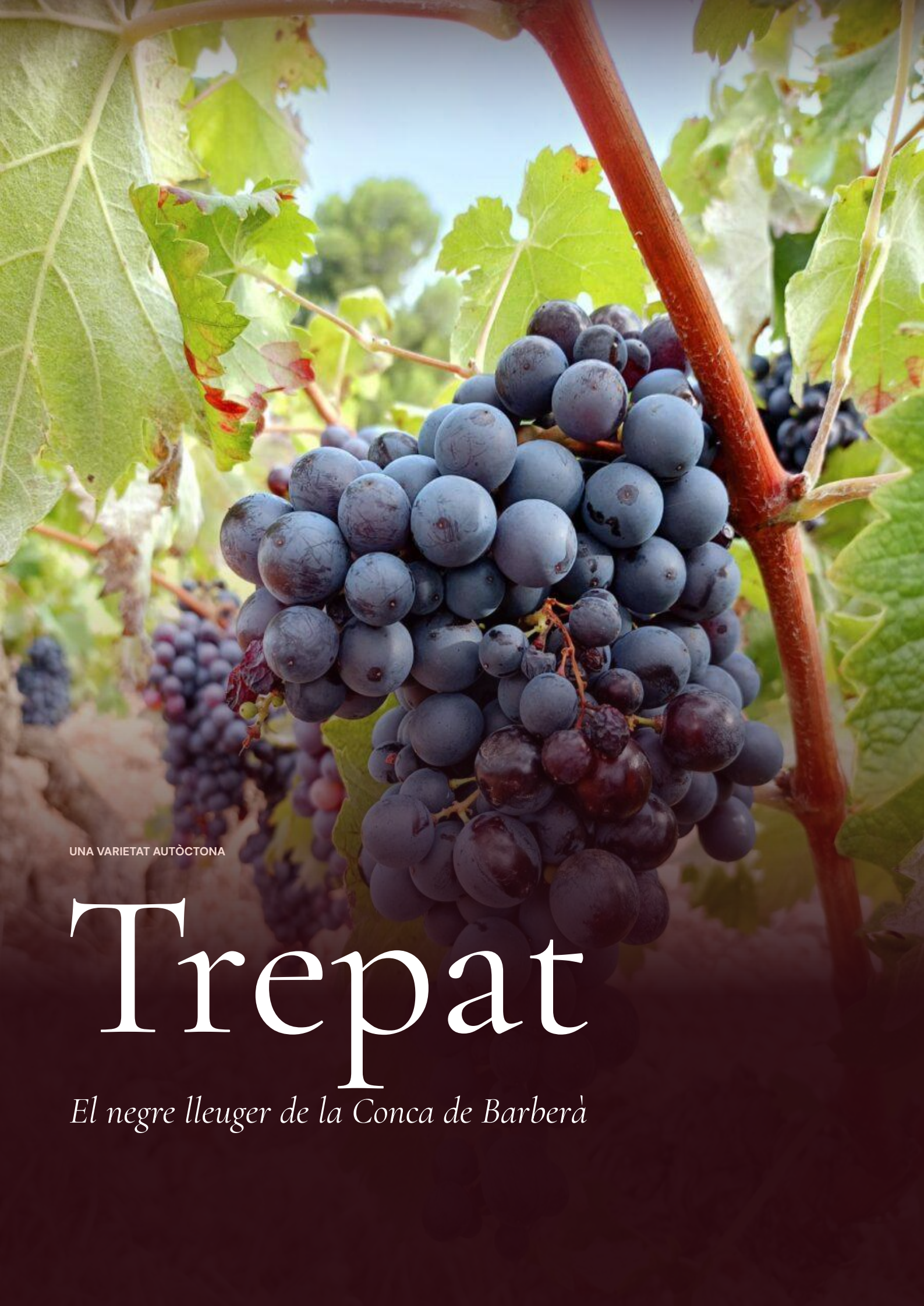




UNA VARIETAT AUTÒCTONA

Trepapat

El negre lleuger de la Conca de Barberà



Vinyes al peu del Tossal de la Creu, Conca de Barberà

PER QUÈ EL TREPAT

Una varietat que només creix en una zona

El Trepat és una varietat negra autòctona de la Conca de Barberà. Fa vins lleugers, fruitats i frescos: just l'estil que avui busca el paladar contemporani.

