

Vins | Actualitzat el 14/07/2020 a les 07:00

Vins catalans post confinament

Selecció de vins del Penedès elaborada per Ramon Francàs



La gran vitalitat del món del vi català fa que un bon nombre de nous vins postconfinats estiguin arribant al mercat. Ja va dir Hippolyte Taine que ?l'energia té tal vitalitat que sobreviu a tots els desastres i proveeix a tots els esforços?. Cupatges ha volgut fer-ne una selecció que presentarem en dos lliuraments. La sèrie l'obrim amb 7 vins que recorren el territori penedesenc de punta a punta. Tots són vins blancs. No hi falta un cava de pel·lícula ni vins de mínima intervenció. Com de costum, la tria s'ha ordenat per preu, de menor a major. Tots ells s'han tastat amb la versàtil copa de cristall Riedel Veritas Riesling / Zinfandel d'Euroselecció.

SOTA ARREL MUSCAT D'ALEXANDRIA 2019

Cuscó Berga

Sense DO (Penedès)

PVP: 6,75 ?

El celler familiar Cuscó Berga, situat a les portes del Massís del Garraf, a Les Gunyoles d'Avinyonet del Penedès, continua avançant explorant nous camins a través dels vins sense sulfits afegits, tot i les dificultats que els han causat les fermentacions amb llevats indígenes. Al seu blanc de xarel·lo i al seu rosat de merlot de mínima intervenció hi han afegit ara un vi natural de muscat d'Alexandria (11 % vol. d'alcohol) fruit de la darrera collita i de l'agricultura ecològica.



Li van fer una maceració prefermentativa de 12 hores. És floral i també tropical, amb notes de préssec vermell sucós i una nota varietal final lleugerament amarga. És un vi jove, fi, delicat i lleuger (amb un alcohol de només 11% vol.). El Cova Gran Xarel·lo 2019 és més gustós i voluminós (12,5% vol.). Fruit d'una vinya plantada fa 70 anys i de maceració amb les seves pells, aquest vi ecològic també mostra notes a llevats i pa torrat, fruita madura i una volàtil marcada (0,7 g/L). El Cova Gran Merlot 2019 és de color rosat pàl·lid, molt fruitós (préssec i maduixes amb nata) i llaminer, sedós i amb una encara més notable volàtil que inicialment queda prou dissimulada (gairebé 1 g/L). És tèrbol si no es manté en posició vertical. Tots aquests vins ni s'han clarificat ni s'han filtrat. El Celler Cuscó Berga practica, des de finals del segle XIX, una viticultura de forma artesanal, elaborant els seus propis vins i caves.

AND THE WINNER IS... 2019

Celler Credo

Sense DO (Penedès)

PVP: 6,95 ?

?Guanyar no significa ser sempre el primer. Guanyar significa que intentes fer-ho millor del que ho feies abans?. Amb aquesta afirmació presenta el celler Can Credo de Sant Sadurn d'Anoia (Recaredo) el seu darrer vi. Vol ser una declaració d'intencions sobre el reaprofitament de recursos i l'economia circular. Està elaborat amb xarel·lo, macabeu, parellada i monestrell vinificat en blanc. És biodinàmic. Elaborat en dipòsits d'acer inoxidable amb llevats autòctons i baixes dosis de sulfurós. De color groc palla amb tènues reflexos vermellosos, nítid i brillant. Poma verda, pera, cítrics, flor blanca... Bona acidesa. Un vi biodinàmic d'11% vol. d'alcohol i apte per a vegans que és jove, fi, lleuger i elegant.



Des de Recaredo afirmen que ?l'obsessió per l'excel·lència ens ha portat a rebutjar al llarg dels anys aquells vins molt bons però que no hem considerat tant excel·lents com per elaborar un Recaredo o un Celler Credo. A aquests vins els hi hem anat donant una sortida de subproducte,

a doll. Però, francament, en ple segle XXI, amb la recerca de la sostenibilitat planetària, aquest malbaratament ens dol. Ens dol, ja que ens sembla incoherent amb els nostres valors i entenem que el luxe, avui, no pot ser mai el rebuig d'aquests vins més petits, però igual de dignes?. Afegeixen que aquest blanc representa el luxe de les petites coses, aquelles que, moltes vegades sense adonar-nos, ens donen una gran felicitat. També, el nom és al·legòric a la nostra època i al moment Covid. Què vol dir guanyar, triomfar, tenir èxit? Quin sentit té tanta competitivitat, productivitat, acceleració? A canvi de què? Per què obviem les incerteses? So, who is the Winner??.

