



# PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

## 1. NOM PROTEGIT

“CONCA DE BARBERÀ”, “Conca de Barberà”

L'Empara de la Denominació d'Origen Protegida Conca de Barberà (d'ara en endavant, DOP) queda reservat als vins que compleixin els requisits i les condicions que estableix aquest Plec de condicions.

## 2. DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES

La DOP Conca de Barberà empara els productes vi, vi escumós de qualitat, vi de licor i vi d'agulla amb les variants de color blanc, rosat o negre segons correspongui i que es detallen a continuació:

1. **VI:** vi blanc, vi rosat i vi negre
2. **VI ESCUMÓS DE QUALITAT**
3. **VI D'AGULLA**
4. **VI DE LICOR:** vi dolç natural, vi ranci i mistela

### **2.1 Característiques organolèptiques**

Els vins emparats per la DOP Conca de Barberà hauran de presentar un color, aroma i sabor adequats, estaran exempts de qualsevol defecte i hauran d'obtenir una qualificació mínima de punts en el corresponent tast de qualificació, utilitzant una fitxa oficial establerta.

**Vi:** s'elaborarà seguint les pràctiques enològiques autoritzades per la legislació a excepció d'aquelles que constin explícitament com a no admeses per a vins DOP Conca de Barberà per aquest mateix plec de condicions.

- **Vi blanc:** el color podrà oscil·lar dels tons grocs pàl·lids verdosos als daurats pujats, proporcionalment al seu grau d'envelliment i/o l'elaboració en contacte amb fusta que hagi pogut tenir. Límpid i brillant, sense terbolesa, amb predomini d'aromes primaris propis de les varietats en què han estat, elaborats. Amb notes fruitoses i/o florals quan sigui jove i amb presència de notes terciàries caracteritzades per tocs avainillats i fins i tot torrats quan hagi passat per fusta. En boca és lleuger i fresc en la seva versió de vi jove i més untuós i amb regust que recorda la bóta el que fermenta i/o rep un envelliment en aquest tipus de recipient.
- **Vi rosat:** el color podrà oscil·lar del vermell viu amb matisos violàcies als tons de pell de ceba, passant pels ataronjats intermedis, proporcionalment al seu grau d'envelliment i/o a l'elaboració en contacte amb fusta que hagi pogut tenir.  
Límpid i sense terboleses.



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

En nas serà franc, amb intenses notes fruitoses i/o florals en la seva joventut i amb possibles i subtils tocs avainillats quan hagi pogut passar per fusta.

Equilibrat en boca fresc i lleuger.

- **Vi negre:** el color podrà variar del cirera intens amb rivet violaci al robí amb rivet ocre, a mesura que va augmentant el seu grau d'envelliment. Presentarà aromes netes i intenses, clarament fruitoses els joves i amb més tocs avainillats, torrats i especiats a mesura que es vagi incrementant l'envelliment en bóta.  
Els joves seran saborosos i lleugers en boca. Rodons suaus, estructurats i amb més persistència els que fermenten i/o tenen un envelliment en bóta.

**Vi escumós de qualitat:** vi elaborat segons el mètode tradicional amb segona fermentació a l'ampolla, que en condicions determinades desprèn anhídrid carbònic amb una pressió mínima de 3,5 bars i una durada de nou mesos d'envelliment, comptat des de la data del tiratge fins al degollament. Els vins emparats per la DOP Conca de Barberà podran utilitzar-se com a vins base per l'elaboració de vins escumosos de qualitat.

El color serà coincident al descrit per al vi blanc i rosat. En el cas dels escumosos blancs podrà oscil·lar dels tons grocs pàl·lids verdosos als daurats una mica més pujats, en el cas del escumosos rosats oscil·larà del vermell viu amb matisos violàcies als tons de pell de ceba, passant pels ataronjats intermedis, proporcionalment al seu grau d'envelliment i/o l'elaboració en contacte amb fusta que hagi pogut tenir i afegint ambdós casos la presència de gas carbònic. Presenten aromes frescos i de fruita propis de les varietats amb les que han estat elaborats.

En boca són frescos, cremosos i tenen un bon equilibri entre dolçor, acidesa i alcohol.

**Vi d'agulla:** vi elaborat segons el seu procediment, que en condicions determinades desprèn anhídrid carbònic en dissolució amb una pressió no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bar.

El color serà coincident al descrit per al vi blanc i/o rosat però afegint la presència de gas carbònic. Serà franc, fruitós i/o floral.

En boca equilibrat, fresc i provocant un lleuger pessigolleig pel despreniment del diòxid de carbònic.

**Vi de licor:** vi d'una ampla gama cromàtica des dels colors més coberts i intensos al més evolucionats descrits pel vi blanc i negre, fins arribar a l'àmbar, atenent el seu nivell d'envelliment. Lleugerament càlid, amb aromes més fruitoses si no han passat per fusta i amb notes aldeïques i de fruits secs els que han estat objecte d'envelliment. En boca càlid, untuós i persistent.



