

ESTIU 2015

Ramón do Casar *Treixadura* 2014 / 12,50€

Ramón do Casar > DO Ribeiro

Blanc de Gresa 2012 / 16€

Una de les joies de la selecció

Vinyes d'Olivardots > DO Empordà

Balma *brut nature reserva* 2012 / 12€

Mas Bertran Viticultors > DO Penedès

Miloca *garnatxa* 2014 / 8,50€

Un vi d'entre setmana

Celler Vendrell-Rived > DO Montsant

Xot dels Aspres 2012 / 13€

Vinyes dels Aspres > DO Empordà

Cal Pla *negre* 2005 / 9,50€

I l'altra joia de la selecció

Celler Cal Pla > DOQ Priorat

Enfronteu el món atlàntic al mediterrani: la treixadura de la Galícia interior, fresca però estructurada, amb el Blanc de Gresa, empordanès, intens, mineral.

Celebreu el solstici d'estiu amb el millor cava qualitat-preu: el Balma. I a mitja nit, estigueu alerta perquè el món passa a ser dominat pels mussols: la Miloca -feminitat suau, rodona, seductora- i el Xot -mascle carnós, madur, de fons rústec i tacte cremós, d'olors dels boscos de Les Alberes, d'allà on mor el Pirineu-.

Per acabar, un pas més enllà en complexitat i persistència: el negre d'un històric celler prioratí mai prou aclamat, Cal Pla, i d'una anyada històrica també, que ja no es troba en el mercat: 2005. Quedareu sense paraules.

Gaudim, doncs, aquest estiu de la feina del rei sol madurant els fruits en estius pretèrits!

RAMÓN DO CASAR treixadura 2014

Ramón do Casar > Castrelo de Miño (Ourense) > DO Ribero

Treixadura 100%

preu per ampolla: 12,50 €

La treixadura és una varietat de raïm pròpia de Ribeiro, amb plantes que donen poca producció però una alta qualitat i una gran capacitat d'evolució en l'ampolla, raó per la qual forma part del cupatge històric de Ribeiro (unida a varietats també autòctones com el loureiro, el torrontés o la godello).

Aquest vi, elaborat únicament amb treixadura, és un homenatge a aquesta varietat, i la culminació dels reptes del celler Ramón do Casar. Un vi plenament atlàntic, fresc, amb aromes de poma, de cítrics, de fruita tropical, combinades amb records d'herbes -de menta, fonoll o eucaliptus-, però amb una estructura poc habitual en els vins de Ribeiro, melós i persistent, que a taula aguanta molt més que crustacis i mol·luscs.

És la joia d'un celler molt nou -la primera anyada que van comercialitzar és la de 2013- però d'una història llarga i pacient, una història d'esforç i perseverància: la d'un gallec que l'any 1955 va haver d'emigrar a Amèrica, però que des d'allà va anar adquirint petites finques situades al seu lloc d'origen, a les ribes del Miño, on hi va tornar al cap dels anys i on finalment s'ha fet realitat el seu somni, amb la plantació de vinya l'any 2000.

Ramón do Casar és la materialització d'un desig net i clar: elaborar vins de qualitat a Ribeiro, i formar part de la revolució que està vivint aquesta denominació d'origen des de principis del segle XX, amb el desig de tornar a posar-la entre les millors zones vitivinícoles d'Europa.

CAL PLA negre 2005

L'altra joia de la selecció

Celler Cal Pla > Porrera (Tarragona) > DOQ Priorat

50% garnatxa, 40% carinyena i 10% cabernet sauvignon,

preu per ampolla: 9,50 €

Teniu a les mans una petita gran joia prioratina, un vi que resumeix tot el caràcter d'aquesta Denominació d'Origen tan aclamada internacionalment i que compta amb uns trets d'identitat inconfusibles: força, mineralitat, profunditat, maduresa i perseverància.

Però a més en teniu un exemplar de l'anyada 2005: alerta! Deu anys d'evolució que vam tenir ocasió de provar aquest maig amb en Joan Sangenis, capità del celler Cal Pla. Ipso facto li vam demanar, amb ulls brillants, si en tenia molt d'amagat d'aquesta anyada que evidentment ja no està al mercat... I la resposta va ser un somriure!

