

Vinos Catalanes Denominaciones de origen

07 nov 2022

La D.O. certifica el origen, la calidad y las características diferenciadas de los productos que llevan su sello. Vamos a descubrir cómo los vinos obtienen la denominación de origen y cuáles son para promover el consumo de producto local.

Requisitos para obtener la D.O.

En la denominación de origen no solo es relevante el lugar donde se cultiva el producto, sino que cobra especial importancia el cómo se cultiva y el cómo se elabora. Para obtener el sello de calidad de D.O existen una serie de requisitos que se deben cumplir:

1. **Garantizar el origen.** El producto debe proceder de una zona delimitada geográficamente.
2. **Calidad y características propias debido al lugar geográfico.** El producto debe tener la calidad propia del lugar y las características que lo diferencian de otro medio geográfico. Aquí se tiene en cuenta la geografía, los factores naturales y el valor humano que hay detrás de la producción.
3. **Producción y elaboración en esa determinada zona geográfica.** Ese producto debe estar producido, transformado y elaborado en la zona geográfica concreta que le da nombre al sello de denominación de origen. Aquí hay varias normas también a seguir.

Una vez obtenido el sello de Denominación de Origen se garantiza la calidad de ese producto a nivel europeo, además de asegurar su origen autóctono que le proporciona autenticidad. La [venta de los productos con D.O.](#) [</sites/caprabocom/url/nostra-terra/>] ayuda a la economía local y a la producción de [proximidad](#) [</shared/.content/capnotaprensa/capnotaprensa-00367.xml>].



¿Cuántas denominaciones de origen de vino hay en Cataluña?

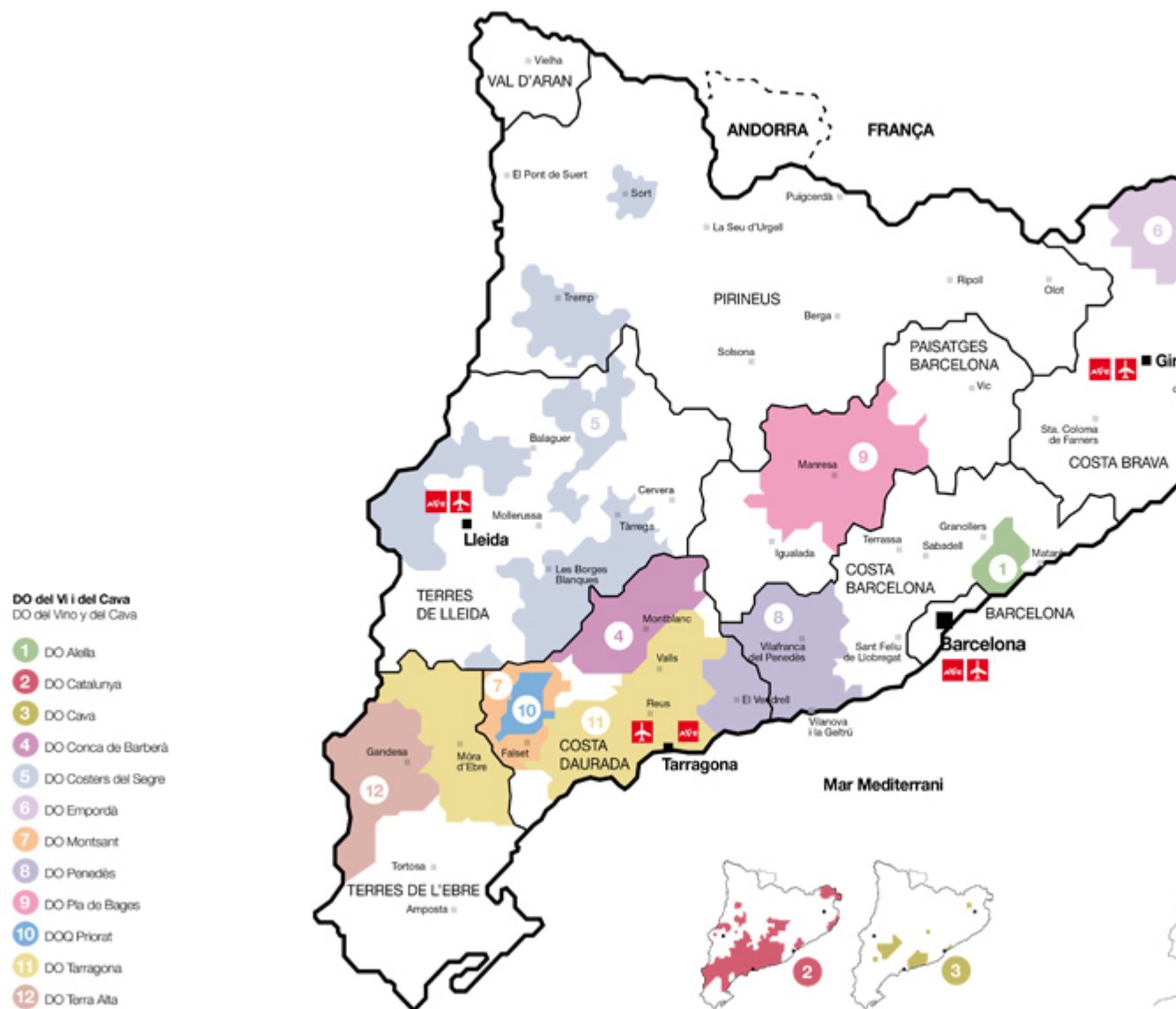
En Cataluña, gracias a la diversidad geográfica y sus diversos climas, las [denominaciones de origen de vinos](#) [https://www.youtube.com/watch?v=bM_fEgsNsHc] ascienden a un total de 12.

