

els torrassos > SELECCIÓ D'HIVERN 2012



MOSCATELL MR de MOLINO REAL

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez > DO Màlaga

3 MACABEUS DE CAN MILÀ

Albet i Noya > DO Penedès

VINYA LLISARDA 2001

Celler Fuentes / Gran Clos > DOQ Priorat

I DÒ!

Can Torres > Sant Climent Sescebes (Alt Empordà)

AY DE MI

Vins del Tros > DO Terra Alta

LO GIVOT

Celler del Pont > DOQ Priorat

MOSCATELL MR de MOLINO REAL



100% moscatell d'Alexandria

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez www.telmorodriguez.com

Cómpeta (Axarquía / Málaga) / DO Málaga

Preu per ampolla: 15,50 € (desembre 2012)

La caixa de 6 et surt per 93,00 € (desembre 2012)

En aquesta selecció d'hivern, que arriba amb el Nadal, no podia faltar un vi dolç que escalfi el cos i alegri l'anima!

I hem volgut que sigui un vi de moscatell, aquest dolç que sens dubte circula per les venes del nostre esperit mediterrani. El moscatell d'Alexandria és una varietat de raïm provinent del nord d'Àfrica, una *vid antica* (és a dir, que mai ha estat modificada genèticament) conreada des de Xipre a Grècia, Itàlia i França, des d'Andalusia a la Marina Alta alacantina i l'Empordà. Però sens dubte on va adquirir històricament major importància va ser a Màlaga.

A les serres pissarenques de l'Axarquia malaguenya, Molino Real fa uns moscatells extraordinaris, purs i complexos, considerats per nosaltres i molts altres com els millors d'Espanya. Resultant de fermentar en acer inoxidable el most dels raïms, un cop han pansificat al sol sobre canyissos per concentrar sucres i aromes, l'MR és un vi dolç untuós però gens embafador, viu, amb aromes de flors i herba fresca, ple de fruita i profunditat mineral.

Sens dubte, un vi de postres ideal per revifar el paladar després d'un àpat contundent, acompanyant-lo de làctics i fruita (iogurt, nata o recuit amb mango a la planxa, peres en almívar, poma al forn...).

Però us volem proposar una cosa especial: que l'incorporeu dins l'àpat. I per fer-ho, aquí teniu una recepta boníssima, fàcil, de temporada i que marida a la perfecció amb aquest moscatell: **foie fresc amb mandarina**.

Ratlleu la pell de dues mandarines amb un ratllador fi, sense arribar a la part blanca de la pela. Piqueu la ratlladura en un morter juntament amb un grapat de sal marina grossa, fins obtenir una sal de mandarina.

Feu un suc amb 5 o 6 mandarines, coleu-lo i reduiu-lo a foc baix en un cassó amb una cullerada de postre de sucre, fins obtenir una salsa espessa. Deixeu-lo refredar a temperatura ambient.

Caramelitzeu els grills de dues mandarines en una paella amb un tall de mantega i dues cullerades de sucre (15 segons per cada banda).

Marqueu en una planxa de fons gruixut molt calenta els talls de fetge gras d'ànec cru (el que se'n diu *foie fresc*) sense afegir-hi cap greix, volta i volta. I ja podeu muntar els plats: alterneu foie i grill de mandarina, ruixeu-lo tot amb la reducció de mandarina i espoleu per sobre sal de mandarina.

Serviu-lo d'entrant, amb una copa de Molino Real, i us assegurareu la felicitat dels comensals, i la vostra!

[Trobareu la recepta detallada a [Les receptes de les torrasses](#)]

3 MACABEUS DE CAN MILÀ



100% macabeu

Albet i Noya www.albetinoya.cat

Sant Pau d'Ordal (Barcelona) / DO Penedès

Preu per ampolla: 6,75 € (desembre 2012)

La caixa de 6 et surt per 40,50 € (desembre 2012)

La viticultura de tot el país fa anys que tendeix a potenciar les varietats autòctones, aquelles que històricament han demostrat una major adaptació al territori i al nostre clima. Això és especialment ressaltable al Penedès, on s'havia plantat una enorme diversitat de varietats foranes, pensant que eren millors que les pròpies. Actualment, al Penedès s'està fent un treball molt important per desvetllar les interessantíssimes qualitats que té per separat cada una de les varietats amb què s'ha fet tradicionalment el cava -macabeu, xarel·lo i parellada-.

