

?Uns fora de sèrie: així són alguns dels vins catalans més cars

Els que tenen un preu de tres dígitos són fruit d'un cúmul de singularitats que els cellers fan prevaldre per distingir-se | Tenir paciència és necessari per gaudir de moltes d'aquestes ampolles, ja que algunes han tardat fins i tot dues dècades a sortir al mercat

Són pocs els vins catalans de més de 100 euros, un preu que pot allunyar molts consumidors que estan habituats a tastar-ne per tan sols uns pocs d'euros, però a tothom li poden suscitar la mateixa pregunta: **què motiva aquest import a priori elevat?** En tot vi es concentra una història sense la qual no hauria arribat a les nostres mans tal com és, fins al punt que hi ha vins que es faria difícil ni tan sols fer l'intent d'entendre'ls sense tenir una mínima idea de per què són com són.

Els que juguen a la lliga d'un preu de tres dígitos es nodreixen d'un cúmul de singularitats que difícilment es repeteixin en un altre vi i això fa que siguin únics. Al tast ofereixen una alta complexitat que els pot fer idonis per compartir en ocasions especials, però també **responen a l'anhel dels cellers que els elaboren de tenir vins que els distingeixin dels altres**. Tot plegat acaba explicant-ne els preus. **Us descobrim què hi ha darrere d'alguns dels vins catalans més cars, un recorregut per ampolles que oscil·len entre els 100 i els 500 euros:**



Un heroi amb vistes al Mediterrani

Finca Garbet 2014, celler Perelada, DO Empordà. **PVP 105 euros.**

"Garbet és viticultura heroica". És com presenta el negre Finca Garbet l'enòleg Delfí Sanahuja, del celler Perelada, que no dubta a afirmar que "cada cep és com una joia" en la finca d'on sorgeix el vi, que és d'una gran bellesa, i que li posa nom. Són 12 hectàrees en el municipi empordanès de Colera (Alt Empordà), al nord del Cap de Creus, on es combina una vinya plantada en bancals a la muntanya amb vistes al mar, un terreny de pissarra pobre i rocós, i cops de tramuntana de més de 100 quilòmetres per hora que fan que una humitat relativa que arriba a ser del 90% baixi fins al 30% en poques hores pel vent de mar. Durant la verema el raïm es cull a mà i se'n fan fins a tres seleccions. Són curosos de separar-lo per altures (hi ha una diferència de 100 metres) i per orientacions de la vinya.

Se n'obtenen només entre 1.000 i 2.000 ampolles cada any, excepte en algun que no surt al mercat perquè al celler creuen que no ha estat excepcional. "El Finca Garbet té quatre elements bàsics de la vida: l'aigua, tens el Mediterrani al davant, que fa de termoregulador; la il·luminació,

directa del sol i reflectida del mar; la terra, amb la pissarra que tanta qualitat dona al Priorat, poca quantitat de raïm i molta qualitat, i el vent, la tramuntana del nord i la marinada del mar", recalca Sanahuja. El vi està fet amb raïm de cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, syrah i garnatxa. Atreu per l'aroma, perquè s'expandeix per la boca i perquè no té fusta en excés. El de l'anyada 2014 pot esperar encara un temps més a ser consumit perquè al final li apareix un lleu record a taní.



Vi de 100 punts amb un aire a Nadal

Les Manyes 2017, celler Terroir al Límit, DOQ Priorat. **PVP 179 euros.**

Que un vi rebí 100 punts és una distinció reservada a uns pocs, però l'anyada 2016 del vi negre Les Manyes, del celler Terroir al Límit de Torroja del Priorat (Priorat), ha rebut enguany la màxima puntuació de la prestigiosa revista nord-americana The Wine Advocate. Ara bé, el més segur és que qui ara busqui aquest vi per comprar-lo ja trobi el del 2017.