DE LLEVANT 2019

U més U

DO Penedès

PVP: 10,45 ?

Es tracta d'un dels dos vins d'un projecte molt especial per a U més U, amb el que volen reivindicar l'origen d'una sola parcel·la i incidir en el que hi passa allà, és a dir, en tots els elements que hi influeixen?. En aquest cas són els vents, el de Llevant, més fresc i humit, i el de Ponent, més càlid i sec, els qui han servit per batejar els vins. Aquests vents els ajuden a que es donin les condicions climàtiques idònies per ressaltar allò que volem en cada varietat: la frescor de la Malvasia i la intensitat del Muscat?.



La malvasia de Sitges De Llevant és fruit de la vinya de Cal Ferrando, de Guardiola de Font-rubí. Els seus ceps, orientats de Nord a Sud, reben la influència del vent de Llevant. Aquesta brisa marina permet refrescar les vinyes els dies més calorosos de l'estiu. És un vi refrescant que destaca per la finor i un cert nervi gràcies a la bona acidesa. És un blanc sense estridències ni molt aromàtic. La criança durant 6 mesos en gerra ceràmica l'ha matisat. És més aviat subtil, amb notes de flors i fruites blanques un pèl cítriques, també tropicals, i notes que recorden el guix. Des del celler diuen que és ideal per acompanyar tot tipus de plats mediterranis i peix cru o poc fet com ara el sushi, tàrtars i tatakis. També afegeixen que és bona companyia per a dies càlids, postes de sol i aperitius?.

VINYARETS 2019

Família Torres

DO Penedès

PVP: 12 ?

Família Torres, tot i alguna petita i tímida incursió prèvia, ha acabat també apostant per la xarel·lo. El director general de la companyia, Miquel Torres Maczassek, diu que han buscat un xarel·lo més fresc i un major component aromàtic?. S'afirma que Vinyarets (també hi ha un germà negre) s'ha creat per retre homenatge al Penedès i reivindicar els seus orígens?. Els Vinyarets, de producció limitada, són vins de paisatge, que parlen de la història del Penedès, del seu patrimoni vitivinícola i de la diversitat de les seves vinyes, sòls i microclimes?. Vinyarets 2019 mostra fonoll

sec i notes làctiques. El treball de mares és perceptible. Presenta maduració (es nota que la verema va ser una mica tardana i va presentar una bona maduració) i bona acidesa (6,9 g/L en tartàric).



Es dissimulen prou bé els seus 13,5% vol. d'alcohol. És fruit de finques de Font-rubí plantades fa més de tres dècades. És ecològic. Va fermentar durant 12 dies en dipòsits d'acer inoxidable (16° C). Destaca amb notes de préssec d'aigua i poma. És rodó i vellutat. Mostra fruita madura que, juntament amb l'alcohol, dona una sensació dolcenca tot i només tenir 0,5 grams per litre de sucres residuals. Excel·lent relació qualitat/preu. Perfecció estilística. Recomanat per acompanyar aperitius i arrossos. Marida molt bé amb plats de peix, com l'halibut o el peix espasa, acompanyats de guarnicions de verdures. També acompanya perfectament plats amb herbes fresques com l'alfàbrega o el julivert. Es recomana servir-lo entre els 8 i els 10 °C.

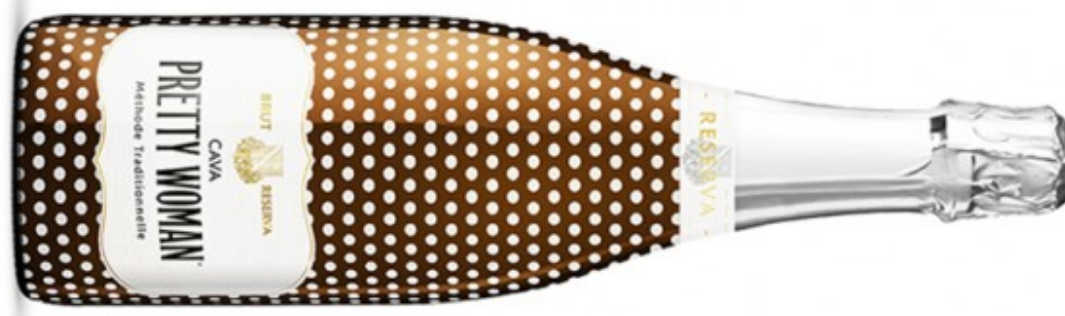
PRETTY WOMAN

Giró Ribot

DO Cava

PVP: 12 ?

