

1.- NOM PROTEGIT

“MONTSANT”/ “montsant”/”Montsant”

L'empara de la Denominació d'Origen Protegida Montsant queda reservat als vins que compleixin els requisits i les condicions que estableix aquest Plec de Condicions.

2.- DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES

En l'elaboració dels diferents tipus de vins protegits, tant blancs, com negres i rosats, s'hauran de fer servir les varietats de Vitis vinifera relacionades en el punt 6. Les fraccions de most obtingudes per pressions inadequades no podran en cap cas ser destinades a l'elaboració de vins protegits.

Els vins elaborats i embotellats, emparats per la Denominació d'Origen Protegida Montsant, respondran als tipus i a les característiques següents:

- VI: vi blanc, vi rosat i vi negre.
- VI DE LICOR: ranci, mistela blanca, mistela negra, garnatxa, dolç natural i vimblanc.

2.1.- CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

2.1.1.- VI

Blanc

Fase visual: límpid, amb tonalitats que van del groc llimona al groc palla, amb colors que poden ser intensos i daurats.

Fase olfactiva: aromes elegants i subtils, fruita madura, mel, fruites assecades (orellanes).

Fase gustativa: sedosos, molt golosos i gran volum gustatiu. El postgust és molt llarg.

Rosat

Fase visual: color brillant, intens i nítid

Fase olfactiva: aromes afruitats i/o florals

Fase gustativa: afruitats, amb tocs de cirera madura i maduixot, amb presència de fruites del bosc. Elegant, golosos i amb caràcter.

Negre

Fase visual: tenen molta intensitat de color. Segons l'edat, presenten colors i reflexos diferents. Van dels tons més vermells (cirera) cap al taronja a mesura que envelleixen (teula, ambre).

Fase olfactiva: aromes mol lligades a les varietats originàries, fruita molt madura, fins i tot panses, sensacions balsàmiques i especiades

Fase gustativa: amples i rodons, amb post-gustos més llargs, tannicitat madura i vellutats

2.1.2.- VI DE LICOR

Ranci

Vi de licor tradicional obtingut per via oxidativa en envasos de fusta de roure, de vins blancs o negres, de grau alcohòlic volumètric natural mínim de 12% vol per assolir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 20% vol.

Fase visual: net, brillant.

Fase olfactiva: molt complex, amb notes de espècies, fruits secs, torrats, etc.

Fase gustativa: sec i amb molt de cos, contundent i complex.

Mistela blanca

Vi de licor tradicional que en la seva elaboració se separa el most flor del raïm i seguidament es filtra el vi, amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 12% vol, per afegir-hi tot seguit alcohol vínic i procedir a remoure'l un cop al dia durant una setmana fins a obtenir un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 20% vol.

Fase visual: Color mel intens.

Fase olfactiva: Aromes dolces, a mel, amb un lleuger toc cítric

Fase gustativa: en el postgust es manté la fruita i la dolçor predomina.

Mistela negra

L'elaboració del vi de licor tradicional denominat mistela negra es realitzarà a partir de les varietats negres autoritzades, les quals hauran de tenir un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 12% vol. Es macera el raïm xafat, amb la separació prèvia de la rapa, amb una mescla d'alcohol vínic, i s'aireja dos cops al dia durant quinze dies per deixar inactius els llevats. Acabada la maceració se separen els sòlids amb una premsa fins assolir un grau alcohòlic volumètric adquirit igual o superior al 15% vol i màxim de 20% vol.

Fase visual: el color poden anar del taronja amb lleugera evolució.

Fase olfactiva: complexa, notes de mel, fruits secs, pastisseria i de llimona.

Fase gustativa: Lleugerament dolç i equilibrat

Garnatxa

Vi de licor tradicional elaborat amb raïms sobremadurats. Després de separar la rapa i xafats, la pasta fermenta fins a adquirir un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 12% vol. Seguidament se sagna, premsa, filtra i s'encapçala amb alcohol vínic fins arribar als 15,5% vol de grau alcohòlic volumètric adquirit i màxim de 20% vol. S'envelleix en bótes de fusta de roure.