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

- Vi dolç natural: vi de licor que procedeix de mostos d'alta riquesa en sucres, superior a 250 g/l, fermentat parcialment, estabilitzat i sense addició d'alcohol. Són vins sedosos amb aromes a panses, mel, fruites escarxades, amb records dels gustos i aromes dels raïms a partir dels quals s'han elaborat. En boca acostumen a ser càlids, untosos i persistents.
- Vi ranci: vi de licor tradicional obtingut per via oxidativa en envasos de fusta a partir de vins blancs o negres emparats per l'elaboració de vins DOP Conca de Barberà.  
De colors àmbar amb reflexos de coure. Amb aromes i gustos a fruits secs torrats.  
En boca són secs i intensos.
- Mistela: vi de licor tradicional elaborat a partir de mostos provinents de varietats blanques i negres (en el cas d'utilitzar varietats negres hi haurà un temps de maceració de la pell del raïm amb el most) i addició d'alcohol vínic amb remogut diari durant el temps necessari fins deixar inactius els llevats. Són vins sedosos i melosos, amb aromes a panses, mel, fruites escarxades, amb records dels gustos i aromes dels raïms a partir dels quals s'han elaborat. En boca acostumen a ser càlids, untosos i persistents.

### 2.2 Característiques fisicoquímiques

Sense perjudici del que s'estableix a l'apartat següent, els vins protegits hauran de complir amb les següents característiques:

Tipus de vi	Grau alcohòlic volumètric adquirit (%vol)		Grau alcohòlic volumètric total (%vol)	Acidesa total expressada en àcid tartàric (g/l)	Acidesa volàtil real expressada en àcid acètic (g/l)
	Mínim	Màxim	Mínim		
Blanc	10,5	15	10,5	> 3,5	< 0,6(*)
Rosat	10,5	15	10,5	> 3,5	< 0,6(*)
Negre	11,5	15	11,5	> 3,5	< 0,8(**)
Escumós	10,5	12,5	10,5	3,5 a 6	< 0,6
Agulla	10,5	12,5	10,5	---	---
Licor	15	22	15	---	---

(\*)Els vins blancs i rosats de criança no podran sobrepassar la xifra de 0,90 g/l d'acidesa volàtil real.

(\*\*)En els vins negres aquest límit es podrà superar en 0,06 g/l per cada grau d'alcohol que excedeixi d'11 graus i any d'envelliment, amb un màxim de 1,2 g/l.



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

Tipus de vi	Anhídrid sulfurós total màxim (mg/l)	
	< 5 g/l sucres	≥ 5 g/l sucres
Blanc	200	250
Rosat	200	250
Negre	150	200
Agulla (b/r)	200	250
Agulla (n)	150	200
Licor	150	200
Escumós	< 185	< 185

Sucres residuals (glucosa i fructosa expressat en g/l)

Vins: en funció del sucre indicat

Sec:  $\leq 4$  g/l (9 g/l quan el contingut d'acidesa total expressada en àcid tartàric no sigui inferior en més de 2g/l al contingut de sucre residual)

Semisec:  $> 4$  i  $\leq 12$  g/l (18 g/l quan el contingut d'acidesa total expressada en àcid tartàric no sigui inferior en més de 10 g/l al contingut de sucre residual)

Semidolç: si el seu contingut en sucre és  $> 12$  g/l i  $\leq 45$  g/l

Dolç:  $\geq 45$  g/l

Per als vins d'agulla, caldrà una sobrepressió a 20°C deguda al diòxid de carboni endogen dissolt compresa entre 1 i 2,5 bars.

Mistela i Moscatell: 100 g/l

Vi escumós: en funció del contingut en sucre

- Brut natural: menys de 3 g/l i que no s'hagi posat sucre després del degollament.
- Extra brut: entre 0 i 6 g/l
- Brut: menys de 15 g/l
- Extra sec: entre 12 i 20 g/l
- Sec: entre 17 i 35 g/l
- Semisec: entre 33 i 50 g/l
- Dolç: més de 50 g/l

### 2.3 Processos d'envelliment i ús de les seves mencions

Els productes emparats per la DOP Conca de Barberà atenent al seu procés d'elaboració i/o envelliment, podran fer ús de les següents mencions:

**Criança:** el procés d'envelliment per als vins negres serà de vint-i-quatre mesos (dos anys) amb una permanència mínima de sis mesos en bóta de fusta de roure de capacitat màxima 330 litres.



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

Per als vins blancs i rosats, la durada d'aquest procés no serà inferior a divuit mesos, amb una permanència mínima de sis mesos en bóta de fusta de roure de la mateixa capacitat màxima.

**Reserva:** el procés d'envelliment per als vins negres no serà inferior als trenta-sis mesos (tres anys), amb una permanència mínima de dotze mesos en bóta de fusta de roure de capacitat màxima de 330 litres i un envelliment en ampolla de vint-i-quatre mesos.

Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés no serà inferior a vint-i-quatre mesos, amb una permanència mínima de sis mesos en bóta de fusta de roure de la mateixa capacitat màxima i un envelliment en ampolla de divuit mesos.

**Gran reserva:** el procés d'envelliment per als vins negres no serà inferior als 60 mesos (cinc anys) amb una permanència mínima de vint-i-quatre mesos en bóta de fusta de roure de capacitat màxima de 330 litres, i un envelliment en ampolla, com a mínim, de trenta-sis mesos.

A efectes de còmput la data d'inici del període d'envelliment començarà el dia 1 de desembre de l'any de la collita.

