

**Jornada ICEA**  
**LA VITIVINICULTURA AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN**  
**ALS PAÏSOS CATALANS:**  
**SITUACIÓ ACTUAL I NOUS HORIZONS**

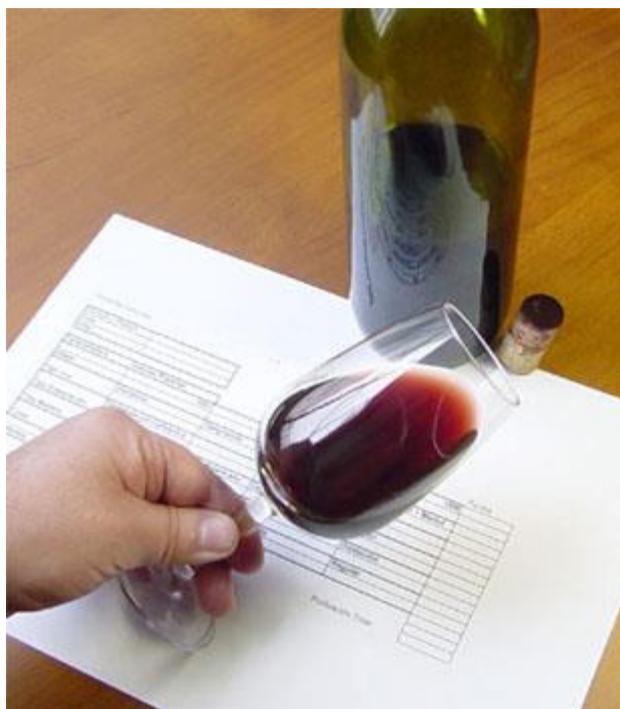
**Presentació i tast de vins dels països catalans**

**Montserrat Nadal Roquet-Jalmar**  
**[montserrat.nadal@iubilo.urv.cat](mailto:montserrat.nadal@iubilo.urv.cat)**

## **Etales en el tast de vins :**

### **Visual / Olfactiva / Gustativa**

**Observar el color**



**Ensumar acostant  
el nas ;**

**Tornar a ensumar  
després d'agitar la  
copa**

# Mecànica del tast: fase gustativa

**1- Primer glop:** Beure una petita quantitat de vi: primera impressió.

**2- Segon glop :** fer moure el vi per tota la cavitat bucal;  
percebre el gust i les aromes (via retronassal).

**3- Final, petit glop :** empassar-se un glopet: darrer gust (postgust)

**Fer atenció a :**

Intensitat

Qualitat

Estructura (taní)

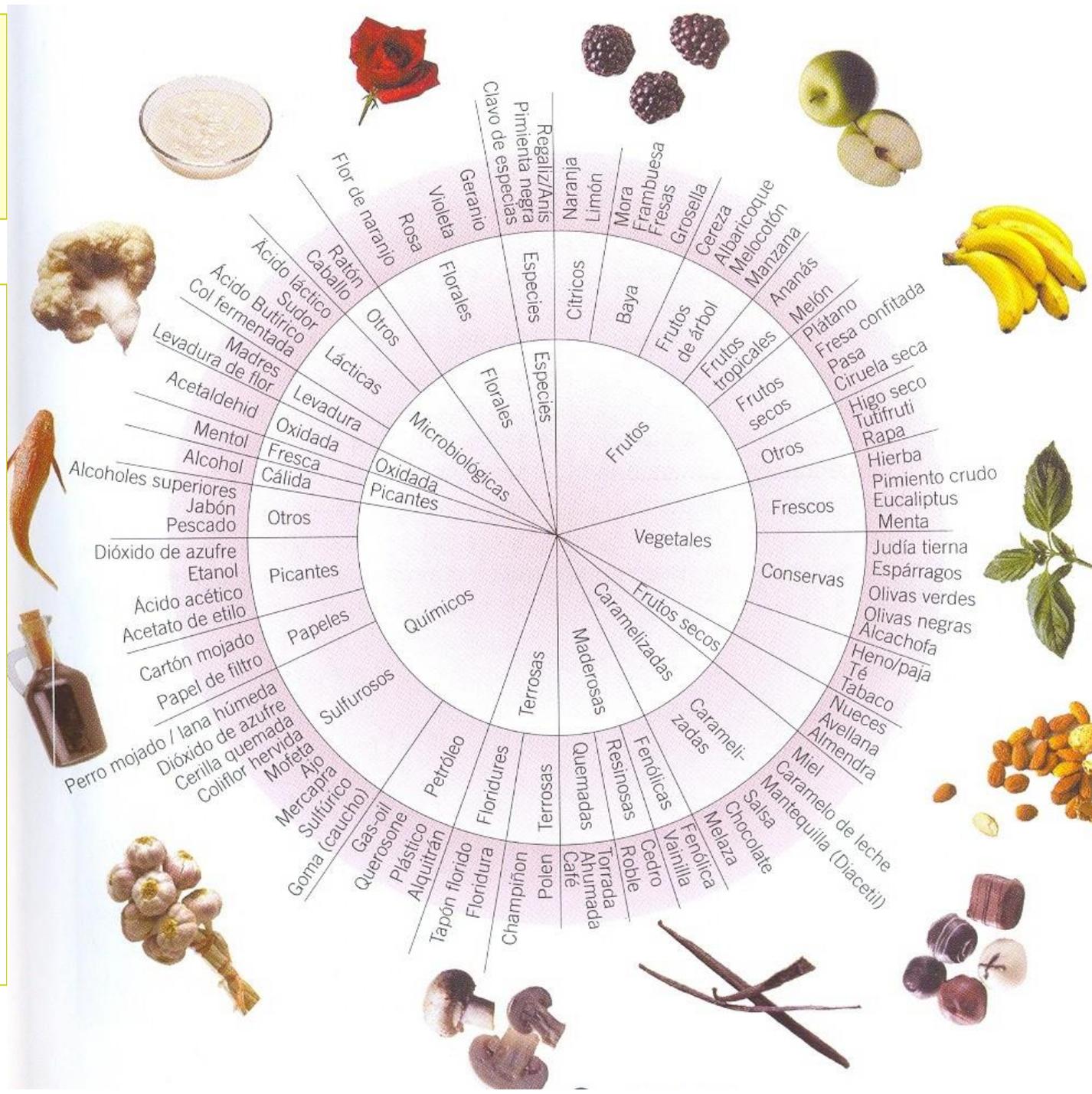
Equilibri (acidesa, alcohol)