Fase visual: color taronja amb lleugera evolució.

Fase olfactiva: molt complex, notes cítriques, melmelada, codony, etc.

Fase gustativa: dolç amb molta frescor, untuós i postgust llarg

Vi dolç natural

Vi de licor tradicional que procedeix de mostos d'alta riquesa en sucres, superior a 272 g/l, fermentat parcialment. La seva graduació alcohòlica volumètrica natural és com a mínim de 12% vol, i la seva graduació alcohòlica volumètrica adquirida mínima de 15% vol i màxima de 18% vol, per addició d'alcohol vínic.

Fase visual: límpid de tonalitats diferents.

Fase olfactiva: complex, net i càlid.

Fase gustativa: equilibrat i molt complex.

Vimblanc

Vi de licor tradicional fet amb la varietat pansal sobremadurada. Amb un grau alcohòlic volumètric natural mínim de 12% vol i un grau alcohòlic volumètric adquirit mínim de 15% vol i màxim de 18% vol.

Fase visual: límpid, amb tonalitats diferents.

Fase olfactiva: net amb bona intensitat.

Fase gustativa: complex i amb un bon post-gust.

2.2.- CARACTREÍSTIQUES 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 i total (%vol)		Acidesa total expressada en àcid tartàric (g/l)	Acidesa volàtil real expressada en àcid acètic (g/l)
	Mínim	Màxim		
Blanc	11,5	-	> 3,5	< 0,8
Rosat	12	-	> 3,5	< 0,8
Negre	12,5	-	> 3,5	< 0,8(*)
Ranci	15	20	-	-
Mistela blanca	15	20	-	-
Mistela negra	15	20	-	-
Garnatxa	15,5	20	-	-
Dolç natural	15	18	-	-
Vimblanc	15	18	-	-

(*)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.

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
Vins licor	150	200

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

Vins: en funció del sucre indicat:

Sec: menor o igual a 4 g/l. (9 g/l quan el contingut d'acidesa total expressada en àcid tartàric no sigui inferior en més de 2 gr/l al contingut de sucre residual)

Semisec: Menor o igual a 12 g/l.(18 g/l quan el contingut d'acidesa total expressada en àcid tartàric no sigui inferior en més de 10 gr/l al contingut de sucre residual)

Semidolç: si el seu contingut en sucre es superior a 12g/l i inferior a 45g/l.

Dolç: contingut de sucre igual o superior a 45 g/l.

Mistela: 100 g/l

Garnatxa: 50 g/l

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

Criança. Per als vins negres el procés d'envelliment tindrà una durada de dos anys naturals. Aquest procés tindrà una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos. Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés no serà inferior a divuit mesos, com a mínim, amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos.

Reserva. Per als vins negres l'envelliment no serà inferior als 3 anys, amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de dotze mesos i un envelliment en ampolla de divuit mesos. Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés no serà inferior a vint-i-quatre mesos, com a mínim, amb una permanència mínima en bóta de fusta de roure de sis mesos i un envelliment en ampolla de divuit mesos.

Gran reserva. Per als vins negres la durada de l'envelliment no serà inferior als 5 anys, amb una permanència en bóta de fusta de roure de vint-i-quatre mesos, com a mínim, i un envelliment en ampolla de trenta-sis mesos, com a mínim. Per als vins blancs i rosats la durada d'aquest procés serà, com a mínim, de quaranta-vuit mesos, amb un envelliment en fusta de roure, com a mínim, de sis mesos i un envelliment en ampolla de quaranta-dos mesos mínim.

En tots els processos d'envelliment descrits als apartats anteriors d'aquest article, les bótes de fusta de roure tindran una capacitat inferior o igual a. 330 litres.

Vi de guarda. El procés de criaça serà d'un període mínim de dotze mesos en bóta de roure.

Vi novell i vi jove

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 en què el raïm ha estat veremat i segons s'acordi.

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 en què el vi ha estat veremat i segons s'acordi.

Indicacions

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 330 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 330 litres.

