

Vins Catalans Denominació d'Origen

07/11/2022

La DO certifica l'origen, la qualitat i les característiques diferenciades dels productes que porten el seu segell. Descobrirem com els vins obtenen la denominació d'origen i quins són per promoure el consum de producte local.

Requisits per obtenir la DO

En la denominació d'origen no només és rellevant el lloc on es conrea el producte, sinó que cobra especial importància el com es

conrea i el com s'elabora. Per obtenir el segell de qualitat de DO existeixen una sèrie de requisits que s'han de complir:

1. **Garantir l'origen.** El producte ha de procedir d'una zona delimitada geogràficament.
2. **Qualitat i característiques pròpies a causa del lloc geogràfic.** El producte ha de tenir la qualitat pròpia del lloc i les característiques que el diferencien d'un altre medi geogràfic. Aquí es té en compte la geografia, els factors naturals i el valor humà que hi ha darrere de la producció.
3. **Producció i elaboració en aquesta determinada zona geogràfica.** Aquest producte ha d'estar produït, transformat i elaborat en la zona geogràfica concreta que li dóna nom al segell de denominació d'origen. Aquí hi ha diverses normes també a seguir.

Una vegada obtingut el segell de Denominació d'Origen es garanteix la qualitat d'aquest producte a nivell europeu, a més d'assegurar el seu origen autòcton que li proporciona autenticitat. La [venta dels productes amb DO](#) [/sites/caprabocom/url/nostra-terra/] ajuda a l'economia local i a la producció de [proximitat](#) [/shared/.content/capnotaprensa/capnotaprensa-00367.xml].



Veure imatge

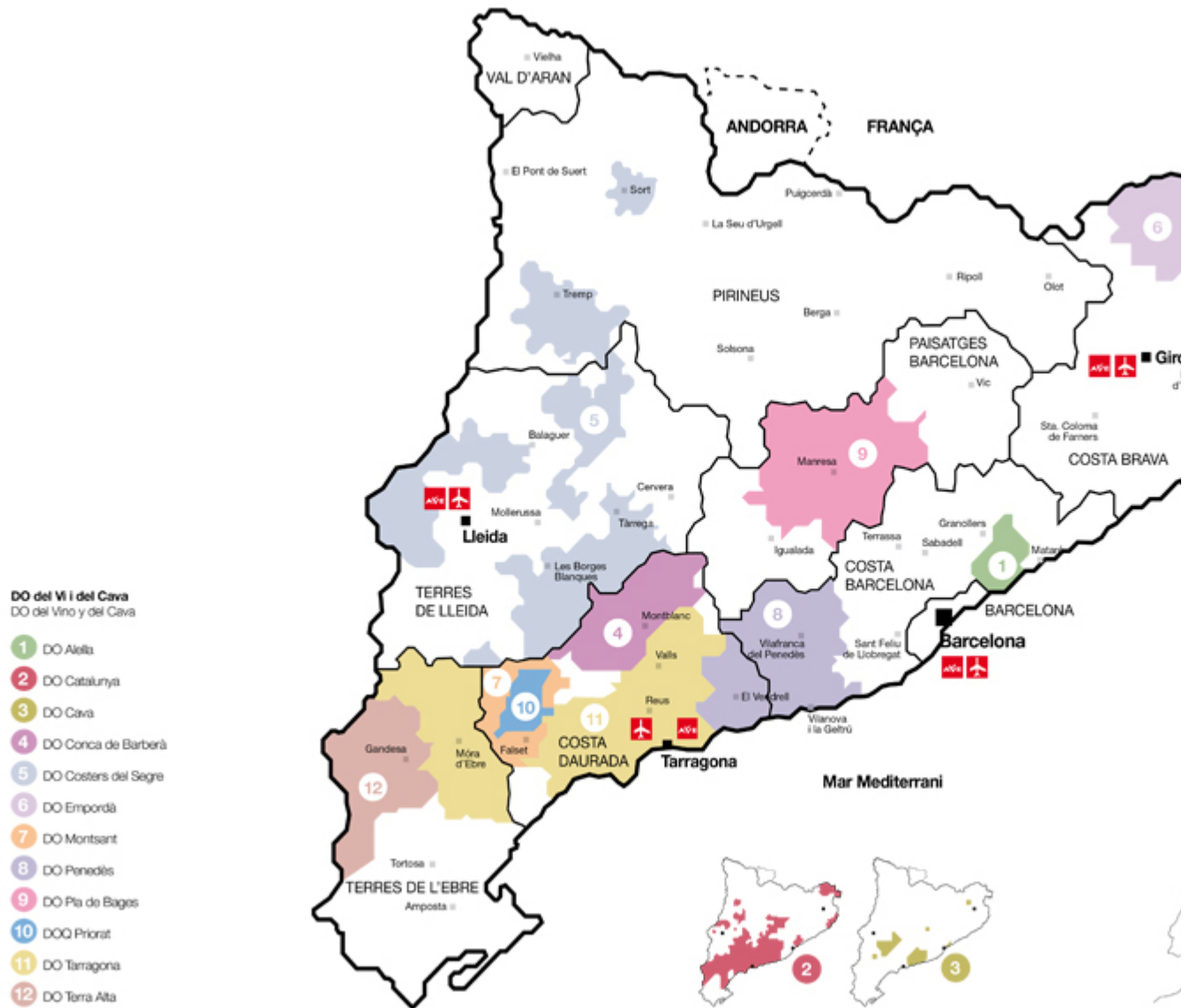
Quantes denominacions d'origen de vi hi ha a Catalunya?