En el cas d'Albet i Noya, a més, s'aposta per un respecte absolut a la vinya, practicant-hi una agricultura ecològica que evita l'ús d'herbicides, pesticides i adobs químics de síntesi. Les vinyes s'adoben amb matèria orgànica compostada, reciclada de restes del celler i la poda. I es busquen tractaments amb productes naturals.

Tot per tal que el resultat sigui exactament allò que ens ofereix la natura.

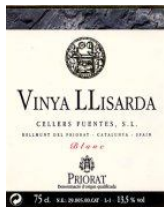
El 3 Macabeus de Can Milà és un vi fenomenal: absolutament sincer, sense secrets tecnològics, sense invents, sense sofisticacions, un vi que vol ser el simple reflex de les 3 finques on Albet i Noya hi té plantades vinyes de macabeu d'entre 40 i 50 anys.

En contraposició a la sobreexplotació a què ha estat sotmesa aquesta varietat al Penedès, aquí es busca un rendiment baix de les vinyes: pocs raïms per planta, perquè realment expressin la frescor i la fruita característiques d'aquesta varietat. Tal com diuen literalment els seus elaboradors, "és el retorn del macabeu".

El most és macerat en fred i fermentat lentament a baixes temperatures. Sense criança en fusta, tal qual raja. Sense sofisticacions ni glamour: un vi pensat per prendre en qualsevol moment i gaudir de la seva frescor immediata.

Tant és així que es presenta amb tap de rosca, per poder guardar-te'l còmodament a la nevera, si és que en sobra!

VINYA LLISARDA 2001



70% garnatxa blanca i 30% macabeu de vinyes centenàries
Celler Fuentes / Gran Clos www.granclos.com
Bellmunt de Priorat (Tarragona) / DOQ Priorat
Preu per ampolla: 12 € (desembre 2012)
Caixes addicionals no disponibles

Fa ja força anys, a la Fira del Vi de Falset, vàrem descobrir un blanc molt especial: Vinya Llisarda 2001, de Celler Fuentes (ara anomenat Gran Clos).

Un vi d'una estructura brutal, gras, lent, amplíssim... Pura expressió dels més de cent anys que porten les vinyes de garnatxa blanca i macabeu d'aquest celler lluitant per viure a les indòmites terres prioratines.

Vàrem quedar atrapats per ell. I fa anys que, de tant en tant, reapareix a la nostra taula sense decepcionar-nos mai, al revés!

Un vi blanc ja amb 11 anys d'història i que continua completament viu, però que ha après amb l'edat: amb un color daurat profund, un nas més mineralitzat si cap, una textura sedosa, i una fusta completament integrada. El Vinya Llisarda es un vi especial, que busca silenci, intimitat i reflexió; que et transporta als paisatges de Bellmunt de Priorat a la tardor, i a aquell fred que es palpa al cos però encara no fa mal... El beus, i hi ets.

Però, si us plau: ATENCIÓ! No és un blanc a l'ús, de cap manera!

No és un vi afruitat, per refrescar. No el prengueu amb mariscos ni similars: vol terra, bosc, humitat, temps reposat...

És un vi molt gastronòmic, però amb una forta personalitat, ideal per maridar plats consistents però que no funcionen gens bé amb vins negres: escudella i carn d'olla, arròs de bacallà amb bròquil o altres plats de bacallà (amb panses i pinyons, a la llauna...), garrí, ànec a la taronja, capó farcit, pollastre amb escamarlans.

Així que ja ho sabeu: quan us ofereixin aquest Nadal els indispensables canelons, no ho dubteu i treieu el Vinya Llisarda 2001.

Obriu-lo amb antel·lació, deixeu-lo respirar i gaudiu poc a poc d'aquesta joia que s'acaba. Algun dia ja no n'hi haurà, però mentrestant ens fa feliços poder compartir-la amb vosaltres.

[\[Un àpat a Les Torrasses amb Vinya Llisarda 2001\]](#)

I DÒ!



100% garnatxa negra

Can Torres www.cantorres.blogspot.com.es

Vilartolí - Sant Climent Sescebes (Alt Empordà / Girona)

Preu per ampolla: 9,60 € (desembre 2012)

La caixa de 6 unitats et surt a 57,60 € (desembre 2012)

Us presentem, per primer cop en una Selecció, un vi dels que s'anomenen *naturals*, és a dir, sense sulfits ni cap dels afegits de la interminable llista de productes enòlogics autoritzats (llevats seleccionats, adobs i herbicides químics, enzims, àcids, bacteris...)

