

7 M A G N Í F I C S

**Dossier de prensa
El Senat del Montsant
y Rebels de Batea,
2015**

7 Magnífics, vinos de proximidad

Las nuevas generaciones de aficionados al mundo del vino ya no exigen tan solo vinos de calidad: anhelan aquellos que, además, sean fieles al territorio del que proceden.

Con este objetivo nace 7 Magnífics, una colección de vinos única que ofrece una aproximación directa a un terruño determinado, a un paisaje, a un clima, a las variedades de uva que mejor se han adaptado a un entorno específico y a la experiencia que han recogido los viticultores de una región tras el paso de muchas generaciones.



Con el foco puesto en el carácter de cada territorio y, sobre todo, en el factor humano –el trabajo, las ilusiones, las inquietudes y los sentimientos de la gente que mantiene viva la tradición vinícola de estas comarcas–, 7 Magnífics realiza un recorrido buscando la autenticidad de las Denominaciones de Origen de Catalunya, iniciando el camino en la Terra Alta, siguiendo con Montsant para proseguir con otras históricas comarcas vinícolas catalanas.

Aunque cada vino atesora rasgos propios, todos los que se incorporen paulatinamente a la serie 7 Magnífics comparten una misma filosofía: están elaborados con variedades autóctonas y expresan de la manera más fiel el carácter del terruño en el que nacen.

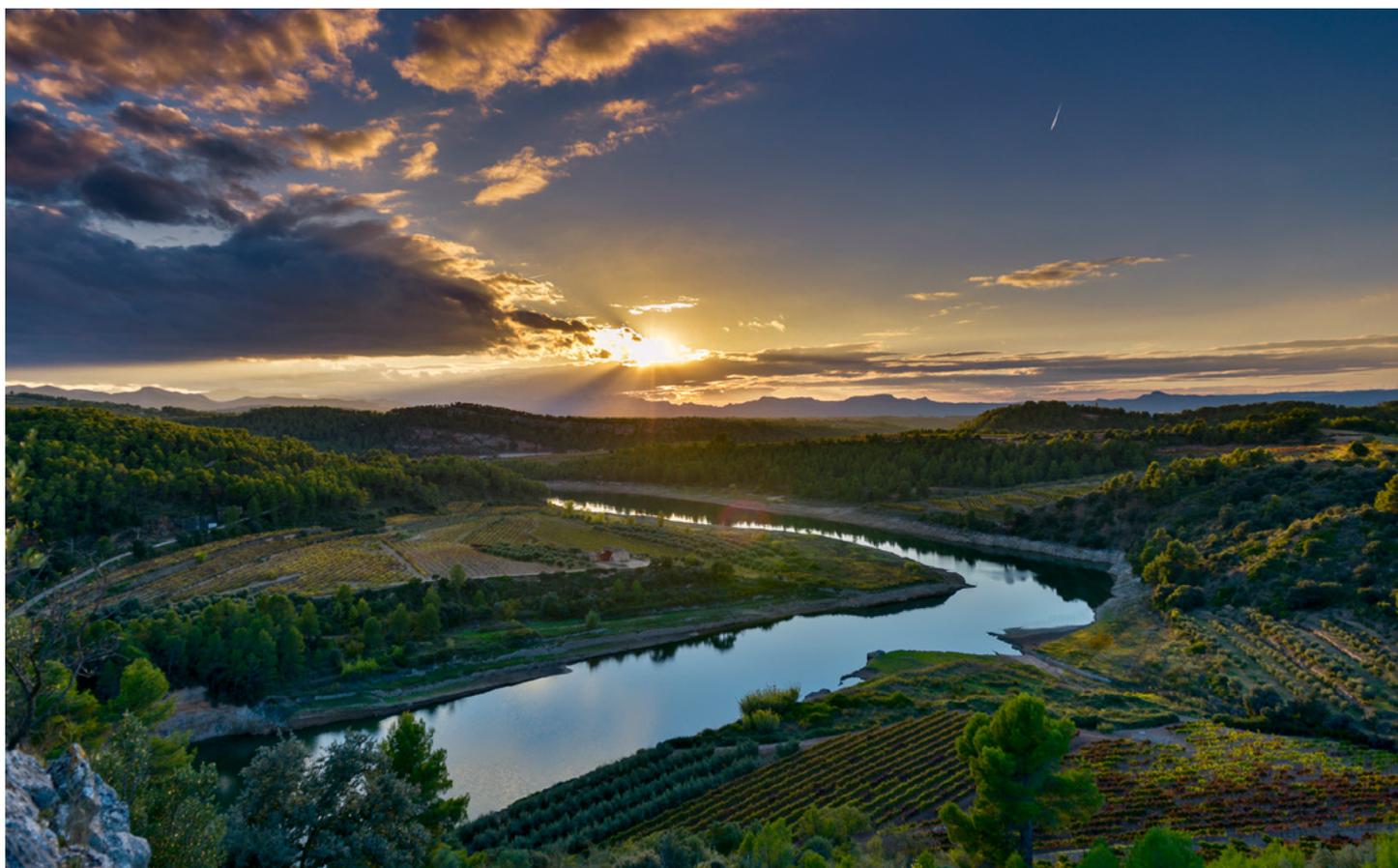
En resumen: encarnan con nobleza y autenticidad la identidad de estos territorios y el alma de aquellos viticultores que, con el trabajo, sus sueños y también con dificultades y temores, contribuyen a que los vinos sean únicos y representen el orgullo de cada región. A fin de cuentas, son ellos los verdaderos magníficos de la historia vinícola catalana.