A Catalunya, gràcies a la diversitat geogràfica i els seus diversos climes, les [denominacions d'origen de vins](#) [https://www.youtube.com/watch?v=bM_fEgsNsHc] ascendeixen a un total de 12.

1. **DO Alella.** Trobem el vi produït en aquesta zona del Maresme, en un clima completament mediterrani. Aquest vi prové d'una llarga tradició, es diu que el vi d'Alella era un dels preferits dels cercles nobiliaris de Barcelona.
2. **DO Catalunya.** Aquesta DO es va crear amb l'objectiu de donar visibilitat i sortida als vins pertanyents a petits cellers sense una denominació d'origen específica. S'engloben els vins produïts a les regions vinícoles de Catalunya que compleixin amb els requisits exigits.
3. **DO Conca de Barberà.** La història vinícola de la Conca de Barberà va lligada a la pròpia història de la comarca. Els seus inicis es remunten al segle XII, en el Monestir de Santa Maria del Poblet, on els monjos van ensenyar als pagesos el sistema de cultiu. Les zones de producció vitícola es concentren en les conques dels rius Francolí i el seu afluent, l'Anguera.
4. **DO Costers del Segre.** L'àrea de denominació està formada per set territoris situats en la conca del riu Segre i el Pirineu lleidatà. Les diverses subzones són: Raimat, Segrià, Pallars Jussà, Artesa, Valls del Riu Corb i Els Garrigues, totes presenten geologies diferents i climes canviants.
5. **DO Empordà.** La tradició vitícola del Empordà és la més antiga de la península, data del segle VI a. C., quan els grecs van introduir el comerç del producte de la vinya i la cultura del vi a través d'Empúries.
6. **DO Montsant.** Tot i ser la més moderna, perquè la seva DO es va aprovar en el 2001, la seva tradició vinícola prové de molt més temps enrere. La seva superfície s'estén per 16 municipis de la comarca del Priorat i de la Ribera d'Ebre.
7. **DO Penedès.** El Penedès abasta una gran franja de territori entre mar i muntanya. Es podria dir que és la zona amb major producció i diversitat de l'Europa vitivinícola. La varietat blanca tradicional pròpia de la zona del Penedès seria el xarel·lo.
8. **DO Pla del Bages.** Es troba en el centre de Catalunya i abasta 26 municipis. Les peculiaritats del seu clima continental i mediterrani doten als vins d'una qualitat excel·lent.
9. **DO Tarragona.** La formen diversos territoris diferenciats clarament per la seva proximitat amb la mar o amb el riu Ebre. Aquesta denominació d'origen parteix de l'imperi romà, que van ser els primers impulsors del vi en aquestes comarques de Tarragona.