3.- PRACTIQUES ENOLÒGIQUES ESPECÍFIQUES

3.1.- PRÀCTIQUES DE CULTIU

Les practiques de cultiu seran les tradicionals 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, amb una densitat de plantació màxima de 6.000 ceps/ha.

La pràctica de reg, que haurà de ser autoritzada, es podrà dur a terme únicament a l'objecte de millorar la qualitat del raïm en les circumstàncies on el règim hídric de les parcel·les i les condicions ecològiques de la vinya no permetin assolir el nivell de qualitat òptim i s'haurà de vetllar perquè les produccions i els rendiments que s'obtinguin s'ajustin al que preveu aquest Reglament.

3.2.- VEREMA

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 10% vol per als vins i 12% per als vins de licor.

Es podrà determinar per a cada varietat de *Vitis vinifera* i per a cada zona que forma part de la DOP Montsant la data d'iniciació de la verema i acordar instruccions sobre el ritme de recol·lecció, a fi que s'efectuï en consonància amb la capacitat d'absorció dels cellers, així com la manera de transport del raïm veremat als efectes que s'efectuï sense deteriorament de la qualitat.

3.3.- MÈTODES D'OBTENCIÓ

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 la cria del vi, tendiran a obtenir productes de la màxima qualitat i tipicitat, i es mantindran les característiques dels tipus de vi emparats per la Denominació d'Origen Protegida Montsant

La transformació del raïm en most i del most en vi per a ser emparat per la Denominació d'Origen Protegida Montsant, així com l'emmagatzematge i la resta de processos fins a l'embotellat i l'etiquetat, es realitzaran per separat de forma que en tot moment estiguin identificats i es puguin diferenciar d'altres productes que no corresponguin a l'esmentada condició, i en instal·lacions inscrites als corresponents registres que preveu aquest plec de condicions.

En la producció de most se seguiran les pràctiques tradicionals aplicades amb una tecnologia moderna orientada a la millora de la qualitat dels vins.

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 74 litres de vi per cada 100 kg de verema.

4. - DEMARCACIÓ DE ZONA GEOGRÀFICA

La zona de producció dels vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Empordà està constituïda per les parcel·les de vinya situades als termes municipals o àrees geogràfiques que s'indiquen a continuació, amb qualitat necessària per produir vins de les característiques específiques dels protegits per la Denominació d'Origen Protegida.

La totalitat dels termes municipals següents:

La Bisbal de Falset
Cabacés
Capçanes
Cornudella de Montsant
La Figuera
Els Guiamets
Marçà
Margalef
El Masroig
Pradell de la Teixeta
La Torre de Fontaubella
Ulldemolins

I, en part, els termes municipals següents:

Falset (compresa pels polígons número 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 23, 26, 27, 28, 29, 30 i 31 i part dels polígons número 2, 3, 19, 20, 22 i 24);

Garcia (compresa pels polígons número 7, 8, 9, 10 i 11 i part dels polígons número 12, 13 i 23);

El Molar (compresa pels polígons número 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 i 16 i part dels polígons número 4, 7, 8, 9 i 10);

Móra la Nova (compresa per part dels polígons número 5, 6, 7, 8 i 9);

Tivissa (compresa pels polígons número 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 i 23 i part del polígon número 17),

Igualment formaran part de la zona de producció de la Denominació d'Origen les parcel·les de vinya ubicades als termes municipals següents:

Del municipi de Garcia, polígon núm. 3, parcel·la núm. 66; polígon núm. 6, parcel·les núm. 101, 105, 106 i 111-113; polígon núm. 15, parcel·la núm. 3; i polígon núm. 22, parcel·la núm. 65;

Del municipi de Móra la Nova, polígon núm. 10, parcel·la núm. 8; i polígon núm. 13, parcel·la núm. 99;

Del municipi de Tivissa, polígon núm. 24, parcel·la núm. 29.

5.- PRODUCCIÓ MÀXIMA ADMESA

La producció màxima admesa per hectàrea serà de 88.8 hectolitres per a les varietats blanques i 74 hectolitres per a les varietats negres (12.000 Kilograms de raïm per les varietats blanques i 10.000 Kilograms de raïm per les varietats negres).

