

Els vins de la setmana | | Actualitzat el 29/06/2020 a les 16:15

?10 sorprenents vins de cooperativa

Selecció de 10 vins que demostren el gran potencial del vi cooperatiu català.



?Malauradament? la fama dels vins de cooperatives ?no sempre ha estat molt bona?, com es recorda des de Celler Masroig. Des de la Vinícola de Sarral s'afirma que els vins cooperatius són els grans descuidats, tot i que ?representen a una part molt important del sector?. Com s'afirma des d'aquesta cooperativa de la Conca de Barberà, fa molt temps que fan grans esforços per modernitzar-se, tant pel que fa a la forma de treballar com d'elaborar els vins. Diuen que s'està en la bona direcció. Opinen que només els cal ?comunicar més?.

Des de Sant Josep Vins de Bot manifesten que ?cada dia som més les cooperatives que hem consolidat marques reconegudes al mercat, tant en el segment mig com en el mig-alt?. No hi ha dubte que els vins cooperatius mereixen millor premsa, i que el nivell és prou remarcable per tot el país. Per aquest motiu Cupatges, amb la col·laboració de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, ha volgut fer una variada selecció del gran potencial del vi cooperatiu català. La present selecció s'ha ordenat en funció del PVP, de menor a major preu, que han facilitat els mateixos elaboradors. Recorrem des de la DO Penedès a la DO Cava (Conca de Barberà, Tarragonès i Penedès) tot passant per la DO Montsant, la DO Terra Alta, la DO Empordà i la DOQ Priorat. Tots aquests vins tranquils i caves s'han tastat amb la versàtil copa de cristall Riedel Veritas Riesling / Zinfandel d'Euroselecció.



CASTELL D'OR XAREL·LO 2019

Castell d'Or
DO Penedès
PVP: 4,35 ?

Aquest jove i fresc xarel·lo mostra mediterraneïtat i una bona acidesa. És jove, directe i aromàtic tot i ser un xarel·lo. De color groc palla amb reflexos verds, nítid i brillant. Presenta notes fruitoses (poma verda i pinya), florals (flors blanques) i un lleuger toc varietal amarg final (ametlla). La nota que més m'ha agradat és la que recorda un anisat fonoll fresc. L'elaborador afirma a la contraetiqueta que és un monovarietal fresc i equilibrat (hi estic d'acord), i que és ?per gaudir amb els sentits?.

També afegeix l'elaborador que és un ?vi amb personalitat, fresc i molt ampli, amb un final aromàtic on s'imposa la singularitat varietal?. Des de Castell d'Or el recomanen per acompanyar tot tipus de pastes, arrossos, carns blanques, peixos, marisc i amanides. Aconsellen una temperatura ideal de servei entre els 6 i els 8° C. Castell d'Or és una empresa fundada el 2005 per part de nou cellers cooperatius catalans que van unir els processos de producció, elaboració i envasat de vi i comercialitzen junts vins, caves i olis de diferents denominacions d'origen de Catalunya. Compten amb cellers modernistes com el de l'Espluga de Francolí, Vila-rodona i Barberà de la Conca.

CAVA PORTELL ROSAT BRUT

Vinícola de Sarraí
DO Cava
PVP: 6,25 ?

Aquest cava està elaborat a partir d'una selecció dels seus millors vins de la varietat trepat, autòctona de la Conca de Barberà. Vinícola de Sarral és el major productor de raïm i dels vins base cava elaborats amb trepat. Un cop elaborat el vi base, s'inicia una segona fermentació en ampolla, on la criança mínima en rima abans de desgorjar s'allarga 12 mesos. De bonic color cirera, aquest Brut és llaminer i dolcenc. Mostra fruitetes vermelles (maduixes i cireres) i una nota que recorda les llaminadures (piruletes). Bon despreniment de carbònic.

Tot i que no té altes pretensions, és enamoradís, fàcil i rodonet. Des de la centenària Vinícola de Sarral diuen que és ideal com a aperitiu. Afegeixen que "aquest cava d'original color ens engalanarà la taula i serà un bon amfitrió per embotits, gelatines, canelons i altres plats de festa?". Recomanen una temperatura ideal de servei entre els 6 i els 8º C. El cooperativisme agrari comença a arrelar a Sarral els darrers anys del segle XIX, amb la creació de la societat de treballadors agrícoles, que es va convertir el 1907 en el Sindicat Agrícola. Més tard, el 1913 es va constituir al poble una altra organització que es va anomenar Sindicat de Viticultors. El 1959 les dues organitzacions es van fusionar amb el nom de Cooperativa Vinícola de Sarral.

LAQVARTA 2018

Sant Josep Vins

DO Terra Alta

PVP: 9,95 ?

