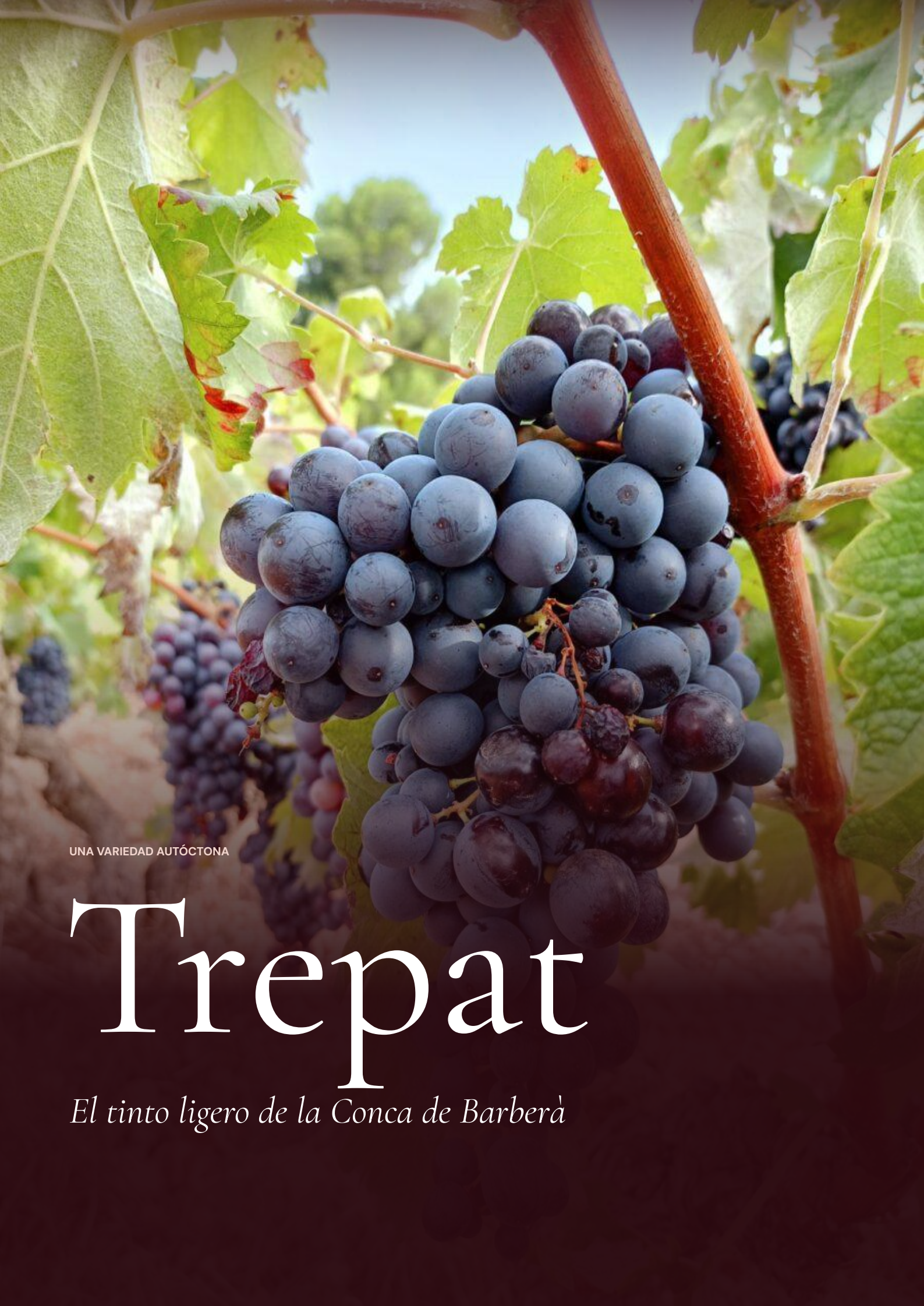




UNA VARIEDAD AUTÓCTONA

Trepapat

El tinto ligero de la Conca de Barberà



Una variedad que solo
crece en una zona

95%

de las 1.265 ha de Trepat que hay en España están en la Conca de Barberà.