**Vi novell:** Els vins designats amb la menció vi novell únicament es podran comercialitzar amb la indicació de l'any de la collita a l'etiqueta, i s'embotellaran durant la campanya i/o a partir de l'11 de novembre de l'any en què el raïm ha estat veremat.

**Vi jove:** Els vins designats amb la menció vi jove únicament podran comercialitzar-se amb la indicació a l'etiqueta de l'any de la collita, s'embotellaran durant l'any de la campanya i/o a partir del 20 de desembre de l'any en que el raïm ha estat veremat.

Es podrà utilitzar l'expressió **fermentat en bóta** sempre que la fermentació del vi hagi estat feta en recipients de fusta amb capacitat màxima de 600 litres.

Es podrà utilitzar la indicació **bóta** sempre que s'indiqui a les informacions relatives al vi en qüestió, el període de temps en mesos i anys, el tipus de recipient de fusta en què ha estat, on la capacitat màxima haurà de ser de 600 litres.

Es podrà utilitzar la indicació **roure** sempre que s'indiqui a les informacions relatives al vi en qüestió, el període de temps en mesos o anys, que ha estat en recipients de fusta de roure, on la capacitat màxima haurà de ser de 600 litres.

Els vins escumosos emparats per la DOP Conca de Barberà podran utilitzar les indicacions **premium** i **reserva**, d'acord amb la normativa que sigui d'aplicació. Per poder utilitzar la menció **reserva superior**, el procés d'envelliment mínim serà de vint-i-quatre mesos comptats des del tiratge fins al degollament



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

### **3. PRÀCTIQUES DE CULTIU I ENOLÒGIQUES ESPECÍFIQUES**

Les pràctiques de cultiu seran les que tendeixen a aconseguir les millors qualitats. Tots els treballs culturals respectaran l'equilibri fisiològic de la planta, resultaran respectuosos amb el medi ambient i aplicaran els coneixements agronòmics que tendeixin a l'obtenció d'un raïm en condicions òptimes per a la seva vinificació.

La formació del cep i la seva conducció haurà de ser la que es consideri òptima per obtenir la màxima qualitat i riquesa aromàtica dels vins, i es realitzarà segons pràctiques i mètodes generalment acceptats per la viticultura:

- Tradicional en vas amb un màxim de 18 borrons per cep
- Formació en espatllera amb divisió de la vegetació i amb un màxim de 20 borrons per cep.

La densitat de plantació estarà compresa entre els 2.000 i els 4.500 ceps per hectàrea.

La pràctica de reg, haurà de ser autoritzada i es podrà dur a terme únicament amb l'objecte de millorar la qualitat del raïm, el seu grau alcohòlic i la seva acidesa. Les parcel·les de vinya podran ser reequilibrades hídricament d'acord tant amb les condicions hídriques del sòl com les condicions ecològiques de la vinya. En tot cas, no s'autoritzarà el reg després del verolament dels raïms.

La verema es realitzarà amb la major atenció, i exclusivament es dedicarà a l'elaboració de vins protegits el raïm sa amb el grau de maduresa necessari per a l'obtenció de vins amb una graduació alcohòlica volumètrica natural igual o superior al 9'5 % vol.

Les tècniques utilitzades en la verema, el transport i la manipulació del raïm, el premsat del most, el control de la fermentació, les pràctiques enològiques durant tot el procés de vinificació i l'envelliment del vi, tendiran a obtenir productes de la màxima qualitat i tipicitat, i es mantindran les característiques dels tipus de vi emparats per la DOP Conca de Barberà.

La transformació del raïm en most i del most en vi apte per a ser emparat amb la DOP Conca de Barberà, així com l'emmagatzematge i la resta de processos fins a l'embotellament i l'etiquetatge, es realitzaran per separat d'altres productes que no corresponguin a la condició esmentada.

S'aplicaran pressions adequades per a l'extracció del most o del vi i la seva separació de la brisa, de manera que el seu rendiment no sigui superior a 70 litres de most o de vi per cada 100 kg de verema. Les fraccions de most obtingudes per pressions inadequades no podran en cap cas ser destinades a l'elaboració de vins protegits.



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

### **4. DEMARCACIÓ DE LA ZONA GEOGRÀFICA**

La zona geogràfica està constituïda per la zona de producció, la zona d'elaboració, envelliment i embotellat.

La zona de producció de vins emparats per la DOP Conca de Barberà està constituïda per les parcel·les de vinya situades als termes municipals o àrees geogràfiques que s'indiquen en aquest plec de condicions.

#### **Zona de producció**

Barberà de la Conca  
Blancafort  
Conesa  
L'Espluga de Francolí  
Forès  
Montblanc  
Pira  
Rocafort de Queralt  
Sarral  
Senan  
Solivella  
Vallclara  
Vilaverd  
Vimbodí

Del municipi de Vilanova de Prades els polígons cadastrals 11, 16, 20, 21 i la parcel·la 23 del polígon cadastral 10.

Del municipi de Cabra del Camp el polígon 1, parcel·les 13, 15, 16, 18, 28, 29, 31, 34, 40, 46, 66, 67, 77, 95 i 105. Polígon 2, parcel·les 7, 16, 41, 43, 56, 68, 73, 77, 78, 79 i 93. Polígon 3, parcel·les 1, 10, 37, 54, 55, 56, 57, 82, 88, 91, 93, 95, 99, 100. Polígon 4, parcel·les 16, 23, 34, 35, 51 i 69. Polígon 5, parcel·les 32, 33, 44, 48, 50, 55, 56, 57, 60, 61, 62, 65, 77, 78, 79 i 177. Polígon 14, parcel·les 22, 23 i 54.

