

Els vins de la setmana | | Actualitzat el 17/12/2020 a les 09:00

## Quatre vins i un cava de menys de 8 euros per gaudir d'aquestes festes

*Sense haver de gastar gaire podeu destapar el cava que Dalí i Gala van escollir per al seu casament, tastar vins que avui són tendència i acabar amb un dolç amb molta solera*



Aquestes festes de Nadal segur que tenim ganes de brindar després d'un any molt complex. No cal que hàgim de rascar-nos gaire la butxaca per acompanyar els àpats de les festes amb bones elaboracions de proximitat. **Us proposem quatre vins i un escumós que teniu a l'abast, i que us poden obrir la porta a descobrir cellers o elaboracions.** Segur que us fan gaudir d'aquestes dates, malgrat que toqui estar en petit comitè per efecte de la pandèmia:

**Brut Imperial Reserva (DO Cava). Celler Rexach Baqués.  
PVP 8 euros**

Les bombolles sempre fan festa, i el Brut Imperial Reserva del celler Rexach Baqués (de Guardiola de Font-Rubí, al Penedès) és idoni tant per fer un simple brindis, prendre'l a l'aperitiu o acompanyar tot un àpat d'aquestes festes. És un cupatge tradicional amb proporcions força similars de xarel·lo, parellada i macabeu, i el seu poc sucre (porta 4 grams per ampolla) és el que li atorga aquesta versatilitat. Fins i tot el podeu utilitzar per brindar a les postres sense preocupar-vos de tenir un xoc a les papil·les gustatives per la combinació de l'àcid del cava amb el dolç de les menges que hi ha a taula.



Aquest escumós té història perquè és la versió actual del cava que es va utilitzar per al casament del pintor empordanès Salvador Dalí amb Gala el 1958. S'hi van degustar embotits ibèrics, paté francès de fetge d'oca, suquet de llamàntol al forn i cloïsses de Cadaqués, pastís de crema catalana, vi de Ribera del Duero i el cava del celler penedesenc. Montse Rexach, que és la quarta generació de Rexach Baqués, explica que el marit de la seva àvia, el qual era pintor, tenia coneixença amb Dalí i d'aquí va ser que en el casament se servís aquest cava.

A Rexach Baqués provenen de generacions de viticultors, tot i que el celler és almenys del 1905. És quan consta que van començar a excavar-se la cava, que es troba a 14 metres de profunditat, i això fa que sempre s'estigui a 14 graus centígrads, tant a l'hivern com a l'estiu, cosa que és adequat per a la criança d'aquests escumosos El Brut Imperial Reserva ha passat almenys 24 mesos en ampolla i ara acaba de sortir al mercat l'anyada 2018, la primera que és ecològica. Si trobeu alguna ampolla que no duu el distintiu eco és de l'anyada anterior, la qual es manté en un punt òptim de consum.

### **Petit Caus rosat 2019 (DO Penedès). Celler Can Ràfols dels Caus. PVP 7,5 euros**

Can Ràfols dels Caus és un dels cellers amb més prestigi del Penedès. El seu fundador, Carlos Esteva, està reconegut per vins que aguanten en perfecte estat de revista llargues criances (els Gran Caus). Un dia es va dir que volia que tothom gaudís dels seus vins, independentment de la butxaca, i així va ser com van néixer els Petit Caus, relata Rosa Aguado, que dirigeix el celler. Són una bona manera d'endinsar-se en les elaboracions de Can Ràfols dels Caus, que està a Avinyonet del Penedès. El rosat és l'expressió nítida de la fruita vermella sense artificis, i és un bon candidat per donar una oportunitat als rosats per qui pensa que no li agraden després d'haver-ne tastat algun. Aquest és ecològic i vegà, i és recomanable prendre'l amb una copa que sigui ampla (més aviat de vi negre que no pas de blanc).



La base del Petit Caus rosat és el merlot, que li atorga la fruita vermella i sedositat, i s'acompanya d'ull de llebre, syrah i a vegades de cabernet sauvignon o cabernet franc en funció

de l'anyada. Ara és probable que trobeu la del 2019, la qual no sobresurt per la seva expressió olfactiva, però sí pel bon pas per boca. És ideal per a un aperitiu d'aquestes festes que inclogui marisc, des d'un còctel de gambes fins a unes gambetes a la planxa. Si teniu ocasió de tastar l'anyada del 2018, la notareu força més evolucionada, però guanya en profunditat, i podeu optar a acompanyar plats més elaborats també amb marisc. En tots dos casos també podeu provar amb el salmó, fumats o cuinats.

**Mèdol Blanc 2019 (sense DO). Celler 9+.**  
**PVP 7,5 euros**

Amb el Mèdol blanc, que està fet de cartoixà (xarel·lo), podeu tenir una doble experiència singular: tastareu un vi ecològic i natural que no duu cap sulfat afegit, però que està elaborat escrupolosament, i que té un punt brisat, una de les noves tendències per als blancs. Que és brisat significa que ha fet una maceració amb algun element que no es limita només a la polpa del raïm (en aquest cas amb les pells), cosa que en el vi es tradueix en una certa oxidació buscada i alhora aporta complexitat i sensacions que fan que es desmarqui d'un blanc usual. Tot plegat motiva que a taula pot servir per a obrir boca, però també per acompanyar un àpat sencer (o bona part). El fet de ser brisat i l'acidesa li atorguen una bona capacitat de netejar el paladar quan acompanya plats amb un punt de greix.



