

Altres | Josep Pelegrín | Actualitzat el 14/11/2017 a les 11:47

## Savinat 2016 de Gramona, un vi excel·lent d'una varietat històrica

*?«Què és millor, un vi fet amb varietats autòctones o un vi fet amb varietats foranes? Savinat és un vi que ens demostra que, quan es fa la feina ben feta, amb amor, cura i passió, els resultats poden ser excel·lents...»*

Existeix des de fa cert temps el debat entre varietats de raïm. Què és millor, un vi fet amb varietats autòctones o un vi fet amb varietats foranes?



Diverses consideracions al respecte. Una primera; **definir les varietats com a autòctones o foranes, crec que, com a mínim, és poc exacte per no dir erroni.** No entrarem aquí, per manca d'espai i temps, en el debat sobre d'on provenen totes les varietats de raïm. Però sí que prefereixo parlar de varietats històriques o tradicionals per referir-me a aquelles que fa moltes generacions que estan arrelades a un territori i que, segurament, són la millor manera que aquest territori, amb el seu paisatge, les seves característiques geològiques i també socials, s'expressi dins una copa.

Segona consideració; les comparacions són sempre odioses. Vins fets amb varietats tradicionals i altres fets amb varietats arribades a casa nostra anys més tard, poc tenen a veure. I fins i tot, és injust posar-los al mateix sac. Com també és injust quan volem comparar vins fets amb la mateixa varietat de diferents procedències per establir rànquings o classificacions. Les varietats s'expressen diferent en funció d'allà on creixen i també en funció de les mans que les transformen.

Dit això, avui volem parlar d'un vi que ens demostra que, quan es fa la feina ben feta, amb amor, cura i passió, els resultats poden ser excel·lents.

**Estem parlant del Gramona Savinat.** Un vi elaborat amb sauvignon blanc, varietat que arriba a Catalunya provinent del Val del Loire, França. Difícil adaptació a climes càlids, però que troba certs racons al Penedès on el resultat és increïble.

Es tracta d'un vi que manté el perfil aromàtic net i característic d'aquesta varietat quan troba un clima i un terrer ideals. Fruita blanca d'os, cítrics, notes tropicals i d'herbes aromàtiques, com el fonoll...

L'entrada és melosa i suau, aportat pel treball realitzat amb les mares durant la fermentació. Però ràpidament s'intueix la seva verticalitat, fruit de la bona acidesa que manté, que li dona frescor i un futur prometedor. Les notes afruitades que ja trobàvem al nas, se'ns confirmen a la boca i es veuen acompanyades per lleugeres notes fumades i especiades, aportació de la fusta on fermenta, d'una manera intel·ligent i poc agressiva, donant així el protagonisme que es mereix a la varietat.



Un molt bon vi per qui es vulgui fer una idea clara de com ha de ser un sauvignon blanc i no vulgui viatjar ni a França ni a altres indrets més llunyans com, per exemple, Nova Zelanda.

Salut i vi!!