

# els torrassos

> Prova el nostre nou servei de **VI+CUINA**: àpats maridats a domicili o a un celler de l'Empordà a partir de 25€ per persona

> Trobareu les fitxes de tots els vins a l'apartat d'*Els nostres vins* de la web [www.elstorrassos.com](http://www.elstorrassos.com)

> Recordeu que podeu demanar-nos caixes senceres, assessorament, regals, comandes especials...

> Seguiu totes les novetats a [www.facebook.com/ElsTorrassos](http://www.facebook.com/ElsTorrassos)

**FINIS LA SELECCIÓ DE PRIMAVERA 2014!**

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

# els torrassos

6 VINS CADA 3 MESOS (o més)

## Hivern 2013

CALCARI 2012 / 8,50€

**el vi d'entre setmana**

Parés Baltà > DO Penedès

LAFOU Els Amelers 2012 / 13,00€

Celler LaFou > DO Terra Alta

ÈTIM Verema Sobremadurada 2007 / 9,00€

Cooperativa Agrícola Falset-Marçà > DO Montsant

CARLES ANDREU Trepapat 2011 / 11,00€

Celler Carles Andreu > DO Conca de Barberà

MARTÍ FABRA Vinyes Velles 2010 / 9,50€

Celler Martí Fabra > DO Empordà

PATER 2009 / 23,00€ - 10% de regal

**la joia de la selecció**

Ficària Vins > DO Montsant

La Selecció d'Hivern 2013 dels Torrassos us porta el **Calcari**, un blanc de xarel·lo jove i net, per alleugerir els excessos nadalencs; la profunda i untuosa garnatxa blanca de **LaFou**; **Ètim**, un dolç excepcional de verema sobremadurada fet a Falset; un negre lleuger i fresc de **Carles Andreu** per conèixer el trepat, la varietat autòctona de Conca de Barberà; el fruit de les vinyes velles de **Martí Fabra**, un negre complex i especial que és un dels millors referents del país en relació qualitat-preu; i el **Pater**, una joia per gaudir de la profunditat llaminera de la garnatxa negra a la comarca del Priorat.

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

## **el vi d'entre setmana**

### **CALCARI 2012**

Parés Baltà > Pacs del Penedès (Barcelona) > DO Penedès  
100% xarel·lo  
preu per ampolla: 8,50 €

El xarel·lo és un dels baluards vitivinícoles de Catalunya, una varietat autòctona del Penedès que ara fa ja uns anys s'ha convertit en bandera de la renovació d'aquesta denominació d'origen.

És un raim amb caràcter, que aporta estructura i pes a la triada tradicional del cava -macabeu, xarel·lo i parellada- i que ha donat lloc a molts dels vins blancs de criança més seriosos i potents del país.

Però també pot protagonitzar vins frescos i nítids, per beure despreocupadament, com aquest Calcari, un vi jove on la xarel·lo es mostra despulladament, sense fusta ni complicacions. Un vi net amb molta fruita però amb la mineralitat i l'elegant amargor final que caracteritza a aquest raim. Un vi que mostra amb transparència la vinya i el terror on creix -calcari, evidentment.

Parés Baltà és un celler familiar amb una història que es remunta al 1790, però ple de dinamisme i joventud. Tots els seus vins, que actualment estan en mans de dues dones al front de l'enologia del celler, estan certificats com a ecològics. Compten amb 5 finques diferents que ofereixen una gran diversitat de sòls: zones calcàries, argiloses, zones riques en fòssils marins, pedregoses o de cantons rodons.

El Calcari és un dels vins amb què volen mostrar sense complicacions el caràcter d'un d'aquests diferents terrers. Obriu-lo amb alegria, perquè us funcionarà amb quasi tot: des d'una amanida fins a peix de costa a la planxa o una plàtera de peix fregit, des de cloïsses al natural i musclos a la marinera fins a formatges de pasta tova.

## **la joia de la selecció**

### **PATER 2009**

Ficària Vins > La Figuera (Tarragona) > DO Montsant  
100% garnatxa negra  
preu per ampolla: 23,00 € - 10% de regal

El concepte del Nadal sens dubte ha anat canviant al llarg dels anys, però si hi ha un tret que s'ha anat mantenint constantment és potser el de ser temps de regals, i aquest és el nostre regal de Nadal: un vinàs a preu reduït per tal que entri dins la gamma de preus de les nostres seleccions, perquè ens fa molta il·lusió que el conegueu.

Un vi pot ser un producte agradable i molt ben elaborat, però pot ser molt més, pot ser un projecte de vida en majúscules, i això és el Pater: el projecte d'un matrimoni que fa deu anys va decidir deixar-ho tot per dedicar-se exclusivament a fer un vi que fos un compromís amb el llegat familiar i amb el territori on se situa.

