

els torrassos

6 VINS CADA 3 MESOS (o més...)

PRIMAVERA 2017

BENI blanc / 11€

Celler La Muntanya > Muro (Alacant)

BLAU CRU blanc / 12,50€

Celler Pardas > Torrelavit (Barcelona) > DO Penedès

L'ABRUNET rosat / 8€

UN VI D'ENTRE SETMANA

Celler Frisach > Corbera d'Ebre (Tarragona) > DO Terra Alta

SAFRÀ negre / 8€

Celler del Roure > Moixent (València)

SUMOLL negre / 15,50€

Can Ràfols dels Caus > Avinyonet del Penedès (Barcelona) > DO Penedès

FINCA L'ARGATÀ negre / 17€

LA JOIA DE LA SELECCIÓ

Celler Joan d'Anguera > Darmós (Tarragona) > DO Montsant

Aquesta primavera us portem dues de les descobertes que vàrem fer al desembre al nostre darrer viatge pel món del vi, en aquesta ocasió a les zones muntanyoses de València i Alacant: un viatge interessantíssim que us convidem a realitzar, si més no, amb els vins que hem seleccionat.

També hi són convidades a aquesta selecció dues varietats de raïm ancestrals i tan poc conegudes com plenes d'interès: el sumoll de Can Ràfols i la malvasia del Blau Cru.

Per tancar la selecció, L'Abrunet, un rosat per celebrar la primavera qualsevol dia de la setmana, i un enorme vi del Montsant que des de fa uns anys s'ha rentat la cara per esdevenir un dels vins més fins i elegants d'aquesta denominació d'origen: el Finca L'Argatà.

Beveu i gaudiu amb fruïció i agraïment a tantes persones que fan vi, que fan vida. Beveu amb responsabilitat, amb la responsabilitat enorme de ser feliços (i allò de beure amb moderació, ja ho faran uns altres).

els torrassos

www.elstorrassos.com info@elstorrassos.com

BENI

Celler La Muntanya > Muro (Alacant)

50% malvasia i 50% garnatxa blanca

preu per ampolla: 11€

El passat desembre, com cada any, vàrem agafar carretera i manta i, amb l'esperit ben obert, ens vàrem llançar a descobrir els tants i tan interessants cellers que encara desconeixem. En aquesta ocasió vam decidir tirar avall i fer una molt parcial descoberta d'unes terres força desconegudes per a nosaltres: les muntanyes de València i Alacant.

D'aquest petit viatge us portem aquesta meravella alacantina: un vi blanc fresc i seductor, però no per llamineria o fruita evident (que també hi són), sinó pel seu caràcter ben especial. Gaudiu de les seves aromes i del gust particular d'un magnífic cupatge: garnatxa blanca amb malvasia (en bóta durant 6 mesos), una varietat, aquesta darrera, tan històricament important com poc present avui dia, però que aporta unes notes especialíssimes al vi, com comprovareu a la primera ensumada i al primer glop.

Beni és un dels resultats d'un projecte enològic i cultural en sentit ampli, que ens va tocar l'ànima: la dèria d'en Joan Cascant per recuperar les vinyes perdudes o quasi abandonades de les rodalies del poble de Muro. I aquí "recuperar" no significa comprar i explotar vinyes, sinó animar els propietaris de petites plantacions a formar part de la iniciativa "microvinyes", col·laborant per oferir vins de qualitat d'una terra en la que s'havia conreat vinya des de temps dels ibers i fenicis, però en la que actualment la seva presència és gairebé anecdòtica. L'interès d'aquest projecte no és senzillament produir vi, sinó fer-ho retribuïnt justament al viticultor, fomentant les bones pràctiques agrícoles i formant part activa de la societat i la cultura de l'entorn immediat. Vi entès com a vi.

Llarga vida a les microvinyes!

FINCA L'ARGATÀ

La joia de la selecció

Celler Joan d'Anguera > Darmós (Tarragona) > DO Montsant

garnatxa negra i syrah

preu per ampolla: 17€

Joan d'Anguera és un d'aquells cellers històrics de la denominació d'origen Montsant, a la comarca del Priorat. Un celler propietat d'una família lligada a la viticultura des de fa gairebé 200 anys.

