

## La DO Penedès no vol barrejar blancs i negres per fer rosats tot i les intencions de la UE



*Els consells reguladors es van reunir a València per protestar, entre d'altres, per la possible barreja dels rosats*

### ALT PENEDÈS

*Imma Pulido*

*Elaboradors i autoritats francesos han posat el crit al cel per la decisió de la comissària d'Agricultura, Mariann Fischer Boel, de defensar que es pugui barrejar vins blancs i negres per crear vins rosats ja que, segons afirma, es tracta d'una tècnica autoritzada per l'Organització Internacional del Vi i de la Vinya (OIV) i perquè, en cas contrari, els productors europeus quedarien "en desavantatge" davant els competidors extracomunitaris, principalment els països del nou món.*

Que un vi rosat es fa a partir de la maceració curta d'un raïm negre és quelcom que pot semblar molt obvi per a tots aquells que coneixen més o menys el món del vi, però no tothom ho sap. És més, hi ha moltes persones que es queden sorpreses per aquest fet, tal i com explica Marta Milà, des dels cellers Mas Comtal de Sant Cugat Sesgarrigues, elaboradors d'un dels rosats més coneguts i consumits al Penedès. Moltes de les visites que reben al seu celler pensen encara que un rosat està elaborat a partir de la barreja d'un vi blanc i d'un de negre, cosa que no passa al Penedès però sí que està autoritzat en altres zones vinícoles. De fet, es tracta d'una pràctica reconeguda per l'Oficina Internacional de la Vinya i el Vi (OIV) i que té força adeptes a algunes zones del Nou Món.

Actualment aquest mètode està prohibit per als vins de taula, tot i que a Espanya es va permetre fins l'any 2004, però en canvi encara poden emprar-lo alguns vins amb denominació d'origen. Ara, la Comissió Europea vol que aquest sistema pugui ser utilitzat per tot tipus de vins, cosa que ha aixecat les protestes dels viticultors tradicionals europeus que recorden que un bon rosat es fa a partir de la maceració curta d'un raïm negre. Aquesta és l'única manera "per aconseguir un rosat atractiu amb aromes de fruita madura" segons Marta Milà, que veu la mesura com no massa positiva i recorda que podria anar en detriment de la qualitat.

Experts dels països membres van aprovar fa algunes setmanes una proposta d'etiquetatge voluntari que diferenciarà el vi rosat considerat tradicional del que s'hagi elaborat mitjançant aquesta barreja tot i que la decisió final de tot plegat no es prendrà fins el proper dia 19 de juny. Des de la Comissió confien que la mesura pugui tirar endavant per no perjudicar els elaboradors europeus, especialment aquells que es dediquen al vi de taula, enfront els d'altres països.

Altres elaboradors emmarcats dins les denominacions d'origen estan radicalment en contra de la mesura, principalment perquè recorden que el vi rosat sols es pot obtenir a partir de raïm negre i de mètodes específics d'elaboració. A més, els professionals temen que els consumidors acabin confonent-se i que, a més, s'elimini l'estacionalitat dels vins rosats tradicionals.

El Penedès en contra

La patronal penedesenca **Uvipe** no ha fet públic un posicionament unitari al respecte d'aquestes propostes tot i que el seu director, Joan Gil, ha explicat que tan sols contempen la possibilitat de fer vins rosats a partir de raïm negre.

El mateix pensen des del consell Regulador de la Denominació d'Origen Penedès que la passada setmana va participar a l'Assemblea de la Confederació Espanyola de Consells Reguladors que va tenir lloc a València i de la qual va néixer un comunicat contrari a les mesures que vol implantar la Unió Europea. Josep Ribas, director del Consell Regulador, considera que les mesures "no tenen ni cap ni peus" i afegeix que "fa trenta anys que treballem perquè no es barregin i ara seria tornar enrere". En cas que finalment s'aprovessin, Ribas recorda que els reglaments dels Consells Reguladors poden ser més restrictius que la normativa europea i en aquest sentit des del Penedès s'han curat en salut ja que el passat mes de febrer ja van aprovar les normes de verema d'aquest any que estableixen clarament que l'elaboració de vins rosats s'ha de fer a partir del raïm negre.