

Quatre cellers de la Ribera d'Ebre s'unixen per produir i comercialitzar un vi blanc jove



Cupatge de nou vi blanc jove en elaboració. Foto: CC Ribera d'Ebre

Elaborar un vi de la Ribera d'Ebre amb marca pròpia és l'objectiu pel que han decidit treballar quatre cellers de la comarca: celler Pedrola de Miravet, celler Suñer de Ginestar, Molí de Rué de Vinebre i la Cooperativa Agrícola de Benissanet, amb el suport de l'Àrea de Promoció Econòmica del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre. Tots quatre representen 98 de les 800 hectàrees de vinya de la Ribera, i 118 llocs de treball i després de mesos treballant, estos dies estan decidint el cupatge final del vi, o siga quina serà la mescla de vins elaborats pels quatre cellers que donarà cos a la nova marca de vi de la Ribera d'Ebre. La presidenta del consell comarcal, Gemma Carim, ha destacat en una nota de premsa emesa per este ens que la iniciativa té ?un factor clau per a les polítiques de Desenvolupament Econòmic que es promouen des del Consell Comarcal: està encapçalada per joves de la comarca?.

El cupatge es fa a partir de diferents varietats (macabeus, moscats i garnatxes) per combinar així les millors virtuts de cadascuna, tot i que amb el macabeu com a base principal, ja que és la varietat més arrelada i amb més tradició i producció a la comarca. El de la Ribera d'Ebre serà, doncs, un vi blanc jove.

De 10.000 a 50.000 ampolles en cinc anys

Fins a arribar al cupatge, però, ha calgut tota una feina prèvia en la qual ha destacat

el treball en equip: ?Que quatre empreses, aparentment competència entre elles, es reunisquen i posen en comú una filosofia de treball i un criteri conjunt, i que a més ho facen amb criteris professionals fa que tinguen opcions reals de comercialitzar el seu producte?, afirma la sommelier Sònia Farran, Nas d'Or de Catalunya l'any 2008 i experta que ha assessorat els cellers riberencs en tot esteprocés. Al final, hi ha una conclusió clara del darrer cupatge: ?S'ha fet una molt bona feina. Ha estat necessari introduir millores en la producció i canvis en la gestió de les vinyes, però amb la matèria primera que hem obtingut ja en esta primera collita podem dir que es pot fer un bon vi?, afegix Farran.

Per la seua banda, els cellers que han participat en el projecte també es mostren satisfets per la que consideren ?una molt bona experiència?, diu Roser Amorós de la Cooperativa Sant Jaume de Benissanet. Si bé és cert que ?encara queda recorregut, hem posat la llavor i cal esperar els bons fruits, però ara sabem que els vins dels nostres cellers es podran vendre i tirar endavant?, afegix Josep Maria Pedrola.

El procés ha servit també perquè els joves productors hagen contactat amb distribuïdors i botigues de l'àrea de Barcelona, el mercat on es dirigiran prioritàriament. L'objectiu és fer una primera producció de 10.000 ampolles, que arribaran al mercat a principis de 2016, i amb la vista posada d'arribar a les 50.000 en quatre anys.

Només un 8,4% del vi que es produïx es ven embotellat

Per arribar a la producció d'este nou vi jove de la Ribera ha estat necessària una anàlisi del sector del vi de la comarca, situada entre tres zones productores de vi molt importants del país: la DO Terra Alta, la DOQ Priorat i la DO Montsant. La diagnosi detallava que a la Ribera d'Ebre hi ha una producció de 5,5 milions de quilos de raïm i que el 58% d'esta es vinifica, la resta en canvi es ven com a fruita o com a most per altres elaboradors com Torres, que compra el 13% de la producció de la comarca.

Només un 8,4 per cent de tot el vi que es produïx al Ribera es ven embotellat, i este correspon majoritàriament als 8 cellers que formen part de la DO Montsant. La venda a granel representa el 32% de la producció de raïm vinificat i majoritàriament es comercialitza a través d'empreses que embotellen amb altres DO i un 17,6% es ven en garrafa, majoritàriament en un mercat local proper al productor.

En el cas dels cellers de la comarca que comercialitzen els seus vins dins de la DO Montsant el mateix projecte Ribera d'Ebre Viva preveu consolidar el seu procés d'internacionalització amb la realització d'un viatge comercial de cara al pròxim any 2016, al Regne Unit o Canadà, per obrir nous mercats, com també s'ha fet amb els sectors de la fruita dolça i l'oli en anys anteriors, també dins el programa Ribera d'Ebre Viva, 7 Comarques.

El 19% de la inversió del Ribera d'Ebre Viva d'enguany

La producció d'este nou vi és una de les dos estratègies marcades pel mateix sector vitivinícola de la comarca en el marc del projecte Ribera d'Ebre Viva, subvencionat pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc dels programes de suport al desenvolupament local, i cofinançat pel Fons Social Europeu i Servicio Público de Empleo del Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

Enguany, la inversió pública a la Ribera d'Ebre és de 381.273,14 euros, dels quals el SOC en subvenciona 343.145,83. La resta els aporta el Consell Comarcal. La partida que es destina a la creació d'este nou vi és de 72.600 euros, és a dir, el 19% del pressupost total d'este programa. Els productors, per la seua banda, n'aporten 10.000 més. ?El Ribera d'Ebre Viva ens ha permès arribar molt més lluny del que haguéssim estat capaços de fer tots sols?, explica Noemí Poquet del Molí de Rué. David Barriche del celler Suñer reconeix que el suport de l'àrea de Promoció Econòmica de la comarca els ha ?facilitat molt el camí. Hem plantat una bona base i tenim bones expectatives de futur?.



Els joves que han tirat endavant la iniciativa per elaborar i comercialitzar una marca conjunta. Foto: CC Ribera d'Ebre