

CLE

LAFOU CELLER

Dossier de Prensa

LAFOU, GARNACHA EN LA TERRA ALTA

FOU (garganta) f.loc // Cala estrecha // Barranco o paso estrecho por donde se abre un curso fluvial o una riera. Característica de la orografía de la Terra Alta.

LaFou Celler nace el año 2007 en Batea, Terra Alta, como un proyecto personal de Ramon Roqueta Segalés, joven miembro de una familia con larga tradición vitivinícola.

Entusiasta de la garnacha y en busca del paraje que mejor la representara, Roqueta escogió la Terra Alta (provincia de Tarragona) por ser una de las zonas vinícolas de más larga tradición en Cataluña, y por su fuerte potencial y recorrido.



Roqueta huye de convencionalismos y busca la parte más tradicional, auténtica y autóctona de la bodega. Para establecer LaFou, escoge una finca rústica de más de 60 hectáreas cuya bodega se encuentra en pleno casco antiguo del pueblo de Batea y en la que se cultiva y elabora una de las variedades de más riqueza e identidad de la viticultura catalana: la garnacha, que en la Terra Alta encuentra su expresión diferencial.

Ramon Roqueta dirige y lidera este proyecto, con el que persigue elaborar unos vinos exclusivos con la vocación de emocionar y evocar la grandeza de su *terroir*. Ramon tiene sus energías e ilusión centradas en LaFou y trabaja día a día por hacer de los vinos de esta bodega uno de los referentes en la Terra Alta.

FILOSOFÍA

Los viñedos de LaFou están ubicados al norte del municipio de Batea, en los terrenos anexos a Mas Gabrielet, y la bodega se encuentra en el mismo centro del pueblo. Completamente reformada y equipada con las más modernas instalaciones, su acceso se realiza a través de una preciosa casa señorial del siglo XVIII llamada Can Figueres, situada en la Plaza Mayor del pueblo.



En LaFou Celler se persigue encontrar la esencia de la Terra Alta a través de la **garnacha**, tanto tinta como blanca, y se busca alcanzar el máximo esplendor de sus vinos a través de los procesos de elaboración que mejor expresen la profundidad, la identidad y la expresividad del territorio.

EL VIÑEDO

12,5 hectáreas forman el viñedo de LaFou, situado al norte del municipio de Batea, en los terrenos de Mas Gabrielet, que delimitan con Aragón y gozan de unas espléndidas vistas de la Terra Alta.

El viñedo está entre 230 y 370 metros de altitud, en la vertiente de la Terra Alta orientada a poniente, de espaldas al mar, motivo por el cual el **clima** es mediterráneo con una marcada influencia continental, una muy buena ventilación, muy poca pluviometría (alrededor de los 350mm) y muchas horas de insolación. Los inviernos son muy fríos y los veranos calurosos, pero la amplia oscilación térmica entre el día, con una media de 35°, y la noche, cuando la temperatura descende hasta los 15°, favorece la óptima maduración de la uva en época estival.



El clima y la viticultura de la zona vienen marcados por dos vientos: la garbinada y el cierzo. Mientras el primero equilibra las temperaturas máximas en verano, el segundo tiene una marcada importancia por su baja humedad, que mantiene las viñas y la uva en un muy buen estado sanitario y permite a la bodega esperar hasta el momento óptimo de maduración del fruto para su recolección.



El **suelo** del viñedo es calcáreo, de textura arcillosa y franco-arcillosa, algunas zonas con clara presencia de cantos rodados y en otras con ausencia absoluta de piedras, conocidas como 'panal'. La fragmentación de los valles primarios y secundarios y los desniveles salvados por las terrazas crean un paisaje muy uniforme, que en poco recorrido cuenta con una gran diversidad de tierras y microclimas.



La **viña** está plantada sobre terrazas naturales formadas tras el paso, años atrás, de un caudaloso río que actualmente es subterráneo. Estos espacios, donde ahora está la vid, se conocían como gargantas o “fous”. La densidad de plantación es de 2.800 a 3.000 plantas por hectárea. Tres hectáreas y media están plantadas con garnacha negra de entre 40 y 60 años, dos hectáreas con garnacha blanca de 40 años, una y media con la variedad syrah de 10 a 15 años. Además, tienen también varios clones de garnacha experimental.

LaFou es un ejemplo del esfuerzo por mantener y respetar lo autóctono, motivo por el cual Ramon Roqueta decidió plantar en sus terrenos pequeños campos de olivos y almendros, cultivos muy tradicionales de la zona. Estos árboles, muy característicos de la Terra Alta, se encuentran aún en fase de crecimiento pero han inspirado ya a la bodega a bautizar a uno de sus vinos con el nombre ‘LaFou Els Amelers’.

