

Vins | Actualitzat el 22/09/2020 a les 07:22

## Els vins Antologia Miguel Torres aspiren a conquistar el nou paladar

*El celler Família Torres recupera els actes professionals presencials amb un tast de les noves anyades amb el qual referma la voluntat que la fruita del raïm primi per sobre de la fusta | El Gran Muralles 2016 és una bona mostra de l'evolució que segueix l'elaboració dels vins més preuats de la bodega: "Cadascun és fill d'una època"*



Amb la recta final de l'any s'acosta el Nadal, una de les èpoques més importants de l'any per a les vendes dels cellers, i és just **en aquest inici de tardor quan comencen a presentar les seves novetats físicament, deixant enrere els mesos on el poc que es feia tenia un format virtual a causa del coronavirus**. Un dels primers que ha organitzat un acte presencial amb periodistes ha estat Família Torres, el qual aquest dilluns ha ofert un tast de les noves anyades que sortiran al mercat dels cinc vins Antologia Miguel Torres, que són les referències més preuades de la bodega i d'alta gamma. El tast, que la pandèmia havia obligat a posposar des de feia mesos, l'ha encapçalat Miquel Torres Maczassek i ha permès evidenciar com el celler segueix fent passos que el reafirmen en la voluntat de fer-se atractiu per al nou paladar i d'oferir-li vins on la fruita estigui més present que la fusta.

**El 2020 havia de ser per a Família Torres l'any de la celebració dels 150 anys, però les circumstàncies han fet que sigui un aniversari "passat per aigua",** ha admès Torres Maczassek tot just començar la presentació. L'acte s'ha fet en el restaurant El Celleret que el celler té a Pacs del Penedès, on s'han tastat els cinc vins Antologia Miguel Torres: el blanc Milmanda 2017 (DO Conca de Barberà) i els negres Mas La Plana 2016 i Reserva Real 2016 (DO Penedès),

Grans Muralles 2016 (DO Conca de Barberà) i Mas de la Rosa 2017 (DOQ Priorat). Tots ells tenen ja una llarga trajectòria (en algun cas ja se'n compleixen 40 anys, com el Mas La Plana, nascut el 1970 sota el nom de Gran Coronas Etiqueta Negra), a excepció del Mas de la Rosa, que és el primer d'ells nascut com a projecte personal de Torres Maczassek. Els altres quatre ho van fer amb el seu pare al capdavant del celler.



El fill, que representa la cinquena generació de la família, busca que els vins s'encaminin cap al vessant "més hedonista" del vi, i això implica elaborar-lo a consciència perquè sigui per gaudir-lo. El Mas de la Rosa 2017 (garnatxa i carinyena de vinya vella) és la segona anyada que s'elabora i n'és exemple per la seva subtileza, la qual s'allunya dels Priorat més habituals, però aquest perfil no es troba només en aquest vi. Dels cinc que s'han presentat, probablement és el Grans Muralles 2016 el que està en el punt més òptim de consum, i una bona mostra de l'evolució que manté el celler perquè sobresurti el gust de fruita. "Cada vi és fill d'una època", ha remarcat el director tècnic de Família Torres, Josep Sabarich, el qual s'ha esplaiat per detallar el camí que ha seguit aquest vi.

El Gran Muralles s'elabora des del 1996. Sabarich ha indicat que inicialment era un vi molt de garnatxa, un raïm que pot aportar molta fruita i aroma, però amb el temps s'havia procurat que hi tinguí més protagonisme la carinyena. En el 2016 s'ha trencat aquesta tendència. En aquesta ocasió conté un 42% de garnatxa, un 40% de carinyena, un 10% de querol, un 5% de monastrell i un 3% de garró. A diferència d'altres indrets de Catalunya, aquell any a la Conca de Barberà hi va ploure força i d'una manera que es va acabar obtenint una garnatxa amb unes característiques que valia la pena maximitzar (el vi té un punt de licorós i alhora frescor). A més, procuren ser molt més precisos que abans amb el pas per fusta, i això implica que cada varietat d'aquest vi la canvien de recipient (bóta nova, usada o *foudres*, que són botes de grans dimensions) en funció dels requeriments de cada moment.

És per tot això que Torres Maczassek no dubta a considerar que "el Gran Muralles 2016 és una de

les grans anyades d'aquest vi". Pel que fa a la resta de negres que s'han degustat, Mas la Plana 2016 és un 100% cabernet sauvignon i Reserva Real 2016, un cupatge format en un 73% per cabernet sauvignon, un 13% cabernet franc i un 12% merlot. Els dos vins neixen de finques no gaire llunyanes del Penedès, però aquí sí que es percep la diferència de perfil. Mentre el Mas la Plana busca la frescor, el Reserva Real s'endinsa més en l'estructura, la concentració i la fusta. En això darrer hi ajuda el sòl, segons diuen en el celler, ja que la vinya del Reserva Real, ubicada a Les Arnes, creix en un terra de pissarra, quelcom rar al Penedès. Aquests vins penedesencs comparteixen amb l'únic blanc, el Milmanda 2017 de la Conca de Barberà, que es van originar en anyades seques. El Milmanda 2017 és de raïm chardonnay i mostra una acidesa que convida a esperar per veure'n l'evolució.



## Noves plantacions de vinya

**Torres Maczassek també ha repassat els projectes del celler que ell vincula a l'adaptació al canvi climàtic.** Un és la compra dels Tossals del Priorat, a 750 metres d'alçada, i des d'on es veu la finca d'on sorgeix el Mas de la Rosa. Assegura que en aquest indret hi ha els sòls de pissarra (coneguda també com a llicorella) de més alçada del Priorat. Hi han plantat picapoll, garnatxa, carinyena i garró; de manera experimental en aquest darrer cas. Per ara són 1,5 hectàrees però la intenció és seguir multiplicant els ceps (la superfície de la finca són 20 hectàrees, si bé no a tot arreu es podrà plantar). En aquest lloc els reptes són múltiples: hi ha zones on hi ha 45 graus d'inclinació i està molt ben airejat, cosa que difícilment farà que es pugui produir una podridura del raïm, però alhora això podria dificultar la pol·linització.

Quedar-se amb Els Tossals no ha resultat fàcil. "Això era terra de ningú", ha recordat Torres, el qual ha especificat que d'algunes parts no se sabia qui era el propietari, van haver de recórrer al registre i fins i tot en algun cas van haver de tocar la porta d'algun pis de Barcelona per buscar l'amo d'un tros de terra. L'altre projecte en marxa és a Les Encostes, al terme de La Llacuna de la comarca de l'Anoia (subzona Alts d'Ancosa de la DO Penedès). És una zona freda on planten

forcada, una antiga varietat blanca recuperada. En tot cas es tardaran uns anys a tastar vins dels dos indrets, tant dels Tossals com de les Encostes.

Per últim, Torres Maczassek també ha detallat que el celler ja va assolir el 2019 l'objectiu de reduir les emissions de CO2 un 30% respecte al 2008, aconseguint-ho un any abans del que s'havien marcat. Per al 2030 l'objectiu és que la reducció sigui del 55% i de cara al 2050, que s'arribi a zero emissions. Torres Maczassek ha insistit que la reducció d'emissions de CO2 és un aspecte que sempre s'hauria de tenir present en la viticultura ecològica.