

els torrassos

6 VINS CADA 3 MESOS (o més)

els torrassos

> Trobareu les fitxes de tots els vins a l'apartat d'*Els nostres vins* de la web www.elstorrassos.com

> Al mateixa apartat d'*Els nostres vins* podreu comprar en qualsevol moment caixes de 6 unitats de qualsevol dels vins i caves seleccionats: www.elstorrassos.com/vins-per-caixes

> Recordeu que podeu demanar-nos assessorament, regals, comandes especials... I ARA TAMBÉ TASTOS A DOMICILI a través d'info@elstorrassos.com

> Seguiu totes les novetats a www.facebook.com/ElsTorrassos

FINS LA SELECCIÓ DE TARDOR 2013!

www.elstorrassos.com > info@elstorrassos.com

Estiu 2013

BALMA Brut Nature Reserva 2010 / 9,00€
Mas Bertran Viticultors > Sant Martí Sarroca (Barcelona) >
DO Penedès

2 HECTÁREAS 2010 / 13,00€
Adega 2 Hectáreas > Ribadavia (Ourense) > DO Ribeiro

LES BELLES DAMES 2011 / 16,50€
Gitton père et fils > Ménétréol sous Sancerre (França) >
AOC Sancerre

PIRATA / 9,50€

un vi per entre setmana

Vinya Ivo > Cadaqués (Girona) > DO Empordà

SOLPOST FRESC 2009 / 9,00€

un vi per entre setmana

Cellers Sant Rafel > Pradell de la Teixeta (Tarragona) >
DO Montsant

SOLANES 2007 / 14,00€

la joia de la selecció

Cims de Porrera > Porrera (Tarragona) > DOQ Priorat

www.elstorrassos.com > info@elstorrassos.com

BALMA Brut Nature Reserva 2010

Mas Bertran Viticultors > Sant Martí Sarroca (Barcelona) > DO Penedès
40% xarel·lo, 30% macabeu i 30% parellada
preu per ampolla: 9,00 € / la caixa de 6 unitats et surt a 54,00 €

Arriba la nit de Sant Joan, la nit màgica que dona entrada a l'estiu, i amb ella el nostre cava de *capçalera*: és a dir, un dels caves que per la seva notabilíssima qualitat a un preu sorprenentment ajustat, cal tenir-lo sempre a punt.

El Balma combina a la perfecció la fruita primària -records a pera, préssec, fruites tropicals i cítrics- amb les notes làctiques provinents dels dos anys de criança amb les mares o llevats. Aromàtic i net en nas, en boca és ampli, sec, amb bombolla subtil i un lleuger amargor que neteja, equilibra el conjunt i et fa voler-ne més i més.

El Balma va ser el primer cava que va embotellar Mas Bertran, amb els fruits de la collita 2005, iniciant un projecte nou però que recull l'herència familiar de tres generacions fent vins i caves.

A Mas Bertran busquen que sigui la vinya qui s'expressi amb llibertat: qui deixi palès en els seus fruits el terrer, el clima, les condicions de la collita de cada any, els trets característics de la varietat.

I tant és així, que han estat dels primers elaboradors que han optat per abandonar la Denominació d'Origen Cava -una DO incomprendible que agrupa productors de tot Espanya, des del Penedès a La Rioja o Múrcia- i acollir-se a la DO Penedès.

Els caves a casa nostra ens ofereixen cada cop més una enorme qualitat a uns preus que moltes vegades són gairebé un regal. Us convidem, doncs, a gaudir d'aquesta revolució qualitativa del cava, un producte que als Torraços ens enamora especialment per la seva versatilitat gastronòmica: és un dels millors vins amb què podem encetar un àpat, en combinació amb aquelles preparacions que difícilment casen amb un vi tranquil (salaons, avinagrats, amanides, picants...). Però també és ideal com a vi per a tot un àpat. La seva frescor i acidesa, juntament amb el carbònic, netegen i contraresten el greix d'un plat consistent, ajudant a què no se'ns faci feixuc.

I a sobre és el símbol per antonomàsia de la celebració i els bons desitjos, així que, a brindar!

Si voleu ampliar informació sobre el cava, podeu baixar-vos el document *Per saber més del cava* de la nostra web, que trobareu a l'apartat *Les extraordinàries*, dins d'*Els nostres vins*.

la joia de la selecció SOLANES 2007

Cims de Porrera > Porrera (Tarragona) > DOQ Priorat
carinyena, garnatxa negra, cabernet sauvignon, merlot i syrah
preu per ampolla: 14,00 € / la caixa de 6 unitats et surt a 84,00 €

Teniu a les mans una de les últimes ampolles d'un referent històric del Priorat que aviat deixarà d'existir! I no perquè a Cims de Porrera no n'estiguin satisfets, sinó perquè han decidit fer un vi nou que encara ha d'aparèixer (i que segurament al principi durà a l'etiqueta una referència a la marca Solanes).

