

# 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**

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

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

**FINS LA SELECCIÓ D'ESTIU 2014!**

# els torrassos

6 VINS CADA 3 MESOS (o més)

## PRIMAVERA 2014

### **COLLBAIX PICAPOLL 2013 / 9,00€**

*el vi d'entre setmana*

Celler El Molí > DO Pla de Bages

### **BLANC DELS ASPRES 2012 / 13,00€**

Vinyes dels Aspres > DO Empordà

### **LA POLA 2011 / 16,50€**

*la joia de la selecció*

Dominio do Bibei > DO Ribeira Sacra

### **ANEXE SAMSÓ 2013 / 8,00€**

*el vi d'entre setmana*

Celler Cedó Anguera > DO Montsant

### **RARET negre 2011 / 11,00€**

Rar Vins Singulars > DOQ Priorat

### **PAYOYA 2010 / 14,00€**

Finca La Melonera > DO Sierras de Málaga

En aquesta Selecció descobrim el picapoll, raïm autòcton del Pla de Bages. La molt seriosa garnatxa blanca castigada per la tramuntana de l'icònic Blanc dels Aspres s'enfronta a la llaminera garnatxa negra prioratina del Raret. L'Anexe Samsó, una carinyena de vinyes velles sense criança s'erigeix en el gran regal entre setmana. Amb el Payoya anem fins a Ronda per gaudir del sol andalús, i d'aquí saltem a Galícia per fruit d'un dels més cuidats exemplars de l'espectacular Ribeira Sacra: La Pola, la joia de la selecció.

el vi d'entre setmana

## COLLBAIX PICAPOLL 2013

Celler El Molí > Manresa (Barcelona) > DO Pla de Bages

65% picapoll blanc i 35% macabeu

preu per ampolla: 9,00 €

Des de la seva creació al 1995, la Denominació d'Origen Pla de Bages, amb seu a Manresa, està fent un esforç per potenciar els vins fets amb raïm picapoll, una varietat escassa que es conrea sobretot a Catalunya i Occitània. En terres catalanes, se'n troben vinyes residuals a Priorat, Alella o l'Empordà, però és al Pla de Bages on adquireix protagonisme, amb el 96% de tot el seu conreu català.

Abans de la fil·loxera, el picapoll s'estenia per la immensa majoria de comarques catalanes, i era tradicional fer amb ell bons vermutos, o consumir-lo com a fruita fresca, en clara competència amb el moscatell.

Recuperar varietats és recuperar patrimoni, diferenciació i riquesa de matisos. Aquest raïm, daurat i amb unes taques o picades quan està ben madur (d'aquí prové el seu nom) dona vins lleugers, amb una graduació i acidesa moderades, vins d'un color groc brillant i aromes de fruita i flors als quals és impossible no rendir-se.

El Collbaix és un bon exemple de picapoll, acompanyat amb un terç de macabeu, un vi fresc i sense criança que elaboren ecològicament al Celler El Molí. Preneu-lo amb alegria, sense buscar-hi gaires excuses, i descobriu una de les denominacions d'origen catalanes menys conegudes, i amb ella, un dels nostres raïms autòctons.

## PAYOYA 2010

Finca La Melonera > Ronda (Màlaga) > DO Sieras de Málaga

50% garnatxa negra, 35% syrah i 15% tintilla de rota

preu per ampolla: 14,00 €

Tanqueu els ulls i aneu fins a la malaguenya *Serranía de Ronda*. Esteu a 800 metres d'alçada, en un esplèndid paisatge de prats i deveses d'alzines. A les seves ombres, alguns porcs ibèrics roseguen glans, mentre el sol andalús multiplica les aromes de les herbes aromàtiques mediterrànies. Els fruits silvestres maduren lentament, sense eixugar-se, gràcies a la frescor pròpia de l'alçada de la serra.

Imagineu petites parcel·les de vinya, plantades entre les alzines. Allà hi conviuen garnatxes, monastrells i syrahs amb varietats autòctones andaluses desconegudes, quasi extingides: romé, tintilla, melonera, blasco. I el silenci.

D'aquests ceps i d'un treball acuradíssim surt un vi de color vermell viu, ple de records a fruites del bosc, a herbes silvestres i espècies, un vi envoltant, saborós, madur i, alhora, amb la frescor que atorga el privilegi de l'altitud.

Els seus creadors de Finca La Melonera li diuen Payoya, en homenatge a la raça autòctona andalusa de cabra així anomenada, amb la llet de la qual es fa a Cadis i Ronda el magnífic formatge Payoyo, untuós i de gust intens.

