

## La prestigiosa revista Jancis Robinson destaca la tradició vinícola del Bages i les virtuts dels seus vins

*El vi ranci Abadal Sagristia R-2 obté 19 punts sobre 20, màxima puntuació entre els vins tastats*



Tres vins d'Abadal s'han emportat la millor valoració entre els vins del Bages | Abadal

Tres vins del celler **Abadal**, l'Abadal Arboset 2017, l'Abadal Sagristia C-1 i l'Abadal Sagristia R-2 han estat puntuats com els millors vins del Bages per la prestigiosa revista internacional especialitzada en vins, Jancis Robinson.

L'article, elaborat per Ferran Centelles, responsable de tast dels vins espanyols per aquest mitjà britànic, recull els resultats d'un tast realitzat pel propi Centelles, a partir d'una selecció de vins del Bages feta pel sommelier **Josep Pelegrín**.

En referència als dos vins rancis **Abadal Sagristia**, el crític els considera "el millor dels millors del país". Així mateix, destaca que "el caràcter profund de l'Abadal Sagristia C-1 és d'un altre món". "Abadal Sagristia R-2 és un dels millors vins que he tastat en almenys l'últim any. Simplement increïble", ha assegurat. El vi ranci Abadal Sagristia R-2 obté 19 punts sobre 20, màxima puntuació entre els vins tastats.

Per la seva banda, el vi **Abadal Arboset 2017** ha obtingut 18 punts sobre 20, el que suposa la puntuació més alta entre els vins negres del Bages. Aquest vi el defineix clarament com un vi de

mntanya, fresc i balsàmic, en completa simbiosi amb la vinya i la muntanya que l'envolta, "història reascuda".

El segueixen l'**Abadal 3.9 Vi de Finca 2016**, **Els Flautats 2019** i **Picapoll Negre 2017**, del celler **Oller del Mas**, i el **Cabernet Sauvignon Reserva 2009**, del celler **Solergibert**, tots quatre vins amb 17,5 punts sobre 20.

Així mateix, en el cas dels blancs, el crític puntua amb 17 sobre 20 els vins **Abadal Nuat 2018** i el **Singular d'Àmfora 2016**, del celler **Collbaix**.

Centelles comença l'article parlant de la seva connexió especial amb el Bages, la terra on va iniciar la seva formació en el món de la gastronomia, "**una terra que ha estat històricament connectada amb el vi**".

A més d'un detallat recorregut pel panorama vinícola del territori i pels diferents cellers de la DO Pla de Bages, el crític destaca dels seus vins l'acidesa i el perfil continental en el cas dels blancs, amb especial menció a la varietat Picapoll; així com la diversitat en els negres, amb varietats locals com **la sumoll i la mandó** -que es caracteritza per la seva frescor, fluïdesa i els aromes de sotabosc-, i també fent referència als cabernets, com a varietat ben arrelada a la regió i que s'expressa "bellament".

[noticia]99364[/noticia]

[noticia]99360[/noticia]