
Vídeos | | Actualitzat el 03/06/2019 a les 19:50

Albet i Noya Curiós Xarel·lo 2018, doble personalitat

Joan Nebot ens recomana el vi blanc Curiós 2018 | La demostració que un vi d'alta qualitat i amb identitat també pot ser fresc i desenfadat

El celler Albet i Noya, pioner en l'elaboració de vins ecològics, i situat a Sant Pau d'Ordal, en una zona muntanyosa, fa vins d'alta gamma, identitaris... i també vins joves, més desenfadats, lògicament més econòmics... i també identitaris, elaborats amb les varietats autòctones i característiques del Penedès i alhora frescos i accessibles.

I és que la qualitat no té perquè estar reservada als vins més minoritaris i exclusius. Tots, fins el tastador expert i més estirat, hi ha dies i ocasions en què necessitem vins informals, per prendre a l'estiu a l'aire lliure, amb àpats lleugers i en situació desenfadada.

I no per això ens hem de resignar a prendre vins cocacola, d'aquells que poden haver estat elaborats a qualsevol ?factoria? de vins del món, sense caràcter ni personalitat.

Aquest Xarel·lo Curiós 2018 n'és bona mostra. El nom, on apareix la varietat xarel·lo -la més representativa del Penedès- combinada amb l'adjectiu ?curiós? i amb una imatge informal i juvenil, ens avança les intencions.

Les aromes són les del raïm, fresques i netes, de pera, poma àcida i albercoc. A la boca, té una textura grassa, refrescada per un lleu toc carbònic només insinuat, i una acidesa cítrica amb un punt llaminer, més de llimona confitada que no pas la més agressiva de la llima.

I amb un final on apareix el temperament xarel·lo, amb un punt d'amargor lleu que deixa el paladar temptat cap al següent glop.

És, doncs, un vi atractiu, tant per als consumidors de poc més de 18 anys com per als més experts, i que només posa una condició per deixar-se gaudir: tenir ganes de passar-s'ho bé amb una copa de vi a la mà.