toques de cereza madura y de fresón. Su color suele ser brillante, intenso, vívido.

LOS VINOS TINTOS DE MONTSANT

Desde los vinos jóvenes hasta los vinos pensados para envejecer, los vinos tintos del Montsant tienen un gran potencial como ya predijo en el año 1980 Jaume Ciurana en su libro “Els vins de Catalunya”. La Escuela de Enología que lleva su nombre, situada en Falset, ha formado muchos de los actuales enólogos que elaboran los excelentes vinos de la D.O.Montsant. El aumento del consumo de vino tinto ha catapultado a las zonas de producción de estos vinos a la primera línea.

VISUALMENTE

Su color. Una de las particularidades de todos los vinos del Montsant es su intensidad de color. En términos organolépticos, diríamos que son vinos con mucha capa. Según su edad, presentan colores y reflejos diferentes. Los más jóvenes son vinos brillantes, con colores púrpura o cereza picota intenso con ribetes morados o cardenalicios. Al catar vinos con cierta crianza en madera, los colores se vuelven más rojos (cereza intensa) que tienden a anaranjarse a medida que se van haciendo viejos (teja, ámbar).

Posos. Los posos son sedimentos en la botella que se forman debido al ácido tartárico cristalizado (tartaratos) combinados con los antocianos (responsables del color rojo de los vinos). Tradicionalmente, estos cristales se formaban en vinos que había sido conservados en botella cierto tiempo. Debido a las elaboraciones actuales, los vinos no se filtran ni se estabilizan tanto por el frío, para conservar al máximo la estructura del vino. Por esta razón, cuando degustamos un vino del Montsant se puede dar este caso. Si los posos no son muy exagerados, teniendo la precaución de no remover el contenido de la botella al servirlo, y dejando un dedo de vino en la botella, habrá bastante para deleitarse con un vino limpio (los posos finales quedan en la botella). Si los posos son muy evidentes, les aconsejamos que lo traspasen a un “decanter”, cuidando que el vino quede limpio. En ningún caso, podemos considerar los posos como un defecto sino como una garantía que nos encontraremos un vino más rico.

OLFATIVAMENTE

Los aromas. Los vinos tintos jóvenes tienen aromas muy ligados a los aromas varietales. En algún caso, también encontramos vinos elaborados con maceración carbónica donde dominan los frutos rojos, la regaliz y la fruta madura. Muchos de los vinos del Montsant tienen como base la garnacha y la cariñena, donde dominan las notas de fruta muy madura (en algunos casos, pasa), sensaciones balsámicas y especiadas. Son aromas potentes que se ven reforzados por la acción volátil del alcohol. Los vinos con una base de tempranillo tienen aromas más frescos, no tan consistentes.

En muchos casos, los vinos del Montsant están complementados con variedades como el cabernet sauvignon, syrah y merlot. Estas uvas, además de proporcionarles mayor estructura, aumentan los matices en los vinos.

En los vinos que han pasado una crianza en madera detectamos aromas ahumados (dependiendo del tipo de barrica), especias, cacao, torrefacto, sotobosque, mineral,... una gran variedad de fragancias que nos evocan el paisaje.

Aromas jóvenes:

Frutas: Frutos del bosque (moras, frambuesas, grosellas), higos, pasas, ciruelas, fresas.

Lácteas: leche, yogur

Flores: violeta, lilas,...

Vegetales: pimiento verde, helecho, rapa de uva, regaliz, ...

Aromas vinos con crianza:

Flores: sotobosque (romero, tomillo,...), flor seca.

Fruta: fruta confitada o seca, frutos secos.

Confitería: compotas, mermeladas.

Madera- Empireumáticos: roble, ahumado, tostado, quemado, hollín.

Especiados: vainilla, coco, canela, clavo, nuez moscada, laurel, tabaco

Balsámicos: eucalipto, resina

Animal: cuero, establo, silla de montar

GUSTATIVAMENTE

Los vinos jóvenes son más frescos y ligeros. Los vinos con crianza serán más redondos y amplios, con postgustos más largos. En la degustación, valoraremos si el vino puede reposar más tiempo en botella.

Los equilibrios. Al gusto ácido y el dulce se le añade el componente tánico, la astringencia. Los taninos coagulan las proteínas de la saliva, dejándonos la boca seca. Los taninos junto con la acidez son los responsables de la longevidad de los vinos.

Una de las características de los vinos del Montsant es su tanicidad madura que se debe a sus viñas viejas. Las viejas cepas aportan estructura a los vinos sin la dureza típica de las plantas jóvenes. Esto hace que una característica común de los vinos tintos sea el ser aterciopelados. Esta agradable sensación gustativa va acompañada, en los vinos con crianza, de una reposada profundidad. En definitiva, vinos potentes perfectamente domados por la degustación.

OTROS TIPOS DE VINOS

Nuestra zona consiguió fama en todo el mundo por la elaboración de los llamados vinos “generosos”: rancios, dulces, mistelas... Vinos que dieron la vuelta al mundo desde el siglo XIX i que hoy recuperan su antiguo prestigio como producto gourmet.

El conocido como “vi ranci” es un vino de licor tradicional, muy singular y típico de la zona, obtenido por vía oxidativa en envases de madera de roble, a partir de vinos blancos o tintos de grado volumétrico natural de 12% vol. Hasta obtener vinos entre 15-20 % vol. de grado alcohólico.

La mistela se obtiene a partir del mosto de uva al que se añade alcohol vínico, con lo que se inactiva la acción de las levaduras, obteniendo un vino dulce con una graduación alcohólica entre 15 y 20 % vol.