El Pater està elaborat amb les vinyes de garnatxa negra que va plantar a La Figuera el pare d'en Jaume -d'aquí el seu nom-, vinyes de muntanya -entre 500 i 650 metres d'alçada- que cuiden pare i fill tots dos sols de manera ecològica des de la seva primera anyada al 2003.

Un vi sedós, madur i expressiu, amb la llamineria característica de la garnatxa però sumant-hi la profunditat que atorga el terror i el clima de la comarca del Priorat. Un vi que s'imposa i ens demana atenció, però que desapareix de l'ampolla gairebé sense adonar-te'n, perquè està boníssim!

Al 2004 van presentar l'Èlia, un vi dedicat a la filla del mateix nom, ple de caràcter i rebel·lia, i fa molt poc han engegat una nova línia de vins interessantíssims, els Matraketa, com anomenen el seu fill petit (entre els quals es troba el seu primer vi natural, sense addició de sulfits). Tots els seus vins defineixen una manera d'entendre el territori, la família i la història amb compromís i alhora amb total llibertat per fer i aprendre. I els distribueixen ells mateixos! Els hi podeu comprar directament a través de la seva web [www.ficariavins.net](http://www.ficariavins.net).

Fa molt poc vàrem estar amb ells dinant al tros i provant les millors anyades d'aquests vins sincers: els vins eren espectaculars, però el sentiment de ser amb uns amics de tota la vida va ser infinitament més valuós.

Gràcies, Montse i Jaume, per embotellar una manera de ser!

## MARTÍ FABRA Selecció Vinyes Velles 2010

Celler Martí Fabra > Sant Climent Sescebes (Girona) > DO Empordà  
60% garnatxa, 25% carinyena, 8% syrah, 5% cabernet sauvignon, 2% ull de llebre  
preu per ampolla: 9,50 €

El Vinyes Velles de Martí Fabra és tot un referent històric del vi empordanès de gran qualitat: un vi que des de fa mots anys mai no falta a casa nostra!

És una autèntica pòcima que concentra en forma líquida el paisatge agrest de l'Empordà: pedra granítica i pissarra en la que conviuen vinyes, oliveres, herbes aromàtiques i matolls punxeguts, suportant amb orgull la severitat de la tramuntana.

Les vinyes velles del celler Martí Fabra, de més de 70 anys, han xuclat any rere any tot aquest caràcter empordanès per concentrar-lo en uns pocs raïms. Tenim al davant un vi per gaudir lentament, elegant i poderós, un vi complex, ple d'espècies, aromes de sotabosc i torrefactes.

Amb una ajustada criança de 8 mesos en bótes de roure francès Allier, assoleix una noble tanicitat que li atorga profunditat i persistència en boca, amb un llarg final per fruir sense presses en una taula seriosa, amb llegums, rostits especiats, civets de caça, embotits i formatges curats.

I sens dubte a un preu d'escàndol, un preu posat no obstant a consciència, perquè el bon vi a Martí Fabra no es concep com un luxe o un esnobisme, sinó com la necessitat de viure dignament.

Que Els Torraços estem enamorats de la família Fabra Carreras és un secret a crits, però és que hi ha pocs exemples com aquest de respecte a la tradició històrica: una història que es remunta al segle XII i que ens permet gaudir d'un patrimoni excepcional de vinyes velles, sense maquillar el seu fruit amb tecnocràcies innecessàries. Una història i un saber fer que els han fet mereixedors de molts premis, entre ells el darrer Premi a la Trajectòria de la Guia de Vins de Catalunya 2014.

Gaudiu-lo, perquè és un petit privilegi que esperem que es mantingui de per vida.

## LAFOU Els Amelers 2012

Celler LaFou > Batea (Tarragona) > DO Terra Alta  
100% garnatxa blanca  
preu per ampolla: 13,00 €

Bé, ja ho sabeu, Els Torraços tenim debilitat per algunes zones que hem acabat adoptant com a llars: Empordà, Montsant, Priorat... i la Terra Alta.

Si amb el Calcari us parlàvem del xarel·lo com un dels raïms blancs icona de Catalunya, l'altra varietat blanca que comparteix amb el xarel·lo aquest caràcter identitari és la garnatxa blanca: untuosa, greixosa, ample, sense concessions a la fruita fresca -no volem suc de pinyes ni mangos- i reflex de la terra on s'hi arrelen els ceps.

Els Amelers és densitat, sabor, plenitud. Un vi per gaudir-ne a cada glop, deixant-se endur pel joc d'aromes cítriques i notes d'ametlla tendra i de pedra.

Un vi de terra endins per una taula seriosa on llueixin els guisats de bacallà i els estofats de llegums, els arrossos de cassola fonda i els rostits d'aus.

