



EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AVDA. MARIGNANE, 2 17600 FIGUERES

TEL. 972 50 75 13 FAX. 972 51 00 58

info@doemporda.com www.doemporda.com

DOSSIER INFORMATIU

de la DO Empordà



Índex

- L'Empordà

Presentació

Història de la DO

- El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà

Dades de la DO Empordà

- La Terra

Els sòls

El clima

Les vinyes

- Els Vins

Taula de qualitats per anyades





EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AVDA. MARIGNANE, 2 17600 FIGUERES

TEL. 972 50 75 13 FAX. 972 51 00 58

info@doemporda.com www.doemporda.com



L'Empordà

- Mar i Muntanya

L'Empordà, ubicat geogràficament a l'extrem nord-oriental de Catalunya, presenta un paisatge de contrastos, amb els límits naturals al nord de la zona muntanyosa dels Pirineus, i a llevant, el mar Mediterrani, amb l'espectacular Costa Brava, fan de l'Empordà un lloc únic, que uneix mar i muntanya, un territori extraordinari marcat per la presència del vent del nord, la tramuntana.

L'Empordà és una terra de gran bellesa paisatgística, amb diversos espais naturals protegits i un litoral espectacular amb les seves platges i cales, i que també gaudeix d'un gran patrimoni històric i cultural: hi trobem menhirs i monuments megalítics, arquitectura gòtica, art romànic, poblets encantadors, l'art surrealista del geni Salvador Dalí... Tot un conjunt d'atractius als quals cal sumar-hi la seva gent i la bona gastronomia, amb la particular cuina empordanesa i la nova restauració representada per figures com Ferran Adrià, complement ideal dels vins de la DO (denominació d'origen) Empordà.

- Tradició Vitícola

No hi ha cap mena de dubte que la cultura del vi i el coneixement del comerç del producte de la vinya arriba a Catalunya aproximadament al s. VI aC gràcies a la més important colònia grega del país, Empúries, ciutat que, passats els segles, donarà nom a tota la comarca de l'Empordà. Quatre segles més tard, ja hi ha constància arqueològica i documental que els vins dels



EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AVDA. MARIGNANE, 2 17600 FIGUERES

TEL. 972 50 75 13 FAX. 972 51 00 58

info@doemporda.com www.doemporda.com

territoris d'Emporiae i d'altres contrades de la Tarraconense són coneguts en els mercats interiors, en altres províncies de l'Imperi Romà i a la pròpia metròpoli.

A l'edat mitjana, quan les vinyes creixien a redós d'abadies i monestirs, les falques de la muntanya de Rodes es van anar escalonant de feixes plantades de ceps tutelats pel monestir de Sant Pere de Rodes, en el qual sembla que va excel·lir en l'art de fer el vi el monjo cellerer Ramon Pere de Noves, a qui s'atribueix un tractat sobre aquesta matèria. Sant Quirze de Colera o Santa Maria de Vilabertran consten també com a propietaris de vinyes a l'Empordà.

Als segles XVIII i XIX la vinya posa en evidència la seva capacitat colonitzadora i simbolitza l'impuls agrícola traduït en un important creixement demogràfic en la seva zona de conreu i la conformació d'un paisatge propi de xiprers, tanques, barraques i feixes de pedra seca. La plaga de la fil·loxera, apareguda en una vinya de Rabós d'Empordà abans que en cap altra vinya catalana l'any 1879, arruïna totalment aquest període pròsper dels vins empordanesos. La represa és dura; mai més es recupera la terra que havia ocupat abans de la plaga.

Tot i això, hi ha una revifalla a l'època de la Primera Guerra Mundial, quan s'incrementa notablement la venda a França i es consolida l'exportació a Suïssa.

Tot seguit, l'inici del moviment dels cellers cooperatius, impulsat per la Mancomunitat primer i, després, per la Generalitat republicana al voltant de 1930, obre una nova etapa que va permetre sumar esforços en la millora de la qualitat en el procés d'elaboració del vi, construint nous cellers i millorant el sistema de comercialització. Igualment, la iniciativa privada es suma ben aviat a aquests esforços i el vi de qualitat de l'Empordà comença a ésser conegut i apreciat en molts mercats, superant aquella imatge de temps passats com a vi de mescla i consum corrent.





EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AVDA. MARIGNANE, 2 17600 FIGUERES

TEL. 972 50 75 13 FAX. 972 51 00 58

info@doemporda.com www.doemporda.com



Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà

L'aprovació per part del "Ministerio de Agricultura" l'any 1975 de la Denominació d'Origen Empordà-Costa Brava per als vins empordanesos, va representar el reconeixement oficial que aquests vins han assolit, després de molts anys, uns nivells de prestigi i de qualitat suficients per a competir en el mercat amb vins d'altres procedències.

