

# ELS VINS DE LA CALÇOTADA



# *un viatge líquid pel paisatge del calçot*

VINS DE LA CALÇOTADA

Vila-rodona CASTELL d'OR,

16 de desembre de 2024



# EL PAPER DEL VI A LA CALÇOTADA

## OPORTUNITAT

La CALÇOTADA és el fenomen gastronòmic més important de Catalunya i té origen a Valls i l'Alt Camp. És una oportunitat pel territori, i alhora, el mercat evoluciona i demana més i més territori

# Evolución de la cuota de mercado del vino con DO catalana en Catalunya

El siguiente gráfico interactivo muestra la evolución, en porcentaje, de la cuota de mercado en volumen del vino con DO en Catalunya, según los últimos datos del Institut Català de la Vinya i el VI (INCAVI).





**VI BLANC 39,3 M / VI NEGRE 35,5 M**

---

què està passant en el món del vi

# «un vi per cada moment»

*El vèrtig del tastador*

El punt de partida és la identificació dels components de la calçotada, i el paisatge de l'Alt Camp, origen i bressol



# Característiques de la CALÇOTADA

Densitat

7.8

Rústica

8.4

Saborosa

8.8

Saludable

7.4

Calòrica

7.8

Elegància

5.9

Gastronòmica

8.3

Típica

9.8

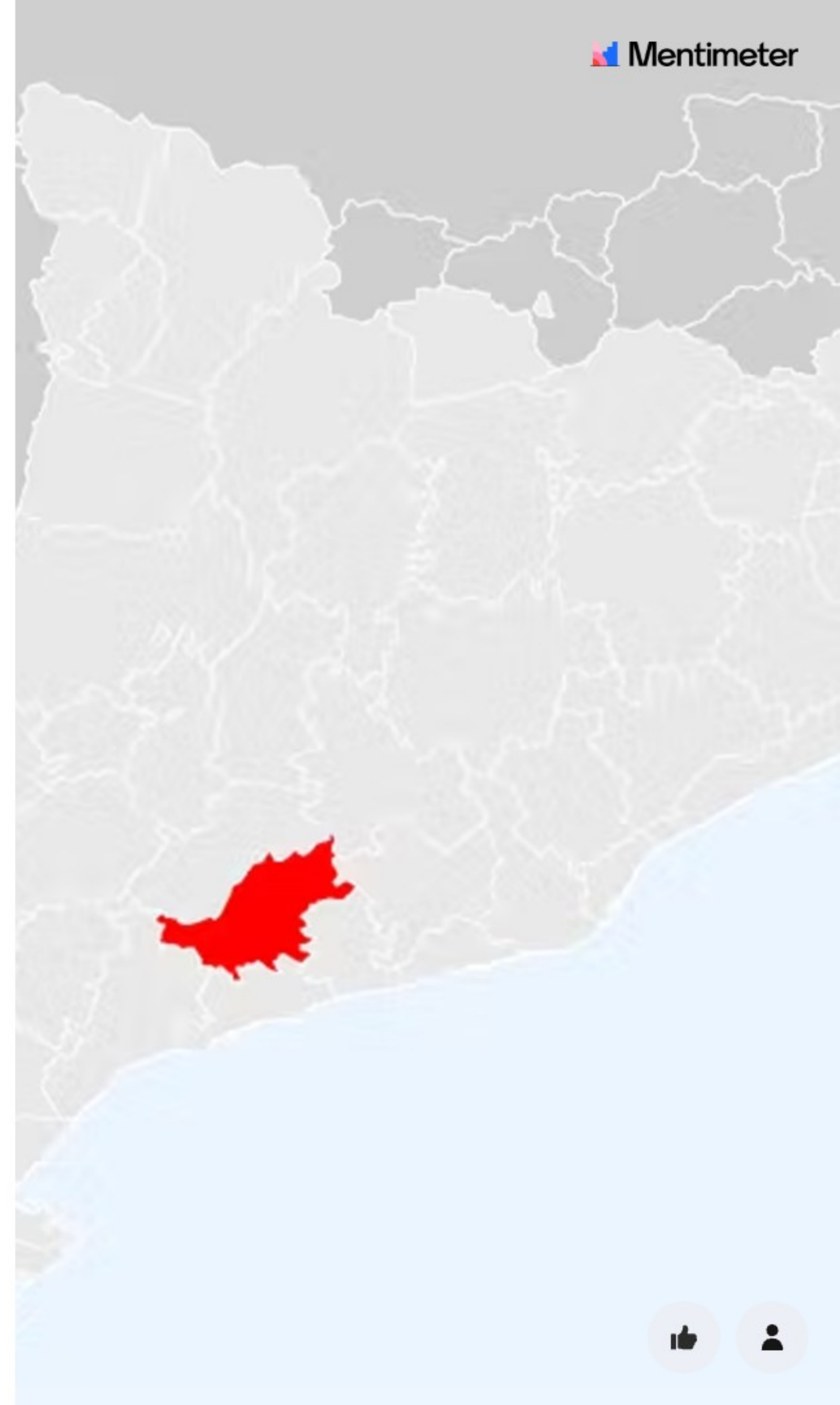
# Característiques del CALÇOT

37 responses





ALT CAMP [https://www.google.com/maps/@41.3304163,0.9706999,9.82z?authuser=0&entry=ttu&g\\_ep=EgoyMDI0MTAyMC4xIKXMDS0ASAFAQAw%3D%3D](https://www.google.com/maps/@41.3304163,0.9706999,9.82z?authuser=0&entry=ttu&g_ep=EgoyMDI0MTAyMC4xIKXMDS0ASAFAQAw%3D%3D)



