

*els torrassos*

6 VINS CADA 3 MESOS (o més...)

## ESTIU 2016

**Memòria brut nature gran reserva 2008 / 12,50€**

Celler Descregut > DO Cava

**Blanc d'Orto 2014 / 13,25€**

Celler Orto Vins > DO Montsant

**Manzanilla Maruja / 7,00€**

Bodegas Juan Piñero > DO Jerez

**Dido rosat 2014 / 17,50€**

LA JOIA DE LA SELECCIÓ

Celler Venus La Universal > DO Montsant

**Petit Bernat negre 2015 / 6,50€**

UN VI D'ENTRE SETMANA

Celler Oller del Mas > DO Pla de Bages

**Olim 2014 / 16,00€**

Celler Trosset de Porrera > DOQ Priorat

Més de 7 anys porta afinant-se el cava que us portem, esperant embolcallar-vos en la nit màgica de Sant Joan. I del Penedès saltem al Montsant per gaudir de nou amb Orto d'una de les nostres varietats més interessants, serioses i amples: la garnatxa blanca.

Un nou salt, el més potent: ens anem a Sanlúcar de Barrameda per portar-vos una *manzanilla* molt especial, aromàtica i amable, criada durant 8 anys. Us sorprendrà.

Però tornem a casa! Perquè hem aconseguit unes quantes de les poques ampolles disponibles de Dido rosat: res a veure amb els rosats habituals, ja ho veureu/beureu.

I acabem amb dos negres ben diferents. El Petit Bernat, per gaudir-ne en qualsevol moment, un pèl refrescat a la nevera, i agrair que en aquest país tinguem vins tan bons a aquests preus de regal. I l'Olim, la profunda i ben personal interpretació de Porrera per part de dos germans que fan del vi un relat vital.

Salut i vins!

*els torrassos*

[www.elstorrassos.com](http://www.elstorrassos.com) [info@elstorrassos.com](mailto:info@elstorrassos.com)

## Memòria brut nature gran reserva 2008

Celler Descregut > Vilobí del Penedès (Barcelona) > DO Cava  
60% xarel·lo i 40% chardonnay  
preu per ampolla: 12,50 €

Sant Joan és per compartir-lo amb els amics, sens dubte! És per això que us hem portat aquest excepcional cava de can Descregut, uns joves i magnífics vinicultors que són ja per a nosaltres uns grans amics.

Segurament molts de vosaltres mantindreu un molt bon record del magnífic Horafosca d'aquest mateix celler, que vàrem seleccionar per primavera. Doncs bé, quan aleshores els vàrem anar a visitar i vàrem tastar els seus caves, la rauxa -una assenyadíssima rauxa- ens va portar a decidir ipso facto quin seria el cava de Sant Joan d'enguany.

I aquí el teniu! Però molta atenció: es tracta d'un cava fet a partir d'un vi de la collita de 2008, el qual van embotellar amb el tiratge -és a dir, la barreja de llevats i sucre que s'afegeix a l'ampolla per aconseguir la segona fermentació- a l'abril de 2009. Des d'aleshores ha estat criant-se en la foscor de la cava fins a primers de juny, quan van desgorjar les ampolles expressament per a nosaltres. Més de 7 anys de criança!

Perquè a can Descregut són gent molt seriosa, i per això no fan el desgorjat fins que han de servir una comanda, per tal d'oferir un producte absolutament fresc. El cava s'hauria de consumir en un any a partir del desgorjat per no arriscar-se a què perdi vivesa i s'oxidi, però malauradament són molt pocs els productors que, com aquests, indiquen la data de tiratge i desgorjat a l'etiqueta.

Així que gaudiu amb complaença d'aquest cava important, que t'embolcalla la boca amb la sedositat i la profunditat característiques del xarel·lo i la chardonnay, multiplicades pel pas del temps. Les seves finíssimes bombolles i el seu final sec i alhora fresc seran una companyia idònia per a plats elaborats i una taula lenta.

## OLIM 2014

Celler Trosset de Porrera > Porrera (Tarragona) > DOQ Priorat  
95% carinyena i 5% cabernet sauvignon  
preu per ampolla: 16,00 €

Què dir-vos d'aquest "país" anomenat Porrera que no haguem dit ja? Si hi aneu, ho entendreu tot: els vins parlen porrerà, les vinyes parlen porrerà, i les pedres de llicorella que hi són arreu, amagant la terra a sota...

