

# Catalunya ja compta amb 19 Vins de finca qualificada

*Aquest 2023, cinc nous vins de quatre denominacions d'origen s'incorporen al projecte*



El conseller d'Acció Climàtica i la directora general de l'INCAVI amb els representants dels cinc cellers guanyadors. | INCAVI.

Cinc nous vins de quatre denominacions d'origen han rebut el màxim reconeixement que pot aconseguir el vi català per part del Govern de la Generalitat, la distinció de **Vi de finca qualificada**.

Es tracta dels vins **Les Tallades de Cal Nicolau**, d'Orto Vins (DO Montsant), elaborat amb la varietat picapoll negre; **La Serra Blanc**, un vi de garnatxa blanca, d'Herència Altés (DO Terra Alta); **Singular Blanc**, de Collbaix (DO Pla de Bages), elaborat amb macabeu; **Raims de la Immortalitat**, un xarel·lo blanc del celler Torre del Veguer (DO Penedès), i l'**Especial Picapoll Negre**, d'Oller del Mas (DO Pla de Bages). Tots ells han estat reconeguts pel treball continuat a la vinya, l'esforç, la constància i l'exigència assolida.

Els representants dels cellers han rebut el reconeixement a mans del conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Acció Rural, **David Mascort**, i de la directora general de l'INCAVI, **Alba Balcells**, en un acte celebrat al Palau de Pedralbes de Barcelona i conduït per la periodista i sommelier **Ruth**



---

**Troyano.** Abans del lliurament, els assistents han pogut copsar la singularitat dels nous vins distingits a través d'un tast guiat per **Toni Albiol**, Millor Sommelier de Catalunya 2023.

Des que es va aprovar el Pla estratègic *#HoritzóINCAVI2025*, el juliol de 2022, aquesta agenda inclou un projecte estratègic específic transformador d'impuls dels vins de finca qualificada, que busca posar en valor el territori i les persones que el treballen i vol promoure la cúspide de la piràmide de qualitat dels vins de Catalunya.

Quants vins de finca qualificada hi ha a Catalunya i quins són?

---

Amb la incorporació dels cinc nou vins guardonats aquest 2023, la família dels Vins de finca qualificada s'amplia fins a arribar a les **19 referències de sis denominacions d'origen**:

#### **DO Empordà**

- **V d'O2**, de Celler Vinyes d'Olivardots

#### **DO Montsant**

- **Les Tallades de Cal Nicolau**, d'Orto Vins
- **Teixar**, de Celler Vinyes Domènech

#### **DO Penedès**

- **Avi Ton**, de Celler Eudald Massana Noya
- **Raïms de la Immortalitat**, de Torre del Veguer
- **Vinya Le Havre**, de Jean Leon
- **Vinya Palau**, de Jean Leon
- **Vinya Gigi**, de Jean Leon
- **Vinya La Scala**, de Jean Leon

#### **DO Pla de Bages**

- **Arnau Oller**, d'Oller del Mas



- **Especial Picapoll Negre**, d'Oller del Mas
- **Finca 3.9**, d'Abadal
- **Singular Blanc**, de Collbaix

#### DOQ Priorat

- **Clos Fontà**, de Celler Mas d'en Gil
- **Coma Blanca**, de Celler Mas d'en Gil
- **Mas de la Rosa**, de Celler Vall Llach
- **Clos Mogador**, del Celler Clos Mogador

#### DO Terra Alta

- **La Serra Blanc**, d'Herència Altés
- **Vi de Finca Edetària**, de Celler Edetària

#### Què és un Vi de finca qualificada?

---

Dins d'una denominació d'origen, es considera vi de finca qualificada **aquell que es produeix en un entorn determinat, d'una extensió inferior a la d'un terme municipal i amb característiques pròpies**. El nom ha d'estar lligat a les vinyes de les quals s'obté i ha de comptar amb l'informe previ del seu consell regulador.

Partint d'aquesta base, els vins de finca qualificada han de complir, entre d'altres, amb aquests **cinc requisits d'excel·lència i d'arrelament i compromís amb el territori**:

- 1) Una antiguitat mínima de 10 anys en el registre de la denominació d'origen.
- 2) Un rendiment de producció en vinya un 15% inferior a l'establert per la DO, i una nota superior del comitè de tast.
- 3) El propietari de les vinyes ha de coincidir amb el del celler, i l'elaboració del vi s'ha de fer en un celler situat a la mateixa finca o en les proximitats.
- 4) El vi s'ha de produir en un entorn específic, amb les seves pròpies característiques edàfiques i microclimàtiques.



---

**5)** El celler ha de comptar amb una trajectòria de prestigi i qualitat en el mercat per un període de 10 anys o més i ha d'existir una traçabilitat específica integral des de la producció a la comercialització.