Obriu-lo amb temps, beveu-lo poc a poc. Us trobareu un vi de color net, brillant i intens, i amb un nas brutal, que ens omple d'aromes de fruites negre, sotabosc i mineralitat a la primera ensumada. En la boca és saborós, carnós i persistent, però alhora fresc i fruitat, sense cap aresta: sorprèn el seu equilibri! Magnífic per a guisats i rostits de carn a foc lent.

És un vi fet per durar i per evolucionar: amb una cria de 14 mesos en bótes de roure ja utilitzades per altres vins, que fan que la presència aromàtica i gustativa de la fusta sigui subtil i no emmascari la fruita. Com afirma en Joan, Priorat és mineralitat i durabilitat, i aquest Cal Pla 2005 ho demostra amb escreix.

Cal Pla és el vi de presentació d'una família que porta més de 200 anys fent vi a Porrera, seguint la tradició en silenci, sense estridències, confiant en el propi producte, que no cal disfressar. Els seus són vins absolutament sincers amb la història, amb la terra i amb les vinyes velles que els produeixen.

Si teniu ocasió d'acostar-vos a Porrera i veure en viu el paisatge de vinyes sobrevivint entre pedres de pissarra quedareu corpresos per una imatge que us apareixerà a cada glop de vi.

Perquè sens dubte un bon vi sempre recull a la copa la terra d'on sorgeix.

XOT DELS ASPRES 2012

Vinyes del Aspres > Cantallops (Girona) > DO Empordà
70% carinyena i 30% garnatxa negra
preu per ampolla: 13,00 €

A Vinyes del Aspres treballen molt i molt bé, i ho demostren constantment tots els vins que fan. A la masia, on s'ha elaborat vi i oli des del segle XVII, continuen treballant sense fer soroll i amb molta cura.

El Xot és el nou vi d'aquest celler, presentat aquest mateix any. És un vi rodó, fàcil de beure en el millor sentit de l'expressió: sense arestes, amable però ple, que et satisfà a cada glop i no et cansa en cap moment. Amb una criança en bótes de roure ajustadíssima, de vuit mesos, que li dóna l'amplitud necessària sense prendre protagonisme al raïm amb què està fet.

I, com ha de ser, com són tots els vins de Vinyes dels Aspres, fidel a la terra abrupta d'on surt, una terra marcada per la tramuntana, que a Cantallops es manifesta sense concessions, una terra eixuta on les herbes aromàtiques i els fruits del bosc maduren lluitant i concentrant-se. El Xot s'enriqueix amb tot aquest paisatge, recordant gerds i móres, espècies i cacau, i esdevenint un bàlsam cremós i llaminer per al cos i per a l'ànima.

Si trobeu qualsevol dels vins de Vinyes dels Aspres, no deixeu de provar-lo, perquè és un dels cellers més interessants de l'Empordà.

BLANC DE GRESA 2012

Una de les joies de la selecció

Vinyes d'Olivardots > Capmany (Girona) > DO Empordà
Garnatxa blanca 50%, garnatxa roja 25% i carinyena blanca 25%
preu per ampolla: 16,00 €

Tornem al celler Vinyes d'Olivardots, i hi tornarem sempre que puguem! És un dels nostres -4 o 5 com a molt- grans referents empordanesos: compromís amb el que fan, honestat, ganes d'aprendre i un coneixement seriós, que apliquen amb cura extrema en tot allò que fan.

I hi tornem amb un dels seus grans vins. El Blanc de Gresa és un blanc molt especial, un vi intens i complex, amb frescor i maduresa alhora, fruitós i especiat, lleugerament cremós, persistent i equilibrat. Plenament mediterrani.

Està elaborat amb garnatxa i carinyena, el gran cupatge del país, però no qualsevulles garnatxes i carinyenes: són els raïms que donen uns ceps d'entre 90 i 110 anys d'edat, de garnatxa blanca, de garnatxa roja... i de carinyena blanca! Aquesta última varietat és escassíssima, pràcticament només es troba a l'Empordà i una mica al Rosselló. Darrerament sembla que s'està fent un esforç per donar a conèixer aquesta raresa, i situar-la on toca: entre els trets d'identitat dels vins empordanesos.