Finca La Melonera és un projecte d'excel·lència, una finca experimental promoguda per l'empresa catalana *Thalassa Taller de Vinos* i assessorada per l'incombustible Josep Lluís Pérez -un dels pares de la revolució prioratina i responsable del celler Mas Martinet-. A La Melonera treballen en col·laboració amb l'*Instituto del Rancho La Merced* per elaborar vins amb varietats autòctones andaluses, entre les que destaca l'emblemàtica tintilla de rota. I no només això, sinó que també han fet els primers vins elaborats amb vinyes silvestres, amb raïms salvatges que surten de ceps neolítics, ceps no domesticats anteriors a la *vitis vinífera* (la planta amb la que es fa a tot el món el vi que bevem).

El Payoya té només un petit percentatge de tintilla de rota, però sens dubte això li atorga una personalitat pròpia: és un vi especial, que sorprèn. Manteniu tancats els ulls, ensumeu la copa, feu-ne un petit glop, i deixeu-vos endur per la màgica capacitat del vi per fer-nos viatjar, no només a paisatges a mil quilòmetres, sinó també a temps remots.

## RARET 2011

Rar Vins Singulars > Scala Dei (Tarragona) > DOQ Priorat

85% garnatxa negra, 5% carinyena, 5% cabernet sauvignon i 5% syrah  
preu per ampolla: 11,00 €

Garnatxa negra! Sí, una de les debilitats del nostre caràcter mediterrani: seducció, llamineria, fruita, potència, viva, madura, amplitud de boca, dolça finesa...

I aquest exemplar, un problema: l'obrireu i se us acabarà sense adonar-vos-en.

El Raret és un vi de garnatxa fet al terme prioratí més garnatxer, allà on la garnatxa és la varietat principal: Scala Dei.

És un dels resultats del projecte personal d'en Ricard Rofes, enòleg inquiet amb gran recorregut (Portal del Montsant, Cooperativa de Masroig... i actualment Cellers Scala Dei). Va fundar Rar Vins Singulars fa només tres anys, però en aquest projecte ha concentrat tota l'experiència de molts anys treballant a Priorat, coneixent cada terra i cada varietat, per acabar triant les garnatxes més especials de Scala Dei: ceps de 30 a 90 anys, penjats a finques que arriben a tenir més de 600 metres d'alçada.

El Raret vol mostrar sense trampes el caràcter d'aquestes garnatxes d'alçada, sense criança en bótes, sense aportacions de fusta, però amb un repòs de vuit mesos en dipòsits d'acer inoxidable que li permet arrodonir-se i esdevenir més expressiu.

I sens dubte, ho aconseguirà! Cada glop que en feu us omplirà de fruita, amb caràcter i intensitat però una entrada sedosa i un final fresc i llarg.

Un d'aquells vins que passa volant!

## BLANC DELS ASPRES 2012

Vinyes dels Aspres > Cantallops (Girona) > DO Empordà

100% garnatxa blanca  
preu per ampolla: 13,00 €

En moltes de les seleccions que fem incloem algun vi de garnatxa blanca de Terra Alta, ja que és en aquesta denominació d'origen on aquesta varietat ha esdevingut més emblemàtica. Però la garnatxa blanca no és exclusiva de la Terra Alta, sinó una de les varietats blanques més característiques de Catalunya, especialment dels seus extrems, tant a les comarques tarragonines com a les del nord del país. I amb qualitats ben diferents!

Us presentem en aquesta ocasió un vi de l'Alt Empordà fet exclusivament amb garnatxa blanca -lledoner blanc, com es coneix a terres empordaneses-. El Blanc dels Aspres és un vi seriós, sorgit de ceps arrelats a una terra pedregosa de granits i pissarres -en una zona d'aspres o terraprim-, una terra antiga, agresta i eixuta, castigada durament per la tramuntana, a la falda de Les Alberes -el Pirineu mediterrani-.

En ell, el caràcter untuós, gras, de la garnatxa blanca s'ha accentuat fermentant el most en bótes de roure i fent-ne una criança de sis mesos sobre les seves mares o llevats. El resultat és un vi ample i cremós, que combina certa viva cítrica amb tot allò que impregna la terra d'on surt: menta, fonoll, pedra seca, fum. Un vi gran!

Preneu-lo amb plats substanciosos: pollastre amb escamarlans, faves a la catalana, bacallà, llegums, guisats d'aus, rostits, arrosos de muntanya.