Harmonia

Persistència

# Aspectes olfactius RODA

- Floral
- Vegetal
- Fruitat
- Espècies
- Fruits secs
- Caramel
- Fusta
- Terra, mineral
- Químiques
- Picants
- Oxidació
- microbiològiques



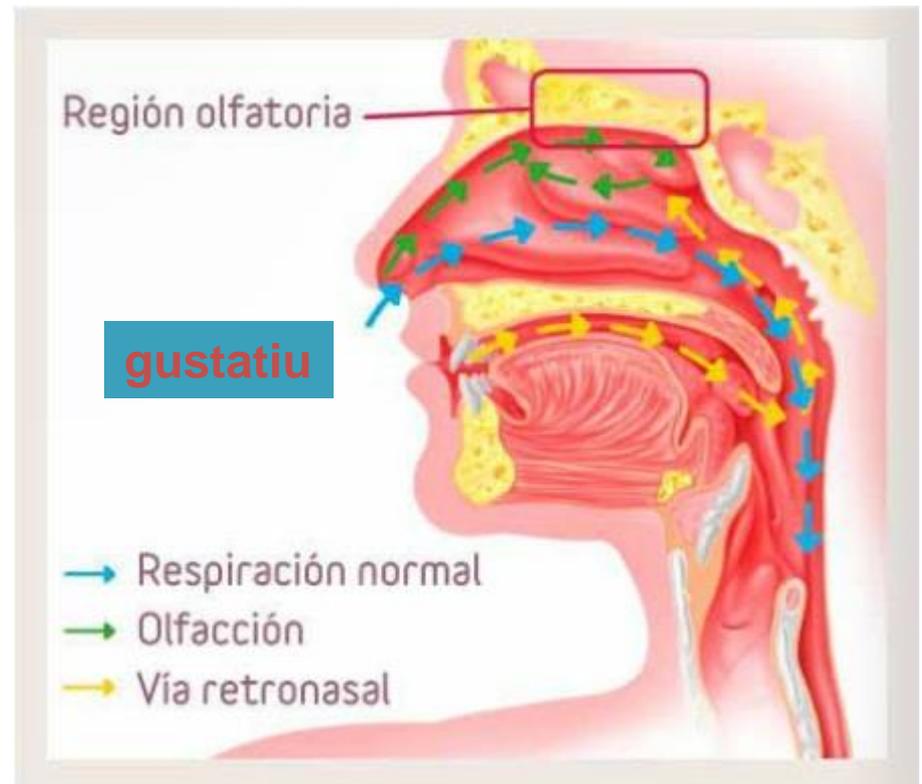
# Gust, el SABOR

Via Retronasal intervenen gust i olfacte :