A map of Spain with the region of Catalonia highlighted in dark red. The word "ESPANYA" is written in the center of the map, and "CATALUNYA" is written in red text to the right of the highlighted region. A small white dot is located within the highlighted area of Catalonia.

*En el Mediterráneo
prelitoral*

En el nordeste de España, en la Cataluña interior, entre la costa de Tarragona y las tierras de Lleida.

«El tinto fresco del Mediterráneo»

Pálido y perfumado, de acidez alta y tanino suave

12%

vol., un tinto ligero

1987

primer tinto 100% Trepal



Viñedos de la Conca de Barberà, en invierno

Documentado en la Conca desde el siglo XVII, el Trepat fue durante décadas la base de los rosados y los cavas rosados de la comarca. El primer tinto 100% Trepat no llega hasta 1987, y desde 2004 el tinto monovarietal se recupera con fuerza: hoy la DO califica más como tinto que como rosado.

Grano grueso y piel fina. De ahí nacen vinos de color vivo y translúcido, taninos suaves y fruta roja, a menudo con un punto especiado de pimienta negra. La acidez los mantiene frescos y el grado, en torno al 12% vol., los hace ligeros y muy bebibles. Un tinto fresco, de alma mediterránea.

UN TERRITORIO

Un pasillo de viento fresco

Entre la sierra de Prades y Poblet, la Conca es un corredor abierto de este a oeste. Por él entra la marinada, el viento fresco del Mediterráneo, que abre un gran salto térmico entre el día y la noche. La uva madura poco a poco, conserva la acidez y los aromas, y se vendimia en octubre, más tarde que en las zonas vecinas.

Viñedos entre 350 y 800 metros, sobre conglomerados calcáreos, arcillas y margas, y licorella al suroeste, donde resisten cepas viejas en vaso de más de sesenta años. Lluve poco: entre 350 y 450 mm al año.

350–800 m

de altitud

350–450 mm

de lluvia al año

Octubre

mes de vendimia

LA DO EN CIFRAS

2.656 ha

de viñedo en la DO, en 15 municipios

760 ha

de Trepat, casi tres de cada diez

28

bodegas, en su mayoría pequeñas

I M

de botellas al año

15%

de exportación: Reino Unido, EE. UU., Canadá y Japón

Un clima de contrastes

Mediterráneo con acento continental: veranos calurosos, inviernos fríos y noches frescas que alargan la maduración.

El clima. Mediterráneo con influencia continental. En verano las máximas rozan los 35 °C y en invierno las mínimas bajan de cero. Lluvea poco, entre 350 y 450 mm al año; el riego está permitido, pero el agua escasea.

La marinada. El viento fresco del Mediterráneo entra por el corredor abierto de este a oeste y refresca las tardes. Con noches frescas, el salto térmico entre el día y la noche es grande: la uva madura poco a poco y conserva acidez y aromas.

Heladas. Las inversiones térmicas acumulan el aire frío en las zonas bajas, donde el riesgo de helada es mayor. Para una variedad de brotación temprana, la primavera es el momento crítico.

Los suelos. Dominan los conglomerados calcáreos, las arcillas y las margas, de color marrón oscuro. En los valles del Francolí y del Anguera hay suelos aluviales, y al suroeste aparece la licorella, con viñas viejas en vaso de más de sesenta años.

El suelo que prefiere. Tierras poco compactas, profundas, ligeramente pedregosas y de textura franca; suelos frescos pero sin encharcamientos, con cal moderada y pH no muy alto. En suelos compactos, calcáreos o de pH elevado, tiende a la clorosis férrica.

Dónde se concentra. En 2008, seis municipios (Sarral, Solivella, Barberà de la Conca, Pira, l'Espluga de Francolí y Blancafort) reunían 897 de las 982 ha de Trepát de la comarca: el 91%.

EL TERRUÑO DE LA CONCA, EN CIFRAS

ALTITUD

350–800 m

Viñedos en altura, hasta 900 m.

LLUVIA

350–450 mm

Al año. El agua de riego escasea.

VERANO

35 °C

Máximas de verano; en invierno, mínimas bajo cero.

CLIMA

Contraste

Gran salto térmico: la uva madura lentamente y conserva acidez y aromas.

SUELOS

Calcáreos

Conglomerados, arcillas y margas; licorella al suroeste.