El Senat del Montsant

El Senat, la memoria del Montsant

Tras el lanzamiento de Rebels de Batea, 7 Magnífics presenta ahora El Senat del Montsant 2013, tinto que resume con autenticidad y nobleza los rasgos de la tierra de donde procede.



Elaborado a partir de un coupage que ofrece el protagonismo a dos de las variedades cultivadas tradicionalmente en esta comarca –samsó y garnacha tinta–, El Senat del Montsant es un vino que nace con la vocación de preservar la memoria de una viticultura ancestral, que aún practican los viticultores más veteranos de la región.

Aunque su institucionalización como Denominación de Origen es relativamente nueva –fue creada oficialmente en el año 2001– Montsant tiene una larga tradición vinícola que también se remonta a tiempos del imperio romano. Por ello, en esta zona, la relación entre el ser humano, el entorno y la viña tiene profundas raíces culturales, tal como demuestran usos y costumbres que pervivieron hasta los años 80 del pasado siglo, cuando se inició un drástico proceso de transformación en la elaboración vinícola de la región.

La orografía accidentada de Montsant evita la presencia de grandes extensiones de viña, pero sí contiene un amplio mosaico de pequeñas parcelas. Algunas de éstas son trabajadas por los que mantienen la viticultura como complemento, trabajando en la viña durante el fin de semana, por una razón que está en el alma: aman la viña, les ilusiona su trabajo y se niegan a abandonar la tierra y el oficio que les legaron sus antepasados. Además, sienten un profundo orgullo por los vinos que con tanto esfuerzo continúan elaborados, a menudo con métodos y herramientas tradicionales.

Por todo ello, El Senat es mucho más que “un nuevo vino del Montsant”: es el testimonio de una cultura, de una forma de entender la vida, las labores del campo y el vino en una región de larga tradición vinícola. Es un homenaje a aquellas personas que han dedicado toda la vida a los viñedos, que los aman como nadie.

La transformación de Montsant

Montsant es una comarca vinícola de largo arraigo, donde el paisaje y el vino han ido de la mano a lo largo de los siglos.



Aunque la D.O. se constituyó en el año 2001, la historia vinícola de la región se remonta más de mil años. En la Edad Media, los monjes cartujos contribuyeron a impulsar el cultivo de la vid por toda la zona. Y a partir del siglo XIX, los vinos de Montsant comenzaron a ganar prestigio en todo el mundo, obteniendo reconocimientos en las exposiciones universales, el mayor escaparate de la producción vinícola de calidad de la época.