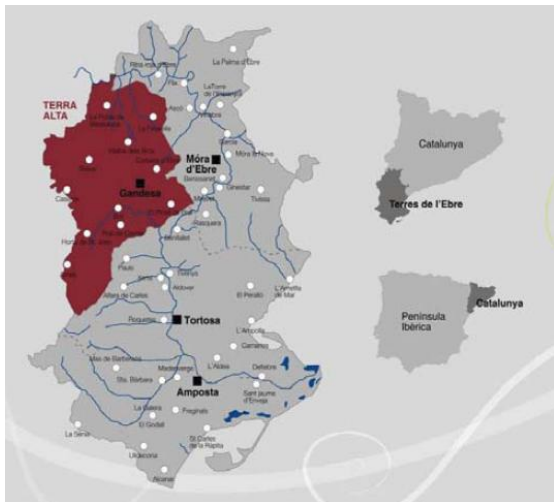
La **vendimia** es 100% manual. La selección de la uva es estricta y minuciosa tanto en el viñedo como en la bodega, trabajando con mesas de selección activas y desestimando una parte de la producción para conseguir la máxima concentración y calidad. La selección definitiva de la cosecha se refrigera a 5°C durante toda una noche antes de ser procesada.

D.O. TERRA ALTA

La tradición en la producción desde tiempos inmemoriales, unos municipios con vida e identidad vitivinícola propia, el patrimonio familiar de viñas y bodegas, y la pasión, humildad y esfuerzo en el trabajo de la gente de la comarca, son algunas de las características más destacables de las costumbres que acompañan a la Denominación de Origen Terra Alta.

Ésta recoge todas las zonas de producción vitivinícola situadas al oeste de la provincia de Tarragona, entre el río Ebro y la frontera con Aragón, y destaca por cultivar la vid en terrazas naturales, su clima mediterráneo -aunque con fuerte influencia continental- y su escasa pluviosidad.

A pesar de la importancia y la calidad de los vinos tintos, la garnacha blanca es uno de los emblemas. Actualmente, el sello de garantía de Terra Alta engloba a más de 1.800 viticultores, 8.200 hectáreas de viña, 42 bodegas y 12 municipios. Esta área geográfica tiene unos paisajes que enamoran tanto por su belleza como por su autenticidad, pero lo que realmente distingue a esta zona es su gente, cargada de sabiduría en el arte de la viticultura y el vino.



LA BODEGA

La bodega de LaFou está en pleno centro de Batea, en la plaza mayor del municipio. Ésta era antiguamente una balsa de agua que abastecía a la población y, sobre todo, al ganado. En 1787 se quiso eliminar por razones higiénicas, pero no se consiguió hasta dos años después cuando, gracias a la canalización de la fuente de Llarar y a la construcción de la fuente de la Botera, llegó el agua corriente al pueblo. En 1803 se selló definitivamente la balsa y se construyó la plaza mayor de Batea, fomentando así el crecimiento urbanístico de la localidad.

Parece ser que el molino de aceite, existente en la edificación de 1780, no pudo seguir funcionando sin la balsa de agua, motivo por el que se vendió a la familia Figueras, que lo convirtió en su vivienda.

Actualmente es propiedad de la familia Roqueta, que la ha rehabilitado para crear un espacio único con las modernas instalaciones de una bodega vitivinícola. Esta intervención ha dejado a cuerpo descubierto los diferentes elementos dedicados a la elaboración y almacenamiento del vino y el aceite y otros elementos arquitectónicos, como capiteles ancestrales o antiguos depósitos de fermentación, mostrando así las cualidades propias de las construcciones de las casas señoriales de los siglos XVIII-XIX.



La bodega cuenta también con un patio interior completamente reformado y está equipada con los mejores sistemas de selección y cuidado de la uva, con el objetivo de mantener las propiedades diferenciales de la zona en las variedades cultivadas en el territorio.

El proceso de elaboración de los vinos de LaFou se realiza con la uva fría –refrigerada a 5°C en **cámaras frigoríficas** durante toda una noche antes de ser procesada–, en lotes pequeños y depósitos abiertos de roble y acero inoxidable. Este procedimiento no es sencillo ni habitual con una variedad como la garnacha.

Así, LaFou produce actualmente una media entre 20.000 y 25.000 botellas anuales de tres grandes vinos: **LAFOU DE BATEA**, **LAFOU ELS AMELERS** y **LAFOU EL SENDER**.

ARQUITECTURA

LaFou Celler es fruto de un ambicioso proyecto de recuperación y reconstrucción de una antigua finca ubicada en el casco antiguo del pueblo de Batea: Can Figueres.