95%

de les 1.265 ha de Trepat que hi ha a Espanya són a la Conca de Barberà.



La DO Conca de Barberà, amb Montblanc al centre

ON ÉS LA CONCA



Al Mediterrani prelitoral

Al nord-est d'Espanya, a la Catalunya interior, entre la costa de Tarragona i les terres de Lleida.

«El negre fresc de la Mediterrània»

Pàl·lid i perfumat, d'acidesa alta i taní suau

12%

vol, un negre lleuger

1987

primer negre 100% Trepat



Vinyes a la Conca de Barberà, a l'hivern

Documentat a la Conca des del segle XVII, el Trepat va ser durant dècades la base dels rosats i dels caves rosats de la comarca. El primer negre 100% Trepat no arriba fins al 1987, i des del 2004 el negre monovarietal es recupera amb força: avui la DO en qualifica més com a negre que com a rosat.

Gra gros i pell fina. D'aquí neixen vins de color viu i translúcid, tanins suaus i fruita vermella, sovint amb un punt especiat de pebre negre. L'acidesa els manté frescos i el grau, al voltant del 12% vol, els fa lleugers i molt bevibles. Un negre fresc, d'ànima mediterrània.

UN TERRITORI

Un passadís de vent fresc

Entre la serra de Prades i Poblet, la Conca és un corredor obert d'est a oest. Hi entra la marinada, el vent fresc del Mediterrani, que obre un gran salt tèrmic entre el dia i la nit. El raïm madura a poc a poc, guarda l'acidesa i les aromes, i es verema a l'octubre, més tard que a les zones veïnes.

Vinyes entre 350 i 800 metres, sobre conglomerats calcaris, argiles i margues, i llicorella al sud-oest, on resisteixen ceps vells en vas de més de seixanta anys. Plou poc: entre 350 i 450 mm l'any.

350–800 m
d'altitud

350–450 mm
de pluja l'any

Octubre
mes de verema

LA DO EN XIFRES

2.656 ha
de vinya a la DO, en 15 municipis

760 ha
de Trepat, gairebé tres de cada deu

28
cellers, majoritàriament petits

I M
d'ampolles l'any

15%
a l'exportació: Regne Unit, EUA, Canadà i Japó

Un clima de contrastos

Mediterrani amb accent continental: estius calorosos, hiverns freds i nits fresques que allarguen la maduració.

El clima. Mediterrani amb influència continental. A l'estiu les màximes s'acosten als 35 °C i a l'hivern les mínimes baixen sota zero. Plou poc, entre 350 i 450 mm l'any; el reg està permès, però l'aigua és escassa.

La marinada. El vent fresc del Mediterrani entra pel corredor obert d'est a oest i refresca les tardes. Amb nits fresques, el salt tèrmic entre el dia i la nit és gran: el raïm madura a poc a poc i conserva acidesa i aromes.

Gelades. Les inversions tèrmiques acumulen l'aire fred a les zones baixes, on el risc de gelada és més alt. Per a una varietat de brotació primerenca, la primavera és el moment crític.

Els sòls. Dominen els conglomerats calcaris, les argiles i les margues, de color marró fosc. A les valls del Francolí i de l'Anguera hi ha sòls al·luvials, i al sud-oest apareix la llicorella, amb vinyes velles en vas de més de seixanta anys.

El sòl que prefereix. Terres poc compactes, profundes, lleugerament pedregoses i de textura franca; sòls frescos però sense entollaments, amb calç moderada i pH no gaire alt. En sòls compactes, calcaris o de pH elevat, tendeix a la clorosi fèrrica.

On es concentra. El 2008, sis municipis (Sarral, Solivella, Barberà de la Conca, Pira, l'Espluga de Francolí i Blancafort) reunien 897 de les 982 ha de Trepat de la comarca: el 91%.

EL TERRER DE LA CONCA, EN XIFRES

ALTITUD

350–800 m

Vinyes en altura, fins a 900 m.

PLUJA

350–450 mm

L'any. L'aigua de reg és escassa.

ESTIU

35 °C

Màximes d'estiu; a l'hivern, mínimes sota zero.

CLIMA

Dia i nit

Gran salt tèrmic: el raïm madura lentament i guarda acidesa i aromes.

