

Els vins de la setmana | Actualitzat el 05/07/2020 a les 22:29

Sis blancs i escumosos estiuecs, per menys de 6 euros

Quatre vins blancs i dos escumosos són la recomanació de la setmana de Ramon Francàs | Tots ells valen menys de 6 euros i estan pensats per refrescar-nos pels pròxims dies de calor



El preu de les coses, va dir William Shakespeare, hauria de dependre del seu mèrit, mai del seu epítet. I segons Samuel Johnson, l'home que sap gaudir i estalviar és el més feliç, perquè gaudeix de totes dues coses. **Des de Cupatges hem volgut buscar vins estiuecs econòmics, per menys de sis euros, que tinguin un cert mèrit.** Ens hi ha ajudat l'Associació Vinícola Catalana. **Comencem la sèrie amb quatre blancs de la DO Penedès, un DO Cava penedesenc i un vi d'agulla també del Penedès.** Properament, aquest mateix mes de juliol, ens endinsarem en els rosats i negres catalans estiuecs. La present selecció s'ha ordenat en funció del PVP, de menor a major preu, que han facilitat els mateixos elaboradors. Tots ells s'han tastat amb la versàtil copa de cristall Riedel Veritas Riesling / Zinfandel d'Euroselecció.

REYNAL BLANC SUAU

Pinord

Sense DO (Penedès)

PVP: 4,20 €

Aquest vi d'agulla de fermentació natural, que té un germà rosat de garnatxa, és tota una icona pel celler familiar vilafranquí Pinord des dels anys 40 del segle passat. De fet, és el primer vi d'agulla d'Espanya i el producte que va permetre créixer a Pinord. És fruit de l'esperit pioner de Josep M. Tetas Vendrell, avi de l'actual president de la companyia, Joan Josep Tetas Marrugat. El nom del vi d'agulla el va crear en veure com la seva esposa es punxava amb l'agulla quan cosia. Està elaborat amb les tres varietats blanques tradicionals del Penedès i un 2% de muscat de gra petit. El seu final de fermentació es realitza en dipòsits hermèticament tancats perquè el CO2 de la fermentació dels sucres propis del raïm quedi retingut en el propi vi, creant-se aquest vi

efervescent.



De color groc palla pàl·lid, nítid i brillant, mostra una molt bona escumositat. És un vi extremadament jove, fàcil, aromàtic, fruitós (fruita blanca i tropical), floral (flor d'ametller) i dolcenc. Ara bé, la bona acidesa compensa en part els seus més de 15 grams de sucres per litre. Només té 10% vol. d'alcohol. Molt segurament un vi escumós introductori ideal (molt millor que la majoria de la competència italiana) per als consumidors més joves. S'aconsella tastar-lo més aviat fred, a 6° C. La història de Bodegues Pinord comença fa més de 150 anys, a la propietat de Sant Cugat Sessgarrigues de la família Tetas on va començar a elaborar vins blancs i negres, procedents de raïms de cultiu propi, que ja llavors s'elaboraven i criaven seguint els tradicionals mètodes artesanals propis de la zona. Aquest celler ha estat pioner en l'agricultura ecològica i biodinàmica a Espanya. Actualment, dues generacions de la família Tetas treballen juntes seguint la filosofia Pinord: "Tradició familiar, esperit pioner i innovador, amor a la terra i passió pel bon vi". Pròximament, inauguraran una nova cava en una finca, al costat de l'ermita dels Muntanyans de Castellet i la Gornal, envoltada de 40 hectàrees de vinyes destinades a l'elaboració de caves Reserva i Gran Reserva.

KARAMBA BLANC DE BLANCS 2019

Giró Ribot

DO Penedès

PVP: 4,70 ?

Elaborat amb un 50% de xarel·lo, un 30% de macabeu, un 15% de parellada i un 5% de chardonnay, aquest és un aromàtic, fresc i desenfadat vi jove. Es presenta amb frases que recorden que per fer gresca és millor una copa ben fresca?, o que per dinar o per sopar una ampolla no pot faltar?. De fet, afirmen que aquest vi és una bona tria per beure amb companyia?. Després d'un premsat suau del raïm sencer, la fermentació es realitza en petits dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14 ° C, durant aproximadament un mes.



