

els torrassos

6 VINS CADA 3 MESOS (o més...)

HIVERN 2015

Peça d'en Blanch 2013 / 11,00€

Oriol Artigas > DO Alella

Amistat blanc 2014 / 18,50€

La joia de la selecció

Celler Amistat > Vins de França (Rosselló)

Martínez rosé / 11,50€

Cava Rimarts > DO Cava

Mallolet negre 2014 / 7,00€

Un vi d'entre setmana

Celler Roig Parals > DO Empordà

Gatzara trepat 2013 / 11,90€

Gatzara Vins > DO Conca de Barberà

Vespres Vinyes Velles negre 2014 / 12,50€

Josep Grau Viticultor > DO Montsant

En aquesta darrera selecció de l'any, hem viatjat fins al Rosselló per portar-vos Amistat, garnatxes i macabeus de l'altra banda de les Alberes: un dels vins blancs més interessants que hem begut últimament.

I per unir França i Catalunya, res com el sorprenent cupatge de pinot noir i garnatxa negra del Martínez Rosé, un cava molt vinós que ens té el corrobat.

Hem saltat a tocar de Barcelona per descobrir el magnífic projecte d'Oriol Artigas a Alella, amb una pansa blanca espectacular, i hem fet forat a una de les varietats catalanes de raïm més fresques, delicades i aromàtiques: l'històric trepat de Conca de Barberà (llegiu bé la fitxa per no badar en el maridatge!).

Però també us hem volgut redescobrir un clàssic: el Vespres, un vi negre sedós, ample i saborós que reuneix tot allò que esperem quanensem en un negre de Montsant.

I quan ja estigueu tips de complexitats i subtileses, obriu-vos el Mallolet i deixeu que corri per les vostres venes sang fresca empordanesa: joventut indòmita per començar l'any amb cert salvatgisme (només faltaria...).

els torrassos

www.elstorrassos.com info@elstorrassos.com

PEÇA D'EN BLANCH 2013

Oriol Artigas > Alella (Barcelona) > DO Alella
Pansa blanca 100%
preu per ampolla: 11,00 €

Aquest és un vi al que cal agrair seriosament la seva existència. És un vi que et fa posar la mirada de nou en la DO Alella, en aquesta denominació d'origen històrica, curiosa, a cops desangelada, que s'estira com s'estira la serralada litoral barcelonina, de Badalona fins a Mataró i Granollers, del Maresme al Vallès Oriental -amb un ull al mar i l'altre a la muntanya-.

D'un racó d'aquest territori surt aquest vi blanc fresc i gustós, amb un punt salí. Hi ensumes cítrics, mel, records de brisa de mar i aromes de terra. Un acurat treball de criança amb les seves mares durant 10 mesos li atorga una delicada complexitat, que omple la boca poc a poc i et parla amb nervi però sense cridòria.

La Peça d'en Blanch és una finca alellenca preciosa, un circ orientat a mar, fet d'aquella terra granítica que se't desfà a les mans -el sauló- i d'aquell aire ple d'aromes de plantes costaneres que t'eixampla l'esperit. La parcel·la està plantada amb vells ceps -plantes imponents que en alguns casos gairebé t'igualen en alçada- de pansa blanca i rosada (el nom que rep el xarel·lo en aquestes terres), garnatxa negra, malvasia i algun cep de parellada.

D'ella surten els tres Peces d'en Blanch -negre, rosat i blanc-. Perquè l'Oriol Artigas vinifica finques: els seus vins no es defineixen al celler, sinó a cada parcel·la, amb les varietats que hi troba, fermentades espontàniament amb els propis llevats de la vinya. I si això implica fer molts vins diferents, va i els fa; i s'implica produccions molt petites -en molts casos per sota de mil ampolles- va i les fa. Amb les idees claríssimes, un somriure constant i inquiet, i un admirable projecte vinícola per endavant.

En sentirem a parlar d'ell, segur. És algú a qui també cal agrair seriosament la seva existència.

VESPRES Vinyes Velles negra 2014

Josep Grau Viticultor > Marçà (Tarragona) > DO Montsant
90% garnatxa negra i 10% carinyena
preu per ampolla: 12,50 €

Montsant, Montsant i Montsant: això és el que és aquest vi. Color fosc i potència aromàtica, seductors fruits vermells, sàndal, sensacions balsàmiques que embolcallen, plenitud de boca sense concessions, per acabar amb un final persistent i fresc alhora. Estructura i equilibri.