Òlim és una expressió d'origen llatí que significa "en altre temps, abans". És l'expressió que, posada actualment en boca dels germans Duran -artífexs del celler Trosset de Porrera-, il·lustra perfectament la particular renovació de la vitivinicultura prioratina, la que vol reaprendre gratant en la tradició, la que cerca l'autenticitat, la que es fa tornant a l'origen (¿no es fan així, totes les veritables renovacions?).

Un gran exemple d'aquesta manera d'entendre la renovació és, sens dubte, Cims de Porrera, l'empresa que fa meravelles amb els raïms de la cooperatva de Porrera i en la que en Dic Duran té un paper cabdal. Ell i el seu germà Eduard porten tota la vida dedicats a l'agricultura, però va ser a partir de l'any 2000 que van voler relatar aquesta vida mitjançant un celler propi, petit, de producció artesanal i minsa, que compta només amb dos vins -aquest Òlim i el Trosset de Porrera- però del que tothom parla amb respecte i admiració.

Les vinyes de l'Òlim viuen entre 350 i 500 metres d'alçada, despullades i valentes, i els seus raïms fermenten únicament amb els llevats salvatges que es troben a les seves pells. El vi reposa 12 mesos en bótes, després dels quals s'obté un resultat espectacular i ben particular: un vi fresc, mineral i especiat, agradable i ample; un vi que és una mirada sincera als vins d'abans, amb els ulls posats en tot el que encara ha de venir.

## PETIT BERNAT negre 2015

### Un vi d'entre setmana

Celler Oller del Mas > Manresa (Barcelona) > DO Pla de Bages

40% syrah, 25% cabernet franc, 20% merlot, 10% picapoll i 5% cabernet sauvignon  
preu per ampolla: 6,50 €

És una sort viure en un país on podem gaudir de bons vins a preus més que raonables! Arribar a casa un vespre entre setmana i obrir-se un Petit Bernat és un exercici de salut incalculable, que hauria de figurar en les recomanacions de les autoritats sanitàries.

Omples la copa, i el seu color intensament grana ja parla per si sol. És un vi rodó en tots els sentits: les seves aromes a fruites vermelles i negres ben madures et fan salivar immediatament, i quan te'l duus a la boca, et trobes amb un vi fresc, llaminer, de tanins suaus i ple de fruita.

Però no és senzillament un vinet per somriure. És un vi fet a consciència, amb un acurat cupatge de varietats i una lleu criança de tres mesos en bótes de roure que li confereixen amplitud, estructura i complexitat, amb un fons de notes torrades. I és que al darrera hi ha un celler capdavanter en l'elaboració de vins de qualitat al Pla de Bages: Oller del Mas. No en va és un vi que cada any s'acaba ràpidament un cop surt al mercat!

No dubteu de refrescar-lo lleugerament a la nevera, i somrieu als vespres estiuencs d'entre setmana amb aquest regal vinícola.

## BLANC D'ORTO 2014

Celler Orto Vins > El Masroig (Tarragona) > DO Montsant

100% garnatxa blanca  
preu per ampolla: 13,25 €

Exactament untuositat i frescor: això és el Blanc d'Orto, una pura descripció líquida del que és i el que dóna de si la garnatxa blanca tarragonina. Allà és l'imperi d'aquesta varietat única, amb vinyes velles -en aquest cas, de 40 a 60 anys d'edat- que donen un vi ample i carnós, però alhora refrescant, amb uns records cítrics que despunten plens de felicitat mediterrània.

El Blanc d'Orto no vol més que la pròpia garnatxa: no hi ha cupatge ni criança en bóta, sinó únicament el suc de raïm, fermentat en dipòsits d'acer inoxidable. En aquests mateixos dipòsits reposa durant set mesos juntament amb les seves mares -els llevats ja morts procedents de la fermentació-, per adquirir volum i un tacte cremós. Bo amb peixos i crustacis, i excel·lent amb plats amb ou o formatges tous!

Orto Vins és un projecte que ens ha anat segrestant a cada nou glop que hem fet dels seus vins. El celler el formen quatre viticultors d'El Masroig, d'entre els qui despunta l'enorme pou de coneixements i sensibilitats que és en Joan Asens, anterior col·laborador d'Álvaro Palacios i un dels responsables de què el Priorat sigui admirat arreu del planeta. Despunta per la seva capacitat de comunicació, per les paraules que surten de la seva boca sense aturador, atropellant-se en la difícil missió de seguir els seus pensaments en constant moviment: pura inquietud sàvia.