Les Manyes sorgeix de la finca Masdeu, a uns 800 metres d'altura i gairebé al final del camí després d'una hora de cotxe des de Scala Dei. És un 100% garnatxa peluda que s'origina en una vinya de més de mig segle. Segons el propietari de Terroir al Límit, Dominik Huber, la particularitat de la finca rau en el fet que el terra és d'argila roja amb làmines de guix. Això fa que el vi tingui expressions d'aromes a pell de taronja, pètals de rosa i espècies que recorden al Nadal, si bé quan es tasta el del 2017 es nota que no li aniria malament reposar més temps a l'ampolla. Huber el prendria amb plats de caça d'hivern, com perdiu o guatlla. Malgrat que tingui un 14,5% d'alcohol, és un vi fresc que s'allunya d'aquells del Priorat que s'han definit com que es podrien tallar amb un ganivet per la seva elevada concentració. Aquest nou perfil, que es va obrint camí i que podria recordar a un vi subtil de la Borgonya, pot estar renyit amb la identitat vinícola d'aquest territori, però alhora ha fet que els vins siguin més atractius per a més gent. Aquest encara té una altra peculiaritat: un germà. A no res de la vinya hi ha una altra finca, en aquest cas emparada per la veïna DO Montsant, i on Huber produeix a través de Terroir Sense Fronteres el vi Guix Vermell, 100% garnatxa negra, i a un preu encara més alt, 290 euros. Per a l'anyada 2017 tan sols s'han elaborat 2.100 ampolles de Les Manyes i 1.200 del Guix Vermell.



Nascut sota l'emparedament de Poblet

Grans Murallles 2015, celler Família Torres, DO Conca de Barberà. **PVP 170,50 euros.**

El nom sorgeix de les muralles que protegien el monestir de Poblet de les guerres i els mercenaris. Aquest negre és el primer exponent del projecte de Torres per recuperar raïms que havien quedat oblidats després que fa més d'un segle que la plaga de la fil·loxera arrasés les vinyes. El celler ha recuperat unes 56 varietats considerades ancestrals, o sigui que s'havien plantat però que es van deixar perdre, i el Grans Murallles n'inclou dues, el garró, que s'hi va incorporar des que es va començar a elaborar el vi el 1996, i el querol, que hi és des del 2009. Tot i això, l'estructura del vi la donen la carinyena i la garnatxa, en proporcions que han anat canviant amb el temps, i es complementen amb el monestrell.

Quan es tasta en sobresurt una marcada sensació de fruita, però hi ha qui li veu també un aire de bosc, com si el vi fos la representació líquida del seu entorn. El Gran Murallles s'elabora a partir de raïms seleccionats de 32 hectàrees de vinya que envolten el monestir de Poblet i que en un dels extrems estan al costat del bosc. La producció de l'anyada 2015 va acostar-se a les 8.000 ampolles. No gaire lluny també hi ha una altra de les finques singulars de Torres, que presideix el castell de Milmanda, i d'on s'elabora el blanc Milmanda del raïm chardonnay.



Una carinyena d'allò més fina

1902 d'anyada 2016, celler Mas Doix, DOQ Priorat. **PVP 239 euros.**

Si hi ha un negre on notar el potencial d'una carinyena vella, aquest pot ser el 1902. Sorgeix d'una vinya centenària, plantada entre 1902 i 1905, i va ser de les primeres plantades a Poboleda, la part més fresca del Priorat, poc després de la fil·loxera. Estan sobre costers de llicorella que oscil·len entre els 350 i 500 metres sobre el nivell del mar. Mas Doix va començar a elaborar el vi el 2004 però no van treure la primera anyada al mercat fins a la del 2009. Segons explica el propietari del celler, Valentí Llagostera, vinyes com aquesta són mantingudes per les famílies dels pobles que "per amor a la vinya i al cultiu de la mateixa" duïen el raïm a la cooperativa, i des que van crear el celler el 1998 el seu objectiu ha estat realçar aquestes vinyes, agrega.

Qui vagi a comprar una ampolla en trobarà de l'anyada 2015 o la 2016, que acaba de sortir al mercat, i que Llagostera està convençut que pot convertir-se en "una de les grans anyades del Priorat" perquè va ser "de llibre", o sigui que aspectes com la calor i la pluja es van desenvolupar en condicions òptimes per elaborar vi. El que crida l'atenció d'aquest 1902 és la textura subtil, molt sedosa, just el contrari de la rústica que podria tenir una carinyena jove. Llagostera defineix així la sensació quan es pren: "És un vi que notes que et beu a tu, que s'expandeix en el cos". Només se n'elaboren 800 o 900 ampolles per anyada.



