

▶ 7 Junio, 2018



CP / Tomàs Cusiné

Una varietat molt orientada cap al cava però amb personalitat

Permet fer vins de guarda complexos de molta qualitat

La varietat Macabeu s'ha cultivat a Lleida, de manera tradicional, per a l'elaboració de caves i com a base de vins de cupatge. Tot i que la personalitat del raïm Macabeu permet fer vins de guarda complexos de molta qualitat. En condicions normals, el Macabeu és una varietat de grau i acidesa mitjana. Però en alçada, passa a tenir una acidesa i frescor molt interessant. Així els diferents

viticultors amb parcel·les inscrites a la Denominació d'Origen Cava poden subministrar el seu raïm a les diferents empreses de Catalunya i resta de l'Estat que elaboren aquest escumós. El Macabeu sempre ha tingut mercat en aquest àmbit.

Però, cada vegada són més els cellers que utilitzen la varietat Macabeu com a vi base o fins i tot fan monovarietals joves, amb criança amb els lies,

o fins i tot amb fermentació en bóta de fusta. En aquest sentit, Tomàs Cusiné, explica que "a excepció del vi Finca la Serra, fet exclusivament amb Chardonnay, tots els blancs de grup **Castell del Remei** (Gotim Blanc, Oda, Auzells, Colors, **Cérvoles...**) comptem amb entre un 35 i un 60 per cent de Macabeu. Fins i tot fem el Tomàs Cusiné Finca Racons amb un 100% de Macabeu".