VIENTO

Marinada y cierzo

Brisa fresca en las tardes de verano, y viento seco del noroeste que orea la viña y frena los hongos.

El renacimiento del Trepat

Desde que nace la DO, en 1989, el Trepat pasa de ser la base de los rosados y los cavas rosados a protagonista de los tintos de la Conca.

DE LA DO AL TINTO

1989	Nace la DO Conca de Barberà.
1998	El Trepat, autorizado para elaborar cava rosado.
1999	El INCAVI inicia la selección clonal de la variedad.
2004	Empieza la recuperación firme del tinto monovarietal.
2009	Muchas bodegas se suman: el tinto de Trepat se pone de moda.
Hoy	La DO califica más tinto de Trepat que rosado.

QUÉ HA CAMBIADO

Del rosado al tinto. Hasta 2004, el Trepat se mantiene sobre todo en las cooperativas para elaborar rosados. Después, las pequeñas bodegas lo investigan como tinto, con más cuidado en la viña y microvinificaciones.

Menos barrica. Los primeros tintos imitaban el modelo de la época: mucha madurez y unos meses de barrica. Con el tiempo se ha visto que la madera tapa la fruta y la especia; hoy se apuesta por recipientes grandes.

Mejor viña. Selección clonal, paso del vaso a la espaldera, carga de poda ajustada, aclareo y un control más preciso de la maduración.

760 ha
de Trepat en la DO, hoy

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

PARA VISITAR

La Festa del Trepat, cada julio en Barberà de la Conca.
La Festa de la Verema, cada agosto en l'Espluga de Francolí
La Ruta del Trepat.
Las Catedrales del Vino
El Monasterio de Poblet y la Ruta del Císter

Racimos grandes, piel fina

Vigoroso y productivo, el Trepát brota pronto y madura tarde. Tiene un ciclo largo, y tiempo para hacerse.



10,5–12,5%

grado potencial: un vino ligero por naturaleza

5 g/L

de acidez total, aproximadamente

8.000 kg/ha

rendimiento orientativo para vinos de calidad

En la viña. Racimos grandes y compactos, de baya gruesa y redonda y piel fina. De ahí su poco color y su tanino suave, la base de un tinto ligero.

Fuerte y delicado a la vez. Aguanta la sequía mejor que muchas variedades foráneas, pero sus racimos apretados lo hacen sensible a la botritis, y también al oídio.

COLORES DEL TREPAT



Cereza
#9B1B30



Grosella · ribete de copa
#C8455A



Rubí profundo
#7A2335

Cómo reconocerlo

Identidad, morfología, ciclo y puntos débiles del Trepát, según las fichas técnicas y la experiencia en la viña.

IDENTIDAD

Nombre y color. Trepát, de baya tinta, originario de la Conca de Barberà. Inscrito en el catálogo europeo de variedades y en el VIVC con el número 12633.

Nombres antiguos. Bonicaire y Parel. Documentado en la Conca desde el siglo XVII.

Parentesco. El Trepát Blanc no está emparentado: es una variedad distinta, pese al nombre.

Selección clonal. El INCAVI hace selección clonal desde 1999 y estudia el comportamiento enológico de cada clon.

MORFOLOGÍA

Cepa. Vigorosa, de porte erguido y con tendencia a echar chupones.

Hoja. De mediana a grande, pentagonal, con el seno peciolar en lira, el peciolo muy largo, verde intenso y el envés lanoso.

Racimo. Grande y compacto: a menudo supera los 450 gramos.

Baya. Grande y esférica, azul lila, con mucha pruina. Piel fina y pobre en antocianos, aunque la ficha de 2009 la describe de grosor medio.

EL CICLO

Brotación

TEMPRANA

Muy pronto en primavera, expuesta a las heladas. La ficha de 2009 la califica de media.

Floración

MEDIA

Según la ficha ampelográfica de 2009.

Maduración

TARDÍA

Ciclo largo: tiempo para conservar acidez y aromas.

Vendimia

SEPTIEMBRE–OCTUBRE

Según el vino: rosados y bases de cava, desde finales de septiembre; tintos, en octubre.

SENSIBILIDADES

Heladas

ALTA

De primavera: brota pronto, pero los rebrotes suelen ser fértiles.

Oídio

MEDIA

Hay que vigilarlo cuando se dan las condiciones.

