

# La DO Penedès preveu tancar l'any amb el mateix nivell de vendes que el 2019

*L'ens posa rumb a assolir la producció 100% ecològica l'any 2025*



La Denominació d'Origen Penedès dona per superat el **"sotrac molt gran" del 2020**, quan la covid va fer caure les vendes prop d'un 30%, i preveu tancar l'any recuperant els nivells pre pandèmia. El president del Consell Regulador, **Joan Huguet**, ha assegurat aquest dimarts que l'ens ha constatat una "eufòria molt gran" en el consum, fet que porta els elaboradors a confiar, com a mínim, en repetir els prop de 18 milions d'ampolles venudes el 2019. La reobertura de la restauració i l'auge de les exportacions són els dos factors que més han impulsat les vendes. Huguet ho ha detallat en declaracions a la premsa després de presentar el Pla Estratègic 2021-2030, amb què ha recordat la intenció de ser la primera DO 100% ecològica l'any 2025.

Huguet ha assegurat que la DO Penedès és "optimista" de cara a la recta final de l'any. Després d'un 2020 on les restriccions derivades de la covid-19 van fer caure considerablement les vendes, enguany el sector vitivinícola penedesenc constata una recuperació "molt engrescadora", tot i que es manté a l'expectativa dels efectes que podria tenir una sisena onada de la pandèmia.

Segons el president del Consell Regulador, les vendes "estan sent molt bones" i s'espera que

arribin a igualar les de fa dos anys. "Les botigues tornen a treballar a bon ritme i els restaurants estan 'a petar'", ha celebrat, alhora que ha destacat el bon comportament de les exportacions. Hi ha empreses, ha detallat, en què les vendes a l'exterior se situen un 10% per sobre del 2019. L'únic "punt fosc" que detecta la DO en el marc de la remuntada post covid, però, és la lenta recuperació dels turistes a Barcelona, "que són els que consumeixen grans vins entre setmana".

### **Primera DO 100% ecològica**

Pel que fa al nou pla estratègic -aprovat aquest estiu-, el Consell Regulador ha destacat aquest dimarts l'aposta per convertir la DO en la primera 100% ecològica l'any 2025, així com la intenció d'aconseguir el reconeixement DOQ (Denominació d'Origen Qualificada), si bé l'ens evita marcar una data per a aquest segon propòsit.

En el marc de la presentació feta des del Celler Mas Rodó de Mediona (Alt Penedès), Huguet ha defensat l'aposta per la vinya ecològica com a via per "aconseguir vins més saludables que respectin el paisatge". Actualment, un 60% dels vins que produeixen els cellers de la DO Penedès ja conreen el raïm sense pesticides ni productes químics, i l'ens confia que el 40% restant superarà la fase de transició en breu. "Hem de tractar millor la natura i contribuir a combatre el canvi climàtic", ha recalcat.

Pel que fa al reconeixement com a DOQ, des del Consell Regulador han admès que és un "somni" que necessitarà especialment la complicitat de l'estat espanyol. I és que, per poder ser una denominació Qualificada, caldria que tots els pagesos del territori destinessin el seu raïm només a fer vi Penedès i abandonessin la DO Cava. Huguet ha reconegut que la majoria de viticultors no estan disposats a decantar-se només per la DO Penedès, motiu pel qual ha demanat a l'estat espanyol que "modernitzi" la llei i permeti mantenir la dualitat en la producció.

D'altra banda, el nou pla estratègic inclou la imminent posada en marxa de dues noves categories: el Vi de Mas i el Gran Vi de Mas. L'objectiu és "posar en valor els masos com a centre productiu" i garantir un plus de qualitat per a determinats vins. Cada celler que tingui una masia centenària podrà etiquetar un màxim de cinc vins amb la nova categoria, un dels quals podrà ser Gran Vi de Mas. Tots hauran de ser fets amb vinyes ecològiques de baix rendiment situades a l'entorn de la masia, i el comitè de tast els haurà de puntuar amb un nivell superior que la resta de vins tradicionals de la DO Penedès. També es requerirà que envelleixin a l'ampolla.

Finalment, la nova planificació dels propers nou anys també contempla l'estrena del segell '100x100 Xarel·lo' per definir els vins monovarietals de la varietat blanca predominant al Penedès. Aquest segell, que és opcional, el podran utilitzar aquells vins fets només amb xarel·lo, sempre i quan obtinguin unes puntuacions específiques en el comitè de tast que qualifica els vins de la DO Penedès.