

Vi destacat | Redacció | Actualitzat el 20/02/2021 a les 08:04

Llopart Original 1887; 97 punts i "a tocar de la perfecció" segons el Master of Wine Pedro Ballesteros

Pedro Ballesteros ha radiografiat els escumosos espanyols per publicar a la revista Decanter

CUPATGESCAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital



El títol de Master of Wine requereix uns estudis molt exigents que només superen un 10% dels que s'hi presenten. Pedro Ballesteros és un d'ells, un dels 4 "savis del vi" espanyols i un dels 406 que hi ha a tot el món.

Per publicar a la revista Decanter ha radiografiat escumosos de l'Estat i ha reconegut, amb 97 punts, el Llopart Original 1887. **El defineix com a ?pur Penedès? i com un escumós ?a tocar de la perfecció".** Ballesteros analitza les tendències d'un sector que s'ha fragmentat, però que ha augmentat la seva qualitat.

Per a Ballesteros hi ha dos factors clau que defineixen els millors vins: el treball curós a la vinya (vinculat a la singularització de les parcel·les i al conreu ecològic o biodinàmic) i les llargues criances.

L'Original 1887 s'elabora amb raïms singulars de les Vinyes de Les Flandes, un enclavament envoltat de bosc mediterrani i plantes aromàtiques, ric en biodiversitat, on els ceps creixen amb un vigor molt limitat en un sòl d'origen miocènic (de fins a 20 milions d'anys d'antiguitat) i té una criança mínima de 120 mesos. El nom i la imatge reproduïxen una litografia original tribut a la primera ampolla de Llopart, elaborada a la masia familiar l'any 1887.

[despiece]

El Tast de Pedro Ballesteros

Llopart, Original 1887 Brut Nature

Corpinnat 2009

97 punts

A tocar de la perfecció. Un cupatge de Xarel·lo, Macabeu i Montònega (un biotipus local de Parellada) ecològiques, que és molt més que la suma de les seves parts. Deliciós, amb una textura refinada de vi de criança, però també amb fruita fresca i una elegant expressió d'envelliment amb les mares. Final lent i obert. Tot és qüestió d'equilibri, i a mons de distància del xampany: Penedès pur. El millor Llopart que he tastat mai.

Beure entre 2021 i el 2029.

[/despiece]