

Coneguem Catalunya

CELLER EDETÀRIA, l'esperit d'una terra

El passat mes de juny sortien al mercat l'Edetària i el Via Edetana blancs, dos vins elegants, provinents de vinyes velles, de baix rendiment i amb un procés d'elaboració i de producció d'allò més acurat. Sota el nom d'Edetària, aquest projecte situat a la plana de Gandesa, a la Terra Alta, neix amb l'objectiu de posicionar-se entre els productes de més prestigi com a vi de terror i vi d'autor.

El celler Edetària és fruit d'un profund coneixement de les terres, la varietat de vinyes i de la creativitat del seu autor, en Salvi Moliner. El propietari dels terrenys, Joan Angel Lliberia ha apostat per un vi de qualitat, creatiu i que no hagi de lluitar en el mercat de gran consum. Això permet a en Salvi investigar, escollir el millor producte de tota la plantació i elaborar un vi amb caràcter propi.

L'edifici del celler s'ubica en un paratge privilegiat: entre la plana de Gandesa i la serralada dels Ports, des del celler es poden visualitzar totes les vinyes. La instal·lació és un edifici modern amb línies rectes i senzilles situat al costat de les protagonistes, les vinyes, perquè el raïm conservi la màxima qualitat. Els colors predominants són el verd i el grana, sempre amb un fons blanc, la mateixa gamma cromàtica que també segueix el disseny corporatiu de la bodega.

Edetària només fa vi dels seus propis ceps. Per si mateixes les vinyes ja són molt bones. La finca consta d'unes 22 hectàrees de vinya conreada amb ceps, una bona part de més de 50 anys i la resta d'entre 20 i 25 anys. La qualitat de la vinya depèn, entre d'altres factors, de la terra on ha estat conreada. Al celler Edetària tenen plantades les vinyes en cinc terrers diferents (tapàs, tapàs blanc, terra de bancal, panal i còdols), cosa que fa que cada cep tingui unes característiques pròpies.

També el procés d'elaboració i verema és particular. Uns mesos abans d'agafar el raïm amb caixes de plàstic, al celler Edetària tiren una part del raïm, aconseguint així que el cep concentri tota la seva força en el raïm que queda. També



estan treballant en el creixement dels ceps intentant aprofitar al màxim les característiques d'aquesta planta.

No hi ha cap detall al celler Edetària que no hagi estat pensat: la seva ubicació, l'elecció de les vinyes, l'elaboració del raïm i del vi... Fins i tot el seu nom i el disseny de la marca. La denominació d'"Edetària" prové d'una antiga via romana, la Via Edetana, que comunicava Tortosa amb Saragossa a l'estiu, quan el riu Ebre no era transitable. Amb l'elecció d'aquest nom els autors del projecte han volgut retre homenatge a la cultura mediterrània de la qual formem part.

Aquest mes de novembre coneixerem el Via Edetana negre, una nova creació vinícola del celler Edetària. El mes d'abril serà el torn de l'Edetària negre, que juntament amb l'Edetària i el Via Edetana blancs, ja en el mercat, compondran l'oferta d'aquests vins de caràcter propi del celler Edetària. ■

Més informació:
www.edetaria.com