Del municipi d'Aiguamúrcia el polígon 35, parcel·la 14; polígon 36, parcel·la 1, polígon 41, parcel·la 13.

Els municipis de Cabra del Camp i Aiguamúrcia esmentats estan fora dels límits de la DOP Conca de Barberà, però històricament són propietat de socis del celler Agrícola de Barberà de la Conca, SCCL i/o proveïdors de Bodegas Concavins, SA, per tant podran ser utilitzats en la producció dels vins protegits per la DOP Conca de Barberà en els casos en què es compleixin, a més, els requisits següents:



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

- Que els raïms de les esmentades finques s'hagin estat elaborant amb anterioritat a l'1 de gener de 1989 als esmentats cellers.
- Aquesta autorització restarà vigent sempre i quan els propietaris de les esmentades vinyes siguin els actuals propietaris o els seus descendents directes, i s'entendrà com a autorització individual que es controlarà específicament

### **5. RENDIMENTS MÀXIMS**

La producció màxima admesa per hectàrea serà de 12.000 kg de raïm i 84 hl de vi tant per a les varietats blanques com per a les varietats negres.

Per a les vinyes on el raïm també pot ser destinat a altres denominacions d'origen, la producció màxima admesa serà la més restrictiva.

El raïm que procedeixi de parcel·les el rendiment de les quals sigui superior al límit autoritzat, no podrà ser utilitzat en l'elaboració de vins emparats per aquesta DOP.

### **6. VARIETATS DE VITIS VINIFERA**

L'elaboració dels vins protegits es realitzarà exclusivament amb raïms de les varietats de *Vitis vinifera* autoritzades i relacionades a continuació.

#### **Varietats blanques:**

Chardonnay  
Chenin  
Garnatxa blanca  
Macabeu  
Moscatell d'Alexandria  
Moscatell de gra petit  
Parellada  
Sauvignon blanc

#### **Varietats negres:**

Cabernet franc  
Cabernet sauvignon  
Garnatxa negra  
Merlot  
Monastrell  
Pinot noir  
Samsó  
Syrah  
Trepal  
Ull de llebre





## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

### **7. VINCLE AMB LA REGIÓ GEOGRÀFICA**

#### **Climatologia**

A la Conca de Barberà en general podem parlar d'un clima mediterrani de transició entre la suavitat de les comarques tarragonines del litoral, donada la relativa proximitat al mar, i la continentalitat pròpia de les comarques lleidatanes. La modesta altitud de la serra de Miramar i l'estret de la Riba permeten una certa influència dels vents humits i temperats de la costa, però per altra banda, les marcades inversions tèrmiques hivernals accentuen les gelades a les parts baixes. Aquest fet fa que existeixi un diferencial tèrmic notable entre el dia i la nit, amb uns hiverns freds i uns estius no massa calorosos.

No obstant, l'acció combinada del relleu i l'altitud contribueixen a l'aparició de microclimes amb notables particularitats.

La pluviometria anual es troba entre 450 i 550 mm, amb el següent règim estacional, de més a menys pluviositat: tardor-primavera-estiu-hivern.

Respecte a les temperatures, la mitjana anual se situa entre 13 i 14°C, amb màximes a l'estiu que poden pujar fins als 35°C i mínimes per sota dels 0°C a l'hivern.

Tots aquests indicadors posen de manifest no només l'aptitud de la zona per al conreu de la vinya i l'elaboració del vins, sinó també l'obtenció d'un producte de qualitat diferenciada que fa que s'obtinguin vins lleugers, de fina aroma afrutada i moderada graduació alcohòlica pel que fa als vins blancs. Els rosats esdevenen lleugers, afrutats i frescos per la moderada acidesa i en el cas dels negres joves fa que siguin suaus, lleugers i saborosos en boca. Els que reben una criança són més corpulents, adquireixen una gran complexitat aromàtica i presenten una bona persistència.

#### **Gemorfologia i sòl**

La Conca de Barberà, com bé diu el seu nom, és una depressió excavada en les roques toves del marge oriental de la depressió de l'Ebre que forma una àrea de valls, uns vessants de la qual s'enfilen cap a la serra del Tallat i uns altres cap al marge nord-occidental. Els cursos fluvials que han excavat la zona són el Francolí i el seu afluent, l'Anguera. La comarca està envoltada de carenes muntanyoses: a l'est, les serres de Miramar i del Cogulló; a l'oest, les serres del Tallat i de Vilobí; al nord, les serres de Montclar, Codony i Comalats; i al sud, les muntanyes de Prades.

Podem distingir tres tipus de terrenys:



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

- els més característics són d'argila, margues i conglomerats calcaris i s'identifiquen fàcilment pel seu color terrós. Son sòls argilo-calcaris pobres en contingut de matèria orgànica i es troben a la zona central de la Conca. Les textures són frac-llimosa i franc-argilosa, aquest tipus de sòl confereix cos i estructura tant als vins blancs, rosats com negres, com en el vi escumós de qualitat i els vins d'agulla.
- les terrasses fluvials, amb gran presència de còdols que es troben al fons de la Conca, perfil profund de les valls del riu Francolí i Anguera. Aquest sòl confereix que els vins blancs i rosats, els escumosos i els vins d'agulla siguin més suaus.
- sòls de pissarra, amb abundant llicorella a l'extrem sud est de la comarca, a les vessants de les muntanyes de Prades. Aquest tipus de sòls aporta als vins més color i estructura sobretot als negres i als de licor.

