

els torrassos

6 VINS CADA 3 MESOS (o més...)

PRIMAVERA 2016

Oriol blanc 2015 / 6,50€

UN VI D'ENTRE SETMANA

Vinyes dels Aspres > DO Empordà

Horafosca 2013 / 14,00€

Celler Descregut > DO Penedès

Navazos-Niepoort 2014 / 15,30€

LA JOIA DE LA SELECCIÓ

Equipo Navazos-Niepoort > Vi d'Andalusia (Cadis)

Via Terra negra 2014 / 7,00€

UN VI D'ENTRE SETMANA

Celler Edetària > DO Terra Alta

Fredi Torres Priorat Clàssic 2014 / 13,00€

Fredi Torres > DOQ Priorat

La Fassina trepat 2014 / 17,00€

Celler Costador > Vi de Tarragona

Saludem la primavera amb la vitalitat i plenitud dels vins joves de garnatxa -roja a l'Oriol, negra al Via Terra-, que ompliran de seducció qualsevol dia entre setmana.

Saludem el sol que ja es pon més lentament amb el xarel·lo profund de l'Horafosca.

Saludem la rauxa que mou a extreure'n tot el que amaga el trepat de La Fassina, i saludem, amb en Fredi Torres, l'aposta pel compromís del Priorat amb la seva autenticitat.

I treiem-nos el barret davant el vi més especial d'aquesta selecció, un vi que inaugura un dels projectes més captivadors per als Torrassos: descobrir Jerez a fons, terra de vins històrics, únics, personals. I per començar, anem al principi, fent un viatge en el temps fins al Jerez del segle XVIII i als *tabancos* on es consumien els vins blancs tal com rajaven, sense enfortir, sense afegir ni una gota d'alcohol. Despulleu-vos de prejudicis i oblideu-vos de caparrasses, i acompanyeu-nos a descobrir què s'amaga darrera d'aquest enigmàtic vel de flor...

els torrassos

www.elstorrassos.com info@elstorrassos.com

ORIOI blanc 2015

Un vi d'entre setmana

Celler Vinyes dels Aspres > Cantallops (Girona) > DO Empordà

100% lledoner roig (garnatxa roja)

preu per ampolla: 6,50 €

Cantallops és un petit poble empordanès situat a la serra de Les Alberes, les darreres muntanyes del Pirineu abans que aquest torci cap al mar, per morir al Cap de Creus.

En aquesta terra asolellada i eixuta, segrestada per la tramuntana, es troben algunes de les poquíssimes vinyes de lledoner roig del país, una varietat de garnatxa pròpia de l'Empordà i emparentada amb la garnatxa gris de França, amb la que s'ha fet sempre la tradicional garnatxa dolça de l'Empordà, així com vins blancs amb més cos, estructura i llargada en boca que els de garnatxa blanca.

Amb lledoner roig fan a Vinyes dels Aspres aquest Oriol blanc, un vi blanc jove, net, magnífic, com tots els vins que elaboren en aquest celler, del qual ja hem seleccionat alguns altres (el Xot i el Blanc dels Aspres).

Lleugerament cremós, ens parla de les herbes i plantes que dibuixen el paisatge empordanès, especialment del fonoll i la tomatera.

Gaudiu-lo aprofitant els meravellosos pèsols i faves de primavera, amb guisats de peix o senzillament amb uns llucets amb pa amb tomàquet, i brindeu per la sort de comptar amb cellers que posen la mateixa cura en l'elaboració de tots els seus vins, siguin joves o de guarda.

LA FASSINA trepat 2014

Celler Costador > Forès (Tarragona) > Vi de Tarragona

100% trepat

preu per ampolla: 17,00 €

Si a la selecció anterior us vam portar un vi de trepat, el Gatzara, amb les característiques pròpies que dona aquest raïm -vins poc estructurats, frescos i lleugers-, avui us presentem un vi de trepat completament diferent: fresc però amb consistència, subtilment voluptuós, provinent de vinyes centenàries plantades a 800 metres a les rodalies del poble de Forès, al nord de la conca de Barberà.

La poca producció de raïm de les vinyes velles (i per tant la concentració en els seus gotims), una verema tardana, amb una alta maduració del raïm (el 26 d'octubre!), i una maceració llarga (dues setmanes de contacte del most amb les pells del raïm per extreure'n aromes i color) fan d'aquest un vi més fosc i amb més cos que els habituals vins de trepat. Una criança final amb la meitat de vi en àmfores i l'altra meitat en bótes de roure de dos anys acaben de donar-li caràcter, sense perdre frescor.

