

DEL PASADO Y CON FUTURO

Algunos de los tipos de uva rescatados son más resistentes al calor y la sequía

Celler Piñol de la Terra Alta con la variedad morenillo; las bodegas del Priorat Ripoll Sans, Vall Llach o Clos Mogador con la escanyavelles o las del Penedès Pardas, Heretat Mont-rubí, Jané Ventura, Celler La Salada, Mas Candí o Vinyes de L'Albà con la variedad sumoll.

Coincidiendo con la última edición de Alimentaria, Abadal (DO Pla de Bages) ha presentado su proyecto de recuperación de antiguas variedades autóctonas. Lo han bautizado como Paisatges 1883 ya que, según explica el presidente de la bodega, Valentí Roqueta, en el periodo de 1860 a 1890 se alcanzó el máximo esplendor de la elaboración de vinos en el Bages. Ninguno de sus vinos de variedades recuperadas supera las 1.000 botellas. Los nuevos vinos han sido elaborados con las variedades sumoll, mandó, punxó fort, garnatxot y pansera. Uno de los vinos ha sido elaborado en la tina Mas Arboset, uno de los depósitos más antiguos recuperados en el Bages, del siglo XIX, situado a los pies del viñedo, que cuenta con sólo 800 vides plantadas hace 70 años.●