

Enoturisme | Redacció | Actualitzat el 06/07/2019 a les 08:50

El jazz de Chicuelo i Mezquida, a Finca Malaveïna els propers 10 i 11 de juliol

L'escenari natural de vinyes acollirà el concert en el marc del Festival de Peralada | Els vins ExEx 1988 i Finca Malaveïna 2016, les dues referències que podran tastar els assistents a l'estrena a Catalunya del seu disc No hi ha dos sense tres.



Finca Malaveïna és una vinya singular de sòl amb vessants d'argila vermellosa i amb còdols que va començar a plantar-se l'any 1996. En total són 19 ha. Localitzades a Garriguella, a la zona de l'Alt Empordà, i és aquí on neix el prestigiós Finca Malaveïna i es conreen les varietats Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa, Syrah i Cabernet Franc.

Aquesta ubicació única, envoltada de la frescor de les vinyes, i després de l'èxit de la primera experiència celebrada tot just fa un any, torna a ser l'escenari natural triat per acollir una fórmula magistral: el jazz de Chicuelo i Mezquida sumat al tast de dos vins procedents de la finca i l'exclusiu formatge personalitzat per Toni Gerez i inspirat en Malaveïna.

La banda sonora a aquests capvespres neix de la guitarra de Chicuelo i el piano de Marco Mezquida, units per crear No hay dos sin tres (Discmedi), un disc de vuit composicions pròpies

creades mà a mà entre els dos músics que reflecteixen de nou la seva autenticitat, la seva admiració mútua i, sobretot, l'amor compartit per la música més enllà de les etiquetes i exercit en plena llibertat.

A l'escenari de Finca Malaveïna tindrà lloc aquest aquesta estrena a Catalunya i en aquest marc els espectadors tastaran dos vins nascuts a la finca: ExEx gener 1988 i el Finca Malaveïna 2016 de la mà del seu creador, l'enòleg Delfí Sanahuja. El vi ExEx gener 1988 es va elaborar amb les varietats Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (25%) i Garnatxa (15%), totes elles seleccionades i recollides a mà, vinificades per separat a 24°C i amb un cupatge realitzat abans d'iniciar la criança de tres mesos en bóta bordelesa nova. Traslatsat a bótes de segon vi i després de 24 mesos de criança oxidativa, el vi va ser embotellat al març de 2001, una anyada de la qual només es van llançar 3.511 ampolles.

Aquesta experiència permetrà tastar aquest vi 21 anys després de la seva elaboració. També es podrà degustar el Finca Malaveïna 2016, elaborat amb Merlot (59%), Cabernet Sauvignon (23%), Cabernet Franc (9%) i Garnatxa Negra (9%), varietats que van ser criades durant 16 mesos en bótes noves de roure francès Allier.

Un vi carnós, estructurat, amb una marcada personalitat i amb un gran potencial d'envelliment. Toni Gerez, sommelier del restaurant Castell de Peralada se sumarà a aquestes jornades úniques amb el seu formatge personalitzat d'ovella i cabra al 50%, procedent dels Pirineus i seleccionat per Gerez, qui ho acaba de madurar a les caves del Castell i que aromatitza per osmosi amb contacte controlat amb el vi de la Finca.