Segons el membre de l'equip directiu i soci de la cooperativa de Bot Jaume Martí, "Laqvarta dona nom a vins de la DO Terra Alta de qualitat superior que només elaborarem amb varietats tradicionals". Martí afegeix que "es tracta d'un projecte estratègic que ens ha d'ajudar a reforçar el compromís dels nostres socis i sòcies amb el futur del nostre negoci". Segons s'afirma des del celler terraltí, aquesta marca vol projectar "el relleu generacional de les tres primeres generacions de socis i sòcies productors de la cooperativa Agrícola Sant Josep de Bot a la Terra Alta. Fruita concentrada amb nata però fresca alhora mostra aquesta garnatxa peluda encara jove que ha fet un destacat pas endavant en aquesta anyada.

Han sabut compensar molt bé la rusticitat de la varietat. Ara hi ha més concentració, precisant-se millor l'elaboració i la criança. És gustós, rodó i amb bona acidesa, i també una molt bona integració de la criança durant 5 mesos en botes de roure francès de 300 i 225 litres, de primer, segon i tercer any d'ús. Si se li ha de fer un retret a aquest rodó vi és la seva punta alcohòlica (14,5% vol. a l'etiqueta). D'aquesta anyada s'han elaborat 7.239 ampolles de 750 ml. Des del celler cooperatiu de Bot s'afirma que a data d'avui els seus socis tenen 11,28 hectàrees de garnatxa peluda. És el 16% de tota la que consta oficialment registrada a la DO Terra Alta. La majoria d'aquestes vinyes tenen més de 30 anys i gràcies a Laqvarta tenen expectatives en mantenir-les i plantar-ne de noves. És possible que tinguin el major potencial de producció de la Terra Alta d'aquesta varietat. L'anyada 2018 de Laqvarta és fruit de 19 parcel·les (9,8 hectàrees).

DUC DE FOIX RESERVA ESPECIAL

Covides

DO Cava

PVP: 10,49 ?

Aquest cava Brut Reserva elaborat a Sant Sadurní d'Anoia és de color groc palla, és fruitós i floral (fruites blanques i flors blanques). Mostra bona acidesa i és fresc i equilibrat. La bombolla és fina. El carbònic, que està ben integrat, presenta un bon despreniment. És un Brut no embafador. M'han agradat les notes iodades que recorden el Mediterrani. Des de Covides s'afirma que les seves aromes són de criança i de fruita madura i flors. A la boca, s'afegeix, "és rodó, harmònic, sec i de llarga persistència".

Està elaborat amb les varietats chardonnay (40%), xarel·lo (40%) i macabeu. Des de Covides recomanen harmonitzar-lo amb qualsevol plat de la cuina internacional, carns i peixos guisats;

formatges, foies i fumats. Diuen que és ?excel·lent? amb aperitius. És un cava amb certa criança però d'esperit jove, i apte per a vegans. Covides es va fundar l'any 1963, fruit de la voluntat de més de 600 agricultors d'elaborar de manera conjunta el vi de la seva collita. És la primera cooperativa vinícola de primer grau de Catalunya en termes de volum, i la seva collita mitjana anual és d'uns 24 milions de quilograms de raïm.



COSTERS DEL GRAVET 2016

Celler Capçanes

DO Montsant

PVP: 13,35 ?

Aquest és un vi vestit amb una etiqueta frontal on es reproduïxen fragments de les escriptures centenàries del bonic poble prioratí de Capçanes. Està elaborat amb un 50% de cabernet sauvignon, un 35% de garnatxa negra i un 15% de carinyena de vinyes de la Serra de Llaberia. Aquest vi apte per a vegans va fermentar amb llevats naturals. Totes les varietats són vinificades per separat. La criança ha estat de 12 mesos en botes de roure francès noves, de torrat mig i lleuger.

La integració de la fusta és prou bona. De capa mitja-alta i color robí, destaca pel seu caràcter fruitós, fent-se evident la presència de la varietat cabernet sauvignon a través d'una nota que recorda el pebrot escalivat.

És madur i amb cos, i també càlid (14,5°), però la bona acidesa li dona verticalitat. La producció d'aquest interessant vi de molt bona relació qualitat-preu és d'unes 20.000 ampolles. Des del celler de Capçanes recomanen harmonitzar-lo amb xai, entrecot, carns vermelles, però també amb pastes i pizzes, verdures al forn i formatges. El Celler Capçanes va ser fundat per unes poques famílies valentes l'any 1933. Després de més de 50 anys de la fundació del Celler, es van adonar que "l'elaboració de grans volums i el treball col·lectiu no eren suficients i calia anar més enllà". Van aconseguir convèncer a 80 persones del poble per invertir en el celler. I es va començar a elaborar un vi kàixer amb el mètode Mevushal, que va creuar fronteres amb el seu èxit. Actualment, un 5% del vi que produeixen és kàixer. La directora tècnica és l'enòloga Anna Rovira.