No obstant, si una cosa caracteritza Orto Vins és el fet que tots quatre són absolutament imprescindibles. Amb una llarguíssima tradició familiar cooperativista, l'any 2008 van decidir unir els seus patrimonis vitícoles en un projecte col·lectiu molt particular. A les seves velles vinyes es troben meravelles d'un interès brutal, que embotellen com a les Singularitats d'Orto i que si teniu ocasió de tastar no les oblidareu. Altament recomanables!

## MANZANILLA MARUJA

Bodegas Juan Piñero > Sanlúcar de Barrameda (Cadis) > DO Jerez

100% palomino fino

preu per ampolla: 7,00 €

L'estiu és temps de *tapes*, de petites degustacions informals en companyia dels amics mentre la brisa marina desperta de nou, cada tarda, i ens recorda d'on procedim.

Doncs bé, quin millor vi per acompanyar unes *tapes* que una *manzanilla* o un *fino*? Sec, punxant, amb aquell caràcter sàpid que el fa un vi singular i alhora un maridatge perfecte per a infinitat de productes i elaboracions que difícilment s'entendrien amb altres vins de taula: pernil salat, olives, anxoves, arengades, avinagrats, picants, sushi...

Però, què diferencia una *manzanilla* d'un *fino*? Ambdós són vins elaborats dins el marc de Jerez. Es fan a partir de la mateixa varietat de raïm -el *palomino*-. Les vinyes es conreen en *albarizas* -aquelles terres blanquinoses de Cadis d'origen calcari, fruit dels sediments que van deixar els mars que les ocupaven fa milions d'anys-. I, el més important, tots dos són vins de criaça biològica, és a dir, vins que reposen durant anys amb una capa de llevats autòctons -l'anomenada flor- a la superfície, la qual, alhora que no permet que s'oxidin, els aporta les seves característiques organolèptiques més diferencials: sequedat absoluta, caràcter punxant i records de massa fresca de pa i d'ametlles verdes.

L'única diferencia rau en allò que els francesos anomenen el *terroir*: el lloc on es fa. El *fino* és de Jerez de la Frontera, i en canvi, no podem anomenar *manzanilla* a un vi que no estigui elaborat a Sanlúcar de Barrameda. A diferència del clima d'interior de Jerez, més sec i càlid, la influència del mar i de l'estuari del riu Gadalquivir a Sanlúcar fa de les *manzanillas* vins més amples i aromàtics, més suaus, amables i seductors.

Avui teniu l'oportunitat de comprovar-ho amb una de les *manzanillas* que més ens agraden, un vi amb una inusual edat mitjana de 8 a 9 anys, que combina les aromes de llevats amb les dels cítrics, amb un final sec i ben refrescant. Combineu-la vosaltres amb bons amics, postes de sol, salaons, formatges molt secs i una manca notable de rellotges.

## DIDO rosat 2014

### La joia de la selecció

Celler Venus La Universal > Falset (Tarragona) > DO Montsant

Garnatxa negra, carinyena, syrah, granatxa grisa i macabeu

preu per ampolla: 17,50 €

No us altereu abans d'hora! Sí, un rosat! Però no és qualsevol rosat!

Oblideu-vos de sucs de fruita i vins acaramelitzats, esborreu de la vostra memòria tots els rosats anodins que heu hagut de patir: aquí no hi ha ni una concessió a piruletes ni juventuts supèrflues!

Ens agraden els rosats. Tant, que ens costa horrors trobar-ne d'interessants. De fet, en 5 anys els Torrossos només n'havíem seleccionat un. I com aquell, aquest és una altra història: un vi rosat de criaça, el 80% del vi durant 14 mesos en bótes de roure de més de 10 anys, i el 20% restant en damajoanes -aquells recipients de vidre típics per l'elaboració de ratafia o de granatxes dolces a sol i serena-.

Abans, totes les varietats s'han premsat conjuntament i el most resultant ha fet una lenta fermentació de 8 mesos (fent xup xup...).

I tot això, a més, ho fan dos personatges que són garantia absoluta d'excel·lència en tot el que elaboren: els grans Sara Pérez i René Barbier fill. Abans de treure la primera anyada d'aquest rosat (i la que tenim ara és la segona), s'hi van estar 4 anys fent proves i assajos.

Trobareu un rosat amb una gran personalitat, sense exuberàncies en nas, delicat però al temps voluminós -gaudiu de com s'amplia dins la boca-, amb un tacte greixós que és una meravella.

Amics, ompliu la taula d'aus rostides i seieu amb calma i veneració: val la pena gaudir-ne lentament de la vostra ampolla, una de les 1.000 que existeixen al món.

Salut!