

L'Espcial Picapoll d'Oller del Mas i el Singular Blanc de Collbaix reconeguts com a Vi de Finca Qualificada

- Amb aquests ja son quatre els vins de la Denominació d'Origen Pla de Bages reconeguts com a Vins de Finca Qualificada.
- Un Vi de Finca Qualificada és la màxima distinció que otorga l'INCAVI a un vi català.

Ahir a la nit es va celebrar al Palau de Pedralbes de Barcelona el reconeixement de cinc nous **Vins de Finca Qualificada** catalans que ara ja sumen **19 en total**. Tots ells destacats "pel treball continuat a la vinya, l'esforç, la constància i l'exigència assolida" en mans del conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Acció Rural, **David Mascort**, i de la directora general de l'INCAVI, **Alba Balcells**.

Un Vi de Finca Qualificada és la màxima distinció que otorga l'INCAVI a un vi català. És un vi produït sota Denominació d'Origen catalana provinent d'una vinya històrica, amb característiques singulars especials i de qualitat excepcional.

Dos dels cinc vins es troben dins la DO Pla de Bages, que per partida doble va tenir reconeixement durant la nit:

En primer lloc, el **Singular Blanc**, un vi monovarietal de macabeu amb una gran petjada bagenca. El celler **Collbaix el Molí**, que treballa la producció ecològica i biodinàmica de vins de gran qualitat, cull el raïm per fer aquest vi de vinyes centenàries i deixen que fermenti i faci criança en bota mixta de roure francès i acàcia durant 9 mesos.

L'**Espcial Picapoll Negre**, l'altre protagonista de la nit, és un vi elaborat pel celler **Oller del Mas**. De la varietat Picapoll Negra i que descriuen com a "persistent i delicat". El seu raïm es cull en vinyes d'uns 15 anys i prové de la parcel·la Margenat. Posteriorment, fa criança en bota de roure de 500 litres, ou de ciment i àmfors durant 9 mesos. Es completa amb mig any més en ampolla abans de sortir al mercat.

Amb aquests ja son quatre els vins de la Denominació d'Origen Pla de Bages reconeguts com a Vins de Finca Qualificada del total 19 que compten amb aquesta distinció. Recordem que ja compten amb aquest reconeixement l'Abadal 3.9 del celler Abadal i l'Arnau Oller del celler Oller del Mas.

També van ser reconeguts vins de les DO Montsant, Terra Alta i Penedès

Abans del lliurament, els assistents van poder tastar els nous vins distingits a través d'un tast guiat per Toni Albiol, el Millor Sommelier de Catalunya 2023.

Què s'entén per Vi de Finca Qualificada?

Dins d'una denominació d'origen s'entén per vi de finca el produït en un entorn determinat i d'una extensió inferior a la d'un terme municipal amb característiques pròpies. El nom del vi ha d'estar lligat a les vinyes de les quals s'obté el seu raïm, amb característiques qualitatives espacials, i ha de comptar amb l'informe previ del consell regulador corresponent.

La seva concessió, per resolució del conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, a proposta del director de l'INCAVI, implica el màxim reconeixement que es pot atorgar a un vi

Aquests són els requisits que, entre d'altres, ha de complir un Vi de Finca Qualificat:

- La vinya i el celler han de tenir una antiguitat mínima de 5 anys dins la DO que els protegeix, un rendiment de producció en vinya un 15% inferior al propi de la varietat en la DO i una nota superior del comitè de tast respecte d'altres vins que no tenen aquesta categoria.
- La persona propietaria de les vinyes ha de ser la mateixa que la del celler a més d'haver d'elaborar el vi al celler ubicat a la finca.
- A l'etiqueta, ha de constar la designació "vi de finca" i també el nom de la DO.
- Des de la producció fins a la comercialització caldrà que segueixi una traçabilitat específica com per exemple el control de pràctiques de conreu, de pràctiques culturals que millorin la qualitat del raïm, etc.
- La trajectòria del celler ha de tenir una trajectòria de prestigi i qualitat de més de 10 anys i l'envelliment s'ha de fer el botes de fusta de roure de màxim 600 litres.