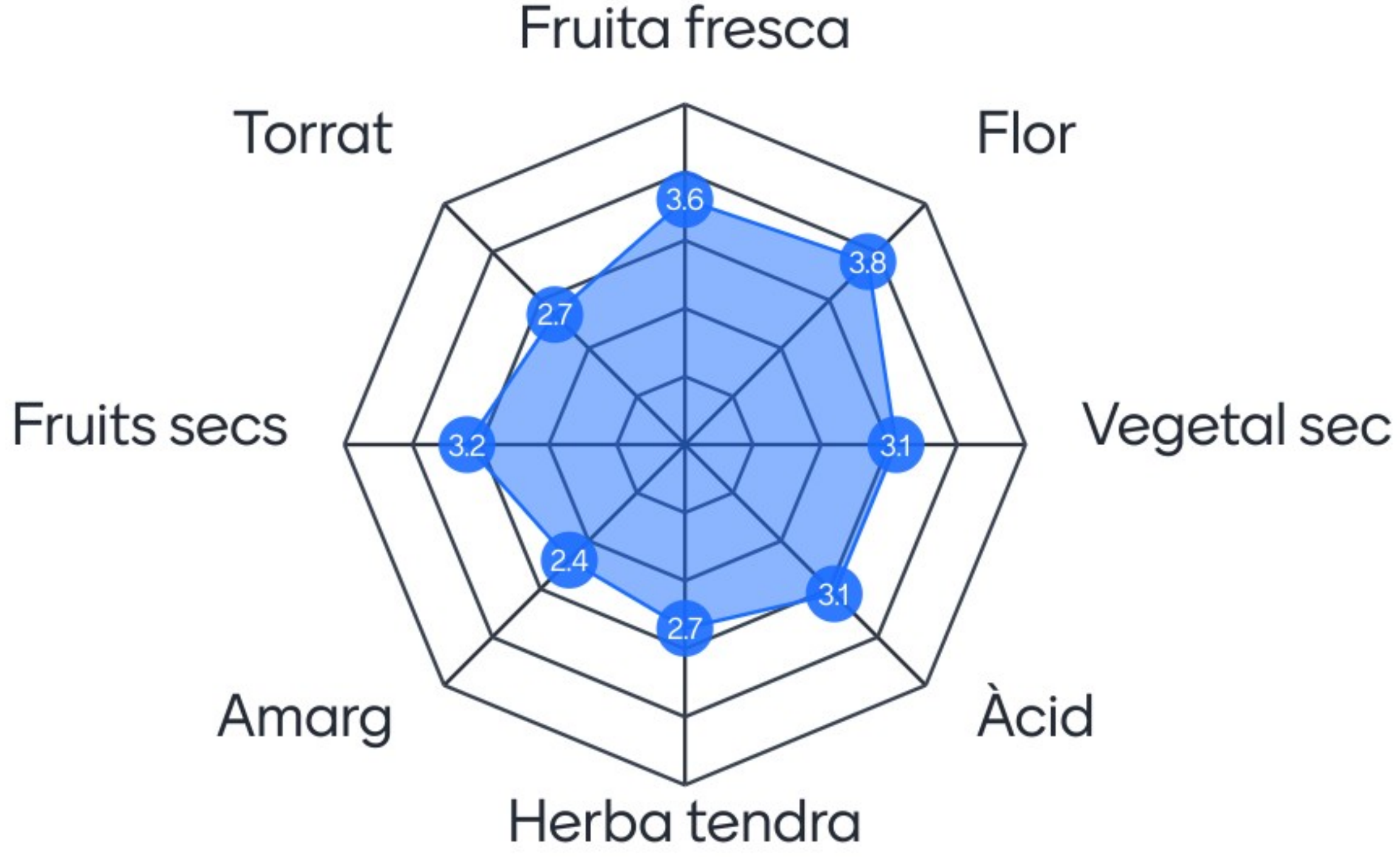
# LA IMPORTÀNCIA DEL BLANC

El blanc és el color de la ceba, dolça, protegida  
de l'oxígen sota la terra que la calça

