



## CUESTIÓN DE ORIGEN

**Vicent Escamilla**

REDACTOR JEFE DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA  
www.sevi.net

# Costers del Segre: un río para explicarlos a todos

La de Costers del Segre es, sobre todo, una denominación de origen plural. Ocupa siete zonas bien diferenciadas y, en ocasiones, separadas entre sí. En total, poco más de cuatro mil hectáreas de viñedo con diversidad de terroirs, climas y altitudes, que oscilan, éstas últimas, entre los 200 metros de las zonas más bajas a los 1.100 metros de las cotas de mayor altura.

**E**l río Segre, desde su nacimiento en la Alta Cerdaña francesa, establece, a su paso por la provincia de Lleida, desde el Pirineo, y hasta encontrarse con el Ebro, el nexo común que vertebraba una denominación de origen tan diversa como la que hoy nos ocupa. Costers del Segre es

heredera de una tradición milenaria de vino. Seguramente cuando el Segre era conocido como el Soricis, en latín, muchas de las prácticas actuales no les serían extrañas.

Se trata de una DO vitivinícola peculiar. En primer lugar porque convive en un territorio, como Cataluña, en el que existen otras 10 denominaciones de origen de ámbito autonómico, más la supraautonómica DO Cava. Además, porque todo el área de producción de la DO Costers del Segre se encuentra en la provincia de Lleida, que es la única provincia catalana sin costa. Por ello, sus vinos son eminentemente de interior, con poca o nula influencia del Mediterráneo.

Tradición y espíritu emprendedor se conjugan en esta región que fue donde, por primera vez, se introdujeron cepas internacionales, como la Cabernet Sauvignon, la Merlot o la Chardonnay y se practicó la vitivinicultura empleando métodos y técnicas del denominado Nuevo Mundo, básicamente de California.

Es, además, una DO volcada y comprometida firmemente con la sostenibilidad. Cuenta con un programa de promoción de la sostenibilidad integral pionero en España al que se ha adherido ya el 80% de su producción (más de 3.200 hectáreas). Un plan de sostenibilidad puesto en marcha en 2012, que vela por un cultivo sostenible de la viña y unas buenas prácticas en el ámbito social, medioambiental y económico. De hecho, con cifras cerradas a 2017, el 25% del viñedo de Costers del Segre está certificado como viñedo ecológico (el porcentaje apenas era del 10% hace cuatro años).

Pero es, sobre todo, una DO plural. Ya desde su nombre: Costers. El área ocupa 7 zonas bien diferenciadas y en ocasiones separadas entre sí como Artesa de Segre, Urgell, Garrigues, Pallars, Raimat, Segriá y Valls de Riu Corb. En total, poco más de 4.000 hectáreas de viña (se contaban alrededor de 120.000 antes de que llegara la filoxera a finales del siglo XIX). Diversidad de terroirs, climas y altitudes (pues oscilan desde los 200 metros de los costers con menos altitud, hasta la viticultura de montaña que representan viñedos que alcanzan cotas de hasta 1.100 metros).

Artesa de Segre y Pallars ocupan el extremo más al norte

de la Denominación, y aquí la influencia de los Pirineos es más evidente. Por su parte, al este se extiende la subzona de Raimat, de menos altitud pero de clima continental. Es destacable que las características de los viñedos de más altitud de la DO se han convertido en una esperanza contra los efectos que el cambio climático pueda tener en los vinos de la zona. En esos 1.200 metros donde antes difícilmente maduraba la uva, ahora se alcanzan vinos de equilibrio.

En general, en la DO Costers del Segre las viñas crecen en suelos con gran componente calcáreo, con una proporción variable de arcilla, pobres en materia orgánica y óptimos, por tanto para una viticultura de calidad.

También es óptimo el clima continental que manda en la región, con un régimen de lluvias escaso y gran cantidad de horas de sol y unas diferencias térmicas, especialmente en la fase de maduración de la uva, muy elevadas. En las siete subzonas de la DO Costers del Segre no es extraño que en julio puedan registrarse mínimas de 15 grados y que éstas bajen hasta los 5 a finales de septiembre. Con estas condiciones, tanto espumosos, como blancos, rosados y tintos se benefician de una elevada acidez y de cargas aromáticas y sápidas muy importantes.

