

*els torrassos*

6 VINS CADA 3 MESOS (o més...)

## TARDOR 2016

### **AUSETÀ 2014 / 11€**

Cellers Capafons-Ossó > DO Montsant

### **EL BEURAC 2013 / 19€**

*LA JOIA DE LA SELECCIÓ*

Celler Cooperatiu d'Espolla > DO Empordà

### **EL MISSATGER samsó negre 2015 / 8,00€**

*UN VI D'ENTRE SETMANA*

Celler Pujol Cargol > DO Empordà

### **VI BORD negre 2015 / 9,50€**

*UN VI D'ENTRE SETMANA*

Celler Batlliu de Sort > DO Costers del Segre

### **LA ENCINA DEL INGLÉS negre 2013 / 10,50€**

Celler Finca La Melonera > DO Sierras de Málaga

### **COMUNICA 2012 / 13€**

Celler Comunica > DO Montsant

Aquesta tardor gaudiu de 4 vins negres ben diversos: preneu-vos el Bord vingut dels Pirineus amb alegria i amics, descobriu qualsevol tarda amb La Encina del Inglés els vins de la *serranía* de Ronda, obriu un vespre entre setmana El Missatger i inaugureu amb nosaltres un nou celler empordanès que promet fer-nos feliços, i feu-li els honors un cap de setmana a un Comunica 2012 que està d'escàndol.

I de blancs, dues meravelles: la garnatxa blanca, potent i seductora de l'Ausetà; i un vinàs que heu de prendre amb atenció, El Beurac, un vi de garnatxa roja d'una finca històrica de l'Empordà que s'ha fet un cop, i que mai més es tornarà a fer.

Salut i vins!

*els torrassos*

www.elstorrassos.com info@elstorrassos.com

## AUSETÀ 2014

Cellers Capafons-Ossó > Falset (Tarragona) > DO Montsant

100% garnatxa blanca  
preu per ampolla: 11 €

Capafons-Ossó és un celler particular, com ho són tots els que tenen personalitat pròpia, però també pel fet de comptar amb finques i celler tant dins la denominació d'origen de Montsant com dins de la de Priorat (una a tocar de l'altra).

L'Ausetà és un dels vins que elaboren a la banda de Montsant, al celler Masia Esplanes. I és un vi molt montsanenc: ple, ample, fresc però potent, amb caràcter, amb tot allò que caracteritza el clima i la terra on neix. La seva no maquillada graduació alcohòlica (entorn als 14°), molt ben col·locada, dóna fins i tot alguns records de dolçor que combinen molt bé amb plats heterogenis, barrejant dolç i salat: aperitius, formatges, bacallans i carns blanques amb dàtils, amb melmelades, amb panses.

Fa uns anys, quan vàrem anar al celler per posar en diàleg els seus vins amb la nostra cuina, vam maridar l'Ausetà amb un calamar a la planxa amb concentrat de taronja sobre una crema d'espínacs i anacards, i vàrem xalar de valent.

Però també vam descobrir que tot i el seu preu més que raonable és un vi que millora amb la guarda: amb els anys en ampolla es fa gran, més dens i eloqüent. Ara, passa com sempre: a veure qui és capaç de guardar-lo!

En tot cas, no patiu. Una de les coses que tenen ben clara a Capafons-Ossó és que els vins han de sortir al mercat en el seu moment, havent fet una adequada evolució en ampolla. Aquest Ausetà 2014 està ja ara mateix d'escàndol, no ho dubteu. Brindeu amb ell per la tradició vitivinícola que ja mantenia el poble iber dels ausetans, i que la família Capafons-Ossó recull amb serietat i convenciment.

## COMUNICA 2012

Celler Comunica > Falset (Tarragona) > DO Montsant

45% garnatxa negra, 45% carinyena, 10% syrah  
preu per ampolla: 13,00 €

Què és Comunica 2012? La constatació de què la barreja de perseverància, confiança, esforç i coneixement acaba donant resultats espectaculars.

Si fa 4 anys vàrem seleccionar el Comunica Samsó, quan tot just aquest celler iniciava el seu camí, ara podem dir -i volem dir- que amb aquest Comunica 2012 en Pep i en Patri l'han clavats! És rodó: textura fluïda, frescor i gust, vivesa equilibrada, llamineria justa, rerefons de granit, final salí.