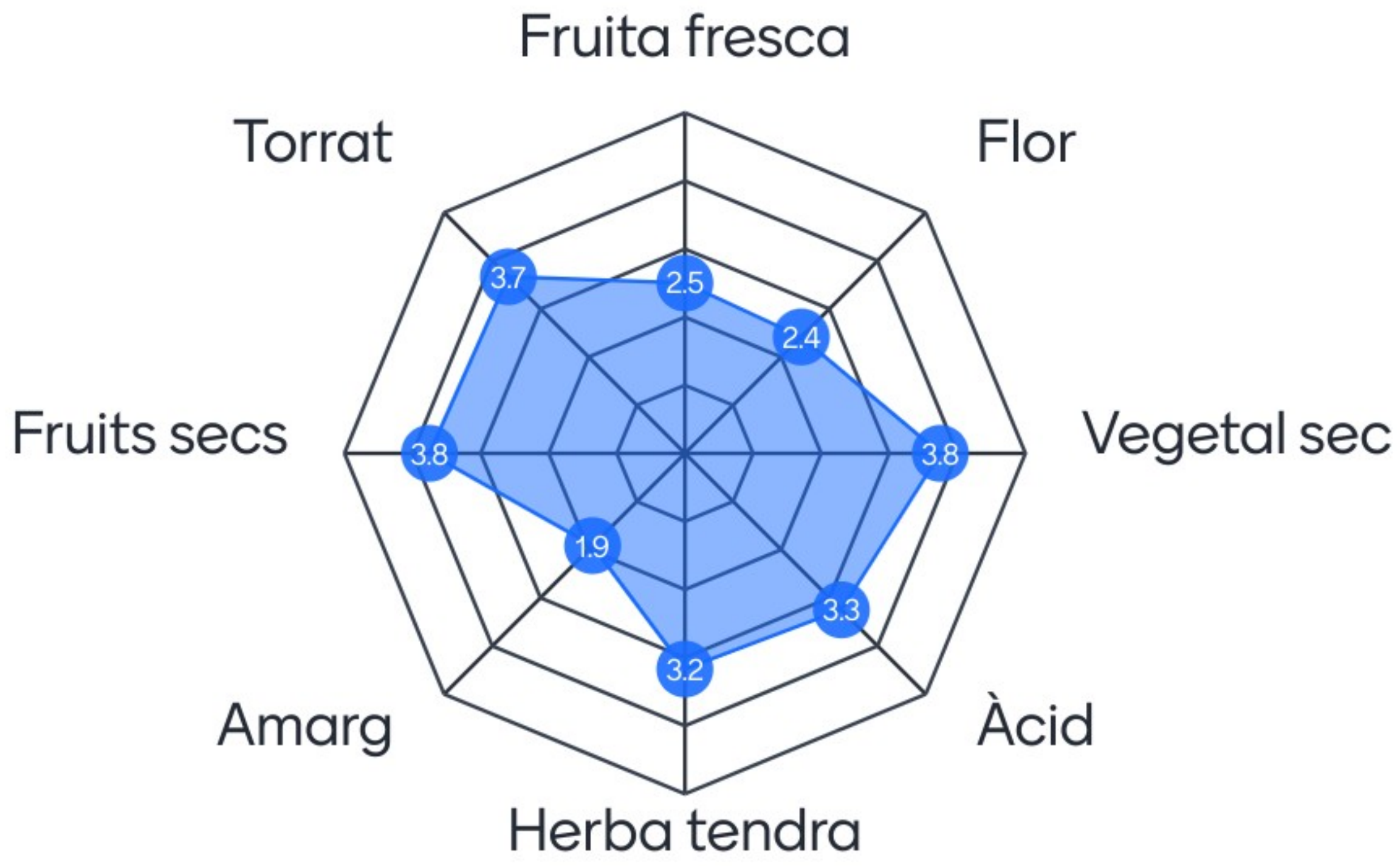
Els blancs de l'Alt Camp són els de la trilogia del  
CAVA: Macabeu, Cartoixà i Parellada o  
Montonega, que tenen un component d'ametlla i  
la salinitat de la marinada