La fama de los vinos de Montsant no pasó desapercibida para los negociantes franceses –conocidos como “violets” en la comarca–, que durante décadas adquirieron graneles en la región para importarlos a su país con la ayuda del transporte ferroviario. En aquellos tiempos, esta zona del viñedo tarraconense era conocida como Baix Priorat. Posteriormente, cuando se constituyó la D.O. Tarragona, pasó a denominarse “subzona Falset”, hasta que los municipios y bodegas que integran este área obtuvieron su propia Denominación de Origen, Montsant.

Desde entonces, la actividad vinícola de esta zona se ha intensificado: de las 28 bodegas que constituyeron inicialmente la D.O. se ha pasado a más de 50, que explotan unas 2.000 hectáreas de viñedo produciendo 10 millones de kilos de uva. Actualmente, el 70% del vino que produce la D.O. Montsant se destina a la exportación.

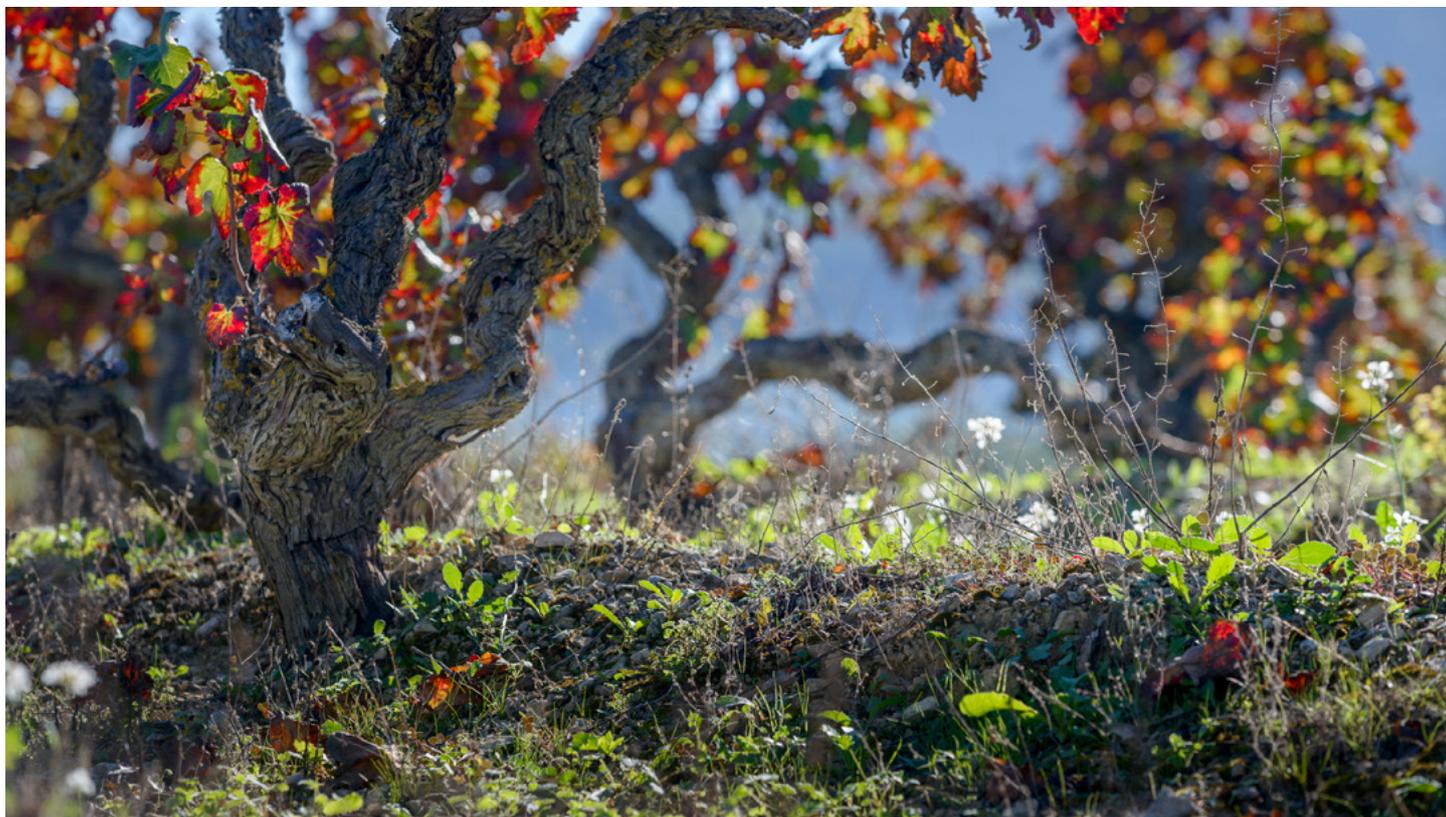
Los cambios que ha experimentado la viticultura de la comarca en los últimos 40 años sin duda han afectado al paisaje y la actividad humana. En este tiempo, el bosque ha ganado el terreno a la viña y el número de pequeños viticultores se ha reducido. Sin embargo, encontramos aún muchas pequeñas parcelas de viña vieja en el Montsant. En muchas ocasiones, estas pequeñas parcelas siguen siendo trabajadas con ilusión por aquellos que han dedicado toda la vida a la viña.