### **Història i cultura**

L'evolució de la viticultura a la Conca de Barberà ha anat molt lligada a l'evolució històrica de la comarca. Els seus antecedents més remots es remunten als temps dels romans, els quals practicaven la viticultura no només pel profit que en treien, sinó, com un art. A la comarca es va trobar àmfores de transport de vi, datables entre la segona meitat del segle III aC i el baix Imperi, en un jaciment de la partida dels Borrells de Barberà, corresponent a una vil·la iberoromana.

Durant l'ocupació sarraïna poca cosa en sabem del cultiu de la vinya. La Conca en aquesta època era una mena de terra de ningú, un territori de frontera entra la Catalunya Vella i la Catalunya Nova però costa de creure que s'abandonés completament el cultiu de la vinya, malgrat la prohibició alcorànica ja que els metges àrabs lloaven el vi com a aliment i com a producte de qualitats terapèutiques.

Al segle XII, les terres de la Conca comencen a ser colonitzades pels catalans i tingueren un paper molt important els ordes benardians del Cister i del Temple. Els primers des del monestir de Poblet i els altres des de la comanda de Barberà. Els monjos van potenciar el conreu de la vinya i l'elaboració del vi i van transmetre els ensenyaments i les seves experiències als pagesos per tal que poguessin conrear la vinya d'una manera més profitosa i adient per extreure'n els millors vins. Aquests ensenyaments van ser transmesos de pares a fills i han perdurat fins a l'actualitat.

El conreu de la vinya a la comarca va avançar un altre pas de gegant a partir de finals del segle XVIII i sobretot a mitjan segle XIX. L'exportació de vi i aiguardent cap al nord d'Europa i el continent americà va convertir la vinya en el conreu gairebé exclusiu de la comarca. Fou l'època de la construcció de marges i bancalades a les muntanyes per aconseguir la màxima quantitat de sòl conreable i també els anys de la construcció de la línia ferroviària Reus-Montblanc per traslladar més ràpida i econòmicament els vins de la Conca de Barberà als ports



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

del litoral tarragoní ja que des dels seus inicis la comarca sempre ha elaborat vi i vi escumós de qualitat.

L'extensió de la plaga de la fil·loxera per la comarca a finals dels segle XIX anorrearia completament l'època d'esplendor, però la pagesia de la comarca, fent un enorme esforç va saber ressorgir amb renovada empena. La Conca de Barberà va ser pionera a Catalunya i a la resta de l'Estat espanyol, en l'agrupació dels pagesos en cooperatives agrícoles vinculades bàsicament al sector vitivinícola.

L'any 1894, els pagesos del poble de Barberà fundaren un sindicat per elaborar-se el vi en comú sota la influència de Joan Esplugas Montcusí, un propietari i polític barbarenc que exportava vins als mercats europeus i a través dels seus viatges va conèixer els sistemes de lluita contra la fil·loxera i les alternatives que es duïen a terme a les vinyes franceses. Esplugas es qui recomana els peus de ceps americans més convenients al sòl de la Conca i les varietats de vinya més adients per empeltar-los. Amb aquesta ajuda el sindicat de Barberà inicia la replantació de les vinyes a la Conca. L'èxit coronà els esforços, i el 1903 s'alça el primer edifici de nova planta, concebut com a celler cooperatiu, de tot l'Estat, al poble de Barberà.

Un reflex dels esforços de les generacions dels pagesos que des de finals del segle XIX lluitaren per tornar aixecar l'economia agrícola de la comarca, són els cellers modernistes, anomenats "catedrals del vi" per Àngel Guimerà, i que constitueixen edificacions de gran valor dins del patrimoni arquitectònic de la Conca de Barberà i de Catalunya.

Els ideòlegs constructors d'aquestes veritables catedrals de l'esforç solidari dels pagesos van ser els arquitectes Pere Domènech i Cèsar Martinell. Del seu geni creatiu van sorgir aquestes construccions que van saber enllaçar la rica empremta que l'art gòtic havia deixat a la comarca amb la modernitat i funcionalitat necessàries per a l'ús que havien de tenir. Entre el 1912 i 1919 es construeixen 6 cellers modernistes a la comarca.

La varietat **Trepat**, autòctona de la Conca de Barberà ha servit per obtenir vins rosats i negres, escumosos de qualitat i vins d'agulla rosats amb una personalitat característica de la zona.

Els primers documents on es troba l'ampelònim *trepat* són els informes i les memòries de les institucions o organitzacions agrícoles i les exposicions de vins. La varietat *trepat* està documentada abans de la fil·loxera a la *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro* (XX, p260 i 266), Tarragona 1871; també apareix en altres publicacions del mateix tipus: *Estudio sobre la exposición vinícola nacional* de 1877. Un altre document interessant per a la història d'aquesta varietat són el *Datos...* de 1915. Es tracta d'un inventari de les varietats de ceps a les comarques tarragonines. És un estudi fet en temps de la Mancomunitat de Catalunya que pretén descriure les varietats i classificar-les.