És de color groc palla amb reflexos verdosos, nítid i brillant. És fragant i presenta una bona acidesa, amb fruites blanques, nectarina, tropicals (pinya) i notes fresques de cítrics i fonoll. Des del celler s'afirma que "el seu caràcter fresc i alegre el converteix en un vi molt aconsellat per peixos, pastes i arrossos". També s'apunta que és especialment recomanat per tot tipus de tempures i fregits, i que és ideal per tapes i aperitius. Giró Ribot és un celler familiar amb una projecció internacional. El seu lema, transmès de generació en generació, ha estat sempre "la qualitat i l'autenticitat per sobre de tot", segons la presidenta de les caves, Maria Rosa Giró. Elaboren vins i caves des de 1976. Eduard Sanfeliu dirigeix el celler de Santa Fe del Penedès.

TERRA TERRAE BLANC 2019

Covides

DO Penedès

PVP: 5,80 €

Vi ecològic i apte per a vegans elaborat amb les varietats xarel·lo, chardonnay i muscat. El muscat és una simple pinzellada integrada en aquest cupatge. Són raïms nascuts a vinyes de l'Alt Penedès de les zones Lavern, El Pla del Penedès i Sant Sadurní d'Anoia. S'hi fa una lleugera maceració amb les pells per extreure més precursors aromàtics. De color groc palla nítid i brillant, aquest és un jove i lleuger vi blanc que destaca per l'expressió de la fruita blanca (poma sobretot i cítrics) i de la flor blanca i el fonoll. És fi, fresc i elegant, no gaire voluminós, bevable amb 11,5 % vol. d'alcohol i molt bona acidesa. Des de Covides afirmen que Terra Terrae és "un homenatge a la terra i a les persones que la treballen de sol a sol amb cura i dedicació, sempre mimant-la i respectant-la".



Des del celler aconsellen harmonitzar-lo amb plats de la cuina nacional i internacional com ara peixos, arrossos, mariscs, formatges suaus, sushi, foies i fumats. Jo hi afegiria aperitius. 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. Va néixer de la voluntat d'aquest grup de viticultors de tota la

comarca de l'Alt Penedès d'elaborar vins i caves de forma professional però amb personalitat pròpia. 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.

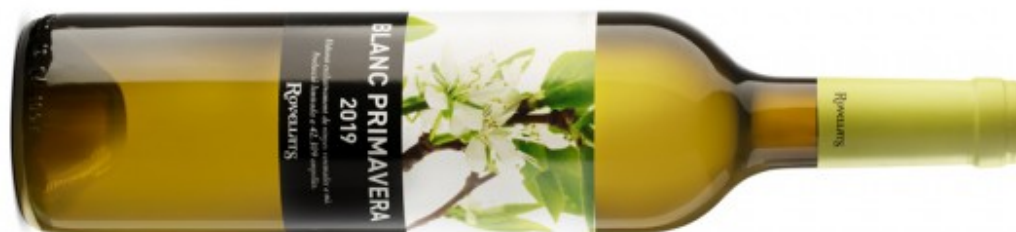
BLANC PRIMAVERA 2019

Rovellats

DO Penedès

PVP: 5,90 ?

Blanc jove, suau i fresc elaborat amb varietats autòctones veremades a mà. S'ha apostat per la macabeu amb una mica de xarel·lo i de garnatxa blanca. De color groc palla amb reflexos verdosos, nítid i brillant. Destaca amb notes de fruita (principalment poma) i flor blanca. També mostra una nota que recorda un fonoll fresc. És un vi lleuger (11,5% vol. d'alcohol) plenament estiuenc, amb poc volum, suau, sense complexitats, per gaudir a copes i per acompanyar aperitius, plats de pasta, cremes blanques o peixos a la planxa i mariscs. D'aquesta darrera anyada hi ha 42.309 ampolles disponibles.



Sant Martí Sarroca ha estat testimoni de l'evolució de Rovellats des del segle XV. Va ser el moment en que es va posar la primera pedra de la Masia Rovellats. El seu fundador, Josep Vallès Rovira, va iniciar la producció del cava a principis del Segle XX. La segona generació, Rosa Vallès i Joan Cardona, van realitzar grans innovacions tecnològiques, sobretot en el celler d'elaboració, i va introduir millores a les vinyes de la propietat. Els germans Maria Rosa i Josep Cardona són ja la tercera generació de la família. S'ha seguit apostant per les varietats autòctones.