Les tradicionals caves familiars penedesenques Giró Ribot han elaborat un cava dedicat a celebrar el 30è aniversari de la pel·lícula 'Pretty Woman'. L'escumós s'ha batejat com aquest film romàntic interpretat per Richard Gere i Júlia Roberts. L'ampolla va 'vestida' amb un sleeve (un film retràctil que cobreix l'ampolla completament, en els seus 360°) que reproduïx una peça de moda que va fer famosa la prostituta de Los Angeles Vivian Ward (Júlia Roberts) gràcies a aquesta pel·lícula que va dirigir Garry Marshall. Aquest vestit, de fons marró i punts blancs, l'ha replicat des de Zara a H&M o Mango.



Han elaborat per a l'estrena unes 50.000 ampolles d'aquest escumós Brut Reserva dolçenc (especialment creat per a vendre als mercats internacionals) que el confinament per la pandèmia va evitar que es comercialitzés quan estava previst. En tres anys esperen assolir unes vendes d'un total de 100.000 ampolles d'aquest cava elaborat amb les varietats blanques de raïm macabeu, xarel·lo, chardonnay i parellada. A la contraetiqueta s'afirma que "neix de l'amor per una història inspiradora", i que és "una ficció que neix de la imaginació". És un cava amb un mínim de 18 mesos de criança en ampolla.

NVDE MACABEU 2019

Thunder Wine Makers & Avgvstvs Forvm

Sense DO (Baix Penedès)

PVP: 16 ?

Les Microvinificacions d'Avgvstvs Forvm són un banc de proves. Acaben de treure nous vins Nvde del 2019 en col·laboració amb Thunder Wine Makers (dels sommeliers Antonio Lopo i Sergi Figueras). Afirment que "el coneixement i el desig d'aprendre ens fan ser cada cop més inquiets a l'hora d'elaborar vins". A un sauvignon blanc ara hi afegeixen dos macabeus ecològics d'Albinyana, de la vinya Camí del Canal plantada fa 30 anys que porta Jordi Marrasé.



Un dels macabeus és brisat dins d'una gerra ceràmica de Joan Carles Llarch, i l'altre (el que hem seleccionat per aquest tast) un most flor criat en ou de ciment. Sorprenen les acideses tenint en compte que són macabeus. Van filant fi, i ara amb prou feines es fa perceptible que són vins sense sulfurós afegit. Va fermentar espontàniament amb llevats autòctons en un dipòsit d'acer inoxidable. Ni es va establir ni clarificar. La criança es va fer durant 5 mesos en ou de ciment. Del Nvde Macabeu 2019 sorprèn la bona acidesa i la puresa, tot i que inicialment mostra notes de reducció. És un macabeu franc, centrat en la fruita blanca i també cítrica. Els seus autors també remarquen les sensacions calcàries. D'aquesta anyada només hi ha 2.200 ampolles disponibles.

CHARDONNAY ANTIGUES RESERVES 2013

Avgvstvs Forvm

DO Penedès

PVP: 40 ?

Qui ho diu que un vi blanc del Penedès no té potencial de gran envelliment? Qui diu que un chardonnay català plantat arran de mar no pot ser memorable? Avgvsvts s'ha proposat desmuntar tots els tòpics amb un vi de gran anyada que és una meravella. Aquesta és una joia collida el 2 de setembre de l'any 2013, amb una concentració important de sucres i una excel·lent acidesa. Premsat lleugerament en fred per tal d'aconseguir un most flor molt perfumat que, després d'un lleuger desfangat estàtic, passa a fermentar en bótes de roure francès. Un cop acabada la fermentació alcohòlica, realitza la fermentació malolàctica dins les mateixes botes. Els següents 4 mesos es va deixar reposar el vi dins la bota amb les seves mares en suspensió mitjançant la tècnica del bâtonnage. Després de l'embotellat, ha estat reposant a l'ampolla durant més de 6 anys fins que ha sortit al mercat.



Es va embotellar el 26 de febrer de 2014, i només hi ha 360 ampolles disponibles de 75 cl. Fruit d'anys de perfeccionament de l'elaboració del seu Chardonnay, on els anys d'envelliment en ampolla el transformen en un vi únic: més complex, elegant i sedós. És una anyada de bona acidesa. La fruita madura s'ha anat compotant, i mostra cos, greix i caràcter vellutat i cremós. La fusta està integradíssima. És meravellós. Des d'Avgvstvs diuen que és perfecte per acompanyar guisats, peixos al forn i foie gras, així com una taula de formatges blaus, de cabra o cremosos, o per gaudir-lo fent una copa.