Con la vocación de crear e integrar una bodega actual en el conjunto histórico de Batea, la obra se desarrolló con el objetivo de respetar e intensificar la memoria de la casa y las cualidades del espacio, trabajando por enriquecer la atmósfera y crear un entorno multidisciplinar. En toda la intervención se utilizaron materiales nobles propios del entorno combinados con acero, por su gran capacidad de integración con la tonalidad general del entorno.

La arquitectura de la finca de LaFou destaca por sus contrastes, respeto y sensibilidad, todo integrado en un proyecto vitivinícola de gran calidad en uno de los mejores emplazamientos urbanos de la Terra Alta. Los contrastes de luz y espacios son constantes en un proyecto arquitectónico que liga, sin estridencias, las distintas partes de un todo.

El proceso de rehabilitación se centró en tres puntos: la casa, la bodega y el patio interior, todos trabajados para que sus estructuras quedaran integradas en el núcleo de la población.

Can Figueres, el edificio principal, es una casa señorial del siglo XVII con una intensa historia que estaba prácticamente en desuso desde los años 80. Con el objetivo de mantener y respetar la atmósfera y biografía del edificio, que ya contaba con grandes cualidades arquitectónicas, se recuperó el espacio de la planta baja y se añadieron, únicamente, nuevas instalaciones y servicios.



La **bodega** –de nueva construcción– se edificó en consonancia con las edificaciones vecinas, recuperando la piedra del antiguo muro de contención y utilizando una cubierta inclinada hacia el gran **patio interior**, que une los dos elementos principales (la bodega y Can Figueres), para enfatizar su importancia en el conjunto. El resultado es una bodega actual pensada para facilitar el proceso de elaboración del vino.



EL EQUIPO

Ramon Roqueta Segalés, propietario y director de LaFou, es hijo de una familia con larga tradición vitivinícola. Ha crecido entre viñas y tiene una dilatada experiencia en el mundo del vino, lo que le aporta una amplia visión del sector y un instinto inigualable. Ingeniero Agrónomo por la Universidad



Politécnica de Cataluña, Máster en Enología por la Universidad de Montpellier, Posgrado en Comercio Internacional y Marketing por la Universidad Autónoma de Barcelona y MBA en Business Administration por IESE Business School, antes de fundar LaFou en 2007, Ramon ejerció de enólogo freelance y trabajó como consultor con una gran exposición internacional.

Joan Soler Playà es el enólogo de LaFou. Ingeniero Técnico Agrícola y Máster en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Cataluña, Joan fue miembro del comité redactor de la Normativa de Producció Integrada en Vinya para la Generalitat de Catalunya y director técnico de Abadal durante más de 13 años. En la actualidad, además de trabajar en LaFou, es vocal técnico del Consell Regulador de la D.O. Pla de Bages y consultor de viticultura y enología. Ha ejercido la docencia como profesor en diversos cursos de sumillería, viticultura y enología; colaborador en las jornadas de cata de la escuela CETT de gastronomía de Barcelona; y profesor en el Máster de Comunicación Gastronómica de la UVIC y en el Posgrado de Gestión de Empresas Vitivinícolas organizado por la FUB e INCAVI. Además, Joan realiza conferencias y otras actividades formativas y colabora en varias publicaciones como Cupatges o Descobrir Cuina.

LOS VINOS



LAFOU DE BATEA

75% garnacha negra, 15% syrah, 10% cabernet sauvignon.

Elaboración:

En pequeños depósitos de acero inoxidable abiertos, equipados con un sistema de *piegeage*, técnica que permite gestionar la extracción y conservación del color, taninos y aroma durante las distintas fases de la maceración con gran precisión. La fermentación se desarrolla a una temperatura de entre 24 y 26°C, ayudando a ajustar el equilibrio entre la estructura y el aroma según la potencia de cada variedad y parcela. Maceración con pieles entre seis y diez días y fermentación maloláctica en depósito. Crianza durante doce meses sobre finas lías en barricas de primer a tercer año de roble francés (80%) y centroeuropeo (20%).

Nota de cata:

LAFOU DE BATEA tiene color cereza granate de capa profunda, brillante. Sus aromas empiezan por notas dulces de frutos secos (avellana cruda, tomate seco), abriéndose rápidamente hacia notas de fruta roja, impulsando por un fondo balsámico evocando notas de sotobosque. Conjunto de gran frescura, evolucionando hacia notas de fruta negra, ciruela y oliva, dando una base solemne de gran profundidad. En boca, responde a las previsiones de frescura que propone en nariz. Encontrando mucha vivacidad de entrada, con una acidez que tensa bien el núcleo del vino, dando el equilibrio de frescura y dulzura que caracteriza a la garnacha tinta. Final largo, donde un pequeño punto de amargor da sensaciones de chocolate negro, que se funden con notas minerales de piedra mojada.



