



Jueves 04 de Diciembre del 2014

[PORTADA](#) [ACTUALIDAD](#) [EMPRESAS](#) [ARTÍCULOS](#) [REPORTAJES](#) [BLOGS](#) [CONTACTO](#)

Inicio » José Luis Murcia » Andorra: Cómo hacer grande un país pequeño gracias al vino

Me gusta

Día 03/12/2014

Andorra: Cómo hacer grande un país pequeño gracias al vino

¿Tiene el vino tanto poder que va a ser capaz de aportar su granito de arena para que un pequeño país como Andorra, con alrededor de 70.000 habitantes y una distancia máxima de 40 kilómetros de un lado a otro del país, se ubique en el mapa por algo más que sus estaciones de esquí, sus compras y sus bancos? Pues sí.

El vino, como complemento esencial de la cultura gastronómica de este Principado, está resultando ser un excelente polo de atracción para los numerosos visitantes que cada año acuden a la atractiva llamada de este bello enclave.

Son apenas diez hectáreas de viña divididas entre seis empresas de las que solo cuatro comercializan ya sus vinos: Casa Beal, Casa Auvinya, Borda Sabaté y Más Berenguer. La viticultura andorrana es muy joven, ya que el viñedo, por la extremada dureza de su clima, había desaparecido hace más de un siglo. Fue en 1984 cuando la familia Visa-Tor realiza los primeros ensayos con diversas variedades de cepas (sauvignon blanc, cabernet sauvignon, moscatel y merlot) en su finca de Casa Beal, aunque no es hasta 20 años más tarde, concretamente en 2004, cuando se deciden a plantar su primera hectárea de gewürztraminer, que posteriormente amplían en media hectárea más.

La producción, con orientación biodinámica, se inicia en 2006 con su primer Cim de Cel, el fruto de un viñedo que se ubica entre 1.050 y 1.100 metros y unos rendimientos inferiores al kilo por cepa. Su precio oscila en tienda entre los 50 y los 60 euros por botella.



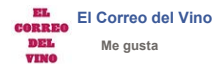
Foto: Casa Auvinya. Viñedos de Casa Auvinya

En 2008, un grupo de profesionales entusiastas pone en marcha los vinos de Casa Auvinya en el medio de frondosos pinares, encinas centenarias y frutales silvestres. La viña se ubica en un valle, con un pequeño microclima ideal para su cultivo, con laderas de vértigo, ya que alguna de sus inclinaciones llega al 60% y las cepas más elevadas se sitúan en casi 1.200 metros. En menos de dos hectáreas se extienden las variedades blancas: albariño, viognier y pinot gris, que dan lugar a un excelente blanco llamado Imagine, que por su sutilidad nos traslada a los idílicos acordes de la

Patrocinan:



Búscanos en Facebook



Me gusta

A 5933 personas les gusta El Correo del Vino.



Plug-in social de Facebook

Tweets

Follow

EL CORREO DEL VINO **El Correo del Vino** @elcorreodelvino 52m

'El futuro de la agricultura pasa por la innovación, la investigación y el desarrollo' E. Occhialini @ClubInnovAgri
elcorreodelvino.net/noticia/25/383...
Expand

EL CORREO DEL VINO **El Correo del Vino** @elcorreodelvino 1h

Primer parte de la entrevista de @Mar_galvan a @AnneCannan de Close Figueres >>>
elcorreodelvino.net/noticia/74/383...

Tweet to @elcorreodelvino

Video de la semana

canción del mismo nombre interpretada por John Lennon. Asimismo elaboran dos tintos monovarietales de pinot noir y syrah, respectivamente, con el sugerente nombre de Evolució. Mientras el blanco se vende alrededor de los 30 euros, los tintos se sitúan por encima de 40 euros. Mientras escribo estas líneas me llega la noticia de la concesión de dos medallas a la bodega en la International Wine World Challenge. Enhorabuena a Elena Clemente, ingeniera agrónoma encargada de la viticultura, y a todo su equipo.

Bordá Sabaté, cuyas viñas se extienden entre los 1.100 y los 1.190 metros, sacó su primer vino en el año 2009 aunque la tradición agropecuaria de esta familia comenzó en 1944 en un área boscosa cubierta de pinos y encinas donde han ubicado dos hectáreas de viñedo en un total de doce terrazas. La bodega, que cuenta con el asesoramiento del gran maestro de Crozes Hermitages Alain Graillot, elabora un blanco de la variedad riesling, denominado Escol, y un tinto (Torb) que posee la casta suiza cornalin junto a las universales syrah y merlot. El primero se vende a 45 euros y el segundo, en formato de medio litro, en 39 euros. La bodega, también en línea biodinámica, ha apostado fuerte por el enoturismo con la apertura en el medio del viñedo del restaurante La Domaine.



Foto: Bordá Sabaté. Vista aérea de Bordá Sabaté

El celler Mas Berenguer, que elaboró su primer vino en 2011, está situado alrededor de los 900 metros y cultivan chardonnay, sauvignon blanc y pinot noir. En estos momentos comercializan sus blancos Tancat Roquefort y Mas Berenguer, ambos con chardonnay, y preparan para la próxima primavera la salida de su espumoso 902DC.

Todos ellos son conscientes del reto de luchar contra la adversidad, pero están decididos a arriesgarse para practicar, como dice Toni Colom, de Casa Beal, una viticultura quirúrgica que, en ocasiones, les dejará cosechas muy mermadas o incluso inexistentes. Pero el vino andorrano es también una manera de hacer país.



José Luis Murcia

Periodista. Miembro de AEPEV-FJIEV.

Artículos Relacionados



Centrolab



**Suscríbete a
nuestra Newsletter**

LO MÁS VISTO

1. [Sostenibilidad, qué es](#)
2. [Qué es la Biodinámica y cómo se establece actualmente en los vinos \(Parte V La viña y el viticultor\)](#)
3. [Gente que hace el ridículo en esto del vino](#)
4. [Precios de vinos a granel](#)
5. [Pancho Campo en estado puro \(parte II\)](#)
6. [Pancho Campo en estado puro \(parte I\)](#)
7. [Una vendimia que se recordará histórica](#)
8. [Díselo con música](#)
9. [DESTILACION DE CRISIS, DESTILACIÓN TECNICA](#)
10. [El Concurso Mundial del Sauvignon se celebrará 11 y 12 de abril en Burdeos](#)



Agrega un comentario...

Comentar con...

Plug-in social de Facebook

[Quiénes somos](#)

[Condiciones generales](#)

[Seguridad y privacidad](#)

[Publicidad](#)