

Marc Bournazeau, propietario de **Terra Remota, DO Empordà**

## “Un buen vino empieza en la tierra”

Marc & Emma Bournazeau decidieron, en 1999, cruzar los Pirineos para dedicarse a su pasión: el vino. La bodega Terra Remota, DO Empordà, se ubica en Sant Climent Sescebes y sus viñas se extienden hasta Capmany, con 26 hectáreas de plantación de las variedades Garnacha tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo (tintos); y Garnacha blanca, Chenin, Chardonnay y Xarel·lo (blancos).



Marc & Emma Bournazeau

### -¿Por qué razones eligió el Empordà?

Vivimos en Perpinyà y hace casi 20 años decidimos hacer un cambio en nuestras vidas y dedicarnos a lo que es nuestra pasión. Teníamos muchos conocidos, incluso familia, en Catalunya. A finales de 1999 surgió la oportunidad de comprar 15 hectáreas de bosque en Capmany, era un campo de en-

Terra Remota vende el 50% de su producción en España (70% en Catalunya), y casi el 50% de sus vinos se exportan a Francia (20%), Suiza, Bélgica, Holanda, Austria, Alemania, Malta, EEUU, Brasil, Singapur, Hong Kong y Tokio.

cinas y robles. Aunque entonces no conocía el vino que se estaba elaborando aquí, lo cierto es que vi muchas posibilidades, por el tipo de suelo, el sol, el viento... Porque además el Empordà es un gran destino turístico, por la Costa Brava, el museo Dalí... Empezamos comprando 15 hectáreas de campo y ahora tenemos 54 hectáreas, de las cuales 26 son únicamente de plantación de viñas para elaborar nuestros vinos.

### - ¿Cómo es el suelo de las viñas de Terra Remota y qué particularidades aporta?

El suelo es básicamente de granito; es muy interesante porque aporta una gran elegancia a los vinos, son más frescos y con un PH más bajo. Lo que más influye

en el resultado final de un vino es el suelo, todo empieza en la tierra; aunque también influye nuestra manera de “cocinar”. Creo que el proceso de elaboración, desde la extracción del zumo de la uva hasta que obtenemos el vino, lo podemos comparar al trabajo de un cocinero. Nosotros elaboramos el vino mediante una fermentación a baja temperatura para poder mantener todos los aromas del fruto.

### -¿Qué vinos elaboran?

En nuestra plantación tenemos Garnacha tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo, Garnacha blanca, Chenin, Chardonnay y Xarel·lo para la elaboración de vinos blancos, negros y rosados. Todos los vinos son de producción ecológica cuatro tintos, uno blanco y uno rosado de Garnacha negra. Pronto vamos a elaborar un nuevo vino blanco 100% xarel·lo.

### -¿Qué aportación hacéis, desde Terra Remota, a DO catalanas?

Hace 10 años nadie hablaba del vino del Empordà, también era muy difícil encontrar vinos con DO catalanas en los restaurantes de Barcelona. Ahora, los vinos catalanes se están posicionando. La DO Empordà también ha evolucionado en los últimos 5 años. Cada día se hacen mejores vinos y trabajamos todos juntos para mejorar. Le pongo un ejemplo: Terra Remota estará presente en la feria de París más prestigiosa dentro de los vinos con más de 10 años de crianza; presentaremos Caminante, Clos Adrien y Usted, todos del 2008. Incluso Caminante, que es un vino blanco de crianza, mantiene el frescor que proporciona el suelo de nuestras viñas.