

Tendències del Vi | Cupatges | Actualitzat el 03/07/2024 a les 18:56

10 cellers de la DO Montsant s'associen per promoure els seus vins d'alçada

L'associació, amb cellers de la zona nord de la denominació d'origen, compta amb el suport del consell regulador



Els 10 elaboradors que s'han associat

Els **cellers de la zona nord de la Denominació d'Origen Montsant** han constituït una **associació** per tal de **promoure les particularitats dels vins** que s'elaboren en aquesta zona, la més fresca de la DO Montsant.

L'**Associació Montsant Nord** està constituïda per **10 cellers** ubicats en els 4 municipis que conformen la zona, Cornudella de Montsant, Ulldemolins, Albarca i Siurana: **Agrícola d'Ulldemolins, Celler Cooperatiu de Cornudella, Celler de l'Era, Celler Gritelles, Celler Noguerals, Celler Ronadelles, Celler Serra Major, Cingles Blaus, Clos Maria i Companyia Vitícola Sileo**. Tots elaboren els seus vins amb raïm provinent exclusivament d'aquesta zona, i ara volen "donar a conèixer les peculiaritats que té aquesta zona en diferència a la resta de zones de la DO Montsant", asseguren des de l'associació.

L'associació compta amb el suport de la DO Montsant, i els que la conformen confien que

serveixi "perquè altres zones de la DO puguin unificar els seus esforços per tal d'ajudar a difondre millor els vins de la DO Montsant".

Els vins de Montsant Nord

Viticultura d'alçada, aposta per varietats autòctones -fonamentalment garnatxes i carinyenes- **i vinificació de mínima intervenció** són els **trets característics** i definitoris dels cellers que formen part de l'Associació Montsant Nord.

Les seves finques es troben situades a altituds d'entre 400 i 800 metres sobre el nivell del mar, sota la influència de cims de més de mil metres d'alçada. Les singularitats orogràfiques de la Serra de Montsant i la Serra de Siurana creen un microclima únic, que protegeix les vinyes de la brisa marina per afavorir una bona maduració i un equilibri perfecte del raïm.

En aquestes finques es treballen fonamentalment varietats històriques a la zona, com són les garnatxes i carinyenes, que creixen en sòls diversos com ara la llicorella (racorell), la roca calcària i l'argila, i que confereixen al raïm unes característiques diferents i particulars.

El resultat són uns **vins amb gran frescor**, que conserven **molta acidesa**, amb una concentració de tanins molt fresca que permet un **envelliment de molt llarga durada**. Són vins que, a més, mantenen la seva frescor tant si són vins joves com si són vins de criança.

L'acte de presentació

L'Associació s'ha presentat al Celler Cooperatiu de Cornudella de Montsant, en un acte que ha reunit a professionals del sector, autoritats i premsa i prescripció.

Cada un dels 10 cellers ha escollit per a l'ocasió un vi que representa de manera genuïna les seves característiques com a celler, així com les característiques de les vinyes de les quals neix el seu vi. Així, els assistents han pogut tastar i descobrir 10 vins representatius de la zona:

Sssshhhh 2022 (garnatxa negra), d'**Agrícola d'Ulldemolins**

8C+ Blanc de Noirs 2023 (garnatxa negra), del **Celler Cooperatiu de Cornudella**

Bri 2016 (garnatxa negra, carinyena i syrah), de **Celler de l'Era**

Siurana Brisa 2021 (macabeu), de **Celler Gritelles**

Titina 2017 (garnatxa negra i macabeu), de **Celler Noguerals**

Cims del Montsant 2021 (garnatxa negra i carinyena), de **Celler Ronadelles**

Sarrogas 2017 (garnatxa negra, syrah, cabernet sauvignon i merlot), de **Celler Serra Major**

Mas de les Moreres 2022 (garnatxa blanca), de **Celler Cingles Blaus**

Clos Maria Blanc 2018 (garnatxa blanca, viognier i moscatell), de **Celler Clos Maria**

Costers de Cornudella Blanc 2022 (garnatxa blanca, macabeu i garnatxa negra), de **Companyia Vitícola Sileo**