

COM LA VARIETAT AUTÒCTONA DE LA CONCA DE BARBERÀ, EL TREPAT, S'HA SITUAT EN EL MÓN VITIVINÍCOLA

Carles Andreu

Celler Carles Andreu

La varietat trepat ja era la varietat més plantada a la nostra comarca abans de donar-se a conèixer. Per diferents motius, però principalment per la bona adaptació a les condicions climàtiques específiques de la Conca, així com la producció relativament elevada malgrat la pobresa del sòl.

Actualment més de 1.100 ha de les gairebé 4.000 ha de vinya són d'aquesta varietat. Aquesta proporció s'ha mantingut estable en les últimes dècades, amb un lleuger repunt en la darrera. Si bé va ser una varietat estesa per tot Catalunya abans de la fil·loxera, només es va plantar abundantment a la Conca de Barberà. A més de la ja esmentada bona adaptació a les característiques del sòl i als estius frescos, s'hi afegeix la capacitat de rebrotar després de les possibles glaçades que afecten la zona.

La documentació disponible al nostre arxiu particular corresponent al segle XIX fa evident una presència molt important de la varietat, una vinificació separada de les altres varietats, així com un tractament específic pel que fa al seu valor comercial ja a l'època.

Als anys vuitanta del segle passat, època en què es legalitza la DO Conca de Barberà i amb les cooperatives com a únics cellers de la zona, el trepat s'utilitza en part per a l'elaboració de vins rosats joves. En la història recent, ja a finals del segle XX, l'autorització per al seu ús en l'elaboració del cava, l'any 1996, va ser el que va permetre mantenir la superfície de cultiu, a diferència d'altres varietats que malauradament no van ser apreciades en aquell moment per part de cap actor rellevant del sector.

No va ser fins al 2004 que, seguint les petjades de les maceracions carbòniques elaborades a Cellers Concavins durant el breu període de 1985-1987, ens vam decidir per l'elaboració d'un vi negre monovarietal de trepat. De fet, no és fins una mica més tard que també es fa servir en cupatges.

L'ús del trepat en els vins negres, siguin monovarietals o no, requereix la introducció de noves tècniques i paràmetres a la vinya. Començant per la verema en verd, amb l'objectiu d'aconseguir una concentració més gran en el raïm i amb la conseqüència d'una important reducció del rendiment de

Carles Andreu

les vinyes, així com una verema molt més tardana de l'habitual. Al celler també es fa necessari introduir la tria manual, així com allargar les maceracions.

Aquest ús de la varietat trepat, que durant els primers anys era una excentricitat a la vinya i una raresa comercial, va començar lentament a estendre's pels cellers de la comarca. La tendència a posar el focus en les varietats autòctones, iniciada durant la primera dècada del segle XXI, va esdevenir cada vegada més general, de manera que cap al 2015 més de la meitat dels cellers de la comarca ja elaboraven monovarietals de trepat, molts dels quals negres. S'introdueix un distintiu comú per a aquests vins (figura 1), la dita-da, gestionat per la mateixa DO.

Avui dia, almenys en l'àmbit català, la identificació entre la varietat i la zona està consolidada i la seva presència en cartes i catàlegs de distribució està normalitzada.

FIGURA 1. *Distintiu dels vins monovarietals trepat de la DO Conca de Barberà*



FONT: DO Conca de Barberà.