1. **D.O. Alella.** Encontramos el vino producido en esta zona del Maresme, bajo un clima completamente mediterráneo. Este vino parte de una larga tradición, se cuenta que el vino de Alella era uno de los favoritos de los círculos nobiliarios de Barcelona.
2. **D.O. Catalunya.** Esta D.O. se creó con el objetivo de dar visibilidad y salida a los vinos pertenecientes a pequeñas bodegas sin una denominación de origen específica. Se engloban los vinos producidos en las regiones vinícolas de Cataluña que cumplan con los requisitos exigidos.
3. **D.O. Conca de Barberà.** La historia vinícola de la Conca de Barberà va ligada a la propia historia de la comarca. Sus inicios se remontan al siglo XII, en el Monasterio de Santa María del Poblet, donde los monjes enseñaron a los payeses el sistema de cultivo. Las zonas de producción vitícola se concentran en las cuencas de los ríos Francolí y su afluente, el Anguera.
4. **D.O. Costers del Segre.** El área de denominación está formada por siete territorios situados en la cuenca del río Segre y el Pirineo leridano. Las diversas subzonas son: Raimat, Segrià, Pallars Jussà, Artesa, Valls del Riu Corb y Les Garrigues, todas presentan geologías distintas y climas cambiantes.
5. **D.O. Empordà.** La tradición vitícola del Empordà es la más antigua de la península, data del siglo VI a.C., cuando los griegos introdujeron el comercio del producto de la vid y la cultura del vino a través de Empúries.
6. **D.O. Montsant.** Aunque sea la más moderna, porque su D.O se aprobó en el 2001, su tradición vinícola parte de mucho más atrás. Su superficie se extiende por 16 municipios de la comarca del Priorat y de la Ribera d'Ebre.
7. **D.O. Penedès.** El Penedès abarca una gran franja de territorio entre mar y montaña. Se podría decir que es la zona con mayor producción y diversidad de la Europa vitivinícola. La variedad blanca tradicional propia de la zona del Penedès sería la xarel·lo.
8. **D.O. Pla del Bages.** Se encuentra en el centro de Cataluña y abarca 26 municipios. Las peculiaridades de su clima continental y mediterráneo dotan a los vinos de una calidad excelente.
9. **D.O. Tarragona.** Lo forman diversos territorios diferenciados claramente por su cercanía con el mar o con el río Ebro. Esta denominación de origen parte del imperio romano, que fueron los primeros impulsores del vino en estas comarcas de Tarragona.
10. **D.O. Terra Alta.** La zona vinícola está situada en 12 municipios de la comarca Terra Alta, todas ellas caracterizadas por un paisaje de interior y un clima seco. La variedad de uva tradicional más característica de la zona es la

garnacha.

