El celler experimental Mas dels Frares produeix per primera vegada vi ibèric

Una col·laboració entre el grup de recerca GRESEPIA i la Facultat d'Enologia dona com a resultat l'elaboració d'aquest producte, un projecte que tindrà continuïtat en la propera collita.

El millor raïm de la varietat ull de llebre va servir per fer una collita sense precedents a les vinyes que envolten el Celler experimental Mas dels Frares. Un **vi a l'estil ibèric**, elaborat tal i com que es creu que es feia fa 2.500 anys. És el resultat d'un projecte de col·laboració entre el grup de recerca GRESEPIA, del Departament d'Història i Història de l'Art i la Facultat d'Enologia de la URV, que han decidit combinar els coneixements arqueològics i enològics per obtenir aquest producte únic.

> "L'experiment ha sortit millor del que esperàvem", confessa **Jordi Diloli**, investigador de l'ICAC i del grup GRESEPIA-URV, i un dels impulsors de la iniciativa. "No és ni molt menys un gran vi, però ens permet seguir investigant per millorar-lo".

El valor d'aquest vi és el d'haver estat elaborat seguint les tècniques que es creu que feien servir els ibers a l'antiguitat. El raïm es va trepitjar en una bóta antiga i un cop obtingut el most, es va deixar reposar en un espai a temperatura constant per a que comencés el procés de fermentació. Tres setmanes més tard ja havia arribat als 12,5º.

Els enòlegs del Mas dels Frares van extreure una part del vi per analitzar-lo i fer-ne un seguiment i l'altra la van guardar tal i com està documentat que feien els ibers. "Vam deixar-lo reposar en una àmfora d'argila de l'Ebre feta per un mestre artesà de Miravet", un material molt poc porós amb el què ja gairebé no es treballa i que permet que el vi respiri

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)

però sense que vessi. El vi ha estat reposant durant gairebé tres mesos cobert amb una tapa de fusta i una capa gruixuda de guix que impedia que hi entrés l'oxigen.



Moment en què s'obre l`àmfora d'argila que havia contingut el vi durant gairebé tres mesos cobert amb una tapa de fusta i una capa de guix (imatge cedida, URV)

A principis de desembre l'expectació era màxima al celler. El degà de la Facultat d'Enologia Joan Miquel Canals; el director del celler experimental, Fernando Zamora i investigadors del grup de recerca GRESEPIA, entre ells el mateix **Diloli**, van procedir a obrir l'àmfora i fer el primer tast. "No és un vi que embotellaríem des del punt de vista qualitatiu, però es pot consumir perfectament", comenta Canals. "Té un gust terrós que es nota més en nas que en boca derivat, segurament, del tipus de fermentació que ha tingut", afegeix.

En total se n'han produït dotze ampolles: una part de les quals se les ha quedat el grup de recerca GRESEPIA i l'altra la Facultat. "Farem analítiques i tastos amb els estudiants d'Enologia per a que valorin l'evolució del vi des de que va fermentar fins que va sortir de l'àmfora", diu Canals. "De moment ja han comprovat com el vi que ha passat per l'àmfora té

molt més color, i ara farem els estudis corresponents per veure a què pot ser degut", explica.



Jordi Diloli (al centre), amb el director del celler de Mas dels Frares, Fernando Zamora (dreta), durant el tast (imatge cedida, URV)