I sens dubte, un dels seus vins més emblemàtics ha estat el Finca L'Argatà, i continua sent-ho.

Però el temps passa per a tothom i per a tot, el per al concepte del vi també -en moltes ocasions, com aquesta, per millorar-. En Josep i en Joan, germans i actuals responsables del celler, han reflexionat i li han donat completament la volta als seus vins, afinant-los, substituint contundència per elegància, buscant l'essència i desproveïnt-los de maquillatge -és a dir, d'aquella cremositat i càrrega alcohòlica que en moltes ocasions acaba amagant el caràcter del raïm, de la vinya i de la terra-.

Finca L'Argatà entra en la boca amb les idees clares: ple de fruita fresca, brillant, sedós però recte, amb la justa mesura de llamineria i records especiats.

Per a nosaltres, forma part d'aquell conjunt de vins dels quals no es pot dir gran cosa: el serveixes, el beus, el gaudeixes... i et lamentes de com de petites són les ampolles.

SUMOLL

Can Ràfols dels Caus > Avinyonet del Penedès (Barcelona) > DO Penedès
100% sumoll
preu per ampolla: 15,50€

Que aquest vi es digui senzillament i planerament “Sumoll” és tota una declaració d'intencions. I és que amb ell, Can Ràfols dels Caus, celler emblemàtic del Penedès, va apostar sense embuts per recuperar i defensar una de les varietats ancestrals catalanes més interessants i alhora més relegades a l'oblit en els darrers 40-50 anys, quan es van arrencar moltíssimes vinyes per plantar varietats forànies (cabernet sauvignon, merlot, chardonnay...).

El sumoll és una varietat autòctona del Penedès que, juntament amb la varietat blanca xarel·lo, està esdevenint bandera i signe d'identitat de la zona. És la reacció de qui torna a confiar en si mateix. Però... quin interès té?

Doncs ni més ni menys que eixamplar les possibilitats organolèptiques i gastronòmiques del vi negre, amb uns resultats caracteritzats per la seva frescor, l'acidesa que neteja, l'amabilitat exempta d'astringències secants a la boca, la fluidesa que no satura el paladar -molt en comú amb el trepat, una altra varietat ancestral catalana oblidada-.

Aquest Sumoll, provinent de ceps de 50 anys d'edat i fementat i criat en bótes de castanyer amb llevats autòctons silvestres, recorda les fruites del bosc -les móres, els nabius, les magranes àcides-, amb sensualitat i alhora un punt de salvatgeisme. Jugueu-hi: guisats d'aus, conill amb xocolata o bonítol a la planxa -pura versatilitat-.

Celebrem haver inclòs per primer cop un vi d'un celler que és tota una icona al Penedès: un projecte nascut al 1979 al mig del massís del Garraf, on l'alçada, la influència marítima, el terreny pedregós i els homes han donat vins que acaben formant part de la biografia de qui els beu (com ara, els mítics Rocallís i La Calma, o aquest mateix sumoll).

BLAU CRU

Celler Pardas > Torrelavit (Barcelona) > DO Penedès
100% malvasia de Sitges
preu per ampolla: 12,50€

Amics, vet aquí l'última creació del sempre admirat celler Pardas (tot un referent per als Torrossos): un vi blanc sec elaborat totalment amb la varietat malvasia de Sitges.

El terme “malvasia” designa tota una família de varietats de raïm originària de Grècia i molt estesa al Mediterrani, Madeira i les illes Canàries. Ja coneguda i molt valorada des de l'Edat Mitjana (la podem trobar esmentada al *Tirant lo blanc*), la malvasia es caracteritza per donar vins molt aromàtics, que poden recordar els moscatells, però amb una acidesa refrescant i un rerefons amarg.

A casa nostra, la malvasia més coneguda és sens dubte la malvasia de Sitges, amb la que anomenem tant un tipus de raïm pertanyent a aquesta família, com el tradicional vi dolç elaborat des de fa segles en aquesta localitat catalana.

El Blau Cru, però, és un vi de taula, sec, excel·lent com a aperitiu primaveral, acompanyant sushi o fent de parella a formatges de pasta tova i pell florida o formatges blaus.