Excoriosis

ALTA

Muy sensible a Phomopsis viticola.

Botritis

MEDIA

Riesgo cerca de la vendimia: racimos apretados.

Clorosis férrica

ALTA

En suelos compactos, calcáreos o de pH alto.

Mildiu

BAJA

Poco sensible, pero no está libre.

Viento

ALTA

Brotes quebradizos con viento fuerte.

Sequía

DEBATIDA

Sensible según la ficha de 2009; resistente según los viticultores.

Conducir el vigor

Una cepa generosa que pide mano: poda corta, poda en verde y una vendimia que decide el tipo de vino.



Vaso o espaldera. Ambas conducciones dan buenos resultados. En las últimas décadas, muchas hectáreas han pasado del vaso a la espaldera, que permite mecanizar el cultivo. Las cepas viejas en vaso, de bajo rendimiento, dan las uvas más concentradas.

Poda. Funciona bien con poda corta. El vigor y la tendencia a echar chupones hacen imprescindible la poda en verde: hay que airear la zona del racimo sin dejarlo demasiado expuesto al sol.

Rendimiento. La DO lo sitúa entre 8.000 y 12.000 kg/ha; para vinos de calidad, la orientación es no pasar de 8.000. Marcos más estrechos, más densidad, carga de poda ajustada y aclareo han mejorado la calidad.

Cuándo vendimiar. Para bases de cava y rosados se busca un grado probable bajo, en torno al 10–10,3%; para tintos, más madurez. Esperar al máximo, sin embargo, es arriesgado: botritis en los racimos apretados y pérdida de acidez. Si la maduración es insuficiente o el rendimiento excesivo, aparecen notas vegetales.

Suelo vivo. Materia orgánica (estiércol o compost), cubiertas vegetales el máximo tiempo y poco laboreo en invierno: un suelo más estructurado resiste mejor sequías y lluvias extremas.

Un clima que cambia. El ciclo largo y las noches frescas lo protegen. Las sequías extremas de los últimos años también lo han afectado, pero menos que a otras variedades plantadas en la Conca.

8.000–12.000

kg/ha, rendimientos habituales según la DO

5.639 kg/ha

producción media en Sarraí, 1986–2007

9,8% vol.

grado probable medio en Sarraí, 1986–2006

6,6 g/L

acidez total media en Sarraí, 1993–2007

Menos madera, más Trepat

Es un vino delicado. El recipiente decide si su especia brilla o queda tapada.

Acero inoxidable

FRUTA Y FRESCURA

Conserva la fruta y la acidez viva. El camino del tinto joven, puro y bebible.

Foudre de 2.500 L

LO IDEAL

Oxigenación suave y madera discreta: aporta complejidad sin traicionar la variedad.

Barrica de 225–300 L

MEJOR NO

Demasiado oxígeno y demasiado tostado. Tapa la especia y puede endurecer el vino.

