

Vídeos | | Actualitzat el 07/10/2019 a les 08:00

Finca Viladellops Negre 2016, el rar equilibri entre frescor i maduresa

Una demostració de l'excel·lència de la garnatxa al Garraf

La DO Penedès és més coneguda pels seus vins blancs que no pas pels negres, si bé sembla ser que abans de la fil·loxera hi havia més raïm negre plantat que no pas de blanc. Però la plaga va arrasar tot el vinyar a la fi del segle XIX i quan es va replantar va ser en plena expansió de l'elaboració de cava (aleshores encara se'n deia xampany) així que els nous ceps escollits van ser majoritàriament blancs, bàsicament macabeu, xarel·lo i parellada, que des d'aleshores dominen les vinyes penedesenques i del Garraf.

A la fi dels anys vuitanta del segle passat, però, el mercat cada cop demanava més vi negre, així que va començar una recuperació del vinyar negre i es van plantar sobretot les varietats internacionals que aleshores es consideraven més prestigioses, cabernet sauvignon i merlot, en detriment de les varietats autòctones, com el sumoll o la garnatxa, poc apreciades en aquell moment.

Aquest fet ha tingut com a conseqüència la falta d'identitat local dels vins negres penedesencs, elaborats amb les mateixes varietats que els vins australians o californians, i ha provocat que no hagin assolit un gran prestigi. Perquè, de fet, no és que no hi hagin vins negres penedesencs bons, que n'hi ha i no pocs. Fins i tot n'hi ha d'elaborats amb aquestes varietats foranes i que són mítics, com el Torres Mas la Plana o els de Jean Leon. El problema és més aviat que n'hi ha molts més de intrascendents i mediocres, i fins i tot de francament deficients. I és clar, això és un llast per al prestigi del conjunt.

Un cupatge clàssic de la Mediterrània

Però com que aquest text pretén ser útil per als consumidors i fer recomanacions plaents i satisfactòries, deixarem els vins mediocres a banda, i parlarem d'un d'excel·lent, com és el cas d'aquest Finca Viladellops Negre 2016 que acaba de sortir al mercat.

Per començar, està elaborat amb un cupatge on domina l'autòctona garnatxa (90%), la varietat que més èxits ha donat al vi negre català, acompanyada per la sirà, una varietat que si bé és cert que és d'origen francès, en procedir de la Vall del Roine està perfectament adaptada al clima mediterrani.

Val a dir que aquesta combinació no és pas un invent agosarat. Justament a la Vall del Roine on té origen la sirà, a les DO (AOC en francès) Côtes-du-Rhône i Châteauneuf-du-Pape és on se la sol acompanyar de la garnatxa en un cupatge tan clàssic com ho és al Priorat, Montsant, Empordà o Terra Alta la parella formada per la garnatxa en combinació amb la carinyena. I és que si la garnatxa aporta el toc llaminer i una capacitat de maduració molt alta, la carinyena i la sirà li aporten més color, estructura i nervi.

Un cop vinificat, aquest Finca Viladellops fa una criança en bóta de 12 mesos, amb una selecció posterior de les millors bótes per a l'elaboració del cupatge definitiu, i encara un afinament posterior en dipòsit d'un parell o tres de mesos i encara uns mesos més de repòs a l'ampolla. Així que ara, un cop acabat tot aquest llarg procés, podem gaudir d'un vi negre fresc, rodó, afinat, i alhora intens i elegant.

CUPATGESCAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital

El color és de cirera, d'intensitat mitjana, amb una transparència que seria normal en una garnatxa, però que sabent que té una part de sirà -que fa vins molt foscos- ens indica que no s'ha fet una extracció excessiva i que s'ha buscat més aviat la finor que no pas la força.

A les aromes domina la fruita madura, la maduixa i la cirera, amb tons de pega-dolça que indiquen una bona maduració. Però és a la boca on dóna el millor que té: finor i elegància en un rar equilibri entre frescor i nervi, i una maduresa lleument llaminera. És rodó i alhora àgil al paladar, i amb un final lleument especiat, de vainilla, on la bóta fa la justa i única aportació aromàtica.