I un vi que ha estat guardonat per segon any consecutiu amb la distinció de Millor Vi de Terra Alta de Garnatxa Blanca en l'edició 2013 de la Festa del Vi a Gandesa, que organitza el Consell Regulador de la DO Terra Alta.

LaFou és un projecte personal d'en Ramon Roqueta, qui dóna nom a una marca de vins del Bages que molts associem a vins de batalla que podem trobar als prestatges inferiors dels súpers, però que també compta amb el reconegut celler Abadal a Pla de Bages i el projecte Crin Roja a Albacete.

Cal celebrar que empreses vinícoles de les dimensions de Ramon Roqueta apostin tan seriosament per projectes com LaFou, projectes de petites dimensions però de gran qualitat i autenticitat. Si les grans empreses -grans en quantitat i facturació- apostessin totes per desenvolupar paral·lelament projectes com aquest, el panorama vinícola canviaria molt. I potser ja està canviant...

## ÈTIM Verema Sobremadurada 2007

Cooperativa Agrícola Falset-Marçà > Falset (Tarragona) > DO Montsant  
60% garnatxa negra i 40% samsó (carinyena) de vinyes velles  
preu per ampolla: 9,00 €

Els vins dolços són sempre un regal per als sentits: elixirs que concentren en unes poques gotes el caràcter del raïm, la terra i la paciència de qui els elabora.

D'Ètims n'hi han molts i de qualitats molt diferents -és la marca que dóna nom a la majoria dels vins de la Cooperativa Agrícola de Falset-Marçà: blancs, negres, rosats i dolços. I d'Ètim dolç n'hi ha dos que cal no confondre: l'Ètim Verema Tardana i aquest de Verema Sobremadurada.

Si bé tots dos són el resultat de veremar el raïm més tard de l'habitual, buscant que perdi aigua i centri els sucres i aromes del fruit, el que us presentem aquí no es verema fins a finals de novembre! Els raïms, que en aquest cas surten de ceps de garnatxa i carinyena de més de 70 anys, queden sobremadurats i arriben a pansificar-se en la pròpia planta.

Això no s'aconsegueix sempre, sinó només aquells anys en què la tardor ha estat molt seca i és possible mantenir el raïm al cep sense que es podreixi.

El resultat és un vi fosc, dens, sedós i estructurat, amb records a fruita seca, figues, prunes, orellanes; un vi que és un plaer pres no gaire fred amb xocolata molt negra, però que sorprèn amorosint anxoves amb olivada negra, acompanyant plats de foie i fruites del bosc o contrastant amb formatges blaus i figues. Proveu a incorporar els vins dolços dins del menú!

L'Ètim Verema Sobremadurada és un petit privilegi, i no pas pel preu sinó per la dificultat de trobar-lo, ja que la producció és molt petita. Un tresor d'una cooperativa històrica situada a la capital del Priorat, que embotella milers d'ampolles a l'any; un mèrit que demostra que la quantitat no està renyada amb la qualitat, si més no en aquest cas.

## CARLES ANDREU Trepat 2011

Celler Carles Andreu > Pira (Tarragona) > DO Conca de Barberà  
100% trepat  
preu per ampolla: 11,00 €

Us presentem el primer vi de la Denominació d'Origen Conca de Barberà que incloem en una selecció, una DO amb una enorme tradició vitivinícola però que va quedar estancada durant molts anys, sense acabar d'apostar per la qualitat fins fa uns anys. Conca de Barberà es belluga, i els resultats comencen a ser molt interessants.

Un dels arguments d'aquest canvi ha estat la revalorització d'una varietat autòctona d'aquesta comarca: la trepat. Una varietat que ha estat menystinguda per la seva lleugeresa i poca coloració, característiques però que la fan única i que són precisament l'argument per defensar-la.

Els vins de trepat són aromàtics i lleugers, frescos, gustosos, però sense la tanicitat i contundència habitual a moltes altres zones. Si bé ens encanten els vins profunds i concentrats, també ens sedueixen vins rodons i lleugers com aquest, que aporten al paisatge vinícola riquesa i diferència.

I un molt bon exemple de trepat és aquest vi de Carles Andreu, productor de referència dins de la denominació d'origen Conca de Barberà. Precisament, en Josep Roca, sommelier d'El Celler de Can Roca, recomanava aquest mateix estiu el Carles Andreu Trepat per la seva frescor, acidesa incisiva, tacte amable i intensitat fruitosa.

Beveu aquest Carles Andreu Trepat amb fumats o plats de peix blau -una tonyina a la planxa, un guisat de bonitol i patates, uns verats amb tomàquet...- i obrireu una nova finestra a les infinites possibilitats de maridar menjar i vi.

Que passi l'aire!