El Senat del Montsant nace, justamente, con la vocación de recuperar la memoria de una viticultura tradicional y rendir culto a la sabiduría, el tesón y el orgullo de los hombres y mujeres que han trabajado esta tierra desde tiempos inmemoriales.



La riqueza de un terruño singular

La caprichosa orografía de Montsant y su diversidad de suelos determina la multitud de matices que atesoran los vinos de esta comarca.



En términos geográficos, el territorio que configura la D.O. Montsant presenta una forma singular, delimitado por un semicírculo de montañas: al norte, las sierras del Montsant y la Llena, que conectan al este con los montes de Prades; al este, la serranía prelitoral de la Argentera, la mola de Colldejou y Llaberia, próximas al mar Mediterráneo; al oeste, las sierras de la Figuera y del Tormo. En el sur, el semicírculo se abre hacia el río Ebro, donde confluyen los ríos Siurana y Montsant, cursos de agua naturales de este territorio, junto a la riera de Capçanes.

La peculiar distribución territorial de la D.O. se corresponde con una orografía muy variada, casi siempre accidentada y abrupta, aunque también suave y amable en las zonas más meridionales. Esto da lugar a una gran diversidad de suelos (terrenos calcáreos, arenas graníticas y pizarras, entre otros) que se suceden como un mosaico que aporta riqueza y multitud de matices a los vinos de la región.

El clima, mediterráneo, acusa la influencia de las montañas, que moderan la influencia del mar aportando un matiz continental que da lugar a un amplio contraste térmico entre el día y la noche, lo que beneficia la maduración equilibrada de las uvas.

En este contexto geográfico y climático tan variado, el cultivo de la vid en Montsant está signado por la manera en la que los hombres han sabido interpretar el medio, escogiendo las distintas variedades de uva y aplicando singulares prácticas de cultivo de acuerdo a las características de cada parcela de viñedo. Esto es evidente sobre todo cuando se observa las viñas más viejas, algunas centenarias, que perviven en intrincados costers gracias al trabajo de varias generaciones de viticultores.



Garnacha y samsó, la esencia de Montsant

Las variedades tintas garnacha y samsó (o mazuela) son las que definen la esencia de los vinos de esta comarca. Son las que mejor se adaptan a su suelo y clima, y las que mejor expresan este territorio.



La selección de las diferentes parcelas donde crecen estas variedades, el protagonismo que se le otorga a cada una de ellas y el aporte que puede suponer la presencia de alguna otra uva –a menudo, variedades de origen francés, como cabernet sauvignon y syrah– en el assemblage final determina el carácter de los tintos del Montsant que hacen honor a su origen.