Aquesta era una vella aspiració dels viticultors de la comarca que varen iniciar la tramitació de la DO a inicis dels anys 60, essent decisiva per a l'obtenció d'aquesta situació legal la ferma voluntat d'elaboradors i envasadors.

Recentment, amb l'Ordre ARP/63/2006, de 16 de febrer (DOGC 03/03/2006) es va aprovar la nova reglamentació de la Denominació d'Origen Empordà.

En 40 anys de funcionament el Consell ha consolidat la imatge dels vins empordanesos com a vins de qualitat. La represa de la Festa de la Verema de L'Empordà o la Mostra anual dels Vins de l'Empordà són accions de considerable ressò i que necessàriament es deuen a l'actuació del Consell, el qual també procura la presència dels vins empordanesos en innumbrables manifestacions turístiques, gastronòmiques i culturals.

Tanmateix, el Consell Regulador, la filosofia del qual ha anat variant des dels seus inicis fins ara, com tants altres Consells, ha intensificat els nivells de control qualitatiu, ha promogut estudis tècnics sobre els vins empordanesos i ha posat especial èmfasi en estimular la producció dels vins de qualitat.



EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AVDA. MARIGNANE, 2 17600 FIGUERES

TEL. 972 50 75 13 FAX. 972 51 00 58

info@doemporda.com www.doemporda.com

- Dades de la DO Empordà

Registre de cellers elaboradors inscrits	48
Registre de cellers embotelladors inscrits	49
Registre de total de cellers inscrits	52
Registre de viticultors inscrits	287
Superfície de vinya inscrita	1.756 ha.
Elaboració vi emparat verema 2016	47.125 HI
Total vi elaborat verema 2016	49.461 HI
Exportació vi embotellat 2016	6.132 HI



EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AVDA. MARIGNANE, 2 17600 FIGUERES

TEL. 972 50 75 13 FAX. 972 51 00 58

info@doemporda.com www.doemporda.com



La Terra

La zona de producció de la DO Empordà, situada a l'extrem nord-oriental de Catalunya, engloba un total de 55 municipis distribuïts en dues comarques: 35 municipis de l'Alt Empordà i 20 municipis del Baix Empordà, que es delimiten en dues zones separades geogràficament.

La zona de producció de l'Alt Empordà es troba a l'extrem nord-oriental de Catalunya (des de la ciutat de Figueres fins al nord a la frontera amb França) arrecerada a la falda de les serres de Rodes i de les Alberes, en un arc que va des del Cap de Creus a la denominada Garrotxa d'Empordà (Albanyà). Limita, per tant, amb els Pirineus al nord, la Mediterrània per llevant i la plana pròpiament dita a migjorn.

Els municipis que abarca la DO a l'Alt Empordà són: Agullana, Avinyonet de Puigventós, Biure, Boadella i les Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, la Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant.

La zona de producció del Baix Empordà es troba delimitada al nord pel massís del Montgrí, al sud-oest pel massís de les Gavarres, que forma una plana costanera amb el massís de Begur, i a l'est per la Mediterrània.

Els municipis que abarca la DO al Baix Empordà són: Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.



EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AVDA. MARIGNANE, 2 17600 FIGUERES

TEL. 972 50 75 13 FAX. 972 51 00 58

info@doemporda.com www.doemporda.com

- Els sòls

La DO Empordà presenta una gran heterogeneïtat de terrenys, que majoritàriament són de textura sorrenca i pobres en matèria orgànica, idonis per a la producció de vins d'elevada qualitat. Generalment són àcids i estan situats des de nivell del mar fins a un màxim de 260m d'altitud.

Cal distingir les zones de la plana empordanesa, on predominen els sòls de naturalesa al·luvial, de les zones de muntanya i a les falques de muntanya, on els sòls són de pissarra i granítics, amb paisatges de gran bellesa.

- El clima

El tret climàtic més característic i que afecta els conreus és el fort vent del nord anomenat *Tramuntana*, que bufa amb ratxes que sovint superen els 120 quilòmetres per hora i que té uns efectes molt beneficiosos pel bon estat sanitari de la vinya.

Per la seva banda, els hiverns són suaus amb poques glaçades i els estius calorosos, temperats per les brises marines. La temperatura mitjana anual està compresa entre els 14 i els 16°C. La pluviometria es situa al voltant dels 600 litres anuals. Pel que fa a la temperatura i la insolació, la zona empordanesa es situa en la regió III de la classificació Winkler i Amerine, cosa que la fa idònia per al conreu de varietats de cicle mitjà i llarg, i extraordinària per a l'elaboració de vins dolços naturals.



En conjunt, el clima resulta molt favorable pel bon desenvolupament vegetatiu de la vinya destinada a la producció de vins de qualitat, sense les estridències dels vins meridionals.



