

Xavier Figuerola y Salvador Figuerola,
enólogos y co-propietarios de la bodega **Analec**

Vino artesanal y agroturismo

Un error burocrático en la creación de la DO Cava dejó fuera del registro a Nalec, entre otros pueblos. La familia Figuerola se puso manos a la obra. Ahora, además de cultivar uva iban a producir vino como **Celler Analec**.

-Como enólogo y productor tradicional de uva, ¿cómo calificaría la actual cultura del vino?

Cuantitativamente ha bajado a favor de la cerveza, pero cualitativamente ha aumentado. Hay más cariño de cada uno por el producto de su zona, por productos de kilómetro o de proximidad.

-¿Se nota esta nueva tendencia en el consumo?

Por supuesto. Por ejemplo, donde nosotros vendemos más es en la provincia de Lleida. Cuando creamos la DO Costers del Segre había únicamente 3 bodegas, ahora ya somos más de 40. Este es el chip que está cambiando, intentar saber qué hay detrás de cada cosa que comes o bebes. El consumo ahora es cada vez más respetuoso y consciente.

-¿Cuál es el rasgo definitorio de los vinos del Celler Analec?

Nuestras viñas son ecológicas. Nosotros no sólo hacemos vino, sino que también tenemos muy clara la uva, porque la cultivamos y cuidamos. Controlamos su crecimiento y sabemos qué vino vamos a poder conseguir. Y lo hacemos de la forma más artesanal posible sin renunciar a la innovación tecnológica que signifique una mejora en la calidad pero no una renuncia a los vínculos con el pasado ni el respeto por la tradición vitivinícola. Otro aspecto clave son las condiciones climatológicas de nuestra zona.

Xavier y Salvador, segunda generación de agricultores y amantes de los viñedos, junto a su padre, de quien lo han aprendido todo, adaptándose siempre a las nuevas tendencias y con la ilusión de que se continúe con la tradición familiar



Desde 2006, la bodega **Analec** produce vino de gran calidad con el objetivo de atraer al público a la tierra. Para lograrlo, además abre las puertas de la casa de agroturismo Ca l'Arrufat a todo aquel que quiera conocer de primera mano el proceso de producción del vino. **Este año se han podido colgar la medalla de oro en la XX edición del concurso de vinos y cavas catalanes Girovi 2015 al mejor Espumoso Brut Nature.**

-¿Cómo afecta el clima?

En nuestra zona, la Vall de Corb, los inviernos son muy fríos y los veranos muy cálidos y secos. Pero contamos con la presencia diaria de la brisa de la marinada que suaviza la temperatura y aumenta la humedad. Esto ligado a la altura proporciona un período de maduración largo y lento que ayuda a mantener los aromas en los vinos y ayuda a que tengan una gran calidad. No hacemos producto de crianza de nueve meses, mínimo son dos años.

-¿Intentan preservar al máximo la forma de producción artesanal? ¿Es su valor añadido?

Personalmente creemos que el valor añadido nace de nuestra pasión. Amamos el mundo de la uva y del vino y queremos revalorizar donde sea posible la cultura enológica. Creemos en el potencial del territorio de la Vall de Corb y sabemos que las condiciones de la tierra y del entorno influyen definitivamente en el producto final, por eso tenemos especial cuidado en preservarlo y respetarlo. De ahí sale el valor añadido que da calidad a nuestros vinos y espumosos.



analec

www.analec.net
Tel. 973 303 190