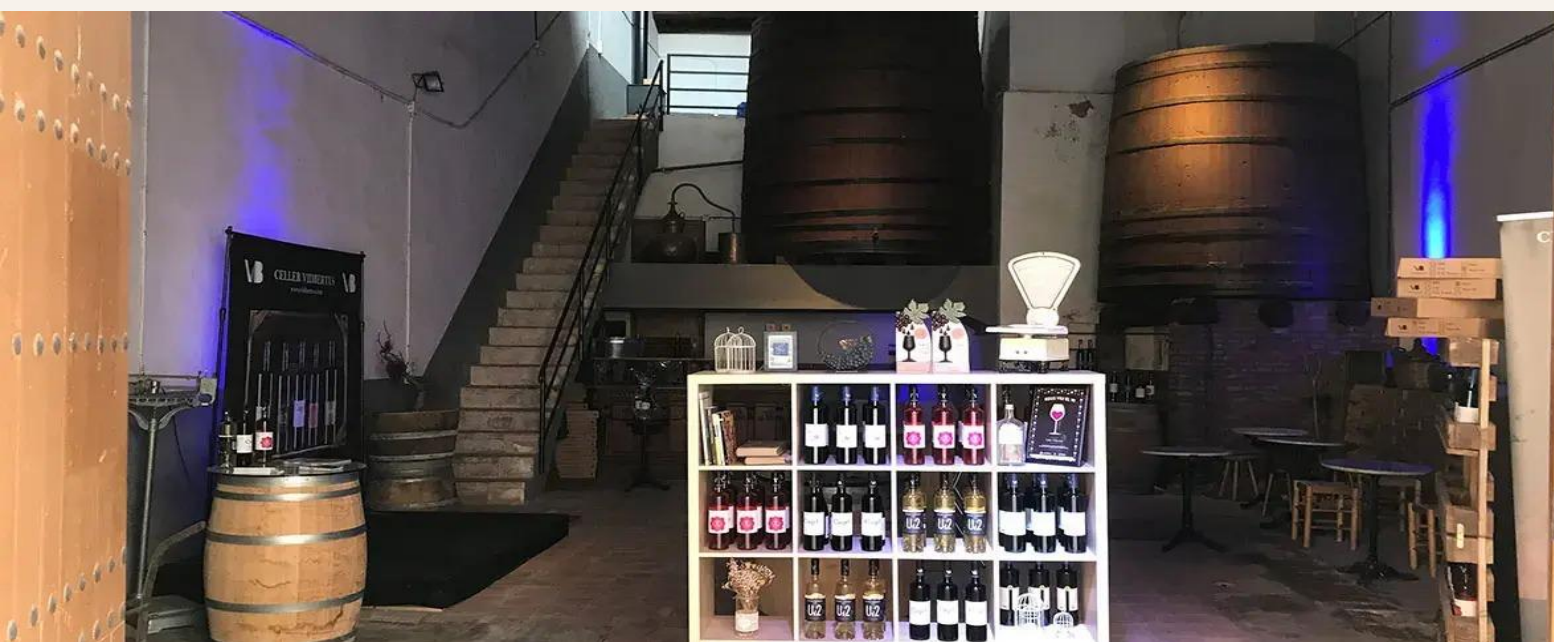
Hormigón y ánfora

EN EXPLORACIÓN

Alternativas prometedoras, aún en fase de prueba.

«En coupage, otras variedades enmascaran el Trepat.»

Solo la Garnacha, en pequeña proporción, encaja: aporta fruta roja, suaviza la acidez y da volumen sin esconder la especia.



Foudres en la bodega, en l'Espluga de Francolí

Extraer poco, proteger mucho

Poco color y poco tanino no son defectos que corregir: son la materia prima de un tinto ligero.

La materia prima. Grano grueso, piel fina y pocos antocianos: al estrujar la uva, el mosto apenas se tiñe. En los ensayos clonales del INCAVI, una maceración en frío de ocho horas con enzimas extrajo más color que una vinificación en tinto, pero no más polifenoles.

No forzarlo. Ni la sobremaduración ni la sobreextracción le dan estructura: le hacen perder frescura, acidez e identidad. El objetivo es un tinto de color translúcido, tanino fino y entrada seca.

Maceración carbónica. El primer tinto 100% Trepát, en 1987, se hizo así: racimos enteros que fermentan dentro del grano en atmósfera de gas carbónico, una técnica que realza la fruta y da vinos jóvenes de tanino suave.

Racimo entero y nuevas vías. Microvinificaciones, racimo entero, vendimia temprana, hormigón, ánfora o vidrio: el sector sigue explorando expresiones nuevas. El hormigón oxigena menos que el foudre; el ánfora de barro puede aportar demasiado.

Madera, en gran formato. La barrica pequeña y muy tostada aporta tostados, chocolate y humo que tapan la especia y pueden hacer el vino agresivo. Por eso se opta por toneles de 500 L como mínimo o foudres de 2.500 L: poco oxígeno y poca madera.

Coupage, con medida. Es muy sensible al coupage. En las primeras pruebas, el Merlot, añadido para ganar color y estructura, rompió el equilibrio y sumó demasiado tanino.

«Solo la Garnacha, en pequeña proporción, hace buena pareja con él.»

Qué aporta. Un poco de fruta roja, acidez más suave, volumen en boca y una especia más moderada, pero no escondida.

Grado moderado. Con un 10,5–12,5% de grado potencial y poca glicerina, la estructura es ligera y la entrada, seca: la persistencia viene de la fruta y la especia, no del peso.

