

BEURE I VEURE

Text: Vidal Vidal ♦ Fotos: SEGRE

ARRIBA A LES BOTIGUES especialitzades i a les taules dels bons restaurants la collita 2006 de Tomàs Cusiné, procedent de les vinyes i cellers del poble del Vilosell, a les Garrigues altes. D'aquests vins ja n'hem fet la glossa aquí fa un temps, sense descobrir, per altra banda, res de nou als aficionats als líquids espirituosos de qualitat, perquè la singladura enològica d'aquest jove empresari des del moment que s'aparta del negoci familiar del Castell del Remei i es planta pel seu compte no ha fet més que rebre elogis de la crítica internacional i l'aprovació rotunda dels consumidors.

En aquest període, Cusiné ha ampliat les instal·lacions a la plaça de Sant Sebastià del Vilosell i també l'extensió de les finques pròpies, d'on obté ja el raïm, situades al faldar de la serra de la Llena, confrontat amb el Priorat. Heus aquí una de les explicacions del notable caràcter d'aquests vins. Uns ceps plantats en pendents a una altura entre els 700 i els 740 metres, terrenys calcaris i amb grava abundant, prou permeables a la pluja, que gaudeixen d'unes temperatures suaus però amb acusats contrastos entre el dia i la nit.

Entre el clima i la pluviometria es garanteix una maduració lenta i una verema tardana, la moderació dels tanins i la intensitat del color. Si a totes aquestes circumstàncies naturals, i a algunes d'artificials com la selec-



ció de bótes de roure francès adquirides als boters més acreditats dels països veïns, hi afegim una tècnica esmerada, una vocació irredueïble i una actitud quasi artesanal, comprendrem la causa de l'èxit del producte final, tant a dins com enllà de les nostres

fronteres.

La collita 2006 de Tomàs Cusiné assoleix pràcticament les dues-cents mil ampolles, que ja són paraules majors. El seu contingut resulta particularment estructurat, potent i aromàtic. El context meteorològic d'aquella anyada hi ha ajudat. Per primera vegada, s'ha pogut emprar raïm de la finca pròpia i també s'ha experimentat amb els blancs, de cara a projectes futurs que sonen força prometedors.

La major part de les ampolles responen a l'etiqueta Vilosell, per tant, un vi amable i fresc, d'una inqüestionable plenitud i de regust llarg i profund d'herbes silvestres i fruits bos-

cans. Ull de llebre en la major part, una mica de merlot i de cabernet sauvignon, un xic de *syrah*. Nou mesos de criança, un feliç embaràs. La resta corresponen al nom Geol, quasi meitat i meitat de merlot i cabernet sauvignon, presència testimonial de carinyena, cabernet franc i marselan. Un maridatge reeixit, deu mesos de bóta, ampli i sedós a la boca, fusta noble al nas i magnífics tons cromàtics de cirera als ulls. Llàstima que els cecs no els puguin admirar. El que sí que poden fer els invidents és llegir les etiquetes, escrites ara en català i en llenguatge brayle, novetat d'enguany, tot un detall que ens acaba de fer simpàtics aquests vins.