Es pot prendre amb aperitius, plats de peix i de carn, sobretot d'au. Fins i tot li aniria bé amb ànec, diu l'enòleg Moisès Virgili, el qual detalla que el vi fa la maceració amb la brisa un parell o tres de dies, i, un cop acaba la fermentació, s'està nou mesos en cups amb les lies (restes dels llevats) fins que s'embotella. L'elabora en el celler 9+ de la Nou de Gaià (Tarragonès) fundat fa gairebé una dècada. El pare es va jubilar i Virgili fill va decidir prendre les regnes, muntant el celler per fer vins propis en una zona que s'acostuma a vendre raïm per al cava. Explica que va sentir curiositat per als vins sense sulfats quan n'hi havia pocs que es feien amb la cura que cal perquè surtin ben elaborats, i va optar per diferenciar-se amb preus ajustats. "Els vins són per beure'ls i no per col·leccionar-los", recalca.

**Merian negre 2019 (DO Terra Alta). Cellers Tarroné.**  
**PVP 6,5 euros**

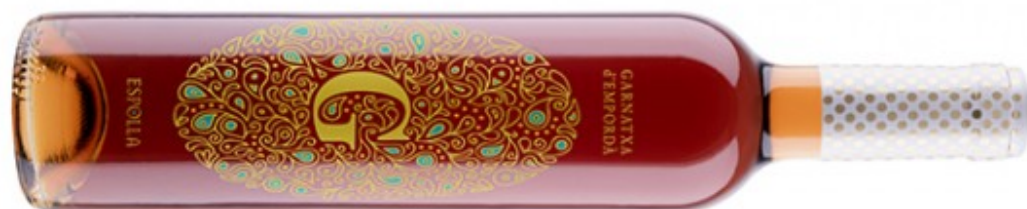
La tendència porta a elaborar vins més frescos on predomini la fruita, i això és justament el que ofereix el Merian de garnatxa negra de Cellers Tarroné de Batea. És un negre jove que és fàcil de prendre i que mostra que la Terra Alta no només és una terra apta per a la garnatxa blanca; també pot ser de negres. "Per beure com qui llegeix una novel·la", diu l'etiqueta. Això és perquè homenatja la història de l'anterior generació que ha estat al capdavant del celler, encapçalada per la Mercè i l'Antonio. Fa tres dècades que van donar una nova empenta al celler després de passar moments complicats, relata Imma Solé, que és una de les filles de la Mercè i que formen la quarta generació que ja ha pres el relleu.



Cellers Tarroné es va fundar el 1942 i la tasca de la Mercè i l'Antonio va ser clau per donar un impuls a l'embotellament dels vins, quelcom que fins fa no tants anys era força anecdòtic a la Terra Alta. El Merian (aquesta paraula la formen la primera part dels noms de la Mercè i l'Antonio) el van començar a elaborar el 1998 i avui dia és un vi jove ecològic que fa maceració amb les pells durant una desena de dies per extreure color i dotar-lo d'estructura. El resultat és un vi agradable al paladar que pot anar bé amb un dels plats que més s'associen a aquestes festes, els canelons, tot i que també pot encaixar amb carn a la planxa o al forn amb poc greix. També pot ser bon acompanyant d'una conversa reposada. És recomanable que l'obriu i en serviu una mica a la copa una estona abans de prendre'l.

## **Garnatxa d'Empordà (DO Empordà), Cooperativa d'Espolla. PVP 5,75 euros (500 ml)**

El cava del principi d'aquest llistat pot prendre's a les postres, però reserveu un lloc a taula per a la Garnatxa d'Empordà de la Cooperativa d'Espolla. Els vins dolços són un patrimoni vinícola sovint massa oblidat, però que poden casar d'allò més bé amb unes postres, tot i que tampoc es pot deixar de banda que també poden ser per a l'aperitiu. Aquest vi fet de lledoner blanc i roig (lledoner és com se'n diu del raïm de garnatxa a l'Empordà) té una entrada molt bona al paladar (hi notem els fruits secs, l'orellana, però també un punt cítric) i pot combinar molt bé amb els dolços nadalencs. Ara que cada cop és més habitual que hi hagi un panettone a taula, acompanyeu el vi amb un que dugui xocolata i taronja confitada, si bé també podeu posar-lo a un aperitiu amb anxoves, foie o formatge blau. L'ampolla és només de mig litre, però no us preocupeu si no us l'acabeu tot d'una, ja que aguanta temps obert precisament pel seu alt contingut en alcohol (15,5%) i perfil oxidatiu.



L'enòleg Pau Albó explica que l'elaboració segueix el procés tradicional per a aquest perfil de vins. La fermentació del most s'atura a mig fer afegint-hi alcohol d'origen vínic, de manera que en el vi hi ha l'alcohol propi de la fermentació, l'afegit i els sucres que són propis del raïm (collit sobremadurat), i la combinació fa que sigui un dolç que no embafa. "És un dels secrets de la garnatxa de l'Empordà", ressalta Albó. Després d'estar-se un temps en dipòsits de formigó, passa a uns grans foudres

d'entre 14.500 i 16.500 litres cadascun fins que s'embotella. Els foudres són com grans botes, i en aquest cas tenen una solera de més de 50 anys i els que s'utilitzen són com els que s'empraven als anys 40 o 50 del segle passat per portar vi a granel en tren des de Portbou fins a Suïssa.