Garnacha

Uva bondadosa y noble que soporta con entereza los rigores de los climas más secos y calurosos y las tierras áridas y pedregosas, nació en Aragón para expandirse muy pronto por toda la península Ibérica, llegando incluso a Francia. Rica en azúcares y proclive a una pronta oxidación, ha sufrido durante siglos el desprecio de quienes la consideraban apenas apta para producir tintos peleonos, alcohólicos y de corta vida. Pero las nuevas generaciones de viticultores y bodegueros han conseguido reivindicarla, demostrando que con vinificaciones más rigurosas la garnacha es capaz de tocar el cielo, adaptándose a todo tipo de suelos y ofreciendo en la D.O. Montsant, vinos nobles y de distintivo carácter.



Samsó (mazuela)

Es el complemento que se ha utilizado tradicionalmente en Priorat y Montsant para la garnacha tinta, ya que contrarresta la oxidación propia de esta uva. La samsó o cariñena es una variedad que ofrece vinos muy distintos según la productividad de las viñas. En producciones equilibradas da lugar a tintos de color pronunciado, con aromas delicados y elegantes, finos y agradables al paladar. Cuando procede de viñas viejas, es capaz de delinear vinos de gran clase, complejos y persistentes.



Syrah

Introducida en Francia por el emperador romano Probo (siglo III), es una variedad de uva muy extendida por el viñedo global, gracias a su carácter amable y versatilidad. Amén de ofrecer grandes tintos en Hermitage (valle del Ródano) y Australia (donde se la conoce como shiraz), en el Montsant ha tenido una magnífica adaptación, dando lugar a vinos de vivo color, con ricos matices de bayas negras, matices balsámicos, y un paso por boca sedoso, con generosos taninos.

El Senat del Montsant, orgullo y pasión



Fiel a la filosofía que inspira la colección 7 Magnífics, El Senat del Montsant 2013 nace con la voluntad de aproximar las nuevas generaciones de aficionados al vino a la expresión más auténtica de una comarca donde esta bebida tiene largo arraigo.

Concebido con el máximo respeto por la tradición de los viticultores que han trabajado esta tierra durante siglos, es una nítida aproximación al paisaje de Montsant, a su clima, a las variedades de uva que mejor se han adaptado a este entorno y a la pasión y el orgullo de los hombres y mujeres que conservan la memoria vinícola de esta zona.

El Senat del Montsant 2013,

D.O. Montsant

Variedades: : mazuela, garnacha, syrah

Graduación: 14,5°

Envejecimiento: 8 meses de crianza en barricas de roble francés.

El Senat del Montsant 2013 es un vino que expresa la identidad de la D.O. Rinde un homenaje a la memoria de una viticultura tradicional con una cuidada selección de viejas viñas de garnacha y mazuela.

Se trata de un tinto con un paso por barrica. De color rubí profundo y luminoso, tiene un aroma de frutas del bosque y confitura de frambuesa, con algunos matices lácticos de mantequilla y toffee. En boca es afrutado y delicado, marcado por suaves taninos.

Sus tres variedades se unen para crear un vino de alma mediterránea.

La garnacha tiene un perfil aromático muy sensual, de gran complejidad y buena estructura. La mazuela es aromáticamente muy intensa, aporta un grado moderado y una muy buena acidez. La syrah aporta un matiz que ayuda a conseguir un mejor equilibrio del vino.



REBELS *de* BATEA

Rebels de Batea, los primeros magníficos

El objetivo de 7 Magníficos es poner en relieve aquellos vinos que son fieles a los principios de la identidad: elaborados con variedades autóctonas y métodos de viticultura tradicionales que expresan con nitidez el carácter propio de las distintas comarcas vinícolas de Catalunya.



Sin duda, a ese perfil responden los dos vinos que inauguraron la colección: Rebels de Batea Blanco 2013 y Rebels de Batea Tinto 2013, que elevan la calidad y la singular expresión que ofrece la familia de las garnachas –blanca y tinta– en la pequeña y singular D.O. Terra Alta.