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 protegits per aquesta Denominació d'Origen Protegida.

6.- VARIETATS VINÍFERES

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

Varietats blanques:

Chardonnay.
Garnatxa blanca.
Macabeu.
Moscatell de gra petit.
Pansal.
Parellada.

Varietats negres:

Cabernet sauvignon.
Samsó, mazuela, carignane.
Garnatxa negra.
Garnatxa peluda.
Merlot.
Monastrell.
Picapoll negre.
Syrah.
Ull de llebre.

7.- VINCLE AMB LA ZONA GEOGRÀFICA

7.1.- GEOMORFOLOGIA I SÒLS

El territori que configura la DO Montsant està delimitat per un semicercle de muntanyes que, vist sobre un mapa, li confereixen una forma singular. Pel nord la Denominació d'Origen queda configurada per les serres de Montsant i La Llena, que la connecten amb les frondoses Muntanyes de Prades. A llevant, els límits els marca la serralada prelitoral d'Argentera, la Mola de Colldejou i Llaberia, que ens anuncien la presència propera del mar; a la banda oposada, a ponent, trobem les serres de La Figuera i del Tormo. Al sud, el territori es torna més obert vers el riu Ebre, on s'encaminen els rius Siurana i Montsant, que junt amb la riera de Capçanes són els cursos d'aigua que reguen el nostre territori.

L'orografia de la DO Montsant és variada, accidentada i abrupta en general, tot i que es torna suau en algunes zones, especialment cap al sud. També les característiques dels sòls presenten una gran diversitat d'orígens i de composició, alternant-se com un mosaic. En el cas de Montsant, aquest terreny accidentat i el predomini de varietats com la garnatxa o la carinyena contribueixen a dibuixar vins amb molt cos i una marcada personalitat. Vins que es recolzen en la profunditat de les vinyes velles i en estructures víniques més duradores.

Podem distingir principalment tres tipus de terrenys:

- Sòls compactes, de caràcter calcari, on predominen els materials sedimentaris provinents de l'acció de l'erosió i de la sedimentació dels rius. També trobem terrenys rogencs, amb un alt contingut en argiles, situats a la perifèria de la denominació. Aquests sòls donen complexitat als vins de la DOP.
- Sòls disgregats formats per sorres granítiques que provenen de l'erosió de masses de conglomerats. Els trobem principalment a la zona de Falset. Són terrenys amb baixa proporció de matèria orgànica i poca capacitat de retenció d'aigua. Aquests sòls aporten suavitat als vins blancs i rosats i més estructura en general a tots els vins.
- Sòls pedregosos formats per pissarres silíciques que a la zona es coneixen com a "llicorella". Són terrenys pobres en matèria orgànica. De l'erosió

d'aquestes pedres també trobem terres vermelles d'argiles més compactes. Aquest tipus de sòls aporten mineralitat i amplitud de colors als vins.

7.2.- CLIMATOLOGIA

La climatologia de la DO Montsant ve marcada pel perfil accidentat de les muntanyes, les influències del riu Ebre (especialment a la zona sud) i pels vents de mar. Per aquests motius, el clima mediterrani resulta marcat per una certa continentalitat.

L'efecte de les muntanyes, que protegeixen parcialment de la influència marítima, es tradueix en un contrast bastant acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes en el moment de la maduració del raïm. Aquesta diferència ajuda a elevar el nivell de polifenols per produir vins més consistents. En els vins blancs, rosats i negres joves esdevenen afruitats i frescos. I en els vins negres de cria guanyen en complexitat aromàtica. La temperatura mitjana de les mínimes és al voltant dels 7°C i les mitjanes de les màximes no superen els 20°C. En general, els hiverns són freds i els estius secs i calorosos.

Les precipitacions se situen entorn dels 500 - 600 litres/m² anuals distribuïts de manera desigual durant l'any, concentrats especialment a la primavera i la tardor.