Cims de Porrera és un projecte sempre viu, dut a terme per una de les famílies icones del Priorat -i de la nostra personal experiència vinícola-: la família Pérez Ovejero, responsable d'alguns dels millors cellers i vins de la comarca (Mas Martinet, Venus La Universal, Les Cousins...).

I és un projecte paradigmàtic de com s'haurien de fer les coses al món del vi: apostant per la qualitat i defensant-la seriosament allà on comença, que no és sinó en els pagesos que cuiden la vinya. Perquè Cims de Porrera elabora els seus vins amb el raïm dels socis de la Cooperativa de Porrera, exigint-los qualitat en la matèria primera, però alhora pagant-la al preu que es mereix, molt més que a la majoria de viticultors d'arreu.

Només d'aquesta manera és possible que aquests pagesos mantinguin unes valuoses vinyes velles, que en alguns casos superen els 100 anys de vida, amb uns rendiments baixíssims: vinyes sobre sòls de pissarra que donen poc raïm però molt concentrat.

Solanes és un vi intens, madur, amb una forta personalitat. Sedós i untuós en la boca i amb un final persistent, reclama atenció, temps i materials seriosos al plat.

Siguem obedients i donem-li el que demana!

un vi per entre setmana

SOLPOST FRESC 2009

Cellers Sant Rafel > Pradell de la Teixeta (Tarragona) > DO Montsant
80% garnatxa negra, 10% cabernet sauvignon i 10% syrah
preu per ampolla: 9,00 € / la caixa de 6 unitats et surt a 54,00 €

La garnatxa negra és una de les varietats més esteses a tot Catalunya. De caràcter clarament mediterrani, dona lloc a vins llaminers, voluptuosos, que conviden a gaudir del moment.

Però pot arribar a ser feixuga en zones càlides, on el raïm gairebé es cou sota el sol. Per això és important conèixer el terreny on plantem i potenciem una varietat. I el Solpost Fresc és un vi bàsicament de garnatxa no perquè sí, sinó perquè les vinyes de Sant Rafel es troben en terrenys de muntanya, amb un 30% de pendent i una temperatura mitjana anual de 14º: una de les zones més fredes i amb major pluviometria de la DO Montsant.

Això fa que les seves garnatxes siguin més fresques, florals i aromàtiques. Dins l'ampolla de Solpost Fresc trobarem un vi negre magnífic per prendre a l'estiu, a la temperatura adequada (entorn a 15º): llaminer i fresc ahora, sense que per això deixi de tenir profunditat i estructura.

Fa una petita criança de 4 mesos, més per arrodonir-lo i donar-li sedositat que per afegir aromes de fusta; de fet, utilitzen bótes de segon any -ja usades per al seu Solpost Criança- per respectar la fruita i no amagar-la sota les aportacions de la fusta. Un vi amb records de fruita vermella (móres, cireres) i lleugerament especiat, que omple la boca i l'esperit i et convida a gaudir dels vespres estiuencs del Mediterrani, amb embotits, formatges de pasta dura i bon pa.

Només el podreu millorar si el degusteu allà on es fa i amb l'amabiíssima companyia d'e Xavier i la Pilar, els elaboradors i propietaris de Cellers Sant Rafel. Perdeu-vos un dia per Pradell de la Teixeta i aneu a visitar-los a la preciosa vall on està situada la masia del segle XVIII que van restaurar: val molt la pena!

2 HECTÁREAS 2010

Adega 2 Hectáreas > Ribadavia (Ourense) > DO Ribeiro
treixadura, albariño, lado i godello
preu per ampolla: 13,00 € / la caixa de 6 unitats et surt a 78,00 €

Alvaro Bueno és un home discret, però un dels grans enòlegs gallecs, qui ha treballat a molts cellers i ha ajudat a molts viticultors apassionats a aconseguir vins de gran autenticitat.

El 2 Hectáreas és un clar exemple de la seva manera d'entendre el vi gallec: directe, fresc i aromàtic, però ple de detalls que et sorprenen i t'obliguen a aturar-te i prestar-li atenció. Expressiu, equilibra a la perfecció el caràcter afruitat -que no dolç- típic dels vins atlàntics amb un fons mineral que li atorga una elegant amargor final.

Fet amb el cupatge de 4 varietats autòctones gallegues -treixadura, albariño, lado i godello-, el 2H madura tranquilament sobre les seves mares -és a dir, els llevats de la fermentació- i reposa en ampolla abans de sortir al mercat, per tal que quan l'obrim es manifesti en tota la seva complexitat. Amb marisc, és clar!