SÒLS

Calcaris

Conglomerats, argiles i margues; llicorella al sud-oest.

VENT

Marinada i cerç

Brisa fresca a les tardes d'estiu, i vent sec del nord-oest que eixuga la vinya i frena els fongs.

El renaixement del Trepat

Des que neix la DO, el 1989, el Trepat passa de ser la base dels rosats i dels caves rosats a protagonista dels negres de la Conca.

DE LA DO AL NEGRE

1989	Neix la DO Conca de Barberà.
1998	El Trepat, autoritzat per elaborar cava rosat.
1999	L'INCAVI inicia la selecció clonal de la varietat.
2004	Comença la recuperació ferma del negre monovarietal.
2009	Molts cellers s'hi sumen: el negre de Trepat fa tendència.
Avui	La DO qualifica més negre de Trepat que rosat.

QUÈ HA CANVIAT

Del rosat al negre. Fins al 2004, el Trepat es manté sobretot a les cooperatives per elaborar rosats. Després, els petits cellers l'investiguen com a negre, amb més cura a la vinya i microvinificacions.

Menys bóta. Els primers negres imitaven el model de l'època: molta maduresa i uns mesos de barrica. Amb el temps s'ha vist que la fusta tapa la fruita i l'espècia; avui s'aposta per recipients grans.

Millor vinya. Selecció clonal, pas del vas a l'emparrat, càrrega de poda ajustada, aclarida i un control més precís de la maduració.

760 ha
de Trepat dins la DO, avui

1.093 → 982
ha de Trepat a la comarca, del 1992 al 2008

PER VISITAR

La Festa del Trepat, cada juliol a Barberà de la Conca.
La Festa de la Verema, cada agost a L'Espluga de Francolí
La Ruta del Trepat.
Les Catedrals del Vi
El Monestir de Poblet i la Ruta del Císter

Gotims grans, pell fina

Vigorós i productiu, el Trepà brota aviat i madura tard. Té un cicle llarg, i temps per fer-se.



10,5–12,5%

grau potencial: un vi lleuger per naturalesa

5 g/L

d'acidesa total, aproximadament

8.000 kg/ha

rendiment orientatiu per fer vins de qualitat

A la vinya. Gotims grans i compactes, de baia grossa i rodona i pell fina. D'aquí ve el seu poc color i el seu taní suau, la base d'un negre lleuger.

Fort i delicat alhora. Aguanta la sequera millor que moltes varietats foranes, però els gotims atapeïts el fan sensible a la botritis, i també a l'òidi.

COLORS DEL TREPAT



Cirera
#9B1B30



Grosella · vora de copa
#C8455A



Rubí profund
#7A2335

Com reconèixer-lo

Identitat, morfologia, cicle i punts febles del Trepat, segons les fitxes tècniques i l'experiència de la vinya.

IDENTITAT

Nom i color. Trepat, de baia negra, originari de la Conca de Barberà. Inscrit al catàleg europeu de varietats i al VIVC amb el número 12633.

Noms antics. Bonicaire i Parel. Documentat a la Conca des del segle XVII.

Parentiu. El Trepat Blanc no hi està emparentat: és una varietat diferent, malgrat el nom.

Selecció clonal. L'INCAVI en fa selecció clonal des del 1999 i estudia el comportament enològic de cada clon.

MORFOLOGIA

Cep. Vigorós, de port dret i amb tendència a treure rebrots.

Fulla. De mitjana a grossa, pentagonal, amb el sinus peciolar en lira, el pecíol molt llarg, verd intens i el revers llanós.

Gotim. Gros i compacte: sovint passa dels 450 grams.

Baia. Grossa i esfèrica, blau liloso, amb molta pruïna. Pell fina i pobra en antocians, tot i que la fitxa del 2009 la descriu de gruix mitjà.

EL CICLE

Brotació

PRIMERENCA

Molt d'hora a la primavera, exposada a les gelades. La fitxa del 2009 la qualifica de mitjana.

Floració

MITJANA

Segons la fitxa ampelogràfica del 2009.

Maduració

TARDANA

Cicle llarg: temps per guardar acidesa i aromes.

Verema

SETEMBRE–OCTUBRE

Segons el vi: rosats i bases de cava, des de finals de setembre; negres, a l'octubre.

