
Vídeos | | Actualitzat el 07/03/2019 a les 14:06

Puresa Garnatxa Blanca Fermentat en Bóta 2016, 100 anys de saviesa

Joan Nebot tasta un dels vins amb que el Celler Cooperatiu Gandesa celebra el seu centenari

El 19 de febrer de 1919 es va encarregar la construcció del Celler Cooperatiu de Gandesa a l'arquitecte Cèsar Martinell, i ara, 100 anys després, per celebrar aquesta efemèride el celler ha elaborat dos vins especials, **un monovarietal de carinyena i un altre de garnatxa blanca**, que és justament al que dediquem aquest tast.

Puresa Garnatxa Blanca Fermentat en Bóta 2016, del Celler Cooperatiu Gandesa, a la DO Terra Alta, s'elabora 100% amb garnatxa blanca de vinyes de més de 60 anys, fermentada en bóta de roure francès i amb una posterior criança amb les mares uns 5-6 mesos. Una part del vi reposa uns 4-5 mesos en ou de ciment de 600 litres i té un preu de venda al públic aproximat de 24 euros.

És representatiu dels vins de la Terra Alta i per tant de la Cooperativa de Gandesa perquè s'elabora amb garnatxa blanca, de la que a la Terra Alta s'hi concentra 1/3 de tota la que hi ha plantada al món. I és fermentat en bóta (i no un vi jove o fins i tot un brisat, com eren tradicionals a l'indret) per demostrar fins on es s'ha pogut arribar en l'elaboració de vins en aquest 100 anys d'evolució del celler.

I val a dir que s'ha arribat lluny, perquè és un vi complex, amb tota la força, l'entitat i la complexitat que pot arribar a tenir un vi negre, però bo i conservant la frescor dels millors vins blancs del món, i alhora conservant el caràcter inconfusible de la garnatxa blanca de la Terra Alta.

La seva força i complexitat el fan ideal per acompanyar peixos al forn, com un besuc, però també combina a la perfecció amb una orada a la sal, amb la mantega d'un llenguado a la meunière o amb plats de marisc potents, com unes gambes vermelles a la planxa...