

Cellers | Redacció | Actualitzat el 31/10/2016 a les 12:58

## **Torres presenta Esplendor de Vardon Kennett, el primer escumós de la família a Catalunya**

*Procedent de les seves vinyes d'altura, el nou vi manté el caràcter de l'anyada, del terreny i de les varietats*



**La família Torres presenta el seu primer vi escumós elaborat a Catalunya amb el mètode tradicional: Cuvée Esplendor 2013 de Vardon Kennett.** Neix de vinyes pròpies d'altura, situades al Penedès a més de 500 metres sobre el nivell del mar, que el doten d'una frescor i elegància excepcionals. Conformen el cupatge les varietats pinot noir i chardonnay, amb un petit percentatge de xarel·lo, meticulosament seleccionades i veremades a mà. Després d'un envelliment en ampolla de 30 mesos, aquest nou escumós d'autor surt ara al mercat amb una petita producció dirigida especialment a la restauració i a botiga especialitzada.

Segons Mireia Torres, responsable tècnica del projecte i cinquena generació: "*Hem volgut elaborar un vi escumós amb un estil molt particular, prioritzant la frescor i l'elegància des de la feminitat. És un projecte realment únic, molt especial, que obre la porta a una nova concepció de vins escumosos de gran qualitat*".

Esplendor de Vardon Kennett, un cuvée Extra Brut del 2013, és fresc i vivaç, reflex fidel de l'anyada, del terreny i de les varietats utilitzades. L'any 2013 va ser una anyada atípica al Penedès, amb més pluges del que és habitual i un període estiuenc sec i fresc, que va afavorir una lenta maduració del raïm. L'altitud de les vinyes va contribuir també a la qualitat dels vins base: el pinot noir, fresc i aromàtic, dona cos al cupatge, mentre que el chardonnay i el xarel·lo aporten una bona acidesa, amb aromes de fruites blanques i notes cítriques.

Aquesta primera anyada va fer la fermentació malolàctica en la seva totalitat, suavitzant l'elevada acidesa original que van comportar les temperatures fredes del 2013. Altres aspectes a destacar són la utilització de llevats autòctons en el procés de vinificació, seleccionats pel mateix equip tècnic; una primera fermentació parcial en bóta, que aporta certa complexitat al vi, i una segona fermentació en ampolla d'acord amb el mètode tradicional. Tot això dona com a resultat un vi de bombolla fina, elegant, fresc i equilibrat, amb un gran potencial d'envelliment.

## **Homenatge a Vardon Kennett, un britànic amb arrels al Penedès**

Per a Miquel Torres Maczassek, director general de Cellers Torres i cinquena generació: "*Els grans vins neixen de vinyes úniques amb històries singulars que sempre han estat allà i només cal que siguin rescatades de l'oblit*". La de Vardon Kennett és justament una d'aquestes històries.

**El nou celler consagrat a l'elaboració de vins escumosos de qualitat i ubicat a la finca de Santa Margarida d'Agulladolç de la família Torres, a l'Alt Penedès,** ha volgut retre homenatge a aquest ciutadà britànic que va residir en aquesta propietat a principis del segle XIX, adoptant el seu nom.

Fill d'una històrica família de comerciants marítims, Daniel Vardon Kennett va néixer el 1781 a l'illa de Guernsey (Canal de la Mànega). En un dels seus viatges, va arribar a Barcelona, on va quedar captivat pels seus vins i la seva cultura. Aleshores va decidir dedicar-se al comerç i a l'exportació de vins locals amb destí a Anglaterra i a Saint Peter Port (Guernsey). Anys més tard, Vardon Kennett es va casar amb la barcelonina María Francisca de Ferrer i va iniciar una nova vida entre vinyes. Va morir als 54 anys d'edat, sense descendència. Les seves restes descansen a la capella romànica de Santa Margarida d'Agulladolç, on una làpida conserva les últimes paraules que li va dedicar a la seva esposa.

El disseny de l'ampolla rememora el passat marítim de Vardon Kennett. De motlle exclusiu, les seves línies sinuoses i relleus remetent a les onades del mar, de la mateixa manera que l'etiqueta, amb lletres negres ribetjades en or, recorda per les seves ondulacions a una petxina. L'escut que reproduïx l'etiqueta és l'original de la finca, encara visible a la façana principal. El celler on s'elabora Esplendor ha estat construït respectant la integritat arquitectònica dels edificis antics i la seva harmònica relació amb l'entorn, i conté els equips necessaris per a l'elaboració de vins escumosos, així com una petita cava per a l'envelliment. També compta amb un espai d'exposició

i tast que permetrà rebre visitants en un futur pròxim.



L'escumós surt al mercat amb un preu aproximat de venda al públic de 34 ?.