

*els torrassos*

6 VINS CADA 3 MESOS (o més...)

## PRIMAVERA 2015

**El Aprendiz blanco 2013 / 8€**

Leyenda del Páramo > DO Tierra de León

**Foranell Picapoll 2010 / 13,50€**

Celler Joaquim Batlle > DO Alella

**Dido blanc 2013 / 15,50€**

La joia de la selecció

Venus La Universal > DO Montsant

**Solà Fred negre 2013 / 5€**

Un vi d'entre setmana

Celler El Masroig > DO Montsant

**Viña al lado de la casa 2011 / 15€**

Viña Al Lado de la Casa > DO Yecla

**Cims de Porrera Vi de Vila 2009 / 14,50€**

Cims de Porrera > DOQ Priorat

De la frescor i netedat d'un blanc de León, a la complexitat del picapoll blanc d'Alella a mans de Quim Batlle, o a la seducció absoluta del vi blanc mediterrani que encarna el Dido...

I d'aquí fins a Múrcia, per tornar a dorar el vi mediterrani en la seva versió negra amb la Viña al lado de la casa.

Un descans eufòric entre setmana, prenent una magnífica carinyena jove del Montsant per només 5€ -el Solà Fred-, per passar finalment a formar part de les pedres de Porrera, un cop haguem acabat amb el Vi de Vila de Cims de Porrera.

La primavera està servida: cal que neixin flors a cada instant!

*els torrassos*

www.elstorrassos.com info@elstorrassos.com

## EL APRENDIZ blanco 2013

Leyenda del Páramo > Valdevimbre (León) > DO Tierra de León  
Albarín blanco  
preu per ampolla: 8,00 €

Quan de sobte et cau a les mans una ampolla de la que ningú no te n'ha parlat i hi descobreixes tot un regal de vi, és sens dubte una gran alegria. I això és el que ens va passar en encetar la primera ampolla d'El Aprendiz. Al primer glop, ja somrius: el nas ple d'aromes de fruita, i a la boca juvenut, frescor, vivesa atlàntica, però amb amplitud i persistència.

El Aprendiz està elaborat amb una varietat única i molt escassa, l'*albarín blanc*, de la que n'hi ha al món només 50 hectàrees repartides entre Astúries, Cantàbria i Lleó. És una varietat que pot recordar l'*albariño* -ja en el propi nom- per la seva frescor i acidesa, però amb una sensació major d'untuositat, de greix.

Darrere l'*albarín blanc* d'El Aprendiz hi ha un projecte singular, Leyenda del Páramo, nascut l'any 2010 per mostrar al món les excel·lències d'aquesta varietat i de la negra *prieto picudo*. El promotor i ànima màter d'aquest projecte és Pedro González Mittelbrunn, qui va ser responsable del celler Dominio Dostares i porta mitja vida entestat en demostrar la gran qualitat dels vins fets amb varietats autòctones de la terra de Lleó. En aquests cinc anys de vida, Leyenda del Páramo ha aconseguit sumar 120 socis, propietaris de vinyes de fins a 100 anys d'edat.

Així doncs, el seu futur està assegurat: caldrà seguir-los amb atenció!

## CIMS DE PORRERA Vi de Vila de Porrera 2009

Cims de Porrera > Porrera (Tarragona) > DOQ Priorat  
Carinyana i garnatxa negra  
preu per ampolla: 14,50 €

L'estiu de 2013 vàrem incloure a la nostra selecció un vi històric del Priorat: el Solanes de Cims de Porrera. Ja en aquella ocasió us vam avançar que deixaria d'existir, perquè al celler havien decidit fer un vi nou. Doncs aquí el teniu!

Però aquest Vi de Vila de Porrera no és només un substitut del Solanes, sinó un molt bon exemple de la segona revolució que està vivint actualment el Priorat, caracteritzada per la recuperació i la defensa de les varietats autòctones o històriques, que en negre i al Priorat són fonamentalment la carinyana (o *caranyana*) i la garnatxa negra, i que havien estat subestimades anteriorment enfront de varietats forànies com el cabernet sauvignon o la syrah.

Aquesta segona revolució prioratina està mostrant l'enorme potencial que tenen les varietats autòctones per si soles, sense necessitat de millorants, alhora que aposta per fer-ne vins amb més vivesa i menys contundència, que reflecteixin amb sinceritat la fruita i la terra.

