
Vídeos | | Actualitzat el 21/06/2019 a les 12:21

Giró Ribot Solstici 2018, l'empenta més fresca

Joan Nebot ens recomana el Solstici 2018 | Un vi blanc amb el millor tipus de criança: la que no es nota

És evident que per fer un bon vi cal tenir una matèria primera de qualitat, és a dir, un bon raïm. Sense això, cap enòleg pot fer l'alquímia de transformar el plom en or. Ara bé, el que sí que pot fer un enòleg és espatllar una matèria primera, i d'un bon raïm fer-ne un vi mediocre, o fins i tot dolent.

No patiu, però. No és el cas d'aquest **Solstici 2018 de Giró Ribot**, on es donen les dues circumstàncies positives: d'un bon raïm i d'un bon enòleg (gràcies, Joan Rovira!) només en podia sortir un gran vi.

Comencem, doncs, amb una breu descripció tècnica: cupatge del 60% xarel·lo i 40% chardonnay procedents de vinyes de baix rendiment i de parcel·les concretes reservades per a l'elaboració d'aquest vi. Després d'una maceració a baixa temperatura, es fa un premsat suau del raïm. Una part del most va fermentar en dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14 °C, durant un mes. L'altra part va racaba la fermentació en bótes de roure, on fa una criança amb les mares d'aproximadament dos mesos.

I és aquí, en aquesta criança, on l'enòleg ha fet palesa la seva saviesa. Els trets més apreciats dels vins blancs són la frescor a la boca i les aromes, també fresques, procedents del raïm. I de vegades, a la cerca d'una major complexitat, s'elaboren blancs amb fermentació i/o criança en bóta, on es perd la frescor en boca i les aromes fresques del raïm són substituïdes per les més pesants i vulgars de les bótes.

En el cas d'aquest Solstici la criança passa desapercibuda, només li ha donat una petita empenta, i les aromes dominants continuen essent les del raïm: fruita blanca, albercoc i nespra, i, ara que està ben florida, de ginesta. Només un lleu toc de farina crua procedent de la criança amb els llevats afegeix un punt de complexitat.

A la boca passa el mateix: domina la frescor, ara bé, la criança amb les mares i el chardonnay li han donat una cremositat extra, un gruix al paladar que li permet combinar a la perfecció amb plats més potents que els habituals dels blancs joves: marisc intens (ai, unes gambes vermelles a la planxa!), peixos blaus o blancs amb salsa, i risottos.