



JORNADA LA VITIVINICULTURA AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALS PAÏSOS CATALANS: SITUACIÓ ACTUAL I NOUS HORIZONTS

9 de novembre de 2023, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona
Activitat presencial amb emissió en directe

- Inscripció gratuita al formulari: <https://www.iec.cat/jornades/vit2023.asp>
- Emissió en línia: <https://youtube.com/live/E1NkQGHTU4k?feature=share>

Els Països Catalans comparteixen el cultiu de la vinya i l'elaboració de vi. Des de fa més de dos mil anys es produeix vi en aquesta àrea de la Mediterrània, activitat ligada a la cultura, la gastronomia i al paisatge d'aquests territoris. Les condicions edafoclimàtiques idòniues per a la viticultura donen lloc a una gran diversitat de terres que permeten l'obtenció d'un gran ventall de diferents tipus de vins. Però, alhora, amb molts elements comuns i compartits al llarg de la història. Des de varietats de raïm i pràctiques agronòmiques fins a sistemes d'elaboració dels vins. En totes aquestes terres s'ha optat per vi de qualitat i, per aquest motiu, s'hi han creat i desenvolupat moltes denominacions d'origen, ligades a les diferents zones i a les característiques concretes de la seva vitivinicultura.

Les denominacions d'origen (DO) i les indicacions geogràfiques protegides (IGP) són el model majoritari en la vitivinicultura dels Països Catalans i han afavorit el seu desenvolupament i valoració, però, sense perdre l'essència que va donar peu a la seva creació. Obviament, han d'anar evolucionant i adaptant-se als temps, a les noves tecnologies, a la globalització i als canvis climàtics que s'estan produint. És evident que els mercats evolucionen i que els gustos dels consumidors canviuen. A més, les nostres zones vitícoles estan patint clarament les conseqüències del canvi climàtic, cosa que representa nous reptes per al sector i les seves DO. Per tot això, des de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA, hem apostat per l'organització d'una jornada amb representants i coneixedors de les DO de diferents zones dels Països Catalans per conèixer la situació actual de la seva vitivinicultura, els reptes als quals s'enfronta i les seves estratègies de futur.

PROGRAMA

9 h	Inauguració de la jornada, a càrrec de Jordi Sala, president de la ICEA.
9.10 h	«Evolució històrica de la vitivinicultura dels Països Catalans com a embrió de les nostres denominacions d'origen», Josep M. Puiggròs, enginyer agrícola, ICEA.
9.30 h	«La vitivinicultura amb DO al Principat: situació actual i futura», Anton Castellà, secretari de la DO Catalunya.
10 h	«La vitivinicultura amb DO al País Valencià: situació actual i futura», Joan C. Martín, enòleg, mestre Tastavins, escriptor.
10.30 h	Pausa i cafè.
11 h	«La vitivinicultura amb DO a les Illes Balears: situació actual i futura», Antoni Bennàssar, president de la DO Pla i Levant.
11.30 h	«La vitivinicultura amb DO a la Catalunya del Nord: situació actual i futura», Fabrice Rieu, Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló.
12 h	Taula rodona amb els ponents.
12.30 h	Torn obert de paraules.
12.45 h	Cloenda, a càrrec d'Alba Balcells, directora general de l'INCAVI.
13 h	Presentació dels vins que es tastaran al claustre. Montserrat Nadal, enòloga, ICEA.
13.15 h	Tast de vins dels Països Catalans.
	Conduirà la jornada i moderarà Salvador Puig, coordinador de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA.

ORGANITZA:



COL·LABORA:

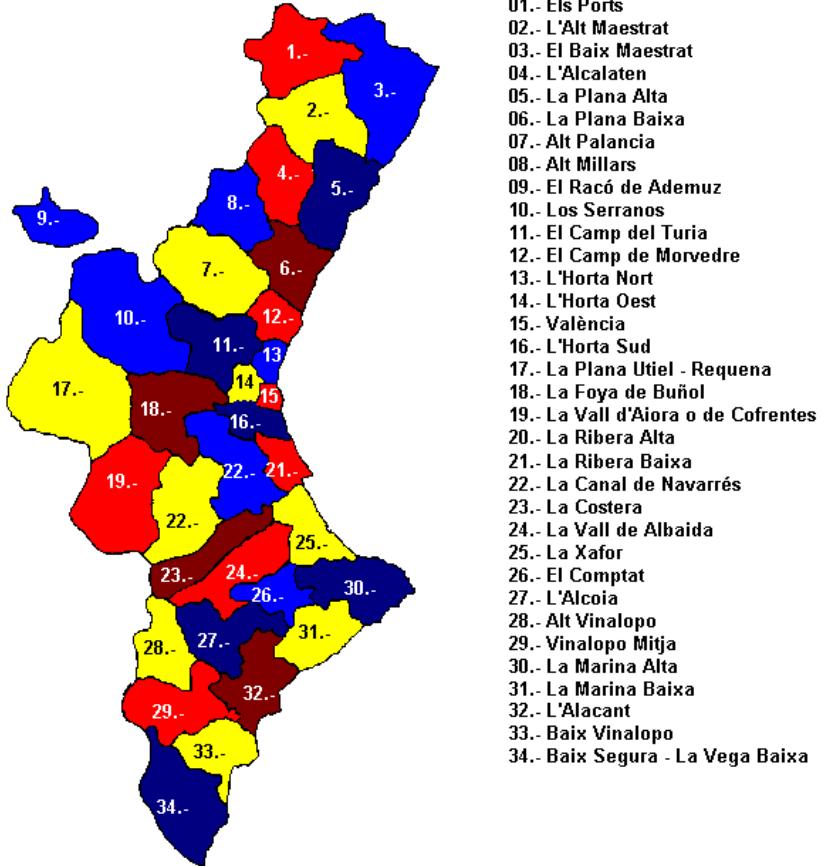


Institut d'Estudis Catalans - Institut d'Estudis Catalans - C. del Carme 47, 08001 Barcelona - veo@iec.cat



SITUACIÓ

- El País Valencià esta situat al mig de la península ibèrica, entre el Mediterrani al E. Catalunya al N. Aragó al NO, Murcia Al S. i Castella al O. Te una superficie de 23.522km²
- Es una llarga façana mediterrània des de el riu Cenia fins al Baix Segura, de 320km més de 370km. en ruta. I de E. a O. (València a Villargordo del Cabriel junt al pantà de Contreras frontera amb Castella 110 km (148,6 en ruta)
- La seua latitud esta entre els 40º 47' N. - 37º i 51' S.



Geografia

- El País Valencià està marcat per 3 trets geogràfics. Al seu centre la gran vega conformada per ls conques dels rius Xuquer i Turia.
- Per les serres pre-litorals Irla, Grossa, Salines. Que divideixen les planes litorals de les àrees muntanyenques (planes, serres i massís) del interior. Al P.V. finalitzen 2 sistemes muntanyenques de la península més grans el Betic (la Marina) i l'Ibèric al baix Maestrat



clima

- El País Valencià té un clima mediterrani, amb algunes influències continentals al seu E. interior.
- El seu socalo continental té una escassa profunditat que junt amb l'alta insolació 2.800 hores de mitjana provoquen una alta evaporació que produeix fortes precipitacions al final de l'estiu i inici del la tardor