El celler Costador és el projecte d'un personatge poc conegut en el món del vi i alhora imparable: en Joan Franquet, un bevedor que no fa gaire va decidir fer vi, amb la rauxa de qui sent passió pel que fa. Té arrendades ni més ni menys que 19 vinyes velles de muntanya, sempre buscant la frescor que dona l'alçada, ja sigui a Conca de Barberà, al Penedès, al Priorat o a la Terra Alta, vinificant a tres cellers diferents, provant, comprovant i consolidant en funció dels resultats obtinguts, amb determinació i sense prejudicis. Treballa ecològicament, fermenta el vi amb llevats salvatges (no seleccionats, sinó els que es troben a la pròpia vinya) i utilitza àmfores i bótes de roure usades, per tal d'aconseguir un autèntic suc de raïm.

Proveu doncs, sense prejudicis, i comproveu l'ampli ventall que pot tenir una varietat tan peculiar com el trepat.

FREDI TORRES Priorat Clàssic 2014

Celler Fredi Torres > Gratallops (Tarragona) > DOQ Priorat
75% garnatxa, 20% carinyena, 3% Syrah i 2% Macabeu
preu per ampolla: 13,00 €

Aquest vi, 100% caràcter prioratí, és la foto d'un enamorament absolut, passional i sistemàtic, per un territori únic en el món, misteriós i seductor, ple de diversitat i gairebé intacte des de fa segles.

Fredi Torres, suís d'ascendència gallega i discjòquei retirat, va tastar un dia una ampolla de Clos Mogador d'en René Barbier, i la seva vida va canviar completament: es va posar a estudiar enologia i viticultura a Ginebra, va treballar amb en René i va engegar el seu propi projecte al cor del Priorat, al poble de Gratallops. I en aquest projecte hi va abocar esforç i respecte, aportant tot el que pogués perquè no es perdi una manera de treballar -i de viure- a punt de l'extinció. Treballa la vinya de forma orgànica, prefereix els animals als tractors, segueix el calendari lunar, aplica pràctiques biodinàmiques i hi posa totes les hores i tota la dedicació que calgui.

Potser podem pensar que tot això és mer romanticisme sense rerefons, que l'important és el producte final, independentment de com vestim els processos per elaborar-lo... Però costa de creure que la manera com ens hi posem no sigui determinant per al resultat final del que fem. I segurament, l'ingredient fonamental del treball d'en Fredi i tants altres, no sigui la tècnica concreta que faci servir, sinó la fascinació: aquella manera de mirar les coses combinant admiració, respecte, curiositat i generositat.

Aquest vi amable, sedós, profund, personal, és una foto de la fascinació per la natura, per l'artesania, per la simbiosi entre l'home i la terra, una simbiosi que al Priorat és obligada i és absoluta -a no ser que et dediquis al teatre de l'engany i la cobdícia-.

És un manifest més d'aquesta jove generació de productors que està duent a terme una nova i interessantíssima revolució al Priorat, la de l'elegància interna, la de la frescor pètria, la de l'autenticitat.

HORAFOSCA 2013

Celler Descregut > Vilobí del Penedès (Barcelona) > DO Penedès
100% xarel·lo
preu per ampolla: 14,00 €

A la darrera edició de la presentació de la Guia de Vins de Catalunya vàrem dedicar, com sempre, un temps a voltar, provar i descobrir projectes i vins que no coneixem. I som molts els que hi ha!

Però gairebé sempre hi ha un moment en què, sense idees preconcebudes, ens duem la copa als llavis i de sobte callem, ens mirem als ulls i somriem. I acte seguit ens llancem en voràgine a sobre del productor per cosir-lo a preguntes i lloances (som així...).

Doncs bé, això és el que ens va passar amb el Celler Descregut, en particular amb el seu Sumoll Vermell i amb aquest Horafosca, un magnífic xarel·lo de glop lent, sedós, mineral, ple de matisos, que t'ataca amb frescor cítrica per acabar amb una complexitat d'espècies. Un vi mimat, al que 3 mesos de criança amb les mares (els llevats restants de la fermentació) i 3 mesos més en bótes de roure francès li atorguen una elegant estructura grassa, sense restar-li frescor ni predomini de la fruita.

Magnífic amb formatges cremosos, amb peixos marinats o lleugerament fumats, o amb plats de major contundència, com ara uns fesols amb cloïsses.

Un exemple més, i un exemple diferent, de l'amplitud mesurada i seductora que pot donar el xarel·lo penedesenc quan és escoltat i estimat.

