

Els vins de la setmana | Redacció | Actualitzat el 28/12/2020 a les 08:47

Gil Coma i Magda Bages treuen al mercat el Mostatxo, un suc de raïm ecològic

Els excedents de raïm d'aquest any animen al viticultor Gil Coma i a la dissenyadora Magda Bages a crear una divertida marca de most ecològic.



Mostatxo blanc i Mostatxo negre, mosts de vinyes ecològiques | Marc Ensenyat

Recalquen els viticultors que el Mostatxo (<http://mostatxo.com>) és un "**suc de raïm d'agricultura ecològica i biodinàmica**". Compromesos al màxim amb l'entorn i amb el pagès, elaboren una beguda sense alcohol apte per a tots els públics. Tal com expliquen "**el resultat és un most molt ric en sucres naturals, amb un elevat contingut energètic, i amb propietats depuratives i antioxidants**".

A partir d'una premsada suau aconsegueixen most flor, suau i delicat, una beguda que explica també el territori i l'essència de la vinya.

Mostatxo Blanc i Mostatxo Negre

Treuen al mercat dues versions del most, una de raïm blanc i l'altre de raïm negre -el blanc filtrat i el negre sense filtrar- perquè, diuen, els ajudem a "definir quina és la que preferim en properes anyades". Les dues versions del most són aptes per a vegans, sense sucres afegits i no contenen sulfits ni conservants.

El blanc està elaborat amb 40% macabeu, 40% xarel·lo i 20% parellada. El negre és 85% ull de llebre i 15% sirah.

[despiece]

Gil Coma i Magda Bages

El Gil Coma de Can Castany, recent col·laborador de Cupatges (<https://www.naciodigital.cat/cupatges/noticia/6426/reflexions-gil-coma-viticultor-horripilant-any-dos-mildiu-vint>), és filòleg de formació i pagès de vocació. Gestiona les finques de Can Castany i Can Farigola, ambdues a Gelida. Ell ha transformat l'agricultura convencional en ecològica, certificada pel CCPAE i, des del 2016, també en biodinàmica, certificada per DEMETER i BIODYVIN.



La Magda Bages de Cal Ros és dissenyadora gràfica i gran afeccionada als productes naturals. Elabora sabons, mermelades, confitures i tota mena de menges a partir de plantes que recol·lecta. També fa d'apicultora en un apiari que està ubicat a Can Castany, a prop de les vinyes d'on prové el raïm del Mostatxo. Amb aquestes abelles, a banda d'obtenir mel, també busca com a objectiu beneficiar l'ecosistema.

[/despiece]