

Els vins de la setmana | Xavier Ayala | Actualitzat el 28/09/2020 a les 09:48

Què és un escumós ancestral? Selecció dels millors vins ancestrals catalans

El sommelier Xavier Ayala ens proposa sis vins ancestrals catalans



Avui volem fer especial èmfasi amb els **vins escumosos que només fan una fermentació** (no doble, com els Caves, els Clàssic Penedès o els Corpinnats), i que van guanyant el seu lloc entre productors i consumidors, **aquests són els ancestrals**.

Què són els vins Ancestrals?

Els vins ancestrals són vins escumosos de només una fermentació. Per fer-los es verema un raïm més madur de l'habitual i quan està a mitja fermentació s'embotella perquè acabi de fer-la a l'ampolla i quedi el carbònic (derivat de la fermentació) dins el vi. Aquesta pràctica s'associa als productors de vins naturals o sense intervenció. A casa nostra en podem trobar per tot el territori, de nord a sud i d'est a oest.

Selecció d'alguns dels millors ancestrals catalans



Hopp Vi Salvatge Ancestral de Finca Perera - Chardonnay (Sant Llorenç d'Hortons - Alt Penedès)

El projecte de finca Parera (que va començar l'any 1999) és avui dia, després de pedalar molts anys, una veritable *Azienda Agricola*. Tot i que el seu principal actiu és la vinya, també podem trobar altres arbres fruiters com el cirerer (en Rubèn Parera, quan és temps de cireres sempre en reparteix acompanyant les caixes de vi) o l'olivera.

A banda del vi i les cireres també s'hi pot trobar oli, olives, vinagre, melmelada i mel. Aprofiten tots els recursos que els dona la terra i l'entorn i ells la cuiden com si fos un company més del celler. L'arribada a la biodinàmica va ser una conseqüència de fer les coses com sempre s'havien fet a la zona i, sobretot, escoltant les experiències dels més grans: tornar a la terra el que la terra et dóna. **Hopp, elaborat amb chardonnay, és un Ancestral amb profunditat, elegància i equilibri.**



Soo! Free de Carlania Celler - Parellada i Trepat (Barbera de la Conca - Conca de Barberà)

Des del meu punt de vista, la Conca de Barberà fa anys que està al top cinc de les denominacions d'origen de Catalunya. Aquest fet en bona part és gràcies a la feina que porten fent els diferents productors d'aquesta zona, gent com la Sonia Gomà-Camps i en Jordi Miró.

Sense la perseverança i el treball en equip de viticultors i enòlegs de la zona, la Conca que avui coneixem no seria possible. Si recordem que fa uns anys aquesta zona en gran part servia per subministrar molts dels cellers que elaboren Cava, podem dir que s'ha fet bona feina. **Les armes del canvi són l'aposta per dues varietats, la trepat pels negres i la parellada pels blancs,** i també, treure els cellers al carrer i fer-ne la festa del trepat perquè la gent pugui conèixer la zona.

A Carllania celler fan un pas més de l'ecològic i elaboren aquest ancestral amb els preceptes de l'agricultura biodinàmica. L'Ancestral és sense sofre afegit, per això el nom és Soo (so2) free (lliure).

Bombolles fines i registre aromàtic ampli, combinant aromes de fruita blanca i vermella.



Paciència Ancestral de Còsmic Vinyaters - Carinyena Blanca (Agullana - Alt Empordà)

La carinyena blanca és la protagonista d'aquest ancestral elaborat per Salvador Batlle a Agullana. Aquest jove però atrevit viticultor ja fa anys que va irrompre l'escenari vitivinícola català amb les idees molt clares i de manera transgressora. Des dels inicis del projecte, l'any 2013, sempre ha apostat per un treball alternatiu, actual i sorprenent en aquella època a la zona de l'Empordà: la biodinàmica.

El nom d'alguns dels seus vins donen bon rotllo i porten a pensar en positiu; gratitud, passió, connexió, confiança, valentia, vitalitat, essència o paciència. La mateixa paciència que s'ha de tenir perquè tot el complex procés d'elaboració en sigui un èxit.

Concentració de fruita blanca confitada i fresca i pas de boca subtil amb una bombolla lleugera i fina.



Ancestral Mas Vicenç - Garnatxa Negra (Cabra del Camp)

La DO Tarragona, tot i ser la més antiga de Catalunya - fundada l'any 1947 -, és de les més desconegudes de Catalunya. Sortosament, amb l'arribada de l'enoturisme i amb la promoció del treball dels cellers, la DO Tarragona es va coneixent més i millor.

Parlem d'un dels cellers amb més activitat enoturística de la zona, Mas Vicenç. Fundat l'any 1953, avui n'és la cinquena generació qui està al capdavant amb en Vicenç i en Xavi, dos germans que li han donat la volta al celler i han aportat el seu gra de sorra perquè aquesta zona es conegui arreu.

Situats a la Cabra del Camp, compten amb un ampli ventall de diferents varietats i de vins. Les últimes referències del projecte són dos ancestrals, un de parellada i un altre de garnatxa negra.

Difícil de trobar inicialment per la petita producció que n'han fet al celler els primers anys, s'inclourà pròximament amb la resta de productes.

El seu color és de rosat mediterrani, fugint dels rosats pàl·lids tan de moda però tan poc mediterranis. En nas trobem fruita vermella fresca, una bombolla fina i profunditat.



Cru Marí de Sicus Celler - Xarel·lo Vermell (Bonastre - Baix Penedès)

Ubicat a la falda del Massís de Bonastre i a escassos kilòmetres del Mediterrani trobem el Sicus Celler. El paisatge és digne de postal: vinyes, oliveres, pins, alzines i ametllers acompanyen herbes aromàtiques típiques del paisatge com el romaní o la farigola.

Des de l'inici, l'Eduard Pie, ha volgut passar desapercebut en aquest indret com a elaborador. Amb això vull dir que li té tant respecte a la terra que no la vol ni destorbar. L'any del seu bateig com a productor, el 2009, el projecte va revolucionar la zona. La raó, les àmfores d'argila excavades a terra per fer la fermentació i criança dels seus vins. Aquesta pràctica poc habitual a casa nostra la fa perquè hi hagi la mínima interferència sobre el vi. Un cop feta la verema s'introdueixen els raïms dins l'àmfora, es xafen i arrenquen a fermentar sense control de temperatura. Puresa màxima de la varietat i el paisatge.

El Cru Marí és una sorpresa en tots els sentits, delicats flaires a fruites vermelles sobre un fons d'herbes aromàtiques i una bombolla fina derivada més de 80 mesos de criança.



Taika de Castell d'Encús (Talarn / Pallars Jussà)

Que en Raül Bobet és un dels actius més importants de la denominació d'origen Costers del Segre fa anys que ha quedat clar. La viticultura d'alta muntanya amb fermentacions als cubs de pedra excavats per uns monjos al segle XII va ser un dels revulsius del món del vi a casa nostra.

Els seus vins són coneguts com a veritables obres d'art que ha anat millorant any rere any. Cada collita ens ha anat ensenyant noves propostes de vins o proves que sempre han estat a l'altura del projecte i de la rúbrica que hi ha al darrere.

Avui, parlant d'Ancestrals, és el moment de posar en valor **el Taika. Un escumós fet amb semillon i sauvignon blanc. Una descoberta fresca, gustosa, amb notes a fruita de pinyol confitada i certa sensació refrescant.**