NAVAZOS-NIEPOORT 2014

La joia de la selecció

Equipo Navazos-Niepoort > Jerez de la Frontera (Cadis) > Vi d'Andalusia
100% palomino fino
preu per ampolla: 15,30 €

Jerez és una de les zones vinícoles amb més història i identitat del món, i els seus vins són reconeguts internacionalment com a únics. Tot i que en el caràcter dels vins de Jerez hi influeixen molts altres condicionants (clima, cria, ubicació dels cellers...), són tres els factors essencials que els diferencien de qualsevol altre tipus de vi del planeta: la varietat utilitzada majoritàriament, el *palomino*; els terrenys d'*albariza* on es troben les vinyes, unes terres calcàries, blanquinoses, resultants de la degeneració de les cloves dels éssers marins que van poblar la zona fa més de 25 milions d'anys; i la fascinant cria biològica a la que se sotmeten els vins, *bajo velo de flor*, és a dir, sota una capa de llevats autòctons que es troben als cellers i que formen espontàniament una pel·lícula a la superfície del vi quan es troba dins les bótes (mai plenes del tot), protegint-lo de l'oxidació al temps que consumint alcohol i glicerina. Aquest procés atorga als vins un caràcter summament sec, prim, punxant i salí, alhora que els embolcalla d'aromes de massa fresca de pa i d'ametlles crues.

Ara bé, als vins de Jerez associem també un alt grau d'alcohol. Per què? Perquè des de fa segles es va generalitzar la pràctica de fortificar, afegint alcohol vínic, els vins que havien de ser transportats lluny de Jerez, per tal d'assegurar-ne la seva estabilitat i conservació.

Però fa 200 anys, aquesta fortificació alcohòlica no es practicava amb els vins destinats al consum local! L'imparable Equipo Navazos, en col·laboració amb el gran productor portuguès de vins Niepoort, van voler fer un vi blanc tal i com es consumia aleshores a la zona: un vi de *palomino* de terrers d'*albariza* criat *bajo velo de flor* però sense una gota d'alcohol afegit. Un projecte que ens permet gaudir d'un vi històric i alhora revolucionari, un vi blanc de 12,5° d'alcohol però amb totes les característiques pròpies dels vins de Jerez: sec i vibrant, amb records salins i de fruita seca, molt persistent i llarg però gens feixuc.

No cal que el prengueu molt fred, acompanyeu-lo de marisc cru o obert però sense elaborar, de peix fregit, de tapes de qualsevol mena, i embarqueu-vos amb nosaltres en aquest viatge al passat, que marca sens dubte el futur dels vins andalusos.

VIA TERRA negra 2014

Un vi d'entre setmana

Celler Edetària > Gandesa (Tarragona) > DO Terra Alta
100% garnatxa fina
preu per ampolla: 7,00 €

Un vespre entre setmana de març o abril, el sol ja triga més a pondre's, s'ensuma la primavera en l'aire, la vitalitat que desperta, un estat de felicitat gratuïta... Obriu-la: és moment de garnatxa negra!

La nostra proposta, Via Terra negra: un vi directe i llaminer, amb la voluptuositat de la garnatxa negra ("fina" li diuen a Terra Alta, per diferenciar-la de la garnatxa peluda). No cal donar-hi voltes, portem gravada aquesta varietat d'origen catalano-aragonès a la nostra herència gustativa: fruita, plenitud, seducció, amabilitat, caràcter mediterrani.

A la primera selecció dels Torrossos vam incloure el Via Terra blanc, un vi de garnatxa blanca d'un dels nostres cellers icona, Edetària. En aquest celler van començar fent un treball espectacular amb els vins blancs de Terra Alta, que ha marcat el camí en l'esdevenir d'aquesta Denominació d'Origen. Però aquest celler, caracteritzat per la inquietud, la perseverància i el saber fer, va tardar poc en posar-se a treballar seriosament els negres, fins haver aconseguit, en l'última edició de la Guia de Vins de Catalunya, situar un dels seus vins negres (Finca La Personal) com el millor vi de Catalunya 2016, juntament amb el Finca Mas la Rosa de Vall Llach.

El Via Terra negra és un dels bàsics del celler, un vi molt fàcil de beure, però no pas un vi simple. El fruit de vinyes de baixa producció es vinifica en dues tongades: una macerant-lo en fred, per extreure tota la riquesa aromàtica de la garnatxa, i una altra de forma tradicional i amb raïms més madurs, per aconseguir complexitat i estructura. Després, el vi passa 6 mesos en bótes de roure francès de 300 litres, per amorosir els tanins sense perdre ni una gota de fruita. El resultat és ple de mères i groselles, de bosc mediterrani, amb un rerefons d'espècies.

Gaudiu-lo amb un xai a la brasa, un arròs de conill, o amb un bon formatge serrat d'ovella, i brindeu per la Mediterrània!