Ensumeu aquest vi i deixeu-vos embolcallar pel caràcter de Porrera! Trobareu un vi ample, intens, amb estructura i concentració, ple de fruita i espècies. Un vi de tanins vius que, conforme es va obrint, va mostrant el caràcter avellutat que li atorguen 12 mesos de cria en roure molt ben integrats. Rostits, vedella amb bolets, aus de cacera... i a gaudir.

Els Vins de Vila, vins que s'elaboren únicament amb raïm provinent d'un mateix municipi i que volen mostrar la tipicitat de les 12 subzones de producció establertes, són un pas més en el compromís prioratí amb la terra on s'origina cada vi, un compromís que li escau com anell al dit al celler Cims de Porrera, ja que aquest projecte va néixer al 1996 vinculat als socis de la cooperativa del poble amb l'objectiu de poder mantenir i fer vins de gran qualitat amb les seves vinyes.

Si a això li sumem que al capdavant de Cims de Porrera hi ha la família Pérez Ovejero, precursora de la revolució enològica del Priorat i un dels seus grans referents, es multiplica per tres la garantia de tenir a les mans un vi de qualitat, sincer, sense artificis, fet amb la voluntat d'expressar el rerefons de pedra, sol i homes que li dona sentit i valor.

## VIÑA AL LADO DE LA CASA 2011

Viña Al Lado de la Casa > Yecla (Múrcia) > DO Yecla  
Monastrell, cabernet sauvignon, syrah, garnacha tintorera  
preu per ampolla: 15,00 €

A la província de Múrcia, a tocar d'Alacant, hi ha Yecla, una zona de tradició vinicultora mil·lenària. I allà el *negociant* barceloní Quim Vila -qui comanda una de les distribuïdores de vi més importants d'Espanya, Vila Viniteca- es va enamorar d'unes bótes de vi que la família Castaño havia elaborat amb la varietat monastrell. Ja sabem com és això d'enamorar-se, així que en Vila s'hi va llençar de caps i va fundar, juntament amb Bodegas Castaño, el que es va anomenar Viña al lado de la casa.

Es tracta d'un vi plenament mediterrani, ample i corpulent, però de tall modern, evitant la pesadesa que pot caracteritzar alguns vins mediterranis. Hi trobareu densitat, fruita madura i llaminera envoltada d'herbes aromàtiques, de regalèssia i cacau, i de torrats propis dels seus 12 mesos de criança en bótes de roure. Una aposta necessària que demostra com de grans poden ser els vins de zones càlides.

Fa anys que també a nosaltres ens té enamorats. Us serà ben fàcil entendre perquè ens va tocar la fibra des del primer dia, quan no poguem desenganxar-vos de l'ampolla fins que no vessi l'última gota.

I quan us l'hagueu acabat, continueu el joc i busqueu el seu germà Detrás de la casa, elaborat amb els vins que per la seva personalitat no van formar part del cupatge anual d'Al lado de la casa i van ser embotellats apart.

Cada anyada, una sorpresa!

## FORANELL Picapoll 2010

Celler Joaquim Batlle > Tiana (Barcelona) > DO Alella  
Picapoll blanc  
preu per ampolla: 13,50 €

Quim Batlle sempre sorprèn amb el seu esforç per recuperar la tradició de vins més antiga d'una de les primeres denominacions d'origen de tot l'Estat, Alella -i té sorna que això hagi de sorprendre...

Ho vàrem comprovar amb el seu monovarietal de pansa blanca inclòs a la selecció de primavera de 2013, i aquest de picapoll ho ratifica: vins blancs sense fusta però amb llargues criances en dipòsit, juntament amb les seves mares -els llevats residuals que queden després de la fermentació-; vins blancs grassos, carnosos i complexos, que sorprenen amb records de granit i de molta, de pell de cítric, de fruita seca, de llevats, de sal marina -la que aporta el foranell, aquell vent que bufa de mar cap a terra a Alella.

La varietat amb què està fet aquest vi, el picapoll, una varietat escassa que es conrea sobretot a Catalunya i Occitània i que ha esdevingut bandera i identitat a la Denominació d'Origen Pla de Bages, adquireix a mans de Quim Batlle una personalitat molt diferent a la de la majoria de picapolls monovarietals, i pren trets de grandesa: la perfuma de poma i flors per després vestir-la amb mil vels subtils.