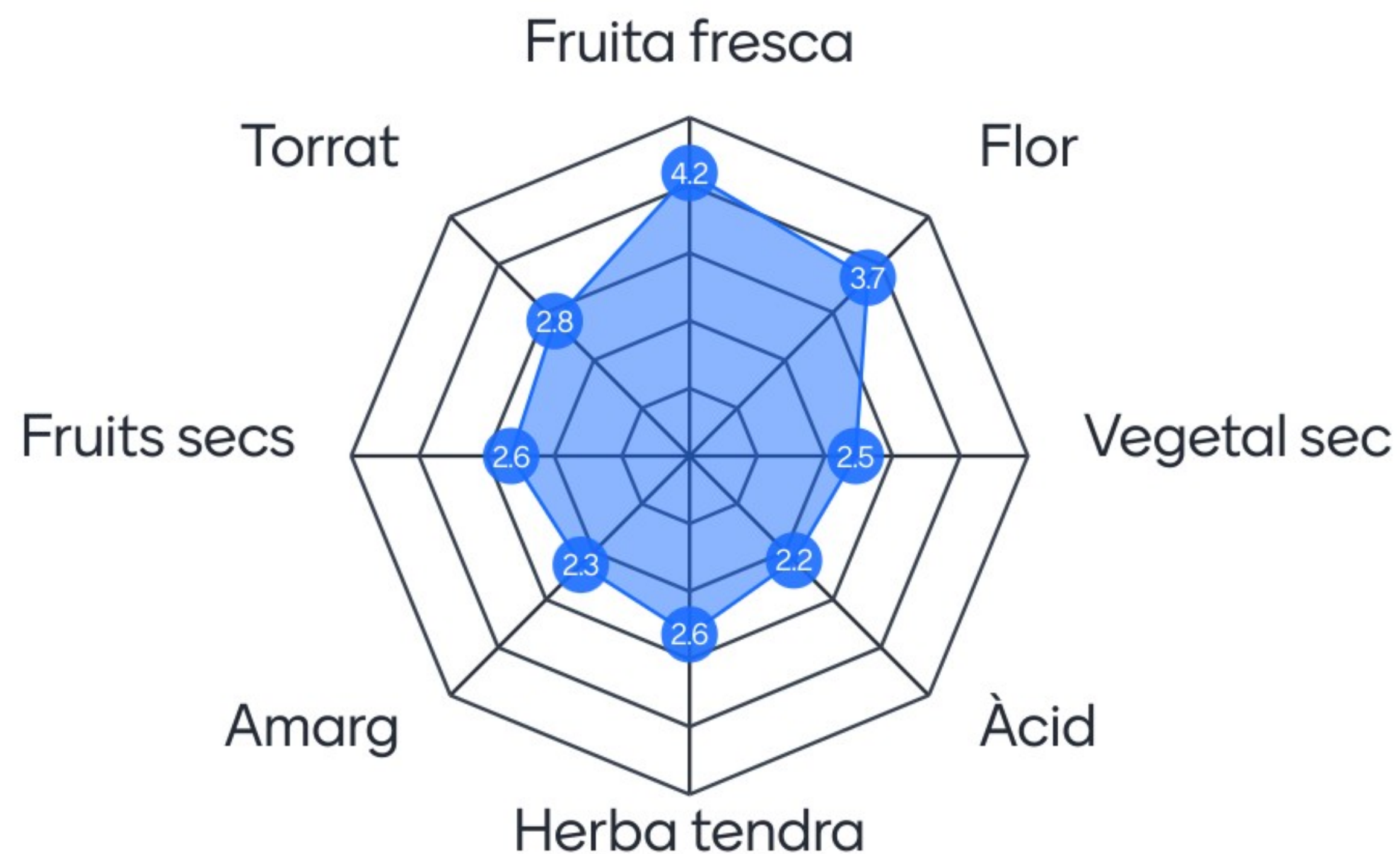
# El Jornal 2023. Joan Grill, Pla de Manlleu