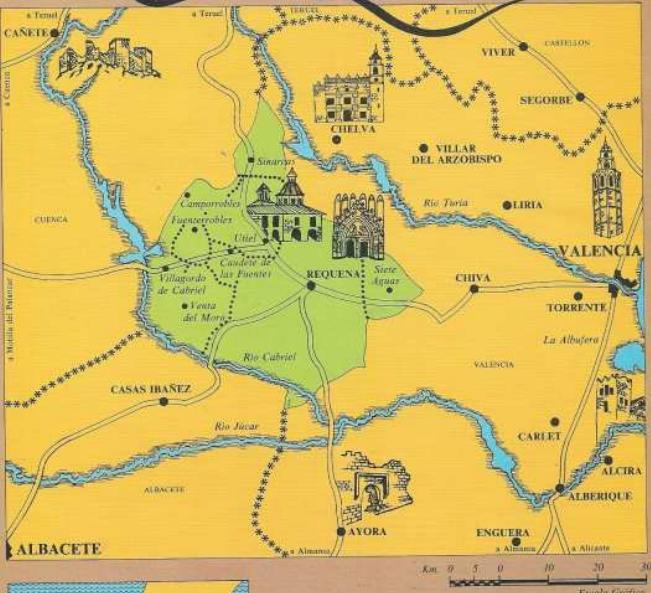
Producció viticola

- El P.V. té aquesta organització de producció vitícola amb diverses figures de l'origen.
- D.O.P. Utiel-Requena.....32.223 haes.
- D.O.P. València.....11.727 haes.
- D.O.P. Alacant.....10.382 haes.
- I.G.P. Castello..... 260 haes.
- Vinos de Pago: El Terrerazo, Vera de Estenas, Chozas Carrascal, de los Balagüeses, Pago de Tharssys (provisional). D.O. Cava (municipi de Requena): 4.00haes. 11 mio. ampollas



do	mosca tell	merss eguer a	Monast rell	malvasi a	macabe u	Planta nova	c.sauvi gnon	tempra nillo
Valencia 34 varietatas	3170	1662	792	703	383	422	367	1604
U- Requena +de 14 varietats	Bobal 21463	Garna cha 996	Pinot noir 22	198	4087	305	386	3574
Alacant 20 varietats	Tintor era 748	268	6.393	10	Forcallat 7	Syra h 265	491	591
VT Castello 21 varietats	Chard onnay	garnat xa	moscat ell	macabe u	PX	tempra nillo	merseg uera	bonicai re

utiel-requena



INSTITUTO NACIONAL
DE
DENOMINACIONES DE ORIGEN
DULCINEA, 4 - MADRID-20



DATOS CLIMATOLOGICOS (1)

	Enero	Febr.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agto.	Sept.	Octb.	Nbre.	Dicbre.	Año
REQUENA (Periodo 1947-1969):													
Temperatura media máxima absoluta.....	17,5	20,1	23,9	26,6	30,7	34,7	37,7	36,8	33,3	27,4	21,4	16,6	38,3
Temperatura media máxima.....	10,7	12,7	16,2	19,0	23,5	27,7	32,0	33,4	27,2	20,7	15,1	11,0	20,8
Temperatura media.....	5,4	6,8	9,5	11,9	16,0	19,9	23,5	24,3	19,8	14,5	9,4	6,2	14,0
Temperatura media mínima.....	0,2	0,9	2,9	4,8	8,5	12,0	15,0	15,3	12,4	8,4	3,8	1,4	7,1
Temperatura media mínima absoluta.....	-6,1	-5,7	-3,0	-0,1	4,7	6,8	10,9	10,2	6,9	-1,4	-2,2	-4,8	-8,1
Precipitación.....	28	31	30	33	46	36	12	26	38	51	31	45	407
Número de días de lluvia.....	5	5	6	6	7	5	2	3	4	6	6	6	61
UTIEL (Periodo 1943-1969):													
Temperatura media máxima absoluta.....	16,4	18,3	22,1	25,0	29,4	33,3	36,4	35,5	32,4	26,6	19,8	15,4	37,1
Temperatura media máxima.....	9,6	11,4	14,7	17,9	22,1	26,7	30,9	30,2	22,4	19,9	13,7	9,8	19,1
Temperatura media.....	4,1	5,2	8,0	10,7	14,4	18,5	21,8	21,4	16,6	13,1	7,9	4,7	12,2
Temperatura media mínima.....	-1,4	-0,9	1,3	3,6	6,8	10,3	12,7	12,7	10,8	6,4	2,1	-0,5	5,3
Temperatura media mínima absoluta.....	-8,2	-8,0	-5,2	-1,4	1,4	5,4	9,4	8,7	5,3	0,6	-3,8	-7,1	-10,4
Precipitación.....	26	31	31	36	43	38	13	21	42	48	31	36	396
Número de días de lluvia.....	5	6	7	7	7	5	2	3	4	6	6	6	64



ARXIU VITICULTURA Nº

PAG:

FICHA AMPELOGRAFICA

NOMBRE: **BOVAL**

SINONIMIAS: **BOBAL, REQUENA, PROVECHON, VALENCIANA TINTA**

TIPO: **TINTA**

PORTE DE LA CEPÀ: **ERGUIDO**

CARACTERISTICA DE LA HOJA: **TAMAÑO GRANDE, ORBICULAT, PENTALOBULADA, HAZ VERDE OSCURO, ENVES ALGODONOSO**

CARACTERISTICAS DEL RACIMO: **TAMAÑO PEQUEÑO, COMPACTO, CIILINDRICO**

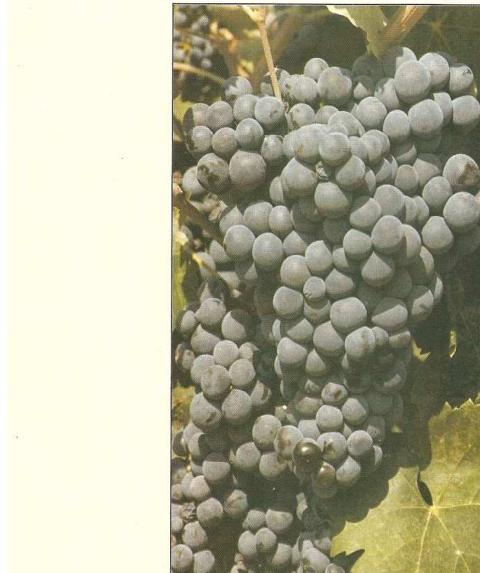
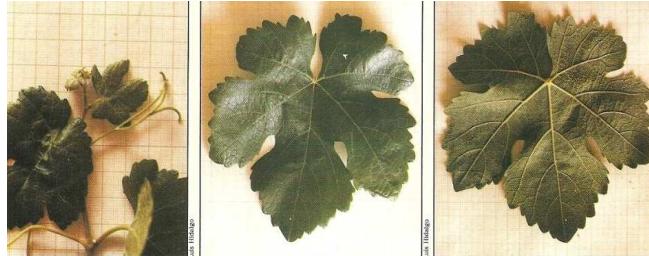
CARACTERISTICAS DEL FRUTO: **TAMAÑO MEDIANO, ESFERICO, AZULETE NEGRO**