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

A l'estudi hi apareixen les dues grafies trepat i trapat i les localitats de les «vinyes antigues», és a dir; les varietats d'abans de la fil·loxera i les varietats de peu i d'empelt que s'han emprat a cada lloc en la replantació.

A la Conca, abans de la fil·loxera el trepat es trobava com a varietat negra molt abundant a Cabra (gairebé Conca), Blancafort i Forès; i a Barberà, l'Espluga, Savallà i Vimbodí en menys quantitat; també n'hi ha en altres poblacions del Camp, del Priorat i del Montsià però no és tant abundant i en algun cas es tracta de trepat blanc. Amb la replantació de les vinyes desapareix el trepat blanc i tan sols s'empelta trepat negre. A la Conca es troba amb quantitats importants a Barberà, Blancafort, Forès i Vimbodí; i en quantitats petites a Solivella i l'Espluga, també es plantà en altres comarques veïnes on va anar desapareixent. Per tant aquesta varietat fou empeltada majoritàriament a la Conca i desaparegué de les altres comarques on abans existia, cosa que pot explicar en part la gairebé exclusivitat d'aquesta varietat i el vincle que té a la nostra comarca per l'elaboració de vins rosats i negres, els vins d'agulla rosats i als vins escumosos de qualitat.

### **8. DISPOSICIONS APLICABLES**

#### **8.1 Àmbit de protecció de la DOP**

L'empara de la DOP Conca de Barberà queda reservada als vins que compleixen els requisits i les condicions que estableix aquest plec de condicions, i en conseqüència, en podran fer ús les persones físiques o jurídiques que ho sol·licitin i compleixin el contingut de l'esmentat plec, amb l'excepció que se'ls imposi com sanció la pèrdua temporal o definitiva del seu ús.

El nom de la DOP Conca de Barberà és un bé de domini públic, i no pot ser objecte d'alienació ni gravamen.

Queda prohibit l'ús en altres vins, dels noms, les marques, els termes, les expressions i els signes que, per la seva similitud fonètica o gràfica amb els emparats, puguin induir a confusió amb els que són objecte d'aquest plec de condicions encara que vagin precedits dels termes "tipus", "estil", "cep", "embotellat en" i altres expressions anàlogues.

#### **8.2 Distintius de garantia**

Els envasos s'hauran d'identificar de forma individual amb el segell que estableixi la Denominació d'Origen Protegida i amb un número individual únic per envàs, que serà assignat en funció del lot de vi que el celler vulgui envasar. Per l'assignació de segells i/o numeracions serà preceptiu que el celler faci la corresponent sol·licitud identificant la partida de vi i la marca comercial que s'utilitzarà i adjuntant certificació de l'anàlisi química i l'anàlisi organolèptica corresponent.



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

Qualsevol que sigui el tipus d'envàs en què s'expedeixin els vins per al consum, aniran proveïts de distintius de garantia.

### 8.3 Presentació i etiquetatge de productes

Abans de posar en circulació l'etiquetatge dels productes haurà d'estar autoritzat als efectes que estableix aquest plec de condicions. Serà denegada l'aprovació de les etiquetes que per qualsevol causa puguin significar una confusió per a la persona destinatària final.

A les etiquetes de vins embotellats hi figurarà obligatòriament, en el mateix camp visual de les mencions obligatòries i de manera destacada, el nom de la DOP Conca de Barberà. L'alçada màxima dels caràcters utilitzats per indicar Conca de Barberà serà de 4 mm i la meitat per la menció Denominació d'Origen, i s'expressaran d'acord amb les mesures aprovades en matèria de marca col·lectiva.

### **CONCA DE BARBERÀ**

Denominació d'Origen

Mencions obligatòries en l'etiquetatge

- El nom del municipi referit a les dades relatives a l'embotellador o l'expedidor.
- El grau alcohòlic volumètric adquirit expressat en unitats o mitges unitats del seu percentatge en volum, seguit de l'abreviatura % vol.
- Indicació, si s'escau, de l'existència de sulfits en el producte embotellat
- El número d'inscripció al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.
- Si es vol indicar el nom o la raó social mitjançant un nom comercial, cal situar-ho al mateix camp visual i inscriure'l, a favor seu i prèviament, a l'oficina espanyola de Patents i Marques. Aquesta inscripció es comunicarà al Registre d'embotelladors i envasadors del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural
- El número de lot podrà situar-se fora del camp visual on figurin les mencions obligatòries.
- El nom d'una varietat si el vi procedeix en un 85% o més d'aquesta varietat.
- El nom de fins a tres varietats sempre que el vi esmentat procedeixi en la seva totalitat de les varietats indicades i sempre en ordre decreixent del seu percentatge en el cupatge.
- Si hi ha més de tres varietats podran ser mencionades fora del camp visual de les mencions obligatòries, sempre en ordre decreixent del seu percentatge en el cupatge.
- L'any de la verema, si el vi procedeix en un 85% o més del raïm collit en l'any que es preveu que consti a la designació.



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

- Per a la designació dels vins amb el nom del/de la viticultor/a o de la propietat, cal que el vi procedeixi de vinyes conreades pel/per la mateix/a viticultor/a o estiguin inscrites a la propietat i s'elaborin únicament i exclusivament de les seves produccions i a la propietat, respectivament.