Així que quan us arribi a casa aquest picapoll, despulleu-lo amb cura, obriu-lo amb antel·lació, airegeu-lo a la copa i deixeu que us parli, amb un peix poc peix (un bacallà, una tonyina fresca i sanguinolenta, només marcada a la planxa), amb una guatlla o un conill en escabetx, amb formatges evolucionats.

Creureu de nou en Alella.

## DIDO blanc 2013

### La joia de la selecció

Venus La Universal > Falset (Tarragona) > DO Montsant  
50% macabeu, 45% garnatxa blanca i 5% cartoixà  
preu per ampolla: 15,50 €

Venus La Universal va ser el primer projecte propi de la Sara Pérez i en René Barbier -fills de dos dels grans revolucionaris que van fer i continuen fent del Priorat una de les comarques vitivinícoles més importants del món: Josep Lluís Pérez i René Barbier pare-.

Venus és un projecte de vi i de vida, una història de constant estudi i intuïció, de descoberta i reivindicació i canvi, de creixement, de passió i d'integració del vi i el territori en la pròpia manera de viure.

La darrera aventura -de moment- de Venus La Universal va ser l'elaboració d'un vi blanc, en un moment en què encara molts pensaven que la comarca del Priorat no podia donar bons vins blancs. Dido blanc respon al desig de recuperar la tradició dels blancs mediterranis, dels blancs elegants però voluptuosos, eloqüents, passionals. Era i és un gran vi mediterrani, madur, cremós, enormement seductor.

Un vi que va començar essent de garnatxa blanca i macabeu per convidar després el cartoixà a participar-hi, una variant del xarel·lo pròpia de les terres tarragonines. Totes tres varietats sorgeixen de vinyes d'edats diverses situades a diferents alçades, per poder realitzar un treball acuradíssim d'equilibri entre maduresa i frescor.

Un cop veremades, continua un procés gairebé preciosista, premsant directament una part de raïm i deixant macerar-ne una altra part amb les seves pells. I d'aquesta, una part macera durant 24 hores i l'altra es deixa en bótes obertes de 3 a 5 dies per fer créixer la població de llevats autòctons presents a la vinya (el "peu de cuba"), que dotarà de major autenticitat territorial al vi, enfront de l'habitual ús de llevats seleccionats en laboratoris. Després, un 30% del vi es cria en àmfores de ceràmica -que mantenen la frescor i puresa de la fruita- i el 70% restant en bótes de tamany molt diversos durant 8 o 9 mesos.

Ja ho veieu: la Sara i en René fan una feina exhaustiva, mil·limetrada, però precisament per això poètica, escoltant la terra, escoltant el raïm. Tot per aconseguir una fita que hauria de ser fonamental per a tot productor de vi, i que ells apunten perfectament al final de la fitxa del Dido blanc a la seva web: "Prepareu-vos per ser seduïts!".

## SOLÀ FRED 2013

### Un vi d'entre setmana

Celler El Masroig > El Masroig (Tarragona) > DO Montsant  
90% carinyena negra (samsó) i 10% garnatxa negra  
preu per ampolla: 5,00 €

Comptar al rebost amb una ampolla de vi de debò a 5€ de cost és una autèntica alegria, una medicina contra el cansament, la incredulitat o l'apatia de qualsevol vespre entre setmana. I és un luxe al que, si rebusquem una mica, tenim accés amb certa facilitat, gràcies a la feina i la justesa de persones com les que porten la Cooperativa del Masroig, al Montsant.

I medicina és el que és aquest Solà Fred, un vi que amb independència del seu preu ha rebut premis, reconeixements i agraïments de part de tots aquells que el prenem amb fruïció. Perquè la vida es compon de molts moments, i tots són igualment dignes de vi!

I enfront de líquids complexos, que ens demanen atenció i lentitud, hi ha moments en què el que un necessita és un vi directe, jove, flexible, intens en aromes primaris, net i sucós, sense fusta ni res més que el pur raïm... però sempre sincer i ben fet: fresc, amb volum i equilibrat.

Això és exactament el que ens dóna aquesta magnífica carinyena que tenen al Celler El Masroig. Amb aquest celler, la cooperativa del poble -amb gairebé 100 anys d'història- ha sabut posar-se les piles i apostar pel treball ben fet, una feina en la que podeu aprofundir seguint amb els seus vins anomenats Les Sorts.

Amics: un Solà Fred i una carn a la brasa o a la planxa, i que troni!