10. **DO Terra Alta.** La zona vinícola està situada en 12 municipis de la comarca Terra Alta, totes elles caracteritzades per un paisatge d'interior i un clima sec. La varietat de raïm tradicional més característic de la zona és la garnatxa.
11. **DO Priorat.** Gràcies al sòl, el relleu, el clima i la tradició agrícola mil·lenària es desenvolupa el vi del Priorat, un producte exclusiu amb l'única denominació d'origen qualificada (DOCa).
12. **DO Cava.** Dins d'aquesta etiqueta s'acullen tots els vins espumosos de qualitat elaborats mitjançant el mètode tradicional i la segona fermentació alcohòlica en ampolla. Aquest vi espumós es va anar elevat a la categoria de vins de qualitat, fins que amb els anys va passar a dir-se cava.

Mapa de les denominacions d'origen de Catalunya



Fuente: [Enoturisme a Catalunya, Generalitat de Catalunya \[http://act.gencat.cat/wp-content/uploads/2016/08/Mapa_guia_enoturisme_CAT_ESP.pdf \]](http://act.gencat.cat/wp-content/uploads/2016/08/Mapa_guia_enoturisme_CAT_ESP.pdf)



Vins Catalans

La tradició vitivinícola de Catalunya es remunta a més de 2300 anys. El vi es va anar estenent per a tota la zona mediterrània a través dels romans vivint períodes d'expansió i crisi. Al principi, aquesta fluctuació es donava per la presència de cristians o musulmans en aquest territori, més endavant es va expandir amb l'arribada dels monjos francesos, va viure el seu segle d'or amb el descobriment d'Amèrica i es va destruir posteriorment amb la plaga de la fil·loxera.

Malgrat aquesta alternança, **el vi mai ha deixat de formar part de la cultura catalana** i gaudeix de la sort que la major part de la superfície vitícola pertany a una de les denominacions d'origen.

L'any passat a Caprabo, les [vendes de vi](#) [/shared/.content/capnotaprensa/capnotaprensa-00416.xml] amb DO Catalunya van augmentar un 50%. Un increment repartit en un 57% en vi negre, un 38% vi blanc i un 5% vi rosat.



Vi blanc

El [vi blanc](#) [

/shared/.content/noticias/escuela-de-cocina/compartir-y-celebrar/321-El-despertar-de-los-vinos-blancos.html] també és una aposta segura, entre tota la [gamma de productes](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/de-la-nostra-terra/bebidas/8281?nuevaPagina=2&sort=promocionad>] destaquem:

- **Vinya sol.** Un vi jove amb DO Catalunya elaborat amb dues varietats de raïm diferents: la parellada i la garnatxa blanca. Té un gust fresc, però amb un final persistent.
- **Clot d'Encís.** Un vi jove monovarietal amb DO Terra Alta elaborat 100% amb garnatxa blanca. Es tracta d'un vi sec, però afruitat i fresc.
- **Gessamí.** Vi jove amb DO Penedès, és un cupatge de moscat, *sauvignon* blanc, *gewürztraminer*. Té un caràcter afruitat i un cos lleuger, perfecte per acompanyar formatge blau o menjar japonès.
- **Babala blanc.** Un altre blanc jove amb DO Empordà, elaborat amb les varietats de carinyena i moscatell d'Alexandria. És un vi llaminer, perfecte per prendre copes o com a aperitiu.
- **Olivera Blanc de Serè.** Un blanc criança amb DO Costers del Segre, elaborat amb les varietats macabeu, parellada, chardonnay, malvasia i xarel·lo. Es tracta d'un vi fresc amb aromes cítriques, ideal per a guisats de peix.

Vi negre

Aquí podem trobar una oferta molt més àmplia, però enumerarem cinc vins negres de la nostra terra:

- **Clos dels Dòmines.** Un reserva amb DO Empordà. És un vi molt complet en gust i aroma, ideal per maridar carns vermelles, estofats o formatges.
- **Llàgrimes de tardor.** Un vi negre criança amb DO Terra Alta, mescla on predomina la garnatxa negra i la carinyena.
- **Heus.** Un vi negre jove amb DO Empordà, cupatge de garnatxa negra, carinyena i syrah. Vi ideal per acompanyar primers plats.
- **3 nits d'Urpina** [</shared/.content/noticias/mundo-cocina/tendencias/345-Vinos-Urpina>]. Un negre criança amb DO Pla del Bages. Es tracta d'un vi solidari elaborat amb la varietat de raïm merlot.
- **Ètim, el viatge.** Un vi jove amb criança de DO Montsant, d'un color vermell molt intens i dens en la boca. Perfecte per maridar multitud de plats.