Els trets fundacionals del celler es mantenen: bona acidesa, reflex del terror, criança sobre les seves mares en dipòsit d'acer (en aquest cas, de 20 mesos), sense interferir en el resultat, expressant el context climàtic i geològic on viuen les vinyes - honestat, singularitat de la terra -.

Si bé és cert que tothom o gairebé tothom en el món del vi afirma actualment que el vi es fa a la terra, en Pep és l'única persona que el primer dia de conèixer-lo, des del primer minut, ens va fer una classe magistral sobre terres i pedres, amb la brillantor als ulls de qui parla amb passió i respecte.

En Pep i en Patri no han parat mai el seu delit per aprendre, per experimentar, per arriscar. Han assessorat cellers arreu de l'arc mediterrani peninsular, del Pirineu lleidatà fins a València i Almansa. Fins trobar el seu propi projecte, fins trobar-se, fins escolar-se dins les ampolles dels seus vins. Ara recullen els fruits de tanta experiència, i nosaltres amb ells!

## LA ENCINA DEL INGLÉS negre 2013

Celler Finca La Melonera > Ronda (Màlaga) > DO Sierras de Màlaga  
30% cabernet sauvignon, 25% garnacha, 25% tempranillo, 10% syrah, 10% merlot  
preu per ampolla: 10,50 €

Aquí teniu un magnífic vi negre elaborat a la *serrania de Ronda*, un vi llaminer, d'aquells que no pots deixar de beure'n, i amb una relació qualitat-preu excepcional.

*La encina del inglés* és fruit del caràcter malagueny de muntanya, amb vinyes a alçades entre 600 i 900 metres, envoltades d'alzines centenàries. Aquesta alçada, que contraresta la calor del clima andalús, juntament amb una maceració mitjana, deixant el most amb el raïm premsat el temps just per no carregar-lo i fer-lo feixuc, li atorga frescor i potencia els seus aromes a fruits vermells i herbes aromàtiques. Una equilibrada criança, de només 6 mesos en tines grosses de roure, li acaben de conferir una textura carnosa i elegant que embolcalla la boca.

I és que *La encina del inglés* no és simplement un vi més, sinó un dels dos vins amb què La Melonera va iniciar un projecte únic a Ronda: recuperar-hi una tradició vitivinícola amb més de 3.000 anys d'antiguitat, interrompuda a finals del segle XIX a causa de la plaga de la filoxera.

L'equip de La Melonera ha estat rebuscant des de l'any 2003 ceps de varietats històriques (tintilla de rota, rome) per retornar-ne el seu conreu, i fer-ho amb una viticultura en harmonia amb la terra i el clima.

Si bé *La encina del inglés* no inclou cap d'aquestes varietats històriques (busqueu-les a d'altres vins del celler, com ara el *Payoya*), continua essent un vi singular, que transmet totes les característiques que defineixen el racó excepcional que és la *Serrania de Ronda*.

I, a sobre, està boníssim!

## EL BEURAC 2013

### La joia de la selecció

Celler Cooperatiu d'Espolla > Espolla (Girona) > DO Empordà  
100% lledoner roig (garnatxa roja)  
preu per ampolla: 19 €

El Beurac és un dels vins que formen part d'un projecte molt especial i encisador: *Vins de Postal*, una col·lecció de vins, cadascun d'ells fet amb una sola varietat, d'una sola finca i, per tant, d'un sol soci de la Cooperativa d'Espolla. El projecte, encetat l'any passat, ofereix cada any uns pocs vins en edicions molt limitades (d'aquest Beurac només en van fer 838 ampolles).

Aquestes *postals*, a banda de portar-nos a la copa les finques més peculiars d'una de les zones viticoles empordaneses més interessants, són un homenatge i un reconeixement als socis cooperativistes: són ells qui han preservat durant els més de 80 anys d'història de la cooperativa unes vinyes velles d'un valor cultural incalculable.

Amb els *Vins de Postal*, el celler cooperatiu d'Espolla busca mantenir les vinyes més velles i les finques més singulars dels seus socis, i evitar així que se les venguin o, encara pitjor, les arrenquin per la baixa producció que donen.