En Josep Grau sap molt bé el que es fa, i sap molt bé el que té: unes magnífiques garnatxes negres d'entre 50 i 70 anys, ampul·loses, que en aquest Vespres vesteix de profunditat amb una petita porció de carinyena. Fermenta els seus sucres en dipòsits de ciment amb els llevats autòctons que es troben a la vinya, sense cap afegitó, i arrodoneix el resultat amb una criança de 7 mesos en bótes o foudres de roure de gran capacitat -per madurar el vi sense maquillatges de fusta-.

La seva aposta és una aposta valenta i molt conscient, producte d'una decisió vital per abandonar el que emmanilla i redirigir tots els esforços envers el que apassiona. De broker a Barcelona a viticultor al Montsant. Viure allò que val la pena viure: ¿potser és aquest el sentit del nom del seu vi de base *L'efecte Volador*?

Una aposta seriosa i ben pensada, plena d'ofici, feta a base de recopilar experiència i observar amb atenció el que ens envolta: la terra, la planta, els trets diferencials de cada anyada.

Un treball fet amb respecte i congruència: no cal corregir cap vi al celler ni utilitzar llevats seleccionats, perquè en Josep vol beure's l'essència de la terra en cadascun dels seus vins. Clar i net.

GATZARA trepat 2013

Gatzara Vins > Montblanc (Tarragona) > DO Conca de Barberà
100% trepat
preu per ampolla: 11,50 €

Quan volem maridar diversos plats, molts cops ens trobem que la immensa majoria ens demanen vins blancs, per la seva indubtable diversitat i versatilitat gastronòmica. I si no recorrem a caves, rancis, dolços... El vi negre acaba relegat al final de l'àpat, amb el contundent plat de carn de cloenda. L'estructura, la potència, la tanicitat habitual dels vins negres no dóna opció a gaire més.

Però aleshores pica a la porta el trepat, una varietat històrica de la Conca de Barberà, i et descol·loca. Com el sumoll -una altra de les varietats històriques catalanes-, dóna lloc a vins negres molt frescos i lleugers, de poca estructura i bona acidesa, plens de fruita i exempts d'astringències i graduacions alcohòliques altes. I et preguntes: que potser els vins negres mediterranis no han de ser potents i contundents per definició?

En fas el primer glop, i realment quedes desconcertat. Però si hi tornes amb la ment oberta i neta de prejudicis, comences a descobrir que la manca de contundència permet mostrar noves perspectives del vi negre: aromes de violetes, de pètals de rosa, de mentolats i regalèssia, d'espècies fresques com el pebre negre en nas -enfront a espècies calentes com la vainilla i la canyella, típiques de molts negres habituals-.

I mentre el trepat pica a la porta, a la taula s'apilen, impacients, tonyines crues, marinades o marcades a la planxa, anguiles fumades, guisats de bonítol, verats o guatlles escabetxades, calçots, embotits, conill en samfaina, arròs de muntanya... fins i tot xocolata negra amb 70% o més de cacau, amb un polsim de sal en escates i un rajolí d'oli verge: tot allò que mai havíem aconseguit acompanyar bé amb un vi negre.

El Gatzara Trepat és l'expressió pura d'aquesta varietat: el raïm, provinent de ceps de 40 anys d'edat, es premsa i es macera en fred juntament amb les pells i els pinyols durant el màxim de dies abans no comenci a fermentar, per extreure tot el seu ventall aromàtic. Després es cria en dipòsits d'acer inoxidable juntament amb les mares o llevats residuals, sense ni ensumar una sola bóta de fusta. El resultat, trepat a dojo: la felicitat de (re)descobrir aquesta varietat, i amb ella eixamplar el ventall gastronòmic dels vins negres.

AMISTAT blanc 2014

La joia de la selecció

Celler Amistat > Llupià (Rosselló) > Vi de França
Garnatxa blanca, garnatxa roja i macabeu
preu per ampolla: 18,50 €

Us portem un dels vins blancs que més ens ha impressionat i seduït darrerament. Un vi blanc francès molt català: fet al Rosselló, amb vinyes velles sobre sòls de pissarra degradada, en un clima mediterrani, amb el marcat caràcter que dóna la tramuntana.

La garnatxa és un símbol a les dues bandes de les Alberes, i és el tret d'identitat dels dos vins -un blanc i un negre- que elaboren els dos amics que van decidir tirar endavant el projecte Amistat, compartint la seva passió per les garnatxes que fem a terres catalanes.