A l'estiu, els vents humits que arriben del mar comencen a bufar a la tarda. Aquesta aportació d'humitat ajuda les vinyes durant la seca temporada de maduració. Aquesta climatologia és molt adequada per a la elaboració de vins de licor de raïms lleugerament sobremadurats a partir de la Garnatxa negra i de la garnatxa blanca.

Donada l'orografia de la DO Montsant, podem trobar infinitat de microclimes que fan que cada parcel·la vitícola tingui característiques especials.

8.3 HISTORIA I CULTURA

Les primeres dades històriques indiquen que en temps de l'Imperi Romà ja s'hi elaborava vi, al territori. Al poble de Marçà s'hi ha trobat restes d'un assentament romà i entre les peces descobertes s'han trobat àmfores de vi que molt probablement es destinava al consum de la gran Tàrraco.

La primera expansió de la vinya als pobles i territoris que actualment formen part de la DO Montsant va tenir lloc durant l'Edat Mitjana, especialment amb la conquesta i repoblació de la zona, fins llavors en mans dels àrabs, per part dels exèrcits cristians. El poble de Siurana va ser el darrer enclau musulmà de Catalunya, no va ser reconquerit fins el 1153.

Malgrat tot, va ser durant la cristianització quan, de la mà dels monjos cartoixans de Scala Dei, el conreu va esdevenir indissociable d'aquesta terra, aportant noves tècniques de conreu que potenciaren el creixement de les vinyes per tota la zona. La implantació de la Cartoixa va ser prou important com per donar nom a tota una comarca geogràfica: Priorat (terres del prior), en la que actualment hi conviuen dues denominacions d'origen.

Alternant moments de crisi amb altres d'esplendor, la producció del vi ha estat una constant secular dels pobles de la DO Montsant. El comerç amb els països estrangers a través de Reus va contribuir durant segles als seus èxits internacionals. El punt àlgid d'aquest comerç va arribar el segle XIX, quan els vins de Montsant s'exportaven a França, destinats als comerciants de Bordeus. Vins de l'actual DO Montsant ja varen ser presents i premiats a les grans Exposicions Universals del segle XIX i principis del XX.

A finals del segle XIX, la plaga de la fil·loxera va desencadenar una llarga crisi al sector. Aquest fet va propiciar l'aparició de cooperatives, a principis del segle XX, que varen contribuir a mantenir el conreu a la zona i evitar la despoblació. Els exemples històrics els trobem a les precioses cooperatives modernistes de Falset i Cornudella, totes dues datades de 1919 i encara en actiu en l'actualitat.

Les primeres Denominacions d'Origen vinícoles espanyoles varen ser reconegudes l'any 1932, a l'Estatut del Vi promulgat pel govern estatal, entre les que hi figuraven DO Priorat i DO Tarragona. El 1954 es va aprovar el primer reglament de la DO Priorat, circumscrita a la zona central de la comarca que històricament estava sota el domini de la Cartoixa de Scala Dei; anteriorment, el 1945 s'havia aprovat el reglament de la DO Tarragona, que abastava una ampla zona de la província. Dins dels límits de la DO Tarragona es diferenciava la "subzona Falset", que es situava a la zona actual de la DO Montsant.

Finalment, tenint en compte les característiques específiques dels nostres vins i la importància del conreu de la vinya a la zona, l'any 2001 es va aprovar la creació de la Denominació d'Origen Montsant.

7.4.- RELACIÓ ENTRE LES CARACTERÍSTIQUES DE LA ZONA GEOGRÀFICA I EL PRODUCTE

La vinya és un dels cultius més antics del món. Parlar de les vinyes és parlar de la història dels homes. La viticultura estudia les vinyes en tots els seus aspectes. La parcel·la i el clima anual (anyada) marcaran que cada any sigui diferent. En aquesta denominació, aquests aspectes tenen vital importància degut a la seva orografia. Després de la vinificació, els vins ens evocaran la nostra estada a la D.O.Montsant; recordaran els estius calorosos i les seves nits fresques que conviden a passejar.