Són vins de finca que reflecteixen la diversitat de varietats, parcel·les i paisatge que conformen l'enorme patrimoni de la cooperativa. Amb un respecte escrupolós, en Pau, enòleg del celler, estudia i elabora cada vi de forma diferent per tal de mantenir intactes les essències de cada paisatge, de cada postal. En el cas concret d'El Beurac, el most fermenta en bótes de roure ja utilitzades per a d'altres vins, i fa una criança durant mig any, però no en bótes, sinó en dipòsits, a fi d'evitar una presència de fusta massa intensa. El resultat: un vi seriós, profund, saborós i gens feixuc, que ens reclama una dedicació lenta i una companyia treballada a la taula.

I una dada més per dedicar-li l'atenció que es mereix: els *Vins de Postal* són homenatges anuals, que no es repeteixen d'un any a l'altre, així que gaudiu d'un vi espectacular, fet només amb l'anyada 2013, i que no tornarà a existir.

## EL MISSATGER samsó negre 2015

### Un vi d'entre setmana

Celler Pujol Cargol > Masarac (Girona) > DO Empordà  
100% samsó (carinyena negra)  
preu per ampolla: 8 €

Avui celebrem amb aquest vi ni més ni menys que el naixement d'un nou celler a l'Empordà, al petit poble de Masarac, on des de la plana el món mira a l'Albera com intentant endevinar quan arribarà una nova tramuntanada.

I de ben segur que no serà un celler més: en David Pujol Cargol és un dels viticultors empordanesos que, en el silenci de la seva feina, ha contribuït a la notable millora esdevinguda en els darrers anys als vins de l'Empordà. Les seves vinyes han aportat raïms decisius al celler Vinyes d'Olivardots -un dels grans referents de qualitat de la zona-, celler on ell mateix exerceix amb saviesa d'enòleg.

Ara fa un salt endavant i inaugura el seu propi projecte, el celler Pujol Cargol, i ho fa amb un primer vi net, jove i sense disfresses, el Missatger. Un vi tal qual raja, però no de qualsevol planta, sinó de vinyes centenàries de carinyena. Un vi fresc però amb tot el caràcter de la terra empordanesa.

Gaudiu-lo en qualsevol ocasió, però amb l'atenció que mereix el naixement d'un nou celler que de ben segur donarà molt a parlar.

## VI BORD negre 2015

### Un vi d'entre setmana

Celler Batlliu de Sort > Sort (Lleida) > DO Costers del Segre  
Merlot, garnatxa i ull de llebre  
preu per ampolla: 9,50 €

Vet aquí un vi que fins aquest any no es podia comprar enlloc més que a les comarques pallareses: un vi dels Pallars, fet per pallaresos i per als pallaresos; una aposta dels quatre amics que comanden el celler Batlliu de Sort per fer arribar a les taules de la comarca un vi de cada dia, fet allà mateix.

Els vins Bords -perquè n'hi ha de blanc i de negre- són vins fets amb humor i amb serietat, amb ganes de despertar l'interès diari pel vi mitjançant un producte net i clar però fet amb tota l'atenció.

Els Bords cada anyada són diferents: canvien les varietats, canvien les vinyes, canvien les etiquetes. En aquesta ocasió, ens trobem amb un vi procedent de vinyes dels dos Pallars -el Jussà i el Sobirà-, vinyes a 500 i 900 metres que comparteixen clima de muntanya. El vi ha madurat durant 12 mesos en dipòsits d'acer inoxidable, amb les seves mares o llevats morts procedents de la fermentació, per assolir un cert volum. El Bord 2015 és un vi amable, més llaminer que en darreres anyades, un vi que dona alegria en qualsevol situació, sense buscar més que això.

I per què "bord"? Amb aquest terme es designa en les terres pallareses un nen entremaliat i divertit, així com també un fill no legítim: una barreja de trets que li va molt bé a aquest vi transgressor i sense prejudicis.

Porteu-lo a taula entre setmana, i brindeu per aquests quatre amics sortencs que van endegar una de les primeres iniciatives per elaborar vins de qualitat al Pirineu lleidatà, recuperant una tradició perduda. I una coincidència feliç: el projecte està assessorat per en Pep Aguilar i en Patri Morillo, els mateixos que elaboren el Comunica, un altre dels vins d'aquesta selecció.

Així que va per tots ells!