Un vi amb nervi com els d'abans

Dominio Cusiné 1790, celler Parés Baltà, DO Penedès. **PVP 495 euros** (anyada 1996) i **349 euros** (anyades 1998 i 2003).

Aquest vi va néixer el 1996 de la mà de Joan Cusiné Cusiné i procedeix de la vinya La Torreta, al final del parc natural del Foix, a Santa Margarida i els Monjos (Alt Penedès). La vinya dona molt poc rendiment, està plantada en un sol pobre però ric en fòssils marins, i només surt en anyades especials. Cusiné va veure des d'un primer moment que havia nascut "un vi icònic" que estava en la línia dels Ribera del Duero, Rioja i nova formada de vins amb potència d'aquella època, relata l'enòloga Marta Casas sobre el vi que va crear el seu sogre. En el cas del de l'anyada 1996 (ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon i syrah), ha perdut una mica de potència, però encara se li nota nervi i alhora és agradable per al paladar. Per a Casas, és un vi ideal per al final d'un àpat. Si el raïm de la vinya del Dominio Cusiné 1790 no va per a aquest vi, es destina al vi Absis.

El celler Parés Baltà és conegut per la seva viticultura ecològica i biodinàmica. En l'època que va néixer el vi eren conceptes encara per desenvolupar, però Joan Cusiné, que ara té 74 anys, ja era primmirat en aquest camp. En una fitxa que acompanyava el vi hi diu: "En el cultiu no utilitzem irrigació, pesticides ni herbicides". Cusiné també veu essencials dues qüestions més, l'enoturisme i la necessitat que hi hagi vins cars. "Ell sempre ha tingut claríssim que hi ha d'haver vins de luxe", ressalta Casas. El Dominio Cusiné 1790 es pot comprar en format individual o en caixa de tres, perquè Joan Cusiné considera la de tres que és la mida ideal per a celebrar els aniversaris en una parella i el del dia que es van conèixer o casar.



Trobar gustos del passat en un blanc

Les Brugueres Antecessor, La Conreria d'Scala Dei, DOQ Priorat. **PVP 130 euros.**

"És un vi únic que s'ha fet una vegada només i en principi no en traurem més", afirma Jordi Vidal, enòleg i un dels fundadors del celler de la Conreria d'Scala Dei. Aquesta és la carta de presentació de Les Brugueres Antecessor, l'únic blanc d'aquest llistat, perquè els catalans blancs d'un preu tan elevat són l'excepció. L'origen d'aquest vi 100% garnatxa blanca cal buscar-lo als inicis del celler, que es va engegar el 1997. Vidal va veure que els grans de raïm que collien a la vinya a tocar del poble d'Escaladei (Priorat) tenien una pell molt grossa en relació amb el suc que en podia extreure, i l'anyada 1999 va optar per elaborar la meitat per al Brugueres jove, amb una maceració amb les pells d'un parell de dies quan encara és most, i l'altra com es feia en el passat: maceració amb les pells durant tot el procés de fermentació, o sigui durant 23 o 24 dies. A continuació va estar 18 mesos en botes de roure amb tel, i després d'això ha fet la criança en l'ampolla.

El resultat és un vi oxidatiu que no s'ha pogut comprar fins gairebé dues dècades després. "La gent d'abans els agradaven els vins rancis i oxidats perquè tenien un sentit econòmic. Que s'havia fet oxidat volia dir que no s'havia fet agre i vinagre, i que conservava el valor que tenia", relata. No pensava comercialitzar-lo, però René Barbier pare de Clos Mogador el va tastar i li va suggerir fer-ho. Va sortir al mercat per primer cop el 2017. D'un total de 2.300 ampolles, en surten unes 600 cada any (amb canvi de tap de suro) fins que s'esgotin. Al celler en queden unes 1.300. És recomanable obrir-lo, tastar-lo i tornar-lo a tastar en diversos moments per veure com evoluciona. És de color ataronjat i, malgrat el perfil oxidatiu, s'imposa una bona acidesa i una complexitat extraordinària. És d'aquells vins on es pot gaudir descobrint aromes i gustos mentre es tasten. Vidal explica que aquest vi pot acompanyar des d'unes ostres fins a un brou, o plats com calamars amb ceba.