Si teniu prou paciència, guardeu-lo uns mesos: com passa en tants altres vins, és farà més gran i interessant. I si no, jugueu a descobrir-hi els punts comuns amb un altre vi d'aquesta selecció, el Beni, amb un 50% de malvasia!

L'ABRUNET rosat

Un vi d'entre setmana

Celler Frisach > Corbera d'Ebre (Tarragona) > DO Terra Alta

garnatxa blanca, grisa i negra

preu per ampolla: 8€

Si la garnatxa -o vernetxa, com també es diu a les Terres de l'Ebre- és un signe d'identitat de la Terra Alta, aquest rosat, fet amb garnatxes blanca, grisa i negra, és com un compendi d'aquesta família varietal, tal com es mostra de forma directa, sense criances ni artificis.

Teniu a les mans un vi rosat jove, brillant i ple, on es barregen notes de fruita vermella amb tocs cítrics, aromes florals i records d'herbes -especialment, anisades-. Un rosat llaminer i saborós que refresca però que és carnós i voluminós: si l'acompanyeu amb amanides, que tinguin substància (bacallà esqueixat, anxoves, romesco... un xató!); si li poseu al costat un plat de pasta, que sigui amb marcada personalitat (una bolonyesa generosa en carn, una carbonara -amb ou i sense nata, si us plau!-, un pesto -curiosa combinació, la del vi amb l'alfàbrega-, una puttanesca -olives, tàperes, de nou anxoves-).

Vaja, un vi ideal per donar la benvinguda a la primavera, si és que ens interessa una primavera lluminosa però no anodina -amb certa contundència-.

Que en Francesc, culpable de donar-li un volt admirable i ja imparable a la tradició familiar de més de dos-cents anys, barregi aquí tres tipus de garnatxes no és cosa gratuïta. És així com es troba a la finca les Trufes, d'on prové tot el raïm d'aquest vi i on conviuen junts els tres tipus de garnatxes, cosa que era habitual antigament en la tradició viticultora: el cupatge es fa a la vinya. Després de veremar-lo, l'únic que es fa al celler és deixar macerar les tres garnatxes juntes durant un dia, premsar molt suaument i deixar fermentar. Pur suc de la Terra Alta.

SAFRÀ

Celler del Roure > Moixent (València)

85% mandó i 15% garnatxa tintorera i monastrell

preu per ampolla: 8€

Del nostre darrer viatge enològic, el passat desembre, per terres valencianes (com us explicàvem a propòsit del Beni, també en aquesta selecció), tenim molts i molt bons records adherits a l'esperit, però si parlem de vins, va ser aquest Safrà el que més ens va segrestar.

La primera copa és el presagi d'un final d'ampolla ràpidíssim, urgent. És una conversa àgil, intel·ligent i distesa amb un amic de somriure brillant, quan el sol ja està baixant. Vi fluid, que t'embolcalla amb amabilitat i frescor; que no satura les papil·les, sinó al contrari, que les desperta, que les anima, que les interroga.

En paraules de Pablo Calatayud, propietari del Celler del Roure i artífex d'aquesta meravella -persona amable i generosa com poques-, "un vi mediterrani més fresc, amb més sensacions electritzants, amb més ànima de blanc". Magnífic amb plats especiats, amb formatges tous, amb arrossos de muntanya. Un vi que, com el safrà, té el lloable desig de realçar les coses bones de la vida.

Té nassos: el Safrà és considerat el vi més radical i modern d'aquest gran referent valencià de qualitat que és el Celler del Roure. Té nassos perquè està elaborat en una immensa part amb una de les varietats més antigues de la Mediterrània, el mandó, autòctona de la comarca dels Alforins, on es troba el celler (i que també podem trobar, en quantitats ínfimes, a l'Empordà, al Pla de Bages o al Penedès). Una d'aquelles varietats que, veremada al seu moment just, demostra que els vins negres mediterranis no tenen per què ser densos, pesants i altament complexos.

I té nassos, perquè el raïm es vinifica com i on es feia fa anys i panys, amb llargues i delicades maceracions en els cups de pedra del segle XVII amb què compta el celler.

No deu ser gens gratuït que en Pablo anomeni precisament "vins antics" a aquesta gamma de vins del Celler del Roure, moderns, sorprenents, diferents. Coses de la intel·ligència, que cal agrair.