SENSIBILITATS

Gelades

ALTA

De primavera: brota aviat, però els rebrots solen ser fèrtils.

Oïdi

MITJANA

Cal vigilar-lo quan hi ha condicions.

Excoriosi

ALTA

Molt sensible a Phomopsis viticola.

Botritis

MITJANA

Risc a prop de verema: gotims atapeïts.

Clorosi fèrrica

ALTA

En sòls compactes, calcaris o de pH alt.

Míldiu

BAIXA

Poc sensible, però no n'està lliure.

Vent

ALTA

Brots trencadissos amb vent fort.

Sequera

DEBATUDA

Sensible segons la fitxa del 2009; resistent segons els viticultors.

Conduir el vigor

Un cep generós que demana mà: poda curta, poda en verd i una verema que decideix el tipus de vi.



Vas o emparrat. Totes dues conduccions donen bons resultats. En les darreres dècades, moltes hectàrees han passat del vas a l'emparrat, que permet mecanitzar el conreu. Els ceps vells en vas, de rendiment baix, donen els raïms més concentrats.

Poda. Funciona bé amb poda curta. El vigor i la tendència a treure rebrots fan imprescindible la poda en verd: cal airejar la zona del raïm sense deixar-lo massa exposat al sol.

Rendiment. La DO el situa entre 8.000 i 12.000 kg/ha; per a vins de qualitat, l'orientació és no passar dels 8.000. Marcs més estrets, més densitat, càrrega de poda ajustada i aclarida han millorat la qualitat.

Quan veremar. Per a bases de cava i rosats es busca un grau probable baix, al voltant del 10–10,3%; per a negres, més maduresa. Esperar el màxim, però, és arriscat: botritis als gotims atapeïts i pèrdua d'acidesa. Si la maduració és insuficient o el rendiment excessiu, apareixen notes vegetals.

Sòl viu. Matèria orgànica (fems o compost), cobertes vegetals el màxim de temps i poc treball del sòl a l'hivern: un sòl més estructurat resisteix millor sequeres i pluges extremes.

Un clima que canvia. El cicle llarg i les nits fresques el protegeixen. Les sequeres extremes dels darrers anys també l'han afectat, però menys que altres varietats plantades a la Conca.

8.000–12.000

kg/ha, rendiments habituals segons la DO

5.639 kg/ha

producció mitjana a Sarraí, 1986–2007

9,8% vol

grau probable mitjà a Sarraí, 1986–2006

6,6 g/L

acidesa total mitjana a Sarraí, 1993–2007

Menys fusta, més Trepapat

És un vi delicat. El recipient decideix si la seva espècia brilla o queda tapada.

Acer inoxidable

FRUITA I FRESCOR

Conserva la fruita i l'acidesa viva. El camí del negre jove, pur i bevable.

Foudre de 2.500 L

L'IDEAL

Oxigenació suau i fusta discreta: dona complexitat sense trair la varietat.

Barrica de 225–300 L

MILLOR NO

Massa oxigen i massa torrat. Tapa l'espècia i pot endurir el vi.