Un vi natural és un vi fet exclusivament amb el suc del raïm, fermentat pels propis llevats presents a les pells, les fulles i les rapes (la part llenyosa del raïm). Així de senzill, i així d'inhabitual en el món que ens ha tocat viure, on la tecnocràcia és per tot arreu. Tot i això, cada cop apareixen més cellers que aposten per l'agricultura ecològica i l'elaboració de vins naturals.

A Can Torres, en Joan Carles i la Bàrbara s'hi van trobar: allà s'hi ha fet vi des de fa 4 generacions, i sempre s'ha fet de la mateixa manera. Ells van reprendre'n l'elaboració als anys 80, i van adonar-se que estaven complint tots els preceptes dels vins naturals, perquè feien el vi igual que els pares, els avis i els besavis.

Hi ha elements que hi ajuden: a la gran finca que tenen als peus de l'Albera la tramuntana bufa amb força, eixugant el terreny i per tant dificultant la procreació de plagues a la vinya. A això ells sumen la recollida a mà del raïm, la limitació dels rendiments per cep per tal de tenir el raïm airejat i sa, les vaques que hi pasturen i netegen els voltants...

L'Idò és un dels seus vins naturals. Està fet exclusivament de garnatxa negra, la que donen les tres vinyes més velles de la finca, que, amb edats entre 51 i 67 anys, produeixen poc però d'intensa concentració.

El vi fermenta en cups subterranis, per després envellir en bótes durant deu mesos i acabar d'arrodonir-los un temps en la pròpia ampolla.

El resultat és un vi particular, original: els vins naturals sorprenen al primer glop! És curiós com recorda la terra assecada per la tramuntana. Obriu-lo amb temps -cal que s'oxigeni- i no us estranyeu pel pòsit que es fa a l'ampolla: és precisament la demostració de què el vi no pateix correccions posteriors, clarificacions ni filtratges.

Sens dubte, l'Idò és un clar reflex de les persones que hi ha al darrere, i del seu projecte de vida, on el vi es barreja amb l'horticultura, el bestiar, els productes locals, el turisme rural de debò i mil projectes més que bullen a Can Torres, amb l'única pretensió de viure dignament.

I generosament! Nosaltres els vàrem anar a conèixer i la visita va durar més de set hores, entre vinyes, dòlmens, menhirs, menges i vins. Si teniu ocasió, no deixeu d'anar a veure'ls!

[[La nostra visita a Can Torres](#)]

AY DE MI



70% garnatxa negra 30% syrah
Vins del Tros www.vinsdeltros.com
Vilalba dels Arcs (Tarragona) / DO Terra Alta
Preu per ampolla: 11,00 € (desembre 2012)
La caixa de 6 unitats et surt a 66,00 € (desembre 2012)

Ay de mi és una de les descobertes de la nostra visita aquesta tardor a la Festa del Vi a Gandesa, que aquest any celebrava la seva 25a edició, amb més cellers que mai. Vins del Tros era un dels cellers amb el que tothom a qui havíem conlutat coincidia: "L'heu de conèixer". I tant si l'havíem de conèixer! I vosaltres també.

Es tracta d'un celler recent que neix a Vilalba dels Arcs, a 10 minuts de Gandesa, de la mà de 2 amics decidits a engegar un projecte per a elaborar uns vins que transmetin el caràcter d'un patrimoni que volen preservar.

En Josep Arrufat i en Joan Ramon Bada són fills de Vilalba i amics de la infància. En Josep s'ha dedicat sempre a l'agricultura en el si d'una família amb llarga tradició en el cultiu de la vinya i l'olivera. En Joan és fill d'una família d'elaboradors de vi que s'ha format com a enòleg treballant a la Terra Alta, però també en cellers del Montsant i el Priorat.

El 2009 decideixen unir coneixements i esforços i apareix Vins del Tros. En Josep n'és el viticultor, d'ell depèn la qualitat del raïm que arriba al celler. En Joan Ramon n'és l'enòleg, essent el responsable últim d'enaltir el raïm transformant-lo en un vi que sigui reflex de la seva procedència. Respecte i confiança absoluta per la feina de l'altre: treball entre amics.