LIKE! 2019

Torre del Veguer

DO Penedès

PVP: 6 ?

Es tracta d'un blanc aromàtic, desenfadat i fresc fruit de la darrera collita. És la segona anyada d'un vi especialment dissenyat per a un públic millennial, el dels joves winelovers. Es tracta d'un jove consumidor avesat a interactuar i a compartir gustos i continguts a les xarxes socials. El celler familiar de Sant Pere de Ribes ha rejuenit la seva gamma amb aquest nou vi aromàtic i modern fruit de la darrera collita. És un vi fragant, fruitós, fresc i amb bona acidesa pensat per agradar un ampli ventall d'amants del vi. Like! és un vi emparat per la DO Penedès elaborat amb les varietats de raïm autòctones xarel·lo i moscatell de gra petit, plantades a les vinyes que envolten el celler familiar de Sant Pere de Ribes.



És un blanc ecològic i, a més, apte per a vegans. La verema és 100% manual, en caixes de 20 kg. Al raïm se'l sotmet a una baixada de la temperatura en càmera frigorífica durant 24 hores per a preservar els precursors aromàtics. El premsatge és molt suau, per extreure el most flor. Aquest vi del Massís del Garraf és un xarel·lo amb muscat jove i desenfadat, de color groc palla. Destaca per les notes de fruita (poma, pera i també fruites tropicals i préssec d'aigua). La bona acidesa l'allarga i el fa fresc. Un vi molt bevable ideal per a l'estiu. El xarel·lo li aporta el cos, el muscat el caràcter aromàtic. Torre del Veguer és un celler familiar de llarguíssima trajectòria situat en una imponent edificació fortificada, envoltada de vinyes 100% pròpies, a Sant Pere de Ribes. D'estil eclèctic, Torre del Veguer ha estat reconeguda com un Bé Cultural d'Interès Nacional. S'hi elaboren vins de qualitat fruit de raïms ecològics que volen ser un reflex fidel del Garraf. De fet, els seus vins estan emparats per les subzones Massís del Garraf i Marina del Garraf de la DO Penedès. Són vins aptes per a vegans i centrats en varietats autòctones.

CAPDEVILA PUJOL BRUT NATURE 2016

Blancher

DO Cava

PVP: 6 ?

Cava elaborat amb les varietats blanques tradicionals del Penedès (amb predomini de la xarel·lo). Ha envellit en rima a les seves caves de Sant Sadurn d'Anoia durant més de 20 mesos. Des de Blancher s'afirma que és un cava per agradar a tot el món, fàcil de beure, amable i sense complexos?. És un Reserva Brut Nature de color groc palla amb reflexos daurats, nítid i brillant. Bon despreniment de carbònic. Destaca amb fruites blanques (poma) i notes que recorden els llevats. Des d'aquestes caves s'afirma que és ideal per aperitius i tot tipus d'amanides. D'aquesta anyada hi ha unes 55.000 ampolles disponibles.



Un preu molt raonable per un cava amb certa criança. El 1935 Antonio Capdevila Pujol i la seva esposa Teresa Blancher Solanes van adquirir en propietat la finca i Masia Can Canjon, al terme municipal de Teià, per fer realitat una de les seves il·lusions: elaborar els seus propis vins i caves. Quan els primers ceps van començar a donar fruits, van elaborar el primer cava que reposaria

durant molts anys a la bodega de la Masia Can Canjon, construïda el 1848. L'èxit d'aquest primer cava i les contínues visites a la capital del Cava, en les quals va establir amistat amb la família Planas (vicultors i comerciant de vi a doll des de finals de 1800 i primers elaboradors d'esperit de vi embotellat per a farmàcies), els va impulsar a construir Caves Blancher, situades a Sant Sadurní d'Anoia i on han apostat per l'enoturisme. Va ser l'any 1997 que els germans Ramon i Enric Carbó van crear el cava Capdevila Pujol.