# ESCABECES 2022. Vinyes del Tiet Pere, Vilabella



# 1CASTELL TALLAT 2022. Mas Vicenç, Cabra del Camp



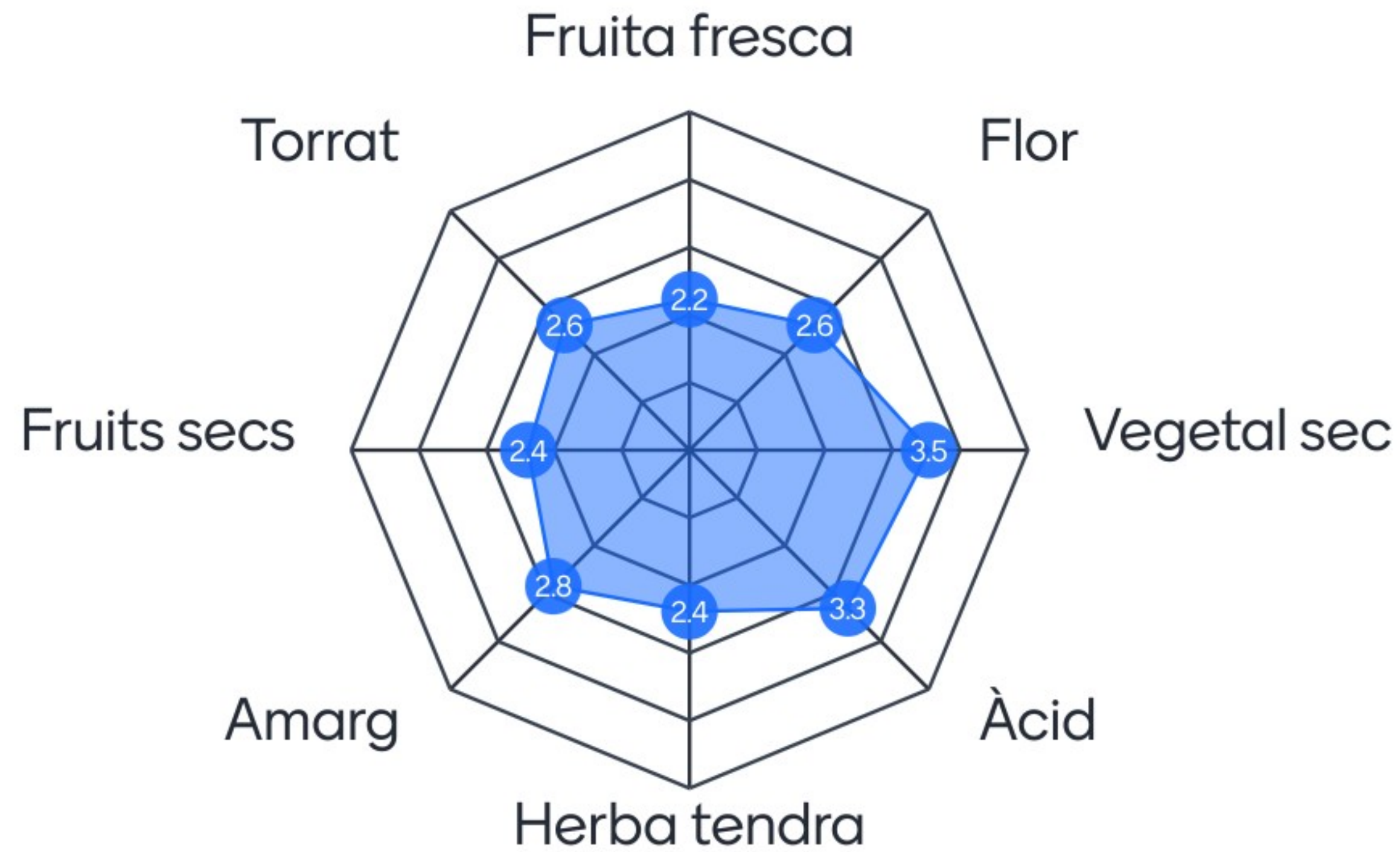
# EL PAPER DEL NEGRE

Per molts motius històrics, hem associat la festa gastronòmica al vi negre

L'Alt Camp és una terra de blancs, però tenim una varietat autòctona i molt interessant, parlem de Sumoll i concretament a la conca del Gaià...