Allí, desde hace más de medio siglo, las distintas generaciones de viticultores han trabajado con tesón para superar las durísimas condiciones que imponen el terreno y el clima de la zona para conseguir que la garnacha se convierta en uno de los iconos indiscutibles de la Terra Alta.

Elaborados en gran parte con uvas procedentes de viñas viejas, vendimiadas a mano, Rebels de Batea blanco y tinto son vinos que reflejan ese esfuerzo, esa lucha contra las dificultades que supone el trabajo diario del viticultor.

Son un espejo de una tierra noble y altiva y de aquellos que la han labrado con sus propias manos y jamás se han rendido, que han conseguido ilusionar a sus hijos y nietos con el trabajo del viñedo para conseguir un objetivo común.

Son vinos que transmiten ilusión, coraje, tenacidad y rebeldía. Vinos que reivindicán con orgullo su origen: Terra Alta.



Terra Alta, modelo de autenticidad



Reconocida como Denominación de Origen desde 1972, Terra Alta es –junto con Alella, Priorat, Conca de Barberà, Empordà, Penedès y Tarragona– una de las siete denominaciones históricas de Catalunya, con una tradición vinícola que se remonta a la época romana.

El carácter de esta región está marcado por unos suelos pobres en materia orgánica y un clima muy riguroso. Las temperaturas, bajas en invierno y extremadamente altas en verano, obligan a los viticultores a trabajar en arduas condiciones. Además, el cierzo, viento seco que sopla desde el noroeste, sumado a una escasa pluviometría, favorecen un ambiente árido. La textura gruesa de los suelos, predominantemente calcáreos, dificulta las labores que exigen los cultivos.

Sin duda, todo ello ha forjado en la gente de Terra Alta un carácter especial, tenaz, bravo y perseverante, que las nuevas generaciones han heredado como un signo de identidad que define su manera de trabajar y entender la vida.

Gracias a ese carácter, los viticultores de Terra Alta no se rindieron cuando, hace ya 50 años, una gran helada los obligó a arrancar gran parte de los olivos y almendros que, hasta entonces, constituían los cultivos mayoritarios de la zona. Las consecuencias de aquel varapalo climatológico fueron drásticas, pero permitieron que ganara terreno la garnacha; una uva que ya estaba presente en la región desde hacía siglos y que, como la gente de Terra Alta, ha sabido adaptarse a este clima árido y extremo para ofrecer, paradójicamente, todo lo contrario: naturalidad, frescor y alegría.

Gracias a la uva que ha tomado por bandera, Terra Alta es hoy una tierra vinícola que ha sabido rebelarse contra la adversidad para mostrar al mundo unos vinos cargados de atributos y personalidad, que no se parecen a ningún otro.

Hoy, cuando por fin ha llegado el momento de disfrutar del resultado de tanto trabajo, esfuerzo e ilusión, hablar de garnachas es hablar de Terra Alta.

El paisaje mediterráneo



Las características del terruño de la Terra Alta y su larga tradición vinícola son sin duda argumentos suficientes para que esta comarca sea el punto de partida de una apasionante experiencia: descubrir viñas singulares y percibir la pasión de aquellos que las trabajan para dar lugar a vinos únicos.

Situada al oeste de la provincia de Tarragona, la D.O. Terra Alta comprende 12 municipios dominados por un paisaje de gran belleza, con las características propias de un terruño interior próximo al Mar Mediterráneo: sierras calcáreas prelitorales (Cavalls, sierras de Pándols y Ports d’Horta), montañas de roca conglomerada, bosques de encinas y pinos blancos y pequeños ríos (Algaras y Canaletes), amén de los típicos cultivos mediterráneos –almendros, viña y olivo– que dejan entrever la mano del hombre.

Entre los suelos, mayormente pobres en materia orgánica y ricos en roca calcárea, destaca la singular “terra de pànal”, de dunas fosilizadas, con textura arenosa y escasa retención de agua.

Sin duda, el suelo de la Terra Alta es duro y áspero, difícil de labrar, en el que las raíces de las cepas de garnacha se abren paso lentamente, con dificultad, tenacidad y coraje.