Sabor + Aroma = el FLAVOR

## TACTE:

- Temperatura
- Textura
- Abrassió



## Catalunya

**Xarel·lo “El Fanio”**

**d’Albet i Noya. DO Penedès**

**Sòl Calcari**

**Floral, fruitat ; untuós**

**Criança en ciment/ acàcia/ inox**



## Catalunya

**Clos Mogador  
Garnatxa i Carinyena 75%**

**René Barbier, DOQ Priorat**

**Sòl pissarra**

**Mineral, especiat, tànic**

**18 mesos bóta roure**



## País Valencià

**Monastrell (CS, AB)**

**Sierra Salina, DO Alacant  
650 m altitud**

**Fruita vermella, taní suau**

**Curta criança en bóta**



## País Valencià

**Bobal negro  
Celler Vicente Gandia**

**DO Utiel Requena**

**Fruita madura, espècies  
torrat, untuós**

**12 mesos roure**



## Illes Balears

**Orig, giró ros  
Miquel Oliver**

**DO Pla i Llevant**

**Autòcton, floral, fruita  
fresca, herbes medit**



## Illes Balears

### Callet Can Majoral

DO Pla i Llevant

Garriga, fruit-figues, notes  
làctiques, taní suau

10 mesos roure 500L



## Catalunya nord

Créée en 1925, Les Vignerons d'Argelès sur mer est une des plus anciennes caves coopératives du Roussillon.

La cave est aussi une des plus petites coopératives, avec 14 adhérents qui exploitent près de 90 hectares. On produit environ 2000 hectolitres de vin qui se répartissent en :

**\_ I.G.P Côtes Catalanes\_ A.O.P Côtes du Roussillon\_ A.O.P Muscat de Rivesaltes\_ A.O.P Rivesaltes.**

Le terroir, sablonneux-limoneux, se situe entre mer et montagne. La proximité des Albères et le microclimat argelésien nous permettent d'élaborer des vins fruités mais aussi de caractère

2023		France/França	Roussillon	Aop Rivesaltes	Roc De La Perdiu - 2000	Blanc	Scav Les Vignerons D'argeles Sur Mer
------	---	---------------	------------	----------------	-------------------------	-------	--------------------------------------

## CARIGNAN GRIS

*rarissime*

ALT. 547m

*Caractère :*

Surprenant, complexe et minéral.

*Particularités :*

Véritable rareté dans l'univers des cépages avec à peine quelques dizaines d'hectares sauvés de l'arrachage en France, ce Carignan Gris offre une structure cristalline et ciselée ainsi qu'un grande complexité.

*Accords Mets et Vins :*

A déguster sur des poissons crus, noix de Saint-Jacques, oursins, couteaux persillés, carpaccio de langoustines et fruits de mer, mais également sur des plats à base de truffe.

**DÉNOMINATION:** IGP Côtes Catalanes

**ALTITUDE:** 547m

**TERROIR / SOILS:** Arènes Granitiques & Quartz

**CÉPAGES / GRAPE VARIETY :** 100% Carignan Gris

**DEGRÉ / % VOL :** 12.5%

**CENTILISATION:** 750ml

**BOUCHAGE / CLOSURE :** DIAM

**MILLÉSIME / VINTAGE :** 2021

Les conditions climatiques uniques rencontrées en altitude permettent à nos raisins de mûrir très lentement, tout en minimisant naturellement le recours aux traitements.

Sur ce plateau de granit qui surplombe la Méditerranée et la plaine du Roussillon, nos vignes produisent des vins fluides et frais, marqués par un caractère minéral.



## Catalunya nord

### EMOCIÓ n°3

#### *Caractère :*

Opulent, intense et envoûtant

#### *Particularités :*

Cette émotion là est née d'une rencontre il y a quelques années avec des vigneron passionnés de Tautavel et Vingrau.

Ensemble nous avons sélectionné de vieilles vignes exposées plein Nord dans cet amphithéâtre naturel de falaises calcaires, et élaboré ce vin captivant et envoûtant qui invite au partage...

#### *Accords Mets et Vins :*

A déguster sur une côte de boeuf ou un tournedos Rossini.

**DÉNOMINATION:** AOP Côtes du Roussillon Villages

**TERROIR / SOILS:** Calcaire

**CÉPAGES / GRAPE VARIETY:** Grenache noir, Carignan & Syrah

**DEGRÉ / % VOL :** 14,5%

**CENTILISATION :** 750ml

**BOUCHAGE / CLOSURE :** DIAM 5 - 49mm

**MILLÉSIME / VINTAGE :** 2017



## Gràcies per la vostra atenció



Giró ros



Cava i jaciments megalítics