Aquest Amistat blanc és un vi de garnatxes rojes i blanques i macabeu, el suc de les quals fermenta i madura durant 12 mesos en grans bocois de roure francès. És un vi gran, molt ric en matisos aromàtics: herba fresca, fonoll, préssec, poma madura, brioix...

El notable punt de maduració amb què es verema el raïm dóna lloc a un vi d'una impressionant graduació alcohòlica: 15°. Tot i això, no peca de ser un vi càlid o feixuc: aquest alcohol, molt ben integrat, li aporta un tacte dens en boca i una sensació dolcenca, llaminera.

És molt adient amb plats intensos, d'arròs a la cassola, suquets de peix o confit d'ànec. Tanmateix, la seva estructura tànica jugarà bé amb vegetals de caràcter marcat: espàrrecs de marge a la planxa, bledes amb formatge, espinacs a la catalana o escalivada amb anxoves.

Preneu-lo sense presses i gaudiu de com va canviant a mesura que aneu fent copes, tant com anirà canviant el vostre estat de felicitat.

MARTÍNEZ rosé

Cava Rimarts > Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) > DO Cava
Pinot noir i garnatxa
preu per ampolla: 11,50 €

Segurament ara que ve Nadal, us afartareu de caves, però n'hem volgut fer una aportació molt especial que segurament no apareixerà a les vostres taules: un cava rosat gens ortodox, fet de pinot noir -una icona del xampany francès- i garnatxa negra -una de les varietats mediterrànies més emblemàtiques dels nostres vins-.

Podria ser una broma si no es tractés d'un cava fet a Rimarts, sinònim d'artesanía acurada. En aquest celler, l'Ernest i en Ricard continuen treballant de forma absolutament artesanal, realitzant tots els processos manualment -fins i tot el degollament anual de cada ampolla!- i prescindint de tota metodologia moderna.

És aquest caràcter artesanal, que exigeix dedicació i esforç diari, el que dota els seus productes de gran expressivitat i els diferencia. I és per això que hem triat aquest cava rosat, potser el tipus de cava més delicat i al que s'ha dedicat menys atenció a les nostres terres.

Amb una criança d'entre 9 i 12 mesos en rima, resulta un cava de bombolla fina, net i fresc, amb records de fruites vermelles del bosc però suau i sense llamineria. Un cava persistent i amb certa cremositat que és magnífic amb aperitius i tapes o amb plats lleugers de pasta (no amb postres): descobriu a un preu excepcional l'amplitud gastronòmica dels caves rosats!

MALLOLET negre 2014

Un vi d'entre setmana

Celler Roig Parals > Mollet de Perelada (Girona) > DO Empordà
Carinyena i garnatxa negra
preu per ampolla: 7,00 €

Dintre d'aquesta ampolla trobareu pura vitalitat, sang empordanesa sense disimular, neta i feréstega!

No hi ha enigma: la voluptuositat de la garnatxa negra juntament amb la seriositat de la carinyena, el cupatge per excel·lència de tants vins empordanesos i prioratins. Raïms macerats en fred durant un dia, i posterior fermentació amb les pells durant uns quants dies més, per extreure tota la potència d'una fruita valenta, victoriosa davant les constants etzibades de la tramuntana.

No hi ha disfresses: el vi reposa durant cinc mesos en dipòsits d'acer inoxidable, per reintegrar-se després de l'esvalotament de la fermentació, i és embotellat. De fusta, ni un borrall.

No hi ha misteris: obriu-lo i acompanyeu-lo de carn vermella, poc feta, i preneu-lo com qui pren una poció màgica contra l'abatiment. Apodereu-vos de la seva juventut absoluta, del seu caràcter tànic i potent, i deixeu que passi a córrer per les vostres venes.

Bé, sí que hi ha un petit gran secret... Us l'explicarem: l'anyada 2014 va ser complicada, amb un hivern sec, una primavera poc plujosa i un estiu fresc i humit. Aquest fet va fer decidir als responsables de Roig Parals de no elaborar aquest any el seu gran vi, el Camí de Cormes, una autèntica meravella feta de carinyenes plantades al 1896 i 1900. Les carinyenes que havien d'anar al Camí de Cormes van passar a formar part del cupatge d'altres vins del celler, entre ells aquest Mallolet. No cal dir més!