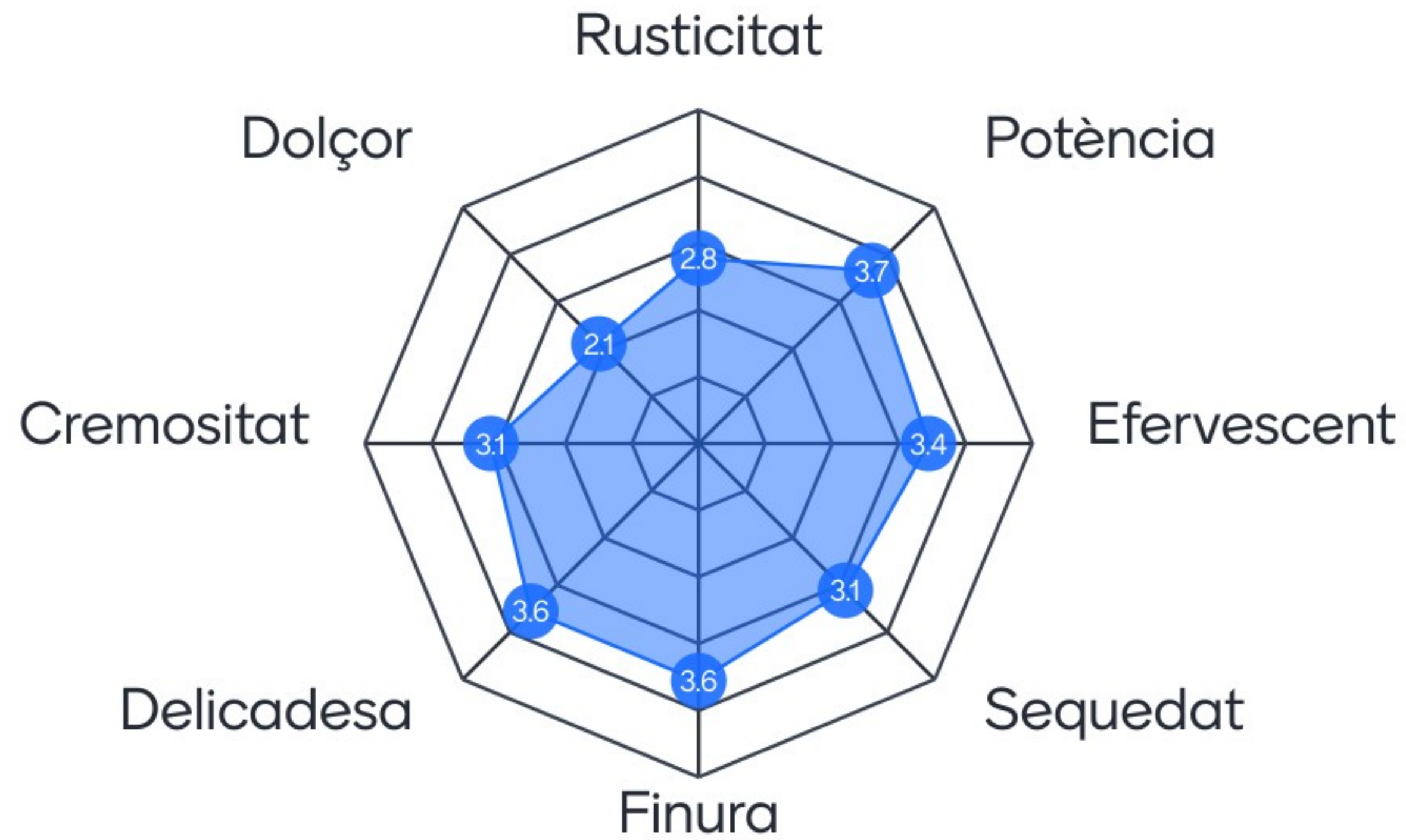
# SUMOI 2022. ERAVI, Aiguamúrcia - l'Albà