Sens dubte, cal agrair a les Rías Baixas la projecció internacional que han donat als vins de Galícia amb els seus famosos albariños, però Galícia és un paradís enològic que no s'acaba aquí. Compta amb 5 denominacions d'origen on la defensa de les varietats autòctones ha esdevingut la bandera comuna actual.

Ribeiro n'és una, amb una història vitivinícola com poques a Europa -més de 1000 anys-. Actualment despunta amb vins interessantíssims que fan oblidar el moment, després de la Guerra Civil, en què es va prioritzar la quantitat enfront a la qualitat.

Val la pena indagar en els vins de Ribeiro i descobrir meravelles com aquest 2 Hectáreas, difícil de trobar -només en fan 6500 ampolles- i que nosaltres varem tenir la sort de descobrir en un dels espais més al·lucinants de Galícia, l'Abastos 2.0: una taverna situada al Mercat d'Abastos de Santiago de Compostela, on en una sola taula s'apleguen meravelles gastronòmiques, vins brutals i l'amistat dels seus propietaris.

LES BELLES DAMES 2011

Gitton père et fils > Ménétréol sous Sancerre (França) > AOC Sancerre
100% sauvignon blanc
preu per ampolla: 16,50 € / la caixa de 6 unitats et surt a 99,00 €

Aquest és el primer vi francès que hem inclòs a una selecció, i l'hem triat expressament pel fet que està elaborat exclusivament amb una varietat de raïm d'origen francès però força estesa a tot Espanya: la sauvignon, considerada la segona varietat blanca més fina d'origen francès, després de la chardonnay.

És una varietat blanca molt utilitzada, per exemple, al Penedès i, fora de Catalunya, especialment a Rueda. En aquesta zona de Castella-Lleó, productora principalment de vins blancs, el sauvignon blanc fa parella en importància amb l'autòcton verdejo.

Si n'heu tastat alguns vins de sauvignon blanc de Penedès o Rueda, serà una experiència interessant tastar Les Belles Dames i comprovar la importància del terrer (és a dir, de la suma de les característiques climàtiques, de la vinya i dels sòls d'una zona).

La mateixa sauvignon dona lloc a la Península a vins més càlids, més madurs, amb records molt marcats a fruites tropicals (en alguns casos, exagerats!). En canvi, amb Les Belles Dames us trobareu amb un vi més lleuger i fresc, amb una magnífica acidesa que delata la seva procedència més septentrional, de clima més fred i humit -s'elabora a Sancerre, un preciós poble de la Vall del Loire-.

Les vinyes d'entre 30 i 45 anys i el terreny de silex -aquelles pedres que desprenen guspires quan les piquem i que recorden l'olor a pólvora- donen a aquest vi una amplitud especial: untuós, cremós, i amb un fons mineral gairebé fumet.

Aquestes característiques es potencien amb un criança de 9-10 mesos especialment acurada, ja que una part del vi es cria en bótes grosses, de 500 litres, ja utilitzades per a d'altres vins, i l'altra part en dipòsits d'acer inoxidable. Quan s'ajunten les parts, en resulta un vi persistent en boca però que respecta la fruita amb què s'elabora, sense amagar el raïm sota les aportacions aromàtiques i gustatives de la fusta.

Us recomanem que el gaudiu amb peix en salsa o formatges tous.

un vi per entre setmana

PIRATA

Vinya Ivo > Cadaqués (Girona) > DO Empordà
diverses varietats i diferents anyades
preu per ampolla: 9,50 € / la caixa de 6 unitats et surt a 57,00 €

Trobar un vi jove, sense cap criança, i que estigui boníssim no és fàcil, però quan ho aconsegueixes tens la sort de gaudir de quelcom molt valuós: un vi que presenta de forma immediata i en estat pur el raïm i la terra de la que surt. Un bon vi jove té un poder de seducció brutal.

Doncs bé, aquí en tenim un molt bon exemplar de vi jove: fresc, net i llaminer -fruita i més fruita-. Absolutament ideal per a l'estiu, si el refresquem lleugerament. En fas una copa, i no pots parar!

L'Ivo Pagès, un francès català o un català francès, sap tan bé el que fa que no contrinyeix la seva feina a una fórmula predeterminada de varietats a utilitzar, ni al resultat concret de cada anyada. Juga sense normes, i barreja amb saviesa diferents anyades de diferents varietats en el seu Pirata. Amb molts anys d'experiència a les seves esquenes elaborant vins a França, Itàlia i Espanya, busca sense prejudicis embotellar la llibertat i la seducció que evoca Cadaqués.

Així que deixeu-vos endur per aquest Pirata saborós i rodó, amable i alhora transgressor, i un vespre d'un dijous qualsevol acabarà sent un cúmul de felicitat.