

Denominacions d'Origen | Redacció | Actualitzat el 08/08/2019 a les 08:31

# 11 prescriptors catalans ens recomanen el seu xarel·lo DO Penedès preferit

*Hem demanat a 11 prescriptors catalans, periodistes i sommeliers, que ens recomanin un vi blanc amb DO Penedès fet amb la varietat xarel·lo, perquè són perfectes per aquesta època | El resultat, 11 grans vins que heu de conèixer*



**Ramon Francàs, periodista i sommelier.** Col·labora amb diversos mitjans de comunicació.



**El Principia Mathematica 2017** és gran blanc fruit d'una anyada de gran sequera. És un gran xarel·lo amb pas per bóta (molt subtil) de la DO Penedès. Ja ha sortit l'anyada 2018 d'aquest vi. Aquest 2017, però, mostra gran balanç, caràcter molt varietal amb poma, fonoll i un pèl d'ametlla amarga. Ha evolucionat molt bé en ampolla gràcies a la seva bona acidesa. M'agrada la seva mineralitat (salinitat). Està molt bo, feu-me cas.

**Eric Vicente, sommelier** del restaurant 5 sentits



**Terroja de Castellroig -Sabatè i Coca-**. El Marcel, enòleg i propietari del celler, aconsegueix un vi complex i molt varieta. Un vi que reflecteix la terra d'on prové.

**Ruth Troyano, sommelier i periodista.** Col·labora amb diversos mitjans de comunicació.



**Estrany de Celler Credo.** Un vi brisat elaborat amb llevats propis i mínima intervenció, i amb tap de suro natural. Un vi sincer, honest, fresc, profund i rar. I aquesta raresa és el que el fa especial, un vi delicat però amb caràcter salvatge que també demostra la puresa i contundència elegant de la varietat.

**Ferran Centelles, sommelier.** Col·labora amb la prescriptora Jancis Robinson, de Decanter



Recomano el **Pardas Pur Xarel·lo**. Un vi refinat amb molta precisió. Profund, salí i concentrat.

**Meritxell Falgueras, periodista i sommelier**. Col·labora amb diversos mitjans de comunicació



**X-16 de Jean Leon**. M'agrada la seva untuositat intuïtiva, que tingui un nas tan fresc i net, i la sensació de llençols nets. A més col·labora amb la Fundació Josep Carreras en la lluita contra la leucèmia.

**Ester Bachs, sommelier** i responsable dels premis Vinari.



**El Cultivare de Domènec Vidal** m'agrada per tota la personalitat que desprèn, des del detall artístic de l'etiqueta a cada pinzellada aromàtica de la varietat: fruita blanca d'ós, pinya, floral, amb el toc característic herbaci i mediterrani del xarel·lo, molt fresc i equilibrat que fan desitjar-ne una altra copa fàcilment.

**Josep Pelegrín**, millor sommelier de Catalunya els anys 2014 i 2015.



**El meu xarel·lo preferit és el Cantallops Xarel·lo d'AT Roca.** Un xarel·lo d'una sola vinya, que expressa magníficament el territori i el paisatge d'on neix, els costers de l'Ordal, les característiques varietals i, per descomptat, la magnífica mà i ànima de l'Agustí. Un vi per aprendre com és un xarel·lo!

**Àngel Garcia Petit**, enòleg. Col·labora amb diversos mitjans de comunicació



M'és difícil dir quin és el vi de xarel·lo acompanyat a la D.O. Penedès que més m'agrada, però un dels que sempre em satisfà és el **Loxarel Xarel·lo d'Àmfora**, un vi en el qual la fruita té un destacat paper aportant frescor amb records cítrics que combina amb un discret toc salí que ajuda a donar-li volum i sobrietat. Un bon vi per iniciar-se en les noves maneres de treballar el vi, més saludable i més respectuós amb el que en dona la terra. Un vi agradable, innovador i que posa en valor el territori i la varietat xarel·lo.

**Jordi Bes**, periodista i estudiant de sommelier



**Viladellors Xarel·lo 2018**. Un vi fresc per prendre a l'estiu, amb una excel·lent relació qualitat preu (PVP 6,50-7 ?), i que és ideal per distingir una expressió genuïna de la varietat. En cada glop apareixen tocs a fonoll i plantes de marge o sotabosc mediterrani.

**Anna Vicens**, sommelier. Presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers i responsable de botigues de Wine Palace



**Electio de Parés Baltà**, un dels grans xarel·los d'aquest país. L'escollit és un vi fet a partir de vinyes velles i elaborat sota els principis biodinàmics. Directe i transparent, fresc i amable, de caire misteriós i bellesa discreta. Vi que promet plenitud de sensacions.

**Macarena Muñoz**, sommelier del Colmado Quilez (Lafuente)



El meu xarel·lo preferit del Penedès és el **Xarel·lo Font Jui de Gramona**. M'agrada perquè té molta personalitat. És molt versàtil i m'encanta com va evolucionant a la copa.