



5. LES DENOMINACIONS D'ORIGEN

5.1 Què vol dir "Denominació d'Origen"?

La tradició, la cultura del vi i el conreu de la vinya han estat presents a Catalunya des de fa segles. Històricament, quan un producte assolía un cert renom en el mercat se l'anomenava amb el seu lloc d'origen. Així, de forma espontània, van néixer les Denominacions d'Origen. En l'època grega i romana ja existia aquesta manera d'anomenar els vins: els vins grecs de Chíos i Samos, i els vins romans de Salerno i Tarraco, entre altres.

Actualment, la Denominació d'Origen no només es refereix al nom geogràfic per donar a conèixer la localitat, comarca o regió d'on procedeix el vi, sinó que hi ha una sèrie de factors que la defineixen:

Els factors del medi natural

- El clima*
- La configuració del terreny
- Les característiques del sòl
- Altres factors: el porta-empelt, la varietat, l'edat de la plantació i els llevats

Els factors culturals

- El cultiu
- L'elaboració
- La criança

La Denominació d'Origen bàsicament protegeix la identitat d'una regió determinada, i garanteix la qualitat del vi.

5.2 Denominacions d'Origen a Catalunya

La varietat geogràfica i climàtica de Catalunya dona lloc a una diversitat en els raïms que afavoreix l'experimentació, tant en el camp com en el celler*, i es tradueix en una gran diversitat de vins.

En el nostre país tenim deu Denominacions d'Origen relatives al vi i una relativa al cava, cadascuna d'elles amb peculiaritats concretes que la caracteritzen:

- | | | |
|-------------------------|----------------|--------------|
| • Alella | • Montsant | • Tarragona |
| • Conca de Barberà | • Penedès | • Terra Alta |
| • Costers del Segre | • Pla de Bages | • Cava |
| • Empordà - Costa Brava | • Priorat | |

A més, hi ha la D.O. Catalunya. Amb aquesta denominació pot envasar vi qualsevol de les D.O. de Catalunya sempre que el raïm s'hagi produït al nostre país. No té l'especificitat d'una D.O. concreta, però permet que una D.O. pugui comercialitzar algun altre tipus de vi que ella, per les raons que sigui, no pot produir. D'aquesta manera, per exemple, una D.O. que només produeixi raïm blanc, pot elaborar i comercialitzar vi negre amb most* adquirit a altres llocs de Catalunya.

5.3. La Denominació d'Origen Pla de Bages

Al Bages, a finals del segle XX, la vinya semblava portar camí de desaparèixer, però va començar la revifalla: es començaren a fer plantacions amb varietats noves i ceps emparats per poder mecanitzar millor el cultiu. Això i la transformació de les instal·lacions per a l'elaboració del vi, van permetre fer un vi de millor qualitat. Va ser l'aposta per aconseguir una denominació d'origen que es concedí l'any 1995.

En el mapa adjunt hi ha els municipis que formen part de la D.O. Pla de Bages. Les vinyes de la comarca produeixen una mitjana d'uns 5.600 litres/hectàrea.

Aguilar de Segarra	Castellnou de Bages	Sallent
Artés	Fonollosa	Sant Fruitós de Bages
Avinyó	Manresa	Sant Joan de Vilatorrada
Balsareny	Monistrol de Calders	Sant Mateu de Bages
Calders	Mura	Sant Salvador de Guardiola
Callús	Navarces	Santa Maria d'Oló
Cardona	Navàs	Santpedor
Castellfollit del Boix	Pont de Vilomara	Súria
Castellgalí	Rajadell	Talamanca





Municipi	Cellers de la DO Pla de Bages
Artés	Celler Cooperatiu d'Artés
	Celler Solergibert
	Elaboradors de Cava: Caves Gibert Celler Cooperatiu d'Artés
Avinyó	Masies d'Avinyó
Castellfollit del Boix (Maians)	Vins Grau
Manresa (Salelles)	Celler Cooperatiu de Salelles
Sant Fruitós de Bages	Mas de Sant Iscle
Sant Salvador de Guardiola (Salelles)	Fargas Fargas