PERIODO VEGETATIVO: **BROTACION MEDIA - MADURACION TARDIA**

CICLO VITICOLA: **LARGO**

RENDIMIENTO: en espaldera: **en vaso: 4,5- A 5 KG**

PLANTACION Y DISPOSICION MAS ADECUADA: **EN VASO**



LA BOVAL





Finca Hoya de Cadenas





Vista del precioso paisaje de la finca Hoya de Cadenas

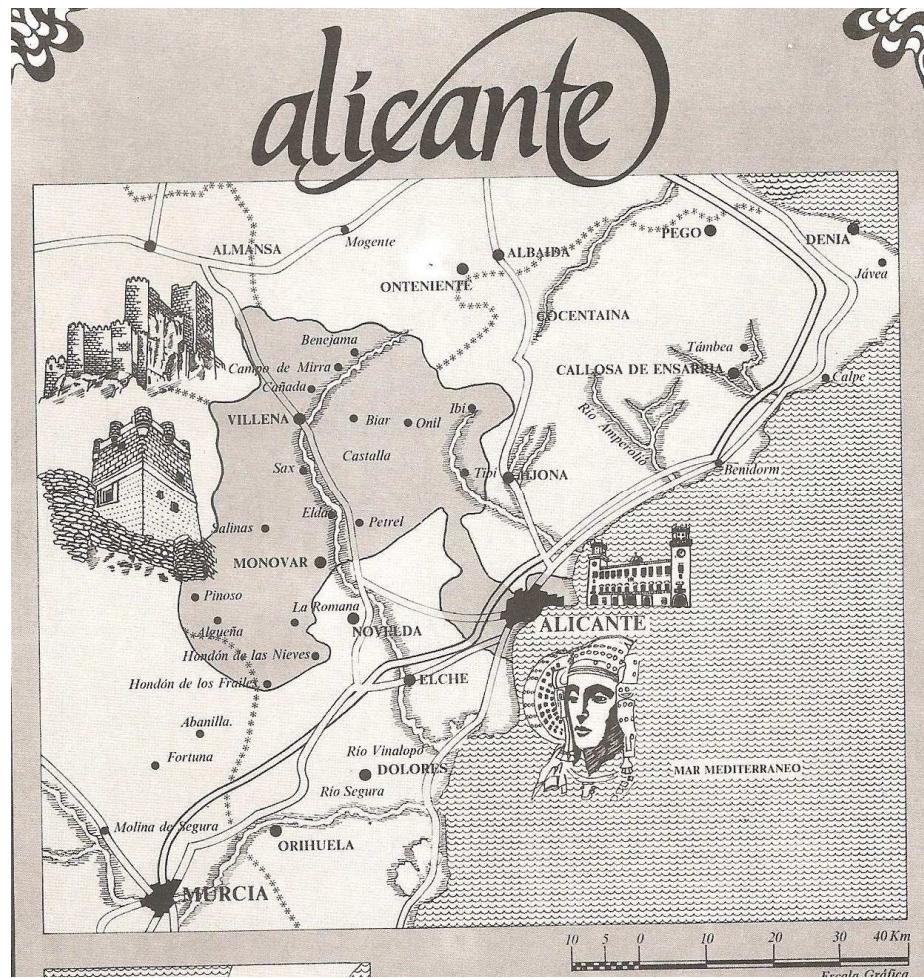


Museu Art en barrica



DATOS BOBAL V. GANDIA NEGRO

- 14º
- Variedad Bobal 100%
- Finca Hoya de Cadenas (Las Cuevas de Utiel)
- Fecha vendimia: 10-11 de octubre
- 3.500 kg x has
- A.T.4,2
- El 50% ha hecho la malolactica en barrica
- Ha tenido 1 año de crianza en barricas de roble frances de tostado ligero



CUADRO CLIMATICO DE NOVELDA

Temp.	Ener.	Febr.	marzo	abril	mayo	Junio	Julio	agost	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	anual
Media máxima absoluta	22,4	23,4	26,3	27,1	30,9	33,5	36,6	36,6	34	29,9	25,7	22,3	37,7
Media máxima	16,1	17,5	19,9	21,7	25,2	28,9	32,2	32,2	29,5	24,8	20,6	17,1	23,8
Media	11	11,8	14	15,9	19,1	22,8	26,1	26,1	23,7	19,3	15,2	12	18
Media mínima	5,9	6,1	8,2	10,1	13	16,6	19,9	19,9	17,9	13,9	9,7	7	12,3
Media mínima absoluta	0,7	1,1	3,2	5,9	8,2	12,8	16,6	16,6	13,9	8,6	4,9	2,3	-0,4
Precipitación	33	22	18	42	29	14	14	14	47	55	32	29	339
Nº días de lluvia	9	7	8	9	8	6	5	5	7	10	8	8	88



La Sierra de Salinas 1.237 m de cota. El Caire (Villena)



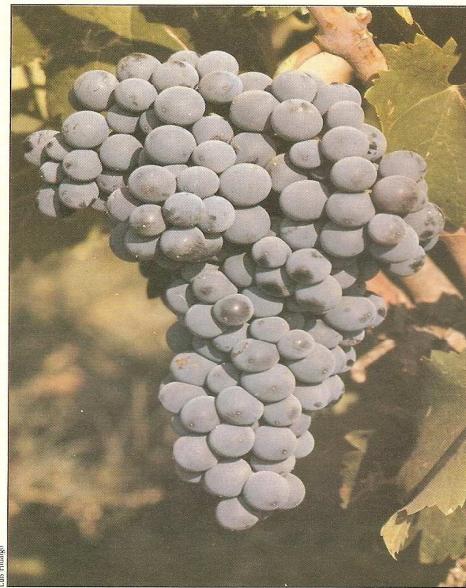
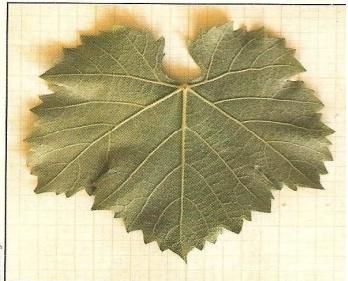
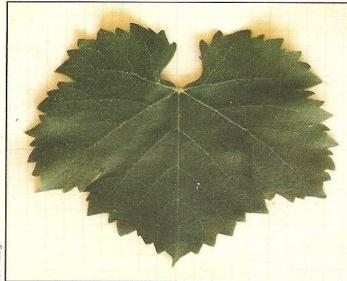
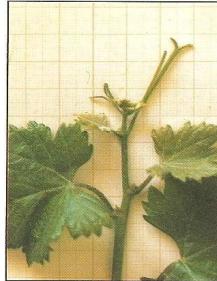