LES SORTS VINYES VELLES 2016

Celler Masroig

DO Montsant

PVP: 16,95 ?

Aquest és un dels vins icona del Celler Masroig. Es tracta d'una selecció de carinyena (85%) i garnatxa de vinyes velles. Més fruita negra madura que no pas vermella, especiat, amb franques notes d'herbes aromàtiques seques de garriga mediterrània i amb una bona acidesa. També presenta calidesa aquest rodó vi. És un negre vellutat i modern on es dissimulen prou bé els seus 15% vol. d'alcohol. Els tanins estan ben polits. Destaco el bon treball d'integració dels 17 mesos de criança en botes noves de roure francès, que queden matisats amb els posteriors 24 mesos de criança mínima en ampolla. No ha estat clarificat, i el filtrat és suau. M'ha agradat especialment aquesta anyada. Un gran vi amb una gran relació qualitat-preu.

Amb més de 100 anys d'història, Celler Masroig diu que manté "l'essència i la personalitat del primer dia". Va ser fundat l'any 1917. El seu objectiu és "elaborar un bon producte sense deixar al marge el respecte per la tradició i mostrar el caràcter propi que el defineix". Afegeixen que "treballem amb persistència i convicció sobre l'argila vermella per transmetre els valors en els quals s'assenta la personalitat del Celler. Aquest sòl, predominant al municipi de El Masroig, influeix en la qualitat del raïm. La llum del sol reflectida per la terra vermella sobre els raïms contribueix de forma efectiva en el procés de maduració del fruit".

PURESA VI DOLÇ BLANC BRISAT

Celler Cooperatiu de Gandesa

DO Terra Alta

PVP: 18 ?

100% garnatxa blanca procedent de raïms de vinyes molt velles i poc productives, especialment seleccionades. Aproximadament, 45 dies de maceració pel·licular a temperatura ambient en bota de roure. Prensatge suau i posterior criança en botes de roure francès durant un any. Presentat en format d'ampolla especial de 375mL. És un llaminer i sorprenent vi dolç de bonic color ambre amb reflexos vermellosos. Amb una punta alcohòlica (15% vol.), amb una acidesa total de 3.0 g/L (expressada en H2SO4) i amb uns 160g/L de sucres. Tot i això, no resulta embafador. Meravella amb notes com ara les de la pell de taronja confitada, el codonyat, el cafè, la xocolata i fins i tot una punta anisada. Aquest vi amb caràcter caramel·litzat també mostra torrats. Un vi complex i força interessant del centenari celler de la capital de la comarca de la Terra Alta, fundat el 1919. El Celler Cooperatiu de Gandesa es va construir entre el 1919 i el 1920 sota les directrius de l'arquitecte Cesar Martinell i Brunet. El seu valor arquitectònic ha fet que es consideres una de les Catedrals del Vi; que s'hagi catalogat com a Bé Cultural d'Interès Nacional de la Generalitat de Catalunya i que hagi estat declarada com una de les Set Meravelles de Catalunya.



LES DÒMINES 2016 VINS DE POSTAL
Celler Cooperatiu d'Espolla
DO Empordà
PVP: 18 ?

Extraordinària carinyena blanca plantada el 1949 a Les Dòmines, en substrat metamòrfic de pissarres, fil·lites i esquists i de textura franco-llimosa i franca. El viticultor és Carles Lagresa, i l'ombra de l'església s'allarga fins a la seva vinya. Des d'aquest celler empordanès es recorda que aquesta anyada es caracteritza per ser la més curta de la història de la cooperativa, bàsicament per tres motius: un atac molt important de míldiu durant la floració amb pluges diàries, una sequera extrema entre juny i agost i un atac sense precedents de senglars. Malgrat tot, la poca quantitat de raïm que va quedar va entrar al celler en un estat de qualitat excel·lent. És un blanc brisat de dos dies, concretament 58 hores de maceració entre most i raïm aixafat i desrapat amb fred iniciant-se la fermentació, posterior sagnat i seguiment de la fermentació entre 18 i 20° C. La criança amb mares es va fer en botes velles de setè ús amb bastonatges setmanals, durant sis mesos.