Es cuna de blancos afrutados y de buena acidez, generalmente con base de Macabeo y Parellada, pero en los que la Chardonnay ha encontrado muy buena expresión. En sus tintos, hasta hace poco dominados por las cepas de origen francés y vinificados buscando la estructura, van abriéndose paso las elaboraciones centradas en cepas autóctonas, como la Garnatxa negra o el Monastrell (aquí conocido como Monestrell o Garrut) y prácticas enológicas como la fermentación y crianza en tinajas de barro, progresivo abandono de la barrica, especialmente en las variedades autóctonas, hacia materiales alternativos o incluso vinos que no ven otra cosa en su vinificación y crianza que el acero inoxidable. Son tintos equilibrados, intensos en aromas (destacan los apuntes cítricos en sus tintos y de hierbas aromáticas) y con óptima acidez y estructura.

Aunque es posible que hubiera unos años en los que las variedades foráneas ;mejorantes? se sobrevaloraron (como en prácticamente toda la España vitivinícola, por cierto); la verdad es que el carácter Costers del Segre existe y esas variedades también forman parte de él. Y el mercado lo reconoce cuando a la DO Costers del Segre tan solo la supera en volumen de comercialización de vino tranquilo (es decir, descontando a Cava), la DO Catalunya y la DO Penedès.

## [EL RINCÓN DE NODUS] 10 medallas internacionales para confirmar la calidad de unos vinos singulares

V. MORCILLO VALÈNCIA

Los vinos de Bodegas Nodus se han convertido en la primera opción de muchos consumidores

a la hora de acompañar sus mejores momentos, tanto gastronómicos como de ocio. Sus cualidades los han situado entre los mejor valorados, y no sólo por neófitos, sino también por los profesionales, que avalan con sus puntuaciones y distinciones la calidad de unos vinos que nacen en la Finca El Renegado.

En lo que va de año, cuatro vinos de la bodega han colmado las vitrinas con diez reconocimientos más. El 'Nodus Tinto de Autor' ha logrado



dos medallas de oro en los Mundus Vini y la Berliner Wein Trophy; mientras que el 'Nodus Chardonnay' ha conseguido la medalla

de plata en los Mundus Vini y el bronce en la IWSC, además de 89 puntos en la última edición de la guía Peñín. El tinto de Bobal 'Chaval' logra dos oros en la Berliner y los EcoVino de La Rioja y un bronce en la Challenge Millesime Bio, certámenes que ha otorgado también un oro a 'En la Parra' blanco. Por último, 'Adolfo de las Heras Garnacha' ha obtenido una plata en el Concurso Mundial de Bruselas.

## 'Paradores Nacionales' selecciona a 'Pasión de Bobal' como único rosado

► ES UNO DE LOS **TRES ÚNICOS VINOS DE TODA ESPAÑA** ELEGIDO COMO 'SELECCIÓN DEL SUMILLER'

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ Pasión de Bobal rosado ha sido uno de los tres únicos vinos de toda España, elegido como 'selección del sumiller', para la campaña de verano en los 97 Paradores Nacionales. El vino, el único rosado seleccionado, ha sido calificado por el panel de cata como «un hallazgo en el mercado».

El rosado de Bodega Sierra Norte será, por tanto, vino destacado como elección del sumiller a lo largo de la etapa estival, y acompañará a la exigente oferta gastronómica de los restaurantes de los Paradores Nacionales.

Adscrito a la DOP Utiel-Requena y elaborado únicamente con uva Bobal procedente de viñedos de más de 40 años cultivados a una altitud media de 900 metros sobre el nivel del mar, es



un vino que fue pionero por su color pálido, poco habitual hace unos años entre los rosados de Bobal. Tiene aromas de fruta roja, notas florales y un paso por boca sabroso, con cierta estructura y equilibrada acidez.

La actual añada de este rosado ha sido galardonada recientemente en la prestigiosa Challenge International du Vin de Burdeos, donde ha conquistado una medalla de oro.

## SeVi presenta el lunes la nueva edición de su guía de vinos

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ La Semana Vitivinícola (SeVi), revista decana del sector en España, presenta este lunes 25 de junio en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia (c/ Quart, 22) su 'Guía de Vinos y Aceites 2018 de La Semana Vitivinícola', consolidada entre las publicaciones de referencia. El acto, arrancará a las 18.30 horas y estará conducido por el director de SeVi, Salvador Manjón.

Con ocho ediciones consecutivas, la edición de la 'Guía de Vinos y Aceites 2018' mantiene la estructura que le da personalidad, con la clasificación de los vinos según el varietal mayoritario con el que están elaborados. Con más de 1.800 vinos catados, se consolida entre las guías españolas que mejor representan la realidad vitivinícola de nuestro país. La guía, que se publica en formato bilingüe (castellano e inglés) amplía notablemente el espectro varietal e incluye vinos de 60 variedades de vitis vinífera diferentes y aceites de oliva.