Tierra de garnachas



El carácter de los vinos de la D.O. Terra Alta se asienta en gran parte en la expresión que alcanzan en esta comarca las distintas variedades pertenecientes a la familia de las garnachas, en particular la garnacha blanca y la garnacha tinta, que han encontrado en este territorio el entorno más adecuado.

El 75% de las uvas de esta variedad que crecen en el viñedo peninsular se cultivan en esta Denominación. Por tanto, puede afirmarse que las garnachas son el tesoro más apreciado que posee esta comarca.

Tierra de garnachas



Garnacha blanca

La garnacha blanca es una de las variedades con más interés entre las nuevas generaciones de aficionados al vino. Mutación de la garnacha tinta, es una uva blanca muy difundida en toda la zona de influencia del río Ebro, desde Aragón y Rioja hasta Catalunya, llegando incluso a Francia.

Muy bien adaptada a los climas cálidos y secos, era por tradición el componente mayoritario de blancos pajizos, escasamente aromáticos y bien estructurados. En la actualidad, ha revelado un magnífico potencial para soportar la fermentación y crianza en barricas sin perder la frescura y la mineralidad. Una joya vinícola mediterránea que hoy comienza a ser valorada como merece.



Garnacha tinta

Uva bondadosa y noble que soporta con entereza los rigores de los climas más secos y calurosos y las tierras áridas y pedregosas. Nació en Aragón para expandirse muy pronto por toda la península Ibérica, llegando a Francia.

Rica en azúcares y proclive a una pronta oxidación, ha sufrido durante siglos el desprecio de quienes la consideraban apenas apta para producir tintos “peleones”, alcohólicos y de corta vida. Las nuevas generaciones de viticultores y bodegueros han conseguido reivindicarla, demostrando que con vinificaciones más rigurosas la garnacha es capaz de tocar el cielo, adaptándose a todo tipo de terreno y ofreciendo, en Terra Alta en particular, vinos de gran frescura, nobleza y singularidad.

Rebels de Batea, el valor de lo auténtico

Rebels de Batea Blanco 2013
y Rebels de Batea Tinto 2013,
que definen con nitidez el carácter
y la tradición vinícola de Terra Alta,
son los vinos que inauguran la colección
7 Magnífics.



Son vinos revolucionarios que traslucen la realidad de un paisaje tan bello como riguroso, con clima extremo y suelos áridos en los que las cepas de garnacha luchan por sobrevivir. Transmiten la herencia que han recibido las nuevas generaciones de viticultores de Terra Alta: un territorio singular que solo ofrece los mejores frutos si se trabaja con tenacidad y coraje.

Los vinos Rebels de Batea son auténticos, indómitos y valerosos, orgullosos de su origen y abiertos al mundo, y se disfrutan con la emoción que solo se percibe de las cosas únicas.



Rebels de Batea Tinto 2013, D.O. Terra Alta

Variedad: Garnacha tinta

Graduación: 14°

Envejecimiento: 3 meses en barrica de roble francés

De todas las expresiones que ofrece la garnacha tinta en el viñedo peninsular, aquella que crece en Terra Alta es la que atesora el perfil más fresco, frutal y equilibrado, con ricos matices de ciruela madura, ligeras notas de hierbas silvestres y una nítida impronta mineral propia de los terrenos calcáreos donde crecen estas viñas, íntimamente relacionadas con la historia y el ideario vinícola catalán.

Rebels de Batea se presenta en la copa con un intenso color picota, apuntando aromas muy francos de fresas frescas y cerezas negras y un paladar suave, sedoso y afrutado, con taninos redondos y buena persistencia. Fresco, puro, fragante y auténtico, este tinto enamorará a aquellos que, más que una bebida, pretenden la representación de un paisaje en la copa de vino.



