

## EMPRESSES

# Dos nous guardons a Masia Duch

Els reconeixements rebuts li obren oportunitats de mercat a Anglaterra

REDACCIÓ / REUS

Escala Dei.

*Decanter* és la revista més prestigiosa del món del vi a Anglaterra i Masia Duch acaba de rebre el Premi de Bronze per la qualitat dels seus vins.

Aquesta empresa està d'enhorabona perquè també ha rebut la Medalla de Plata en el 51 Concurs Internacional de Vins *Vino Ijublana*, a Eslovènia, en la categoria de vins de reserva. Precisament, aquest és el concurs més antic del món dels vins.

Masia Duch es va fundar l'any 1985 com a celler. De fet, és la més antiga de la nova generació o fornada de cellers catalans. La finca on es recull tot el raïm per elaborar els seus vins està a la Conreria de La Cartotxa, a

Escala Dei. A la finca on ara està ubicada Masia Duch hi vivia el pare Prior (era un càrrec de l'església) al segle XIII. Temia un molí fariner i, cap al segle XVI o XVII, s'hi va instal·lar un molí d'oli.

## La recerca de l'excel·lència

La bodega la tenen en l'última tecnologia amb la temperatura controlada i amb dipòsits i cubes de vinificació en acer inoxidable.

Un altre dels camins per buscar la qualitat és el treball artesanal. Fan la selecció de la matèria prima com es feia antigament, o sigui, tot a mà. A més, controlen la fruita perquè estigui en òptimes característiques de maduració.



Masia Duch té previst obrir una agrobotiga a finals de l'any que ve o a principis del 2007.

X. J.

Delfi Duch, gerent de Masia Duch, assegura que «tot el raïm que utilitzen per l'elaboració dels seus vins és de la seva propietat i no venen a cooperatives».

La fusta per les cubes no està triada a l'atzar. Estan fabricades en roure americà i en roure francès (*Alié* i *Limousine*). Per elaborar els vins de reserva els mantenen un any en les botes de roure. Un altre any es dedica al procés de

copatge (el copatge és la fusió de dos vins de la mateixa anyada i finca i es fa per millorar la qualitat).

La producció anual de Masia Duch està entre les 80.000 i les 100.000 ampelles.

Tenen previst obrir una agrobotiga per vi i oli a finals del 2006 o a principis del 2007.

La producció d'aquest vi, de la Denominació d'Origen Priorat, va destinada, en un 50 per cent, al mercat estatal, i la

resta, a l'estranger, principalment al Japó, Suïssa, Polònia, Alemanya, Noruega i Mèxic.

El premi que els ha concedit la revista *Decanter* els portarà a exportar també al Regne Unit a curt termini.

Aquesta empresa té un creixement que defineix com a «paulati i alhora constant», fet que avala la seva projecció i les oportunitats per diversificar-se en un futur en la línia d'activitats. ■