

# Covilalba,

## gran expresión de una emergente Terra Alta



En la población de Vilalba dels Arcs, un pequeño lugar repoblado por los templarios tras ser conquistado a los árabes, en la comarca y Denominación de Origen de la Terra Alta (Tarragona), una cooperativa que trabaja con cerca de ocho millones de kilos de uva cada vendimia ha emprendido el camino de elaborar vinos singulares con una extraordinaria relación calidad-precio. Se trata de Covilalba, un ejemplo de puesta al día con las últimas tecnologías en una región vitivinícola aún por descubrir y que empieza a irrumpir con fuerza imparable, siguiendo el camino abierto antes por denominaciones de origen como la del Montsant. Covilalba agrupa entorno a 170 productores de Vilalba dels Arcs, a una treintena de Batea, a unos diez de Arnes y a medio centenar de Caseres.

Actualmente su producción embotellada con marca propia se acerca a las 250.000 botellas. Su vino estrella es, sin lugar a dudas, un prodigioso tinto de ajustado precio que bien podría ser confundido con uno de los estandartes de la Denominación de Origen Calificada Priorat, el *Vall de Berrús 2001*. Este redondo caldo de guarda se elaboró por primera vez en 1998 con uvas de viñas viejas, principalmente de Cariñena de 70 años. En su última añada el 55% es

Garnacha del país y el 45% Cariñena. El vino, envejecido 15 meses en roble francés, se completa con Cabernet Sauvignon y Tempranillo pero no es la única joya de la bodega, donde también elaboran un rancio de altísimo nivel, el *Ranci 1928*, obtenido a partir de las antiguas soleras de Covilalba (Garnacha Blanca 100%). Las referencias de la bodega suman 11 vinos.

Los edificios de la bodega tienen una superficie de 3.000 m<sup>2</sup> y están equipados para la elaboración, la crianza y el embotellado de sus vinos. Esta cooperativa, que cuenta entre sus clientes con algunas de las principales firmas catalanas, ha realizado una importante inversión para la modernización de sus instalaciones. Se ha construido una nueva nave de 1.230 m<sup>2</sup> donde se ha incorporado la maquinaria de recepción y prensado de la uva y los equipos para la elaboración del vino tinto. Los equipos de prensado se basan en el sistema de prensas neumáticas, un sistema poco agresivo con la finalidad de aprovechar el mosto de mejor calidad. La fermentación se realiza bajo temperatura controlada para potenciar la máxima calidad del producto. Disponen de un millón de frigoríficos. La crianza del vino se hace con botas de roble de calidad con un control riguroso de los factores ambientales. En general todos los equipos de la bodega son de acero inoxidable. La elaboración del vino tinto se hace en depósitos del tipo autovaciantes, los cuales permiten la automatización de esta fase del proceso productivo. En la cooperativa disponen de una tienda donde venden sus vinos y aceite. Sorprende encontrar en un pequeño pueblo como este de la Terra Alta una bodega tan destacada y tan bien equipada.



Josep Valiente



Jaume Navarro

El enólogo es Josep Valiente, un inquieto y apasionado profesional con la suficiente libertad para crear interesantes nuevos vinos. Valiente forma un buen tándem con el gerente, Jaume Navarro. Su misión de empresa es sencilla: “queremos destacar elaborando vinos francos y honestos, donde la calidad y el precio sean equilibrados”. Su asignatura pendiente es darse a conocer y estar más presentes, especialmente en Barcelona. **RAMON FRANCÀS**