



PLAERS

## Diari d'un sommelier

@DiariSommelier f Diari-dun-Sommelier ✉ diarisommelier@gmail.com



### Finca Racons'15

**Gemma Plaza** és la mà dreta d'en Tomàs Cusiné, fill de Mollerussa i una de les persones més influents del món del vi ponentí, en els diferents projectes que tenen entre mans: Vilosell, Penelles i la Pobla de Cérvoles a Costers del Segre; Cara Nord a la Conca de Barberà i Mineral del Montsant de la denominació Montsant. Aquestes són les zones on s'ubiquen les vinyes que fan possible la creació d'una gran varietat de vins de la mà d'en Tomàs i el seu equip, que concretament sumen 27 referències en l'actualitat. Des d'aquestes lletres avui podem afirmar que la Gemma és l'enòloga més important que hi ha en tot el territori català, ja que és la responsable d'elaborar els vins en els 5 projectes que engloben la rúbrica Tomàs Cusiné. Les referències que elabora juntament amb tot l'equip són vins aptes per a tots els públics. Les gammes altes dels diferents cellers són molt ben valorats pels professionals del sector. Dels vins fets al Vilosell, al bell mig de les Garrigues profundes (com li diuen en aquestes terres àrides), avui us volem parlar del Finca Racons, un vi de vinyes velles fet amb macabeu. Podem dir que aquesta varietat és la més representativa que podem trobar a casa nostra. Tot i que Costers del Segre, com sabeu, està conformat per set subzones i que en cadascuna d'elles podem trobar diverses varietats



#### FITXA TÈCNICA

Celler: Tomàs Cusiné.  
Zona: DO Costers del Segre.  
Varietat: Macabeu de vinyes velles. Tipus de vi: blanc amb bóta. Grau: 14° Preu: 22 €

blanques i negres que fan possible els diferents vins que s'elaboren, penso que la macabeu és la varietat blanca per excel·lència, la que cal defensar com la més representativa de casa nostra. Els ceps plantats els anys 1917 i 1955 fan possible avui en dia un blanc amb bóta que, anyada rere anyada, s'ha anat perfilant i sobretot actualitzant al paladar del consumidor. Les notes de fruita blanca, on la pera és la protagonista, i el registre aromàtic, on les herbes fresques destaquen, el fan un vi amb caràcter i, sobretot, refrescant. El pas pel paladar es tradueix en un vi que acarona la boca, el fa golós, refrescant i sobretot persistent.