Un escumós que aguanta dues dècades

Màgnum 1999 - Col·lecció d'Art, celler Gramona, marca col·lectiva Corpinnat. **PVP 385 euros.**

Hi va haver un temps en el qual la tendència va ser plantar varietats de raïm amb prestigi internacional. Quan Jaume Gramona va tornar d'estudiar enologia a França va decidir-se pel chardonnay i el pinot noir per a una de les finques històriques del celler Gramona, la Mas Escorpí. El seu fill, Roc Gramona, recorda que en aquell eren considerades varietats "bàsiques" per a un enòleg, i confessa que el pare hi té una especial estima a aquesta finca. La vinya ja té uns 30 anys i, amb una altitud que ronda els 300 metres, corona les terres de la família a Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès).

Dels ceps de chardonnay el 1999 en va sorgir la Col·lecció d'Art, de la qual se'n van elaborar 4.000 ampolles coincidint amb el canvi de mil·lenni. Aquelles ampolles s'acompanyaven de cinc carcasses il·lustrades per cinc pintors de renom: Cuixart, Ràfols-Casamada, Canogar, Guinovart i Broto. Se'n van conservar 200 que surten al mercat ara que en el celler consideren que estan en el seu punt àlgid. Quan es tasta aquest escumós es percep la bona integració de la bombolla i la textura cremosa que li han donat els 236 mesos de criança, malgrat els quals conserva una bona acidesa, i que també li han proporcionat un perfil oxidatiu que es conjuga amb aromes de compota i sotabosc. Roc Gramona indica que amb l'anyada 2011 han elaborat un escumós similar, però encara caldrà esperar un temps indeterminat per tastar-lo.



Ranci històric en homenatge a les dones i el Priorat

Maria de Cal Vall, celler Vall Llach, DOQ Priorat. **PVP 115 euros.**

Els rancis comencen a despertar l'interès de l'alta gastronomia i els sommeliers, cosa que coincideix amb l'afany d'alguns cellers per rescatar-los. Un dels que ho ha fet és Vall Llach. L'enòleg i propietari, Albert Costa, explica que a la casa de Lluís Llach, l'altre propietari, i la mare del cantautor, Maria Grande i Vall, ja hi havia botes de ranci molt antigues que en contenien des

dels anys 1927 i 1946. Al celler les van recuperar juntament amb altres botes de famílies de Porrera (Priorat) que funcionen amb un sistema de soleres (les restes dels llevats de la fermentació presents des del primer dia ajuden a conservar el vi i la bota s'ha d'anar reomplint perquè disminueix encara que no se'n consumeixi). "El 2010 quan m'incorporo al celler em fascina la història i intento recuperar el ranci de Cal Vall i altres, i aquest valor tan important que tenim al Priorat", rememora. Antigament es rebia els visitants de la comarca amb una copa de ranci.

Al celler tenen un grapat de botes amb soleres que van començar entre el 1902 i el 2005. En homenatge a la mare de Llach han tret un ranci de la Maria de Cal Vall, una garnatxa negra que sorgeix de la bota que data del 1927 i una petita part de la del 1946. N'han sortit unes 300 ampolles de 20 cl. Estan totes esgotades, tot i que potser encara se'n pot trobar alguna a la venda. Prendre'n és com tastar un perfum de gairebé un segle d'evolució. Al celler també conceben aquesta elaboració com un homenatge a totes les dones, ja que "la feina amb el ranci era molt de dones". Costa explica que anaven a buscar-lo a la bota, el portaven al marit i l'endemà la reomplien. Algunes de les botes recuperades duien nom de dona, i d'altres una x: eren del ranci que s'havia de servir al visitant que era dolent o desagradable.