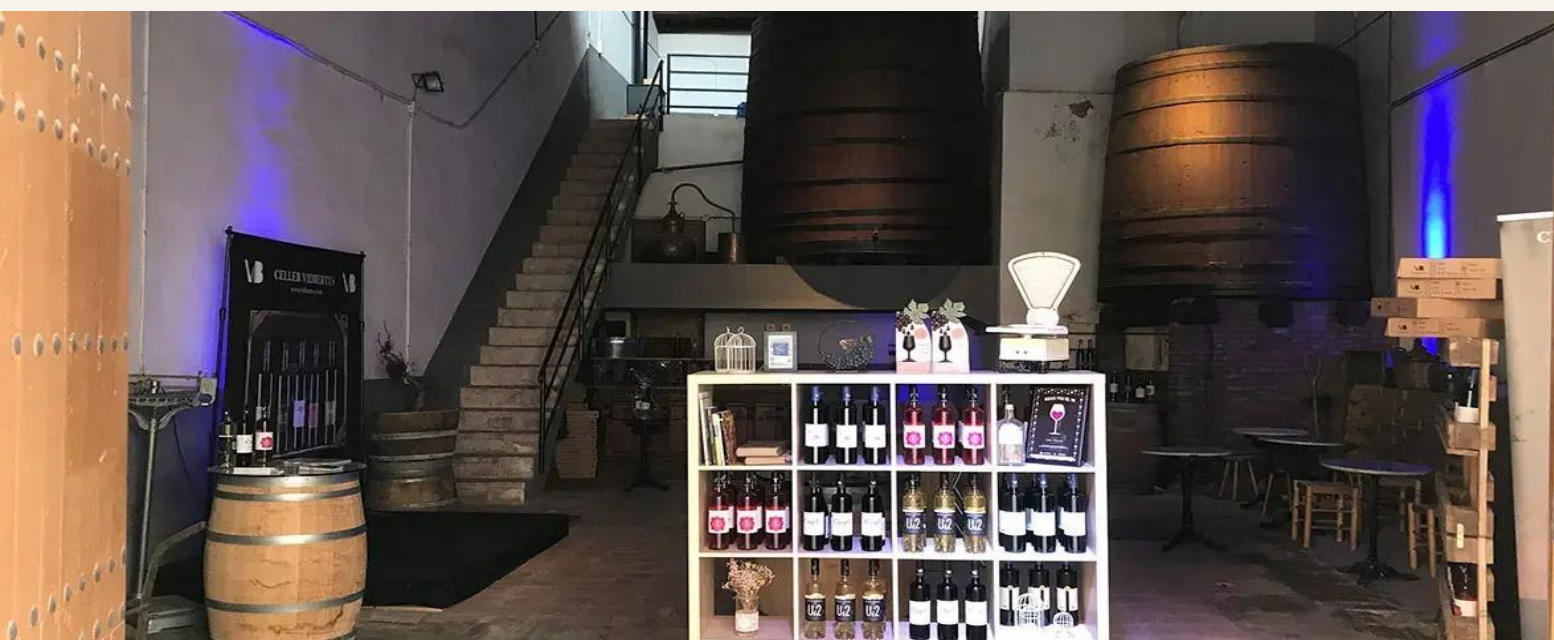
Formigó i àmfora

EN EXPLORACIÓ

Alternatives prometedores, encara en fase de prova.

«En cupatge, altres varietats emmascaren el Trepapat.»

Només la Garnatxa, en petita proporció, hi encaixa: aporta fruita vermella, suavitza l'acidesa i dona volum sense amagar l'espècia.



Foudres al celler, a l'Espluga de Francolí

Extreure poc, protegir molt

Poc color i poc taní no són defectes a corregir: són la matèria primera d'un negre lleuger.

La matèria primera. Gra gros, pell fina i pocs antocians: en aixafar el raïm, el most gairebé no es tenyeix. En els assajos clonals de l'INCAVI, una maceració en fred de vuit hores amb enzims va extreure més color que una vinificació en negre, però no més polifenols.

No forçar-lo. Ni la sobremaduració ni la sobreextracció li donen estructura: li fan perdre frescor, acidesa i identitat. L'objectiu és un negre de color translúcid, taní fi i entrada seca.

Maceració carbònica. El primer negre 100% Trepat, el 1987, es va fer així: gotims sencers que fermenten dins del gra en atmosfera de gas carbònic, una tècnica que realça la fruita i dona vins joves de taní suau.

Gotim sencer i noves vies. Microvinificacions, gotim sencer, verema primerenca, formigó, àmfora o vidre: el sector continua explorant expressions noves. El formigó oxigena menys que el foudre; l'àmfora de terrissa pot aportar-ne massa.

Fusta, en gran format. La barrica petita i molt torrada aporta torrats, xocolata i fum que tapen l'espècia i poden fer el vi agressiu. Per això s'opta per bótes de 500 L com a mínim o foudres de 2.500 L: poc oxigen i poca fusta.

Cupatge, amb mesura. És molt sensible al cupatge. En les primeres proves, el Merlot, afegit per guanyar color i estructura, va trencar l'equilibri i hi va sumar massa taní.

«Només la Garnatxa, en petita proporció, li fa de bona parella.»

Què hi aporta. Una mica de fruita vermella, acidesa més suau, volum en boca i una espècia més moderada, però no amagada.

Grau moderat. Amb 10,5–12,5% de grau potencial i poca glicerina, l'estructura és lleugera i l'entrada, seca: la persistència ve de la fruita i l'espècia, no del pes.