LAFOU ELS AMELERS

100% garnacha blanca.

Elaboración:

Vendimia manual en palots de 300 kg. La uva pasa a una cámara frigorífica durante 19 horas en la que se enfría hasta 5°C. La garnacha obtenida de las viñas más jóvenes se prensa y se decanta en depósito, fermentando el mosto limpio a una temperatura de 15°C. En el caso de la uva procedente de las viñas más viejas, se escogen unas parcelas para realizar una maceración pelicular dentro de la prensa (entre seis y diez horas). La fermentación se realiza a una temperatura de 18°C con una ligera turbidez. Posteriormente, el vino se mantiene con la totalidad de sus lías durante siete meses, tiempo durante el cual un 10% del vino reposa en barrica de 300 litros, de tostado muy ligero.

De esta manera se busca, sin tener una aportación aromática (no deseada en este vino), obtener una extracción de los taninos del roble, que refuerzan la complejidad y estructura de cara a la guarda en botella. Esta fracción de vino en barricas vuelve al conjunto después de tres meses. Durante el mes de abril, se apartan de las lías y se procede a una ligera clarificación. Estabilización por frío.

Nota de cata:

LAFOU ELS AMELERS tiene un color amarillo pálido con tonalidad paja, de buena luminosidad. En nariz atrae las notas cítricas (pomelo, hueso de limón) rodeadas de flor blanca (jazmín). Lentamente aparecen aromas de fruta dulce (albaricoque) sobre un fondo de frutos secos (almendra tierna) y pedernal, que aportan sensación de volumen y complejidad en un conjunto dominado por la frescura inicial que se mantiene con el paso del tiempo. El fluir en boca combina la gran estructura varietal con una acidez que tensa el conjunto, remarca el carácter vivo y amplía la percepción cítrica y floral, alrededor de la cual se desarrolla la potencia de la garnacha blanca. La generosidad y la austeridad mantienen un equilibrio elegante, potente como se pueden percibir al visitar la Terra Alta.



LAFOU EL SENDER

60% garnacha, 30%syrah, 10%morenillo.

Elaboración:

Vendimia manual en palots de 250 kg. La uva pasa a una cámara frigorífica en la que se enfría hasta 5°C. La vinificación se realiza parcela por parcela en depósitos de 10.000-15.000 kg de capacidad. Tras el despalillado, se realiza la fermentación a 26°C y una maceración de entre siete y diez días. Envejecimiento durante seis meses en barricas de primer a cuarto año de roble francés y centroeuropeo.

Nota de cata:

LAFOU EL SENDER tiene un color granate con luminosidad rubí. Ofrece una gran amplitud de aromas, con sensación de volumen, madurez y frescura a partes iguales. Es en esta parte más fresca donde destacan las notas de fruta negra y ligeros balsámicos, sobre lecho de coscoja y flor seca, que forma un entorno perfumado de gran volumen y personalidad que resuena con la Terra Alta. La boca viene marcada por la contundente ligereza de la garnacha negra. Es un vino en el que la dualidad frescor-volumen va de la mano, refrescando y llenando su paso en boca. Juego en el que los recuerdos, de fruta fresca combinados con especias y regaliz, se debaten entre la dulzura golosa y la ligera tanicidad que estructura el conjunto.

PREMIOS

LAFOU DE BATEA 2007

Berliner de Oro en Berliner Weintrophy 2011

LAFOU DE BATEA 2008

Medalla de Oro en Sélections Mondiales des Vins Canada 2012

Medalla de Oro en International Wine Challenge (IWC) 2012

LAFOU ELS AMELERS 2011

Gran Medalla de Oro en Grenaches du Monde 2013

Vino «Terra Alta Garnacha Blanca» de Cosecha en el Concurs de Vins de la DO Terra Alta '12

LAFOU ELS AMELERS 2012

Zarcillo de Oro en la VII Edición Internacional de los Premios Zarcillo 2013



INFORMACIÓN Y CONTACTO DE PRENSA

LAFOU CELLER

Can Figueres. Plaça Catalunya, 34.

43786 Batea, Tarragona (España)

Tel. (+34) 93.874.35.11

www.lafou.net

GABINETE DE PRENSA

WINE &

MAHALA

Montse Alonso

T +34 93 412 78 78 Ext 2
M +34 616 400 195
montsealonso@mahala.org

Gisela Rosell

T +34 93 412 78 78 Ext 3
M +34 664 283 812 2
gisela@mahala.org