Entre els vins que elaboren hi ha Cent x Cent, una garnatxa blanca, i Señora Carmen, que fa pocs dies ha estat escollit -en tast a cegues- millor vi negre per la Guia de Vins de Catalunya, juntament amb el prioratí Ferrer Bobet Selecció Especial.

Però aquest que us presentem, l'Ay de Mi, és el primer vi negre que va sortir d'aquest celler: un vi on predomina la llamineria de la garnatxa negra, però amb la frescor que hi aporta el petit percentatge de syrah, tot arrodonit amb un pas per bóta de roure de 12 mesos.

Un vi franc, net, contundent però amable, que ens recorda els vins d'abans: és com un plat del receptari tradicional però polit, amb tanins que escalfen però són rodons. Un vi que demana temps per a gaudir de l'evolució entre la primera copa i l'última. La sequedat inicial s'esvaeix ràpidament per a mostrar un vi amb força però polit i ben acabat.

Demana plats d'una certa contundència, calòrics, amb un punt greixós. Un vi perfecte per a l'hivern, d'un celler que valdrà la pena seguir.

[\[tast d'Ay de mi a Les Torrasses\]](#)

LO GIVOT 2008



garnatxa negra 32%, carinyena 33%, cabernet sauvignon 25%, syrah 10%

Celler del Pont www.cellerdelpont.com

La Vilella Baixa (Tarragona) / DOQ Priorat

Preu per ampolla: 37,50 € (preu excepcional per a aquesta selecció: 18 €)

caixes addicionals no disponibles

Torrassencs: aquest és el nostre regal de Nadal! Un particular agraïment als que ens heu acompanyat en el primer cicle anual dels Torrassos.

En aquestes primeres 4 seleccions de primavera, estiu, tardor i hivern hem volgut oferir-vos vins molt diversos, però sempre especials, compartint amb vosaltres les descobertes i l'aprenentatge continu que ens ha reportat decidir i aconseguir cada una de les seleccions -i el gaudi constant que ens ha suposat!

Per celebrar-ho, vet aquí Lo Givot, un priorat gran entre els grans, un referent històric del que pot oferir aquesta comarca vitivinícola reconeguda i respectada arreu del món.

És l'únic vi que fan al Celler del Pont, a La Vilella Baixa, un projecte engegat l'any 1998 per un grup de persones vinculades al Priorat per elaborar un gran vi amb cura, amb total atenció, sense cap més obligació que complir amb la pròpia exigència. Escullen entre les diverses finques d'alguns dels associats les millors vinyes (que arriben a tenir 70 anys d'edat), seleccionen el raïm amb pulcritud i segueixen pas a pas tot el procés de maduració, vinificació i criança (entre 12 i 14 mesos de bóta, més 6 mesos de criança en ampolla).

Tot per oferir any rere any des de 1998 un gran priorat: un vi d'alta concentració i intensitat, especial i amb caràcter mineral, amb un final llarg i persistent en boca. Però amb una finesa que el distingeix com un dels vins de Priorat més elegants que es poden trobar.

Un vi que no té preu, però que al mercat es troba entre 37 i 38 euros.

Gràcies a la generositat i amabilitat que ens han ofert els seus elaboradors, hem tingut la sort de poder incloure'l en aquesta selecció a la meitat del seu preu i celebrar d'aquesta manera tan especial el nostre primer any amb tots vosaltres.

Obriu-lo amb antel·lació i presteu-li tot el temps i atenció que es mereix. I quan el proveu, brindeu per les persones que hi ha al darrere del Celler del Pont, i perquè n'hi hagi moltes més com elles.

Gràcies a tots per seguir amb nosaltres: Us desitgem un gran 2013!

els torrassos

- > Us recordem que fins al 2 de desembre ens podeu encarregar qualsevol de les combinacions de cava de la nostra **Selecció Extraordinària de Bruts Nature** que teniu a www.elstorrassos.com/seleccions-extraordinaries
- > A www.elstorrassos.com/vins-per-caixes pots comprar en qualsevol moment caixes de 6 unitats de qualsevol dels vins seleccionats
- > Recorda que pots demanar-nos assessorament, regals, comandes especials... a través d'info@elstorrassos.com
- > Seguiu totes les novetats a www.facebook.com/ElsTorrassos

FINS LA SELECCIÓ DE PRIMAVERA 2013!

www.elstorrassos.com > info@elstorrassos.com