
Vins | | Actualitzat el 20/12/2019 a les 09:28

Vinyarets 2018, de Família Torres, el retorn al Penedès original

Garnatxa, d'ull de llebre i sumoll per a un negre fresc i directe

Se sol dir que el Penedès és terra de blancs, però això és així només a partir de principis del segle XX. Tradicionalment al Penedès hi havia dominat el raïm negre. Però després que la fil·loxera arrabassés tota la vinya, el Penedès es va especialitzar en l'elaboració de cava, i lògicament les varietats que es van replantar van ser majoritàriament les blanques per a l'elaboració d'aquest vi escumós, el macabeu, xarel·lo i parellada.

Els vins negres no van tornar amb força al Penedès fins a la fi del segle XX, i ho van fer amb les varietats que aleshores estaven de moda: cabernet sauvignon i merlot, bàsicament. Tot i que posteriorment hem vist que no sempre s'han adaptat bé al clima local.

Torres, amb aquest Vinyarets fa un retorn al Penedès primigeni i prefil·loxèric: amb raïm negre de les varietats que hi havia plantades aleshores, que lògicament, també són les que hi estan més ben adaptades. En aquest cas, un 50% de garnatxa, un 40% d'ull de llebre i un 10% de sumoll.

I l'elabora també amb la mateixa filosofia que aleshores: sense les llargues criances en bóta que s'han imposat les últimes dècades per als vins negres de qualitat: El Vinyarets que ha sortit al mercat és un 2018, la última anyada que hi ha vinificada (la del 2019 pràcticament encara no ha tingut temps) i només té unes notes molt subtils de pas per fusta, com les que podien assolir els vins tradicionals pel seu pas per recipients de fusta amb finalitat purament d'emmagatzematge i transport, no de criança.

El resultat és un vi directe i plaent, d'aromes afruitades procedents del raïm i notes especiades molt subtils, les justes per aportar un punt de complexitat i elegància. A la boca la sensació és de frescor cruixent, amb un pas plaent i poc agressiu. I amb una relació qualitat-preu molt bona. El trobareu al mercat per només 12 euros.