Els romans van desenvolupar el conreu de la vinya; però no va ser fins els monjos cartoixans, al segle XI, quan el cultiu queda totalment integrat a la zona. A finals del segle XIX, quan la fil·loxera havia arribat a tot el continent europeu, a Catalunya el comerç del vi i el cultiu de la vinya va aconseguir el seu màxim esplendor. Després de la plaga, el cultiu va esdevenir per al consum intern i destinat a vins venuts a l'engrós. En aquells moments, tot i la davallada del conreu, la varietat de raïm més plantada era la carinyena perquè podia arribar a produir gran quantitat de raïm. Poc a poc, el comerç d'aquest tipus de vi va tenir menys sortida. És quan van aparèixer elaboradors que van apostar per una viticultura de qualitat. Mitjançant les ajudes europees, es van arrencar vinyes massa productives per plantar-hi d'altres més consistents. Són els temps en els que es comencen a plantar cabernet sauvignon, merlot, syrah, etc., raïms que ajudaran a millorar l'estructura dels vins. Per sort, no totes les vinyes es transformen i alguns viticultors van apostar per les seves velles vinyes fent-les produir d'una forma més racional. Aquesta viticultura de qualitat es transforma en més vins embotellats, vins que reflexen aquest esforç de voler fer millor les coses.

Aquesta combinació entre les vinyes velles de garnatxa i carinyena condimentades amb l'estructures més potents de les varietats importades fa que els vins dels Montsant tinguin unes característiques especials. Vins que es recolzen en la profunditat de les vinyes velles i en estructures víniques més duradores.

L'elecció de la varietat vinífera depèn del microclima i el sòl que tinguem a la parcel·la. La forma tradicional de conducció de les vinyes del Montsant és en forma

de vas (sense emparrar). Degut a que, en alguns moments, el conreu vitícola no ha estat l'únic ingrés econòmic de les famílies de la zona és fàcil trobar ceps centenaris. Ceps que, recargolats, han vist el pas de les diferents generacions. Vinyes que en algun moment no han estat rentables però ara adquireixen un valor molt apreciat pels bons aficionats al vi.

Les plantacions actuals són emparrades. La forma més utilitzada a la D.O.Montsant és en forma de doble cordó Royat. Aquest sistema de conducció reparteix equitativament els nutrients per tota la planta. L'emparrat permet una millor mecanització de la producció i una millora de la qualitat del raïm produït per la seva millor exposició a la llum solar, la millor ventilació i la disminució del risc de malalties fúngiques deguda a l'augment de la distància del terra.

Cada viticultor elabora un vi propi, amb unes característiques i motizos difícils de reproduir, ja que la personalitat d'un vi depèn de factors com el terreny, el clima o el personal procés de la cria al que es sotmet un vi. En el cas de Montsant, el clima mediterrani continental, el terreny accidentat i el predomini de varietats com la garnatxa o la carinyena contribueixen a dibuixar vins amb molt cos i una marcada personalitat. El conjunt d'elaboradors del Montsant-empreses i cooperatives agrícoles- tenen com a tret comú haver estat testimoni de la tradició vinícola de la zona i haver-la adaptat amb sabiesa als processos i exigències actuals.

Els vins negres són, sense cap mena de dubte, els reis de la DOP. La gran abundància de varietats negres plantades ja rebela la importància dels vins negres en els cellers. I és que, per tradició, les terres que acullen la DOP Montsant han estat sempre terres de vins negres.

Tant la carinyena com la garnatxa negra les troben en tota la D.O.P. Donen vins amb cos, molt aptes per a la cria, sobretot si es controla el rendiment del cep i es vinifiquen adequadament. L'ull de llebre predomina en la zona sud, més càlida. La resta de varietats negres (cabernet sauvignon, garnatxa peluda, merlot, monastrell, picapoll negre, syrah), en molt menor quantitat, s'adapten bé a les diferents vinyes de la D.O., donant productes de qualitat, equilibrats, aromàtics i amb cos, que aporten el tret diferenciador en els diferents cupatges.