El fan al celler Vinyes dels Aspres, situat en una masia pairal on s'ha elaborat vi i oli almenys des del segle XVII. És un dels cellers més interessants de l'Empordà, on conviuen paisatge, història i cultura per embolcallar alguns dels vins que més ens han emocionat, fets amb paciència, honestat i respecte. Un altre bon exemple d'aquest saber fer és el Bac de les Ginesteres, un dolç de garnatxa envellit en garrafes de vidre a sol i serena durant més de quatre anys!

Si teniu ocasió, no deixeu de visitar Vinyes dels Aspres, per entendre el replec dels seus vins.

## la joia de la selecció

# LA POLA 2011

Dominio do Bibei > Manzaneda (Ourense) > DO Ribeira Sacra

70% godello, 20% albariño i 10% dona blanca

preu per ampolla: 16,50 €

Galícia és sinònim de gran riquesa paisatgística, gastronòmica i també enològica, tot i que els *albariños* de les Rías Baixas hagin acompanyat el mercat de vins gallecs.

Un des racons més feréstecs de Galícia és la Ribeira Sacra, una zona muntanyosa enmig de la qual transcorren els rius Miño i Sil formant congostos impressionants, entre Lugo i Ourense. Al llarg de les escarpades riberes un sistema d'esglaons de pedra d'origen romà, anomenats *socalcos*, manté les vinyes mínimament planeres. Valls inaccessibles i aïllades que són els garants d'una cultura vinícola immensa, de vins singulars, amb un marcat caràcter atlàntic, fets amb raïms autòctons, molts dels quals no es troben enlloc més del món (mencía, brancellao, sousón, caíño, mouratón, treixadura, godello, dona blanca, albariño...).

La Pola és una clara il·lustració d'aquesta singularitat: un vi majoritàriament de godello, amb albariño i dona blanca, provinents de ceps amb edats des dels sis fins als cent anys. Tradició i continuïtat.

El most es fermenta lentament per ser criat inicialment en bótes de roure de gran capacitat i foudres de diversos usos, i després en ous de formigó. Durant deu mesos, el vi es manté amb les mares -els llevats ja morts de la fermentació- per guanyar amplitud i untuositat.

Un vi elegant que cal escoltar a poc a poc, fet amb el màxim d'atenció per un conjunt de persones que s'estimen el que fan i on ho fan, i que creuen en la col·laboració entre la terra i les persones -entre les quals s'hi troben els endèlegs prioratins Sara Pérez i René Barbier fill-. A tots ells els uneix la il·lusió d'aconseguir vins atlàntics amb gran capacitat de guarda, que creixen amb els anys, i que transmeten el *terroir* on són fets.

Un vi per obrir finestres i al mateix temps mirar endins.

## el vi d'entre setmana

# ANEXE SAMSÓ 2013

Celler Cedó Anguera > La Serra d'Almos (Tarragona) > DO Montsant

100% samsó (carinyena)

preu per ampolla: 8,00 €

La darrera edició de la ineludible Fira del Vi de Falset ens va reportar com sempre diverses alegries, i entre elles la descoberta d'aquest vi jove, de l'any, fet de samsó (carinyena) de vinyes velles. Quina magnífica troballa!

Cal celebrar que surtin al mercat vins negres sense criança però amb gran dignitat, perquè són vins molt interessants, en els que el raïm s'expressa com a fruita de la manera més directa, sense guarniments. Un vi negre jove no ha de ser per definició un vi dur, tànic, ple d'arestes o astringent. Si el raïm és valuós, es verema en el moment oportú i es vinifica amb cura, el resultat és meravellós!

L'Anexe Samsó et sedueix al primer glop: es completament rodó, d'entrada sedosa i elegant, fresc i llaminer. I això, a més, amb carinyena, una varietat que va estar considerada durant molt de temps barruera i sense valor per si sola. El resultat li ha valgut haver estat triat com a millor vi negre jove al 20è Concurs de Vins de la Fira de Móra la Nova de 2013.

Cedó Anguera és un dels moltíssims cellers de la Denominació d'Origen Montsant, una de les denominacions més dinàmiques i amb una millor relació qualitat-preu. Nosaltres vàrem conèixer el seu Samsó a una sessió explicativa del projecte de diferenciació de subzones a la Denominació d'Origen Montsant, durant la Fira del Vi de Falset de 2013, i en acabar vam sortir literalment corrents a buscar en Xavi Cedó. L'acabava de presentar... i ja s'havia esgotat! Així que hem hagut d'esperar a aquesta nova collita per poder oferir-vos-el. De ben segur haurà valgut la pena esperar-se: és un d'aquells antidepressius naturals que ens fan somriure plàcidament els dies d'entre setmana.

Gaudiu-lo sense miraments i sense contenció, ara que encara en queda!