Rebels de Batea Blanco 2013, D.O. Terra Alta

Variedad: Garnacha blanca

Graduación: 13°

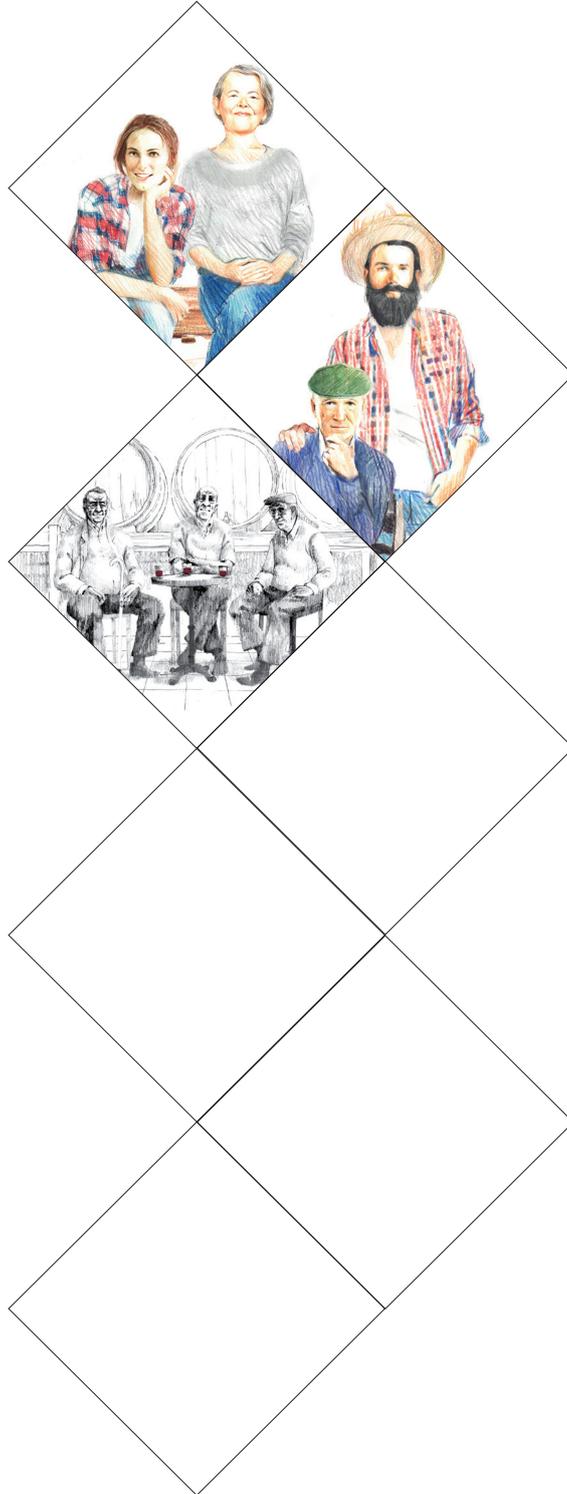
Rebels de Batea Blanco 2013 es un vino sin artificios ni falsas pretensiones: su riqueza reside, justamente, en su capacidad para exhibir con la mayor nitidez el carácter que ofrecen las viejas cepas de garnacha blanca en el singular terruño de la Terra Alta.

Fiel al carácter que distingue a las garnachas de Terra Alta, Rebels de Batea Blanco está elaborado a partir de cepas plantadas hace más de 20 años, y abrevia su estancia en barricas para no pervertir la noble expresión de la variedad y el terruño. Es un vino joven, fresco, con fragantes aromas de melocotón, pera y manzana y notas de flores blancas y nuez moscada, que le aportan finura y elegancia.

La tipicidad de la garnacha blanca se rebela sobre todo en el paso por boca, definiendo un perfil muy cítrico, con generoso volumen y mucho nervio. Los matices tostados que aparecen en el final de boca le proporcionan complejidad. En definitiva, es un blanco equilibrado, agradable y seductor.

7 M A G N Í F I C S

Una colección de lugares
singulares y viñas únicas.
Un descubrimiento apasionante
del vino y de su gente.



7 M A G N I F I C S . C O M



@7magnifics / #7magnifics
#RebelsdeBatea / #SenatdelMontsant