NOVETATS

Vins tranquils del 2018: les millors novetats

- Presentem 24 novetats de vins tranquils d'aquest 2018, d'entre 6 i 150 euros
- La propera setmana publicarem 24 novetats d'escumosos perquè aneu escollint els candidats a formar part de les taules nadalenques

Ramon Francàs | 10/12/2018 a les 17:15h

Afegeix un comentari

Especial: lectura obligatòria

Arxivat a: Els vins de la setmana, Novetats, Vi, Vi Tranquil, Novetats 2018

No són poques les novetats que s'estrenen aquesta campanya de Nadal. Cupatges ha seleccionat 24 d'aquestes novetats catalanes per a totes les butxaques (entre els 6 euros i els 150). Aquestes novetats estan emparades per les DO's Priorat, Montsant, Penedès, Catalunya, Tarragona, Alella, Costers del Segre, Pla de Bages, Terra Alta i Empordà. No s'han deixat de banda, però, vins naturals sense DO (dues referències de la zona del Penedès), dolços o rancis. Fins i tot hi ha un vi fruit de la darrera collita.

No obstant això, hi ha predomini de vins negres. La propera setmana els presentarem fins a 24 novetats escumoses per brindar aquestes festes.

VENUS DE LA FIGUERA 2014
Venus la Universal

DO MONTSANT
PVP: 49 euros

René Barbier i Sara Pérez, els artífexs d'aquest projecte, expliquen que al poble de la Figuera només s'hi troben garnatxes negres en finques que van des dels 380 als 600 metres d'altura. La majoria de les finques pertanyen a la Cooperativa de la Figuera que, a hores d'ara, està formada per tres viticultors. Venus la Universal col·labora amb ells per ajudar-los amb el projecte cooperatiu i, a canvi, els deixa una de les seves finques més altes, la del Guixà. Descriuen Venus de la Figuera com "un projecte únic i màgic, seguint amb la recerca de la feminitat i la terra". La finca del Guixà és de sòl argilo-calcari blanc. Està situada a 600 metres d'altura.

Aquesta altura, juntament amb el sòl, produeix una garnatxa molt fina, de menys estructura però amb una acidesa molt pronunciada. La finca està coronada per una bassa enorme de la comunitat de regants. Gràcies a Lily Brick, la seva paret de ciment s'ha convertit en un quadre de rural art: "Una Venus d'ulls penetrants que convida a la reflexió, a la pausa, al diàleg amb la naturalesa i amb el vi". La mateixa Venus presideix l'etiqueta de l'ampolla. Els raïms fermenten en bótes obertes de 500 litres obertes. Es realitza una maceració molt llarga de 30/35 dies, però es fan pocs xafats, per preservar la frescor i l'elegància de la garnatxa. Una vegada acabades les dues fermentacions, es passa el vi a atuells ceràmics de 300 litres durant 18 mesos. És un vi vertical, fresc i elegant amb 14,5º.

MARIA DE CAL VALL
Vall Llach

DOQ PRIORAT
PVP: 115 euros (ampolla de 20 cl.)

Diuen que al pot petit hi ha la bona confitura. En aquest cas hi ha una veritable joia enològica amb mares de 100 anys. Les soleres més antigues de les que disposen en aquest exclusiu i escassíssim ranci són de 1927 i 1946. Es tracta d'un flascó de només 20 cl. que conté un vi ranci excepcional, dels que ja no es troben. Només hi ha 325 ampolles disponibles. És un vi homenatge a la Maria Grande, mare d'en Lluís Llach, i que a Porrera se la coneixia com la Maria de Cal Vall, la casa pairal d'on procedia.
La Maria va heretar les finques de Cal Vall, just passats els anys 50 del segle passat, i entre les pertinences de la casa va trobar i cuidar les bótes de vi ranci de la família, que els membres successius de Cal Vall van preservar des de temps remots. Avui els orígens d'aquest llegat es fan "difícils de calcular", segons Albert Costa, soci de Lluís Llach en aquest celler de Porrera.

Des de Vall Llach s'ha volgut retre homenatge "a la dona que ens va salvar aquestes bótes i que, sense saber-ho, ha fet que el Celler Vall Llach us pugui oferir aquest vi ranci. Un vi que remarca la tradició dels pobles del Priorat i posa en valor l'esforç i perseverança de la gent d'aquesta comarca i els seus valors". El Maria de Cal Vall és un vi ranci sec elaborat amb garnatxa negra, envellit amb el mètode de soleres en bótes molt antigues de fusta de castanyer i acàcia. Del broc de l'ampolla penja una cadena amb un medalló amb la imatge de la Maria de Cal Vall.
És un ranci de color caoba potent, concentrat, estructurat, amb notes a fruits secs, vernissos, moble vell i acetats. És un vi emocionant, amb 19,5º.

SAKTIH, 2013
Castell d'Encús

DO COSTERS DEL SEGRE
PVP: 150 euros

Aquest nou vi icònic de Castell d'Encús, amb nom sànscrit, fa referència a la muntanya però també a l'energia, segons el seu autor, el vitivinicultor Raül Bobet. Elaborat amb les varietats petit verdot (88%) i cabernet sauvignon (12%) de vinyes pròpies, d'aquesta primera anyada només hi ha disponibles 860 ampolles de 75 cl. i 150 ampolles de 1,5l. Té estructura, molta fruita, tanicitat, nervi, verticalitat i bona acidesa. També mostra notes especiades. Des d'aquest celler de Talarn s'afirma que "en aquest vi es produeix una lluita entre l'acidesa (5