vinetur

5 grandes vinos de la Conca de Barberà

La Conca de Barberà es una comarca situada al norte de la provincia de Tarragona

miércoles 4 de octubre de 2023

ESCRITO POR XAVIER BASSA I VALLS

En general, podría decirse que tiene un clima mediterráneo de transición entre la suavidad de las comarcas tarraconenses del litoral, dada la relativa proximidad al mar, y la continentalidad propia de las comarcas leridanas. La moderada altitud permite una cierta influencia de los vientos húmedos y templados de la costa.

Los suelos son, en su mayoría, de naturaleza caliza y pobres en materia orgánica. Pueden ser arcillosos, con un color rojizo característico o de una textura más ligera y coloración morena. En el fondo de la cuenca hay terrazas fluviales y en el extremo suroeste de la comarca y en la falda de las montañas de Prades también encontramos tierras de pizarra.

En esta Denominación de Origen encontramos inscritas 31 bodegas que elaboran con diferentes interpretaciones tanto del territorio como de las variedades, ofreciendo una gran variabilidad de vinos. Encontramos muchas variedades plantadas tanto blancas como tintas, pero a partir de 2009 la Denominación de Origen ha dado un impulso a la variedad **trepat** como símbolo identificativo, y es una variedad con la que se obtienen vinos verdaderamente interesantes. Si era más habitual encontrar rosados con esta variedad, hace tiempo que encontramos vinos 100% trepat que muestran la personalidad de una variedad llamada a hacer grandes vinos.

Aquí tenemos 5 grandes vinos que podemos encontrar en la Denominación de Origen Conca de Barberà.



Rosado Gabor arrítmic 2022. Barberà de la Conca, 75% Trepat y 25% Pinot Noir
Un vino para acercarnos a la variedad trepat.
Primera añada a la venta de este vino de la bodega más joven de la Denominación de Origen. Se trata de un vino de color rosado pálido siguiendo las últimas tendencias cromáticas del mercado.
En boca encontramos un vino con la estructura del trepat que le da longitud, acompañado de las frutas rojas frescas con un punto floral de la variedad Pinot Noir. Un vino amable, fresco, que puede acompañar a multitudes de platos ligeros.

La Bauma blanc 2022, bodega Vega Aixalà, Villanova de Prades, Garnacha+Chardonnay
Bodega fundada en 2003, recuperaron y reconstruyeron viejos viñedos de la familia.
Encontramos aquí un vino de coupage de garnacha y Chardonnay, donde la garnacha

coge el peso del vino y Chardonnay le acompaña dándole un punto meloso, glicérico, que hace que sea un vino muy agradable con boca. Un vino fresco y con estructura.

Sons de Prades 2022, bodega castell de Milmanda. 100% Chardonnay.
Hace una veintena de años esta bodega con su vino Milmanda situó la Conca de Barberà en el mapa mundial vinícola y actualmente sigue siendo uno de los mejores vinos blancos de la península. El vino Sons de Prades se hace con cepas jóvenes de Chardonnay de la finca Milmanda. Este vino fermenta un 70% en depósitos de acero inoxidable y un 30% en barrica, y posteriormente un 30% del vino envejece durante 6 meses barrica nueva, obteniendo un equilibrio entre madera y vino, haciendo que la personalidad y los aromas de la variedad no se vean apagadas por la potencia de la madera. Un muy buen vino.

Carles Andreu trepat 2020, Bodega Carles Andreu, Pira, 100% Trepat.
Ésta es una de las bodegas históricas de la Denominación de Origen, pionera en trabajar la variedad trepat como monovarietal.
Con una uva ligeramente sobremadurada de unos viñedos de más de 50 años, el vino madura en barricas de roble francés de primer año, de 225 litros de capacidad, durante seis meses.
En cata, encontramos un vino fresco, intenso y limpio en nariz con recuerdos de fruta roja fresca, especiado (canela, pimienta) con un ligero recuerdo vegetal en boca que hace que tenga un tanino agradable dotando de longitud y persistencia al vino. Un vino que acompaña perfectamente platos de carne roja.

Menut 2019, Bodega vidbertus. L'Espluga de Francolí, 100% Garrut.
Debéis probar este vino sí o sí. Se trata de una variedad recuperada, la garrut. Tengo la obsesión de probar todas las variedades recuperadas que puedo porque me llevan a pensar en los vinos que debieron de beber nuestros bisabuelos, y me transportan a aquella época.
El Menut 2019 es un vino hecho con garrut, un vino con boca contundente pero agradable, recuerdos de fruta negra madura, moras, cacao, mermelada, regaliz negro.
Un vino de carnes a la brasa, de caza, de compañía y de buena mesa.

Xavier Bassa i Valls, Sommelier y técnico superior en enología y viticultura. Imparto catas de vino a domicilio en www.xavierbassa.com.