Delicada com és, al Blanc de Gresa la carinyena blanca es vinifica i cria en dipòsits d'acer inoxidable, sense passar per fusta, juntament amb les seves mares (els llevats que resten després de la fermentació), dotant-la d'una certa amplitud però mantenint el seu caràcter punxant.

Complementàriament, les garnatxes fermenten en bótes noves de roure i hi fan criança durant 8 mesos, també amb les seves mares, assolint una untuositat elegant i uns aromes lleugerament torrats que no s'imposen.

El resultat: un dels grans vins blancs de l'Empordà.

BALMA brut nature reserva 2012

Mas Bertran Viticultors > Sant Martí Sarroca (Barcelona) > DO Penedès
40% xarel·lo, 30% macabeu i 30% parellada
preu per ampolla: 12,00 €

No ens hi hem pogut estar: el Balma és el nostre cava de capçalera, a un preu imbatible, essent com és un cava magnífic, per la seva netedat, frescor, equilibri.

El vàrem seleccionar l'estiu de 2013 i ara hem volgut tornar-hi, dues anyades més enllà, per confirmar -i clamar als quatre vents!- que no és flor d'un dia, que es pot mantenir de forma constant un producte excel·lent a un preu excel·lent.

El Balma va ser el primer cava que va embotellar Mas Bertran, amb els fruits de la collita 2005, i amb ell ja va destacar per la seva acuradíssima qualitat.

Combina a la perfecció els records de fruita -pera, préssec, cítrics- amb les notes làctiques provinents dels dos anys de cria amb els llevats.

Aromàtic i net en nas, en boca és ampli, sec i amb una lleugera amargor que neteja, equilibra el conjunt i et fa voler-ne més i més. Amb bombolla subtil, es manté fresc i viu en un final llarg en boca.

I tot això a un preu que és quasi un regal per un cava en el que els seus elaboradors han combinat saber, paciència i la il·lusió de ser el punt de partida d'un projecte que, sens dubte, va marcar un nou futur per al cava.

Gaudiu-ne com cal fer-ho amb tots els bons caves: gairebé amb qualsevol cosa, perquè és un dels tipus de vi més gastronòmics que hi ha. Amb aperitius, salaons, avinagrats... però també amb plats contundents, arrossos, rostits potents, guisats i més, amb els quals fa de contrapunt, netejant la boca i refrescant l'esperit.

Celebrem amb el Balma l'arribada de l'estiu!

MILOCA garnatxa 2014

Un vi d'entre setmana

Celler Vendrell-Rived > Marçà (Tarragona) > DO Montsant
100% garnatxa negra
preu per ampolla: 8,50 €

Aquest any s'ha celebrat la 20a edició de la Fira del Vi de Falset, al cor de la comarca del Priorat, i allà hi érem els Torraçs, com fa molts anys.

Cada principi de maig, Falset s'aboca a una fira conjunta de les dues denominacions que hi ha a la comarca, les DO Priorat i Montsant, per mostrar al món el dinamisme brutal d'unes terres i unes persones brutals: passió pel vi, per la terra, per l'esforç, per aprendre constantment, per comprometre's, per canviar, provar, tornar-hi...

Hi estem enganxats! I és que no pot ser d'altra manera, perquè al costat dels vins que ja formen part de la nostra sang, sempre hi descobrim novetats que ens toquen l'ànima, com el Miloca Garnatxa d'enguany.

Un vi d'aquells que semblen medicina per l'esperit: cada glop, un somriure. Pura amabilitat i pura seducció: garnatxa. Un vi jove, que no ha vist fusta per enlloc, ple de fruita i de vitalitat, saborós, rodó, net, llaminer.

El secret? Formar part de la nina dels ulls dels seus elaboradors. Els Miloca -que n'hi ha dos, un de garnatxa i un de carinyena- són vins fets amb molta cura, de raïms d'una sola finca (la millor que tenen de cada varietat) i on mana la qualitat (només fan unes 1000 ampolles per anyada).

Els amics de Falset i rodalies són així. Tenen coses espectaculars, ho saben, i ho mimen. I de pas, ens mimen a nosaltres!

Suposem que hores d'ara ja esteu convençudíssims: ens veurem a la pròxima Fira del Vi de Falset, oi?