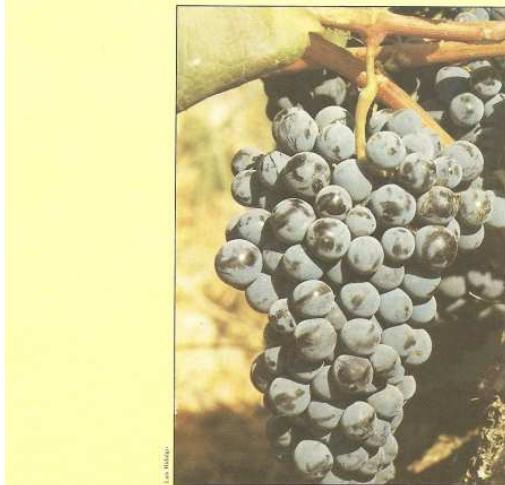
Cuaderno de ampelografía

38. MONASTRELL



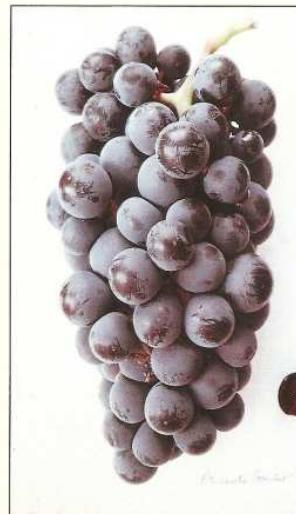
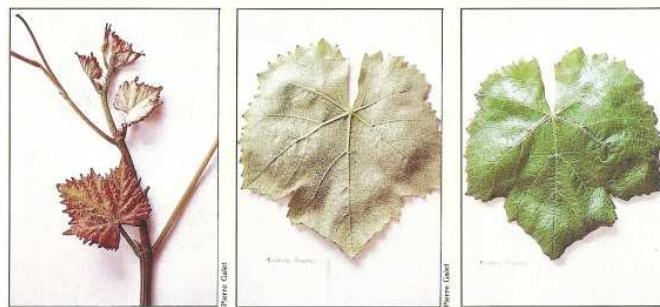
Cuaderno de ampelografía

22. GARNACHA TINTORERA



Cuaderno de ampelografía

4. ALICANTE BOUSCHET





Sieravallinas
ROBLE FRANCÉS

MO SALINAS 2019



VARIEDADES 85% Monastrell, 15% Garnacha Tintorera.

ELABORACION Y CRIANZA Vendimia manual en cajas con estricta selección en campo y posterior en mesa en bodega. Despalillado y estrujado en atmósfera protector. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a temperatura controlada de 25°C con pipeages programados. Elaboración por gravedad, con depósitos dobles en diferentes plantas y cavas subterráneas para las diferentes crianzas donde se dan las condiciones idóneas para ello. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inox y posterior crianza en barricas de roble francés usadas de 225 litros de tostado medio durante cuatro meses respetando la singularidad de cada variedad. Confección del coupage al término de la crianza en barrica y posterior estancia en depósito a temperatura controlada para estabilizar y redondear el vino antes de su filtración.

FECHA DE COSECHA Cada variedad por separado en su momento idóneo, del 18 de septiembre al 11 de octubre.

CATA Rojo cereza intenso de capa alta. Notas de frutos rojos rodeados de toques de fruta negra más madura con ligeros matices especiados. En boca fresco, afrutado, con suaves notas de madera bien integradas, largo y equilibrado.

SUELDO Pedregoso, pobre en materia orgánica. Subsuelo calizo con zonas de arcilla en el fondo del valle y de arena negra. Altitud de 650 metros.

VIÑEDO Monastrell en vaso de secano, viñedo de más de 10 años. Garnacha Tintorera en vaso de secano de más de 15 años.

COSECHA 2019: Año seco y caluroso, con un adelanto de la vendimia que se realizó en su totalidad en el mes de septiembre.

ANALÍTICA DEL VINO

ALCOHOL 14% vol

PH 3,4

ACIDEZ TOTAL 5,4 gr/l

SULFUROSO TOTAL 94 mg/l

AZUCARES REDUCTORES 0,7 gr/l