EL PAISAJE COMO PATRIMONIO

La DO Montsant está impulsando, junto a otras instituciones, una carta del paisaje para su comarca. Desde la DO entendemos el paisaje como un elemento de identidad. Pero también creemos que es un valor cultural, porque integra la riqueza patrimonial en tanto que comunidad eminentemente agrícola, que ha sabido compatibilizar su actuación en el entorno con la preservación de los valores que lo configuran. Y queremos y necesitamos que siga siendo así. Todo ello sin olvidar que el paisaje también es un recurso económico, en un mundo que valora cada vez más los espacios que no ha destruido una actividad irrespetuosa o demasiado agresiva. Un paisaje escasamente explotado termina por ser un valor añadido a los productos de calidad como sinónimo de trabajo bien hecho, y de respeto y sostenibilidad.

ALGUNOS DATOS ESTADÍSTICOS (AÑO 2008)

El número de bodegas inscritas a final del año 2008 era de 54 bodegas. También estaban registradas 31 empresas comercializadoras de vino sin instalaciones propias.

El número de viticultores inscritos era de 897, y la superficie inscrita de 1.927 Ha.

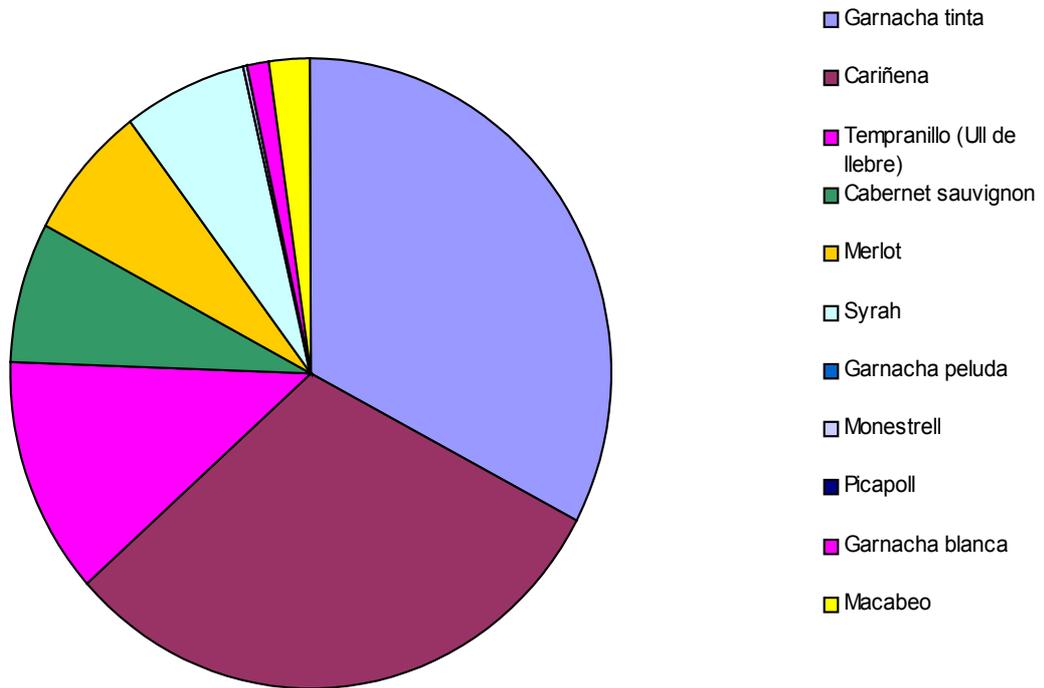
La producción de 2006 fue de 10.058.241 Kg de uva (96% variedades tintas).

La producción de 2007 fue de 10.196.450 Hg. de uva (95,5% variedades tintas).

La producción de 2008 fue de 7.916.129 Kg. de uva (95% variedades tintas)

Variedades de uva

Distribución de las variedades de uva en la DO Montsant



Algunos datos históricos

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Viticultores inscritos.	741	784	788	782	786	793	897
Hectáreas inscritas.	1.826	2058	2.024	2012	2.032	2.006	1.927
Bodegas inscritas.	28	31	35	40	42	48	54

COMERCIALIZACIÓN

Ventas de vino en Hl.

	VENDES A DOLL	EMBOT.NACIONAL	EMBOT.EXPORTACI	TOTAL
--	---------------	----------------	-----------------	-------

			O	
2002	48.060,63	3.999,89	1.340,15	53.400,67
2003	43.962,31	5.817,71	1.715,26	49.780,01
2004	43.970,24	6.032,81	8.433,18	58.436,23
2005	20.101,31	7.399,44	21.837,81	49.338,56
2006	21.664,15	8.844,46	19.992,68	50.501,29
2007	22.621,19	11.113,66	21.275,48	55.010,33
2008	18.473,19	15.668,20	40.318,31	74.459,70

Los vinos de la DO Montsant que se comercializan embotellados, lo hacen en los siguientes porcentajes (año 2008):

Exportación 72 %

Catalunya 21 %

Resto del Estado Español 7 %

Nuestra relación calidad-precio convence cada vez más en los mercados internacionales, con crecimientos espectaculares por lo que respecta a la venta de vino en Europa, América y Asia.

Principales países a los que se exporta:

Alemania 27,8 %

Francia 14,6 %

Gran Bretaña 8,7 %

Estados Unidos 6,8 %

Hasta un total de 32 países en todo el mundo.