El color amb el temps. Violaci de jove, després vermell clar i, finalment, taronja. Mai no arriba a la intensitat de color d'un negre de capa alta.

10,5–12,5%

grau potencial habitual

~12% vol

grau habitual del negre

2.500 L

foudre: oxigenació suau

1987

primer negre 100% Trepat, de maceració carbònica



A LA COPA

Pàl·lid, especiat, sedós

No té el color ni el pes d'un negre clàssic. Té, en canvi, una identitat que es reconeix al primer glop.

El negre

Color. Pàl·lid i translúcid, violaci de jove i vermell clar amb el temps.

Nas. El pebre negre n'és la signatura; al darrere, fruita vermella.

Boca. Entrada seca, textura sedosa i un final àcid i net.

El rosat

Color. Vermell viu i brillant, lluny dels tons porpra.

Nas. Fruta vermella, cirera i pruna, amb un toc especiat.

Boca. Fresc i lleuger, amb una persistència sorprenent.

L'ANYADA HI DIU MOLT

+ *espècia*

Anyades fresques o veremes primerenques: pebre negre, nou moscada, clau.

+ *fruita*

Anyades càlides o veremes tardanes: més fruita negra, com móra, cirera o pruna.

Foto: Bhullargraphic, Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0

Fresc a la copa

Temperatura, copa, vocabulari de tast i plats: el que cal per servir-lo bé i explicar-lo a taula.

TEMPERATURA DE SERVEI

8–10 °C

Escumós

10–12 °C

Rosat

13–14 °C

Negre jove

14–15 °C

Negre de foudre

La copa. Tulipa per a l'escumós. Per al rosat i el negre, una copa ampla, de bol generós, que obri la fruita i l'espècia.

Fresc, però no fred. Una mica més fresc que un negre clàssic: la temperatura baixa realça la fruita i l'acidesa.

Potencial de guarda. Un vi per gaudir jove. La seva estructura moderada i la sensibilitat a l'oxidació no el fan per a guardes llargues: el rosat, dins de l'any; els negres de foudre busquen complexitat sense perdre la identitat.

VOCABULARI DE TAST

Vista

Robí translúcid, capa baixa. Reflex violaci de jove; vermell clar, teula i taronja amb el temps.

Nas

Pebre negre, nou moscada, clau. Cirera, pruna, móra, magrana. Fulla verda si li manca maduresa.

Boca

Entrada seca, acidesa viva, taní fi i escàs, textura sedosa. Final net i persistent.

A TAULA, PLAT A PLAT

Arrossos i suquets

Rosat o negre jove, a 11–13 °C. L'acidesa neteja el sofregit i el fumet.

Formatges de cabra

Escumós brut nature, a 8–10 °C. Bombolla fina i acidesa contra la textura làctica.

Cuina asiàtica i nikkei

Rosat o escumós rosat, a 10–12 °C, amb gingebre, soja o un picant moderat.

Embotits de la Conca

Negre jove, a 14–15 °C. Taní sedós que no amargueja amb el pebre de la carn.

Peix blau a la brasa

Negre d'anyada, a 13–14 °C. Poc taní: un negre que acompanya sardines o tonyina.

Carns i aviram

Ànec, conill i carns amb salses de fruits vermells: la proposta clàssica.

Un negre per al gust d'avui

Per què ara. Encaixa amb un consumidor que busca negres frescos, de menys grau i fàcils de beure.

Exclusivitat. Una varietat autòctona i gairebé exclusiva: un relat d'origen que no es pot copiar.

Futur. Productiu, adaptat a la calor i agraït al celler, amb un nom fàcil de pronunciar i recorregut en la gamma mitjana-alta.



ESTILS

- | | | |
|-----------|---------------|---|
| OI | Rosat | Vermell viu, fruita vermella i un toc especiat. |
| O2 | Escumós | Cava rosat, sovint 100% Trepát, i ancestral. |
| O3 | Negre jove | Fruita, frescor i pebre negre, sense fusta. |
| O4 | Negre criança | Més complexitat, la mateixa identitat. |

Copes preparades per a un tast de Trepát

PER QUÈ A LA CARTA

*Una identitat que no té ningú més · menys grau, més frescor
un territori a cada copa · adaptat al canvi climàtic
un nom fàcil de dir · gamma mitjana-alta*

#weTrepát

wetrepát.com