Els vins blancs estan elaborats amb quasi exclusivament les dues varietats tradicionals de la zona, la garnatxa blanca i el macabeu. Mentre que el macabeu dona vins més fins, la garnatxa blanca, amb més cos i estructura, és molt apta per fer criances o fermentar en botes de roure, tot i la tendència natural a oxidar-se. La resta de varietats blanques (chardonnay, garnatxa roja, moscatell de gra petit, parellada i picapoll blanc) aporten matisos en el cupatge final.

La tradició d'elaborar vins de licor està molt arrelada a tot el nord de la província de Tarragona, i la DOP Montsant no és l'excepció. Antigament, quan els cellers eren familiars, era habitual tenir una barrica de vi ranci i una altra de vi dolç. Actualment, l'elaboració de vins de licor tradicional està molt més sistematitzada, encara que no per això ha perdut el seu petit espai en la totalitat de la producció.

La cata dels vins de Montsant ens evoca les fragàncies dels seus paisatges. Als cellers de la denominació s'elaboren molts tipus de vi: blancs sedosos, negres concentrats, rosats perfumats vins dolços amb història... La manera d'apropar-nos a cada vi ens produirà sensacions diferents.

8.- DISPOSICIONS APLICABLES

8.1.- ÀMBIT DE PROTECCIÓ DE LA DOP

L'empareda de la DOP Montsant 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 Montsant 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

Per tal de garantir la traçabilitat de tots els envasos, s'hauran d'identificar de forma individual amb el segell que estableixi la Denominació d'Origen i amb un número individual únic per envàs, que serà assignat en funció del lot de vi que el celler vulgui envasar. Per a 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.

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 DELS PRODUCTES

Abans de posar en circulació les etiquetes i les contraetiquetes, hauran de ser autoritzat als efectes que compleix aquest plec de condicions. Serà denegada l'aprovació de les etiquetes que per qualsevol causa puguin significar una confusió per al destinatari final. També podrà ser revocada la utilització d'una etiqueta concedida anteriorment, quan hagin variat les circumstàncies de la firma propietària, mitjançant audiència prèvia de la firma interessada.

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 Denominació d'Origen Montsant. L'alçada màxima dels caràcters utilitzats per indicar Montsant serà de 4 mm i la meitat per a Denominació d'Origen, i s'expressaran d'acord amb les mesures aprovades en matèria de marca col·lectiva.

MONTSANT

Denominació d'Origen

Així mateix, a les etiquetes hi haurà de constar:

- 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.
- 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 serà comunicada 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 del municipi de l'embotellador o de l'expedidor.
- El nom d'una varietat si el vi procedeix en 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 de l'angle 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.
- Per a la designació dels vins amb el nom del viticultor o de la propietat, cal que el vi procedeixi de vinyes conreades pel mateix viticultor 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 Denominació d'Origen Protegida Montsant coincideix amb els termes municipals o àrees geogràfiques que integren la zona de producció relacionada en aquesta disposició.

8.5.- ENVASAT I/O EMBOTELLAT

L'embotellament de vins emparats per la Denominació d'Origen Protegida Montsant haurà de ser realitzat als cellers embotelladors 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.

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.

En casos determinats, es podrà fer excepcions, per mitjà d'un estudi previ, sempre que l'embotellament no perjudiqui la qualitat del vi i es faci sota vigilància directa. Les despeses d'aquesta vigilància i control aniran a càrrec de l'empresa embotelladora.

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, utilitzant preferentment taps de suro natural. Tanmateix, es podran aprovar prèviament la resta d'elements d'envasat que assegurin la qualitat i el prestigi dels vins.

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 Montsant, 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 Montsant tindrà els registres següents

1. Registre de viticultors

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 Montsant 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 Montsant.
- 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. Comprovacions

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 Denominació d'Origen Protegida Montsant a:

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

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 Montsant, incloent totes les fases del procés de producció (elaboració, emmagatzematge i criança), 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 Denominació d'Origen Protegida Montsant 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
 - o 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:
 - o 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:
 - o Relació de partides de productes que han estat sotmeses al control de qualificació.
- Parcel·les vitícoles. Per mostreig:
 - o 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, criança 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 el de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, 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 Denominació d'Origen Protegida Montsant, 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
 - 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.