11. **D.O. Priorat.** Gracias al suelo, el relieve, el clima y la tradición agrícola milenaria se desarrolla el vino del Priorat, un producto exclusivo con la única denominación de origen calificada (DOCa).
12. **D.O. Cava.** Dentro de esta etiqueta se acogen todos los vinos espumosos de calidad elaborados mediante el método tradicional y la segunda fermentación alcohólica en botella. Ese vino espumoso se fue elevando a la categoría de vinos de calidad, hasta que con los años pasó a llamarse cava.

Mapa de las denominaciones de origen de Cataluña



Fuente: [Enoturismo en Cataluña, Generalitat de Catalunya](#) [

http://act.gencat.cat/wp-content/uploads/2016/08/Mapa_guia_enoturisme_CAT_ESP.pdf]

Ver imagen

Vinos Catalanes

La tradición vitivinícola de Cataluña se remonta a más de 2300 años. El vino se fue extendiendo por toda la zona mediterránea a través de los romanos viviendo períodos de expansión y crisis. Al principio, esta fluctuación se debía a la presencia de cristianos o musulmanes en ese territorio, más adelante se expandió con la llegada de los monjes franceses, vivió su siglo de oro con el descubrimiento de América y se destruyó posteriormente con la plaga de la filoxera.

A pesar de esa alternancia, **el vino nunca ha dejado de formar parte de la cultura catalana** y goza de la suerte que la mayor parte de la superficie vitícola pertenece a una de las denominaciones de origen.

El año pasado en Caprabo, [las ventas de vino](#) [/shared/.content/capnotaprensa/capnotaprensa-00416.xml] con D.O. Catalunya aumentaron un 50%. Un incremento repartido en un 57% en vino tinto, un 38% vino blanco y un 5% vino rosado.



Vino blanco

El [vino blanco](#) [/shared/.content/noticias/escuela-de-cocina/compartir-y-celebrar/321-El-despertar-de-los-vinos-blancos.html] también es una apuesta segura, entre toda la [gama de productos](#) [https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/de-la-nuestra-terra/bebidas/8281?nuevaPagina=2&sort=promocionad] destacamos:

- **Vinya sol.** Un vino joven con D.O. Cataluña elaborado con dos variedades de uva distintas: la parellada y la garnacha blanca. Tiene un gusto fresco, pero con un final persistente.
- **Clot d'Encís.** Un vino joven monovarietal con D.O. Terra Alta, elaborado 100% con garnacha blanca. Se trata de un vino seco, pero afrutado y fresco.
- **Gessamí.** Vino joven con D.O. Penedès, es un *coupage* de muscat, sauvignon blanc, gewürztraminer. Tiene un carácter afrutado y un cuerpo ligero, perfecto para acompañar queso azul y comida japonesa.
- **Babala blanco.** Otro blanco joven con D.O. Empordà, elaborado con las variedades de cariñena y moscatel de Alexandria. Es un vino goloso, perfecto para tomar copas o como aperitivo.
- **Olivera Blanc de Serè.** Un blanco crianza con D.O. Costers del Segre elaborado con las variedades macabeo, parellada, chardonnay, malvasia y xarel·lo. Se trata de un vino fresco con aromas cítricos, ideal para guisos de pescado.

Vino tinto

Aquí podemos encontrar una oferta mucho más amplia, pero vamos a enumerar otros cinco vinos tintos de nuestra tierra:

- **Clos de les Dòmines.** Un reserva con D.O. Empordà. Es un vino muy completo en gusto y aroma, ideal para maridar carnes rojas, estofados o quesos.
- **Llágrimes de tardor.** Un vino tinto crianza con D.O. Terra Alta, mezcla donde predomina la garnacha negra y cariñena.
- **Heus.** Un vino tinto joven con D.O. Empordà, coupage de garnacha negra, cariñena y syrah. Vino ideal para acompañar primeros platos.
- **3 nits d'Urpina** [</shared/.content/noticias/mundo-cocina/tendencias/345-Vinos-Urpina>]. Un tinto crianza con D.O. Pla del Bages. Se trata de un vino solidario elaborado con la variedad de uva merlot.
- **Ètim, el viatge.** Un vino joven con crianza de D.O. Montsant, de un color rojo muy intenso y denso en la boca. Perfecto para maridar multitud de platos.