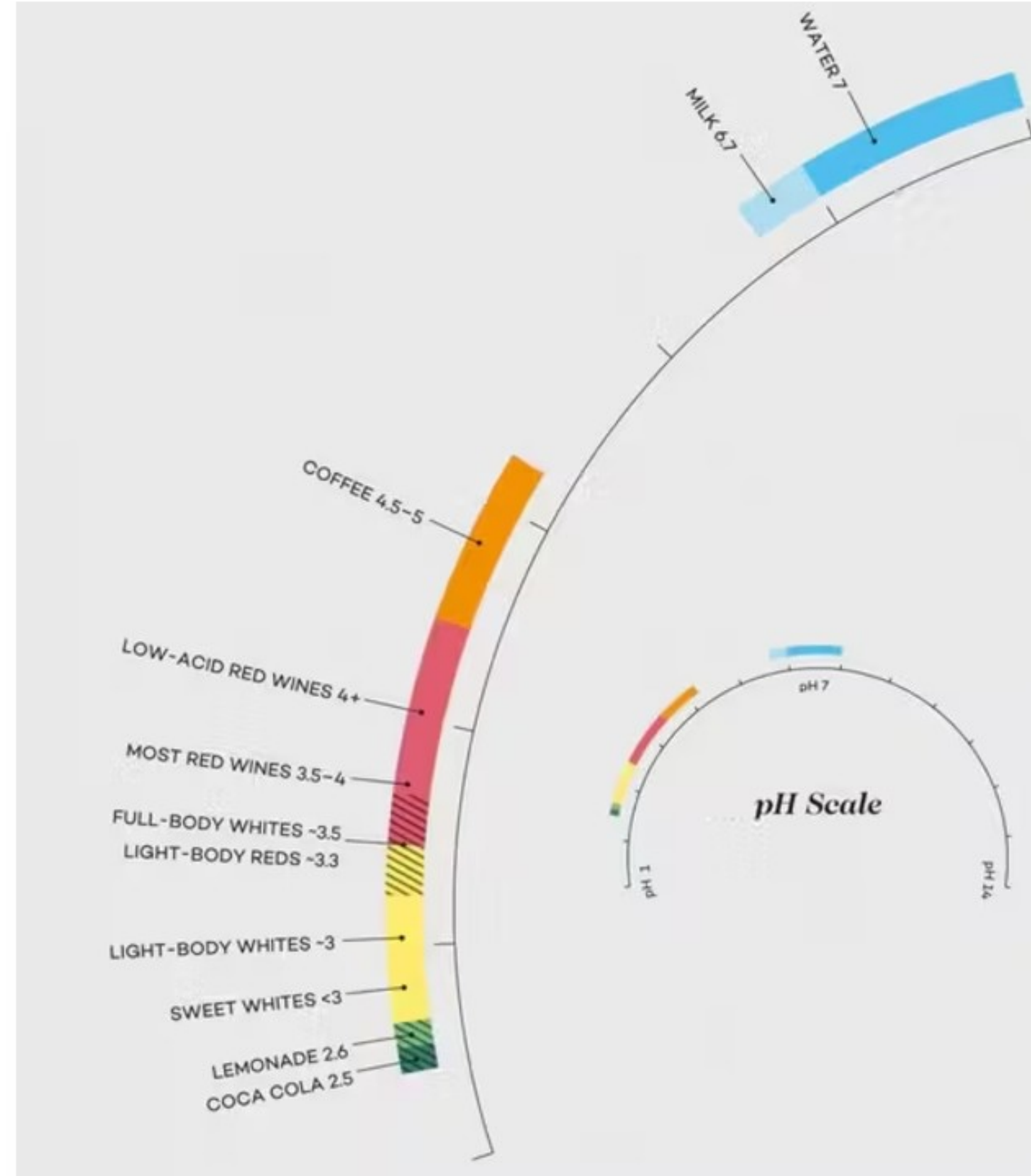


# EL MOMENT DEL CAVA



# CASTELL D'OR BRUT NATURE GRAN RESERVA IMPERIAL, 2018. Vila-rodona





# LA FRESCOR DEL CAVA

L'acidesa és una de les peces estructurals d'un bon vi, especialment present en escumosos i blancs. Sense acidesa, el vi corre el risc de decaure, d'esdevenir plans i mancats de vivacitat i emoció.

L'acidesa és la responsable de proporcionar-nos la sensació de frescor; i és un element clau d'equilibri de l'experiència gastronòmica.



# GRÀCIES

Dels múltiples significats del vi, els que interessen l'Oriol Pérez de Tudela són els de la geografia, entesa des del punt de vista físic i humà.

Com a productor ha posat en marxa un projecte de recuperació de vinyes velles de les quals obté vins expressius, de fort caràcter, marcats per l'edat de la vinya, per una viticultura artesanal i feliç, i per la recerca de la identitat varietal i regional. Això ho fa a Vilabella, a la vall del riu Gaià, a Tarragona. I sobretot a base de macabeus i xarel·los.

IG @vinyesdeltietpere

X @operezdetudela