El color con el tiempo. Violáceo de joven, después rojo claro y, finalmente, anaranjado. Nunca alcanza la intensidad de color de un tinto de capa alta.

10,5–12,5%

grado potencial habitual

~12% vol.

grado habitual del tinto

2.500 L

foudre: oxigenación suave

1987

primer tinto 100% Trepát, de maceración carbónica



EN LA COPA

Pálido, especiado, sedoso

No tiene el color ni el peso de un tinto clásico. Tiene, en cambio, una identidad que se reconoce al primer sorbo.

El tinto

Color. Pálido y translúcido, violáceo de joven y rojo claro con el tiempo.

Nariz. La pimienta negra es su firma; detrás, fruta roja.

Boca. Entrada seca, textura sedosa y un final ácido y limpio.

El rosado

Color. Rojo vivo y brillante, lejos de los tonos púrpura.

Nariz. Fruta roja, cereza y ciruela, con un toque especiado.

Boca. Fresco y ligero, con una persistencia sorprendente.

LA AÑADA DICE MUCHO

+ *especia*

Añadas frescas o vendimias tempranas: pimienta negra, nuez moscada, clavo.

+ *fruta*

Añadas cálidas o vendimias tardías: más fruta negra, como mora, cereza o ciruela.

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

Fresco en la copa

Temperatura, copa, vocabulario de cata y platos: lo necesario para servirlo bien y explicarlo en la mesa.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8–10 °C

Espumoso

10–12 °C

Rosado

13–14 °C

Tinto joven

14–15 °C

Tinto de foudre

La copa. Tulipa para el espumoso. Para el rosado y el tinto, una copa amplia, de cáliz generoso, que abra la fruta y la especia.

Fresco, pero no frío. Algo más fresco que un tinto clásico: la temperatura baja realza la fruta y la acidez.

Potencial de guarda. Un vino para disfrutar joven. Su estructura moderada y su sensibilidad a la oxidación no lo hacen apto para guardas largas: el rosado, dentro del año; los tintos de foudre buscan complejidad sin perder identidad.

VOCABULARIO DE CATA

Vista

Rubí translúcido, capa baja. Ribete violáceo de joven; rojo claro, teja y anaranjado con el tiempo.

Nariz

Pimienta negra, nuez moscada, clavo. Cereza, ciruela, mora, granada. Hoja verde si le falta madurez.

Boca

Entrada seca, acidez viva, tanino fino y escaso, textura sedosa. Final limpio y persistente.

EN LA MESA, PLATO A PLATO

Arroces y suquets

Rosado o tinto joven, a 11–13 °C. La acidez limpia el sofrito y el fumet.

Quesos de cabra

Espumoso brut nature, a 8–10 °C. Burbuja fina y acidez frente a la textura láctica.

Cocina asiática y nikkei

Rosado o espumoso rosado, a 10–12 °C, con jengibre, soja o un picante moderado.

Embutidos de la Conca

Tinto joven, a 14–15 °C. Tanino sedoso que no amarga con la pimienta del embutido.

Pescado azul a la brasa

Tinto del año, a 13–14 °C. Poco tanino: un tinto que acompaña sardinas o atún.

Carnes y aves

Pato, conejo y carnes con salsas de frutos rojos: la propuesta clásica.

Un tinto para el gusto de hoy

Por qué ahora. Encaja con un consumidor que busca tintos frescos, de menos grado y fáciles de beber.

Exclusividad. Una variedad autóctona y casi exclusiva: un relato de origen que no se puede copiar.

Futuro. Productivo, adaptado al calor y agradecido en bodega, con un nombre fácil de pronunciar y recorrido en la gama media-alta.



ESTILOS

- | | | |
|-----------|---------------|---|
| OI | Rosado | Rojo vivo, fruta roja y un toque especiado. |
| O2 | Espumoso | Cava rosado, a menudo 100% Trepat, y ancestral. |
| O3 | Tinto joven | Fruta, frescura y pimienta negra, sin madera. |
| O4 | Tinto crianza | Más complejidad, la misma identidad. |

Copas preparadas para una cata de Trepat

POR QUÉ EN LA CARTA

*Una identidad que no tiene nadie más · menos grado, más frescura
un territorio en cada copa · adaptado al cambio climático
un nombre fácil de decir · gama media-alta*

#weTrepat

wetrepat.com