- Les vinyes

L'actual vinyar de la Denominació d'Origen és majoritàriament d'antiga implantació, amb vinyes de més de 30 anys d'edat, circumstància que presenta característiques positives des del punt de vista de la qualitat del producte final ja que és conegut el fet que les vinyes velles produeixen vi de gran qualitat. Paral·lelament, en els darrers anys ha sofert una important renovació i millora per tal d'adaptar-lo a les modernes tècniques de conreu i operar un cert canvi varietal.

Pel que fa a les varietats negres, domina la Carinyena o Samsó, que constitueix la base de la viticultura empordanesa juntament amb la Garnatxa negra (anomenada a la zona Lledoner). Aquestes varietats tradicionals es complementen amb noves varietats que es van introduint, principalment l'Ull de Llebre, el Cabernet Sauvignon, el Merlot i Syrah.



Les varietats viníferes blanques dominants són la Garnatxa blanca i roja i Macabeu. En molta menor proporció trobem el Moscatell, el tradicional Xarel·lo i, de nova implantació, el Chardonnay, Sauvignon blanc i Gewurztraminer.

Varietats blanques	Varietats negres
<ul style="list-style-type: none">• recomanades<ul style="list-style-type: none">– Garnatxa blanca o lledoner blanc– Garnatxa roja– Macabeu o viura– Moscatell d'Alexandria	<ul style="list-style-type: none">• recomanades<ul style="list-style-type: none">– Samsó– Garnatxa negra o lledoner negre
<ul style="list-style-type: none">• autoritzades<ul style="list-style-type: none">– Chardonnay– Gewurztraminer– Malvasia– Moscatell de gra petit– Picapoll blanc– Sauvignon blanc– Xarel·lo	<ul style="list-style-type: none">• autoritzades<ul style="list-style-type: none">– Cabernet sauvignon– Cabernet franc– Merlot– Monastrell– Ull de llebre– Syrah– Garnatxa peluda



EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AVDA. MARIGNANE, 2 17600 FIGUERES

TEL. 972 50 75 13 FAX. 972 51 00 58

info@doemporda.com www.doemporda.com



Els Vins

La gamma de vins empordanesos és molt àmplia. Els vins negres són de qualitat elevada, amb cos, ben constituïts i harmònics, en ocasions amb el matís d'una criança acurada. Aquests vins de reserva i criança presenten notes aromàtiques molt característiques; són complexes, fragants, amb tocs d'espècies, mantenint sempre aromes de la fruita i la planta. Un cop a la boca s'expressen amb plenitud, saborosos i molt agradables.

S'hi elaboren vins blancs, sovint amb varietats autòctones, frescos i saborosos, així com d'altres monovarietals amb una notable qualitat. També rosats que es caracteritzen per un color cirera ben definit, amb gran personalitat i aromes delicades, frescos i de graduació alcohòlica moderada.

Una singularitat de la zona és la Garnatxa de l'Empordà, vi dolç natural elaborat amb la varietat de raïm que li dona nom. Generós, amb sabor del mateix raïm madur, càlid i sedós, virtuts que li concedeixen els trets d'un vi de postres excepcional, juntament amb l'altre vi dolç propi de la zona, el Moscatell de l'Empordà.

Els vins ecològics, les misteles, els vins de raïm sobremadurat i els vins escumosos completen l'oferta vitivinícola de l'Empordà.



EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AVDA. MARIGNANE, 2 17600 FIGUERES

TEL. 972 50 75 13 FAX. 972 51 00 58

info@doemporda.com www.doemporda.com



- Taula de qualitats per anyades

1971	Regular	1994	Bona
1972	Deficient	1995	Molt bona
1973	Excel·lent	1996	Molt bona
1974	Bona	1997	Regular
1975	Regular	1998	Excel·lent
1976	Regular	1999	Molt bona
1977	Deficient	2000	Molt bona
1978	Excel·lent	2001	Molt bona
1979	Molt bona	2002	Bona
1980	Regular	2003	Molt bona
1981	Bona	2004	Molt bona
1982	Molt bona	2005	Excel·lent
1983	Molt bona	2006	Molt bona
1984	Bona	2007	Excel·lent
1985	Molt bona	2008	Molt bona
1986	Molt bona	2009	Molt bona
1987	Bona	2010	Molt bona
1988	Bona	2011	Molt bona
1989	Molt bona	2012	Molt bona
1990	Bona	2013	Molt bona
1991	Bona	2014	Bona
1992	Bona	2015	Bona
1993	Molt bona	2016	Bona

**Per a més informació contactar amb Consell Regulador DO Empordà:
972.50.75.13./ info@doemporda.cat / www.doemporda.cat**