### **8.4 Zona d'elaboració, emmagatzematge i envelliment**

La zona on es pot realitzar l'elaboració, emmagatzematge i envelliment dels vins de la DOP Conca de Barberà coincideix amb els termes municipals o àrees geogràfiques que integren la zona de producció relacionada en aquesta disposició.

Malgrat l'escrit anterior, s'autoritza la pràctica tradicional que consisteix en l'elaboració, l'emmagatzematge i l'envelliment de vins en l'àrea de proximitat immediata que es descriu en l'apartat 4 d'aquest plec de condicions. Sempre i quan aquesta pràctica s'hagi realitzat en el passat i amb prèvia autorització després d'estudiar les circumstàncies concurrents en cada cas.

### **8.5 Envasat i/o embotellat**

L'embotellament de vins emparats per la DOP Conca de Barberà haurà de ser realitzat als cellers d'embotellament inscrits.

L'objectiu és garantir l'origen i la qualitat pròpia dels vins evitant el transport a l'engròs fora de la zona de producció. Si aquest transport no es realitza en determinades condicions, prèvia valoració individualitzada que caldria fer d'acord amb les circumstàncies pròpies de cada cas pot implicar sotmetre el vi a unes condicions mediambientals inadequades que poden afectar els caràcters sensorials i per tant es modificarien els perfils que defineixen aquesta DOP.

Traçabilitat i garantia d'origen: pel que fa a la traçabilitat, l'embotellament en origen garanteix en gran mesura el compliment de l'obligació de procedència i vinificació en origen, i per tant es minora la possibilitat que el vi emparat pugui ser barrejat amb un altre vi no emparat però de característiques similars, esdevenint el manteniment de l'obligació d'embotellar en origen en un sistema molt fiable de control.

Per aquests motius és important que l'embotellament del vi es dugui a terme a la mateixa zona geogràfica.

Els vins emparats per la DOP únicament podran circular entre els cellers inscrits i ser expedits per aquests cellers en els tipus d'envasos que no en perjudiquin la qualitat.

Els envasos hauran de ser preferentment ampolles de vidre i el seu tancament es realitzarà de manera que es garanteixi la qualitat del producte envasat, amb les



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

capacitats autoritzades per la legislació vigent. El tancament de les ampolles es farà preferentment amb taps de suro natural. No obstant això es podrà estudiar i en el seu cas aprovar, nous tipus d'envasos i de tancament, sempre i quan preservin la qualitat i el prestigi dels vins que continguin.

### **8.6 Mencions tradicionals**

D'acord a la normativa europea, la menció tradicional és aquella expressió tradicionalment emprada pels Estats membres per indicar que un producte està acollit a una denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida.

A més, s'utilitza per fer referència al mètode d'elaboració o d'envelliment o la qualitat, el color, l'entorn geogràfic o un esdeveniment específic vinculat a la història d'un producte emparat per una denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida.

Qui té la funció de reconèixer, definir i protegir les mencions tradicionals és la Comissió Europea.

El marc normatiu europeu obliga a que, a la presentació i etiquetatge de les diferents categories de productes vitícoles amb denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida, aparegui l'expressió <denominació d'origen protegida> o <indicació geogràfica protegida> i el nom d'aquesta. Així mateix, s'estableix la possibilitat de substituir a l'etiqueta <denominació d'origen protegida> o <indicació geogràfica protegida>, per la menció tradicional a la que es tingui dret.

Pel cas de la present DOP Conca de Barberà, aquesta té dret a l'ús i indicació de les següents mencions tradicionals:

- denominació d'origen
- criança
- reserva
- gran reserva
- ranci
- vi dolç natural

### **8.7 Registres**

La DOP Conca de Barberà tindrà els registres següents:

1. Registre de viticultors



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

En aquest registre s'inscriuran tots els titulars de les parcel·les de vinya situades a la zona de producció descrita al punt 4 d'aquest plec de condicions.

### 2. Registre de cellers, que comptarà les seccions següents:

- Cellers d'elaboració: s'han d'inscriure els cellers situats a la zona de producció en què s'hagi decidit vinificar únicament raïm o most procedent de les vinyes inscrites, els vins produïts de les quals puguin optar a la DOP Conca de Barberà i compleixin els requisits recollits en aquesta norma.
- Cellers d'emmagatzematge: s'han d'inscriure els cellers situats a la zona de producció els quals no disposin de planta pròpia d'elaboració, que es dediquin a l'emmagatzematge de vins emparats per la DOP Conca de Barberà
- Cellers d'envelliment: s'han d'inscriure els cellers que, situats a la zona de producció, es dediquin a l'envelliment de vins de la DOP. Els locals i cellers inscrits destinats a l'envelliment hauran d'estar exempts de vibracions, amb temperatura constant i fresca durant tot l'any, i amb estat higromètric i ventilació adequada, a més d'altres requisits determinats per la normativa vigent.
- Cellers d'embotelladors i envasadors: s'han d'inscriure tots els que es trobin situats a la zona de producció i, amb número d'embotellador de la seva propietat, es dediquin a l'activitat d'embotellat o envasat i comercialitzin vins degudament etiquetats i protegits per la DOP.

## **9. CONTROLS. Autoritat de Certificació**

### **9.1 Entitat de certificació**

L'autoritat de control competent encarrega la verificació del compliment dels paràmetres establerts en el present Plec de condicions de la DOP Conca de Barberà a:

Consorci d'Inspecció i Control  
C/ Mare Ràfols núm. 3, 1<sup>a</sup> A  
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona, Espanya)  
Telèfon: (34) 93 817 56 55  
Fax: (34) 93 817 56 55  
Correu electrònic: [gerencia@consorciinspecciocontrol.cat](mailto:gerencia@consorciinspecciocontrol.cat)  
Pàgina web: [www.consorciinspecciocontrol.cat](http://www.consorciinspecciocontrol.cat)





## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

### 9.2 Tasques relatives a la comprovació

#### 9.2.1 Abast de les comprovacions

Amb la finalitat de verificar el compliment de cadascuna de les condicions descrites en aquest plec, les comprovacions es realitzaran sobre les instal·lacions de l'operador i sobre els productes emparats per la DOP Conca de Barberà, incloent totes les fases del procés de producció (elaboració, emmagatzematge i envelliment), envasat i etiquetatge.

L'operador haurà de poder acreditar documentalment, el compliment de les característiques detallades i exigides en aquest Plec de Condicions.

#### 9.2.2 Metodologia

La comprovacions es portaran a terme segons el procediment de certificació de productes emparats per la DOP Conca de Barberà el qual estarà a disposició dels operadors. Aquest procediment de certificació compren les següents fases:

1. Planificació de l'auditoria. Aquesta fase s'inicia a instàncies de l'operador i implica l'avaluació per part de l'entitat de certificació.
2. Realització de l'auditoria. En aquesta fase l'equip auditor verificarà el compliment del plec, efectuarà la presa de mostres de producte, valorarà el compliment de cada requisit. Finalment, l'entitat de certificació emetrà un informe d'auditoria, que inclourà si s'escau, les desviacions detectades durant el procés de certificació. En el cas que aquest fet es produeixi, s'emetrà un informe de no conformitat per cadascuna d'elles i s'informarà a l'operador del termini per comunicar les accions correctores per cadascuna de les no conformitats.
3. Concessió del certificat. Un cop revisat l'informe d'auditoria, i si s'escau, les accions correctores proposades per a cadascuna de les no conformitats, l'entitat de certificació procedirà a la concessió i/o manteniment de la certificació, a la suspensió temporal de la certificació o a la suspensió definitiva de la certificació, d'acord amb el document de tractament de les desviacions detectades durant el procés de certificació.

Seguint el procediment de certificació, es portaran a terme les següents comprovacions:

- Informació general de l'operador: raó social, persona de contacte i instal·lacions. De manera sistemàtica:
  - o Certificat de la inscripció de l'operador i les instal·lacions en els registres de la DOP



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

- Certificat de la Inscripció de l'operador i les instal·lacions en els registres d'indústries agràries i si s'escau, en el registre d'envasadors i en el CAE:
- Productes abast de la certificació. De manera sistemàtica:
  - Relació de productes on es detalli: la denominació comercial, la DOP, el tipus de vi, els termes relatius a l'elaboració i/o envelliments que els caracteritzen, la designació de la/les varietat/s i el volum de producció anual.
- Productes qualificats. De manera sistemàtica:
  - Relació de partides de productes que han estat sotmeses al control de qualificació.
- Parcel·les vitícoles. Per mostreig:
  - Relació de titulars i de parcel·les de vinya, dels quals procedeix la producció de raïm.
- Instal·lacions de l'operador. Comprovació sistemàtica dels compliment dels requisits previstos en el plec pel que fa les instal·lacions d'elaboració, emmagatzematge, envelliment i/o envasat.
- Control dels productes, amb la comprovació de registres i documents que donin evidències sobre el compliment del plec. Per mostreig:
  - Relació de pesades de raïm
  - Documents d'acompanyament acreditatius dels moviments de productes
  - Compliment de regulacions específiques de campanya determinades per l'autoritat competent de control
  - Separació de processos i coexistència de productes.
  - Rendiments de transformació.
  - Qualificació de partides, incloent:
    - Butlletí emès per un laboratori oficial, preferentment, o acreditat en la Norma EN 17025 que reculli els paràmetres analítics descrits en l'apartat 2 d'aquest plec.
    - Informe organolèptic emès pel Comitè de Tast de la DOP Conca de Barberà, que englobi l'aspecte visual, l'aroma i el gust del producte.
  - Retolació i designació de productes en el celler
  - Mètodes d'elaboració i pràctiques enològiques



## PLEC DE CONDICIONS DOP CONCA DE BARBERÀ

---

- Termes relatius a l'elaboració i l'envelliment
- Aforament
- Extracció de mostres de productes envasats i etiquetats.

- Presentació i etiquetatge dels productes:

De manera sistemàtica:

- Autorització de les etiquetes per part de l'autoritat competent de control
- Normativa d'etiquetatge general d'aplicació als productes vitivinícoles

Per mostreig:

- Elements d'envasat
- Ús del distintiu de garantia numerat en envasos i correspondència amb la partida i/o lot qualificat

Aquesta comprovació periòdica, pel manteniment de la vigència de la certificació, s'haurà de realitzar de forma sistemàtica a tots els operadors i es durà a terme, al menys, un cop a l'any.