L'ampolla està tapada amb suro natural provinent d'un bosc d'alzina surera del Montseny pelat l'estiu del 2014, i fabricat per l'empresa Costa Quer de Cassà de la Selva. De color daurat amb reflexos vermellosos, mostra una cremositat fosa amb les notes més pròpies de la criança en fusta

i també hidrocarburs. Rodó, fruita madura (orellanes) i un punt final d'ametlla amarga. Un vi senyorial, amb cert volum i gastronòmic. Un vi emocionant, amb una punta alcohòlica (13,5% vol. d'alcohol a l'etiqueta). D'aquesta anyada només s'ha elaborat una limitadíssima producció de 724 ampolles (tastada la mostra número 523). El 8 de novembre de 1931 es va inaugurar l'edifici del Celler Cooperatiu d'Espolla, dissenyat per l'arquitecte Pelai Martínez inspirant-se en les grans 'Catedrals del Vi' de la demarcació de Tarragona. Es tracta d'un projecte que tenia els seus orígens en el Sindicat Agrícola d'Espolla, constituït el 1906 pels seus viticultors. El trajecte al llarg dels més de cent anys d'història és, segons s'afirma des del celler, 'el retrat de la transformació d'un poble, Espolla, i d'una activitat, l'elaboració de vi i oli, que encara avui és senya d'identitat d'aquest racó de l'Alt Empordà'.

PUR 2012

Adernats / Vinícola i Secció de Crèdit Sant Isidre de Nulles

DO Cava

PVP: 18,25 € (19,80 € amb estoig individual)

Elaborat al 50% amb macabeu (la gran varietat de la zona) i xarel·lo, des d'aquest centenari celler de Nulles (Alt Camp) afirmen que 'terrers privilegiats i vinyes gairebé centenàries li atorguen una distingida personalitat' a aquest cava. Els vents temperats i humits el fan profund i salí, afegeixen. El defineixen també com la 'pura expressió del Mediterrani més salvatge'. De fet, les vinyes es van plantar a 18 quilòmetres del mar, en un terror argilós-calcari ric en minerals. El nom li ve del fet que és un escumós pur, sense licor d'expedició. Té una llarga criança en ampolla, de sis anys abans de desgorjar.

Aquest Brut Nature Gran Reserva és de color daurat. És un cava de llarg envelliment (més de 60 mesos) que s'expressa amb elegància i amb un carbònic molt ben integrat. Aromàtic, amb fruita madura de pinyol (préssec) i poma. També revela la seva notable criança a través de notes de fruits secs. És un cava sec i no molt voluminós clarament gastronòmic. Des del celler aconsellen maridar-lo amb arrossos, marisc i carns blanques. A principis de 1900, i després de centenars d'anys amb plantacions i elaboracions vinícoles familiars, els habitants de Nulles decideixen unir els seus recursos i coneixements per crear el sindicat de Sant Isidre i aixecar el celler del poble, la Catedral del Vi de Nulles. Aquesta unió es materialitza el 1917, sent la collita del 1920 la primera en omplir els nous dipòsits del celler modernista. Aquest edifici emblemàtic és obra de Cèsar Martinell, un dels màxims exponents del moviment modernista. La major part de les 400 hectàrees pròpies de vinya, repartides entre els gairebé 100 socis de la Vinícola, encara estan plantades en vas.

LLICORELLA VI DE VILA PEDRO XIMÉNEZ 2018

Cellers Unió

DOQ Priorat

PVP: 19,50 €

Elaborat com a vi sec amb la varietat Pedro Ximénez, aquest és un singular vi prioratí. Es fa una premaceració pel·licular amb neu carbònica, a baixa temperatura, amb l'objectiu de preservar els precursors aromàtics d'aquesta varietat. 12 hores després es fa un sagnat (no es premsa). La fermentació alcohòlica es fa a baixa temperatura en dipòsits de forma ovoide, elaborats amb un material microporós que permet una micro oxigenació controlada. Posteriorment, en aquests mateixos dipòsits, s'hi realitza una criança sobre mares de tres mesos, que li aporta cert greix. És un vi peculiar i amb certa complexitat, cos i tropicalitat. També és glicèric i fresc a la vegada. Fruitat (poma, pinya i nectarina) i floral (flors blanques com la de l'ametller). Els seus 14% vol. d'alcohol estan ben integrats. És un vi que, segons el director tècnic de Cellers Unió, Josep Anton Llaquet, 'té un envelliment molt especial en ampolla'.

Un DOQ Priorat d'any difícil i sense fusta que val més del que costa. L'elaborador recomana maridar-lo amb marisc, peixos (al forn o amb salsa), salmó fumat, carpaccio i formatges cremosos. També marida especialment amb postres elaborades amb fruits secs i pastisseria. L'any 1942 es

va constituir la Unió de Cooperatives del Campo de la Província de Tarragona a Reus. L'entitat es crea per aglutinar tots els pagesos de la província. Van embotellar la seva primera ampolla al Priorat l'any 1954. Els seus vins es venen a més de 30 països de tot el món. Cellers Unió està present en sis DO i compta amb 4.400 hectàrees de vinyes, 186 cooperatives associades i 20.000 famílies de pagesos. Un total de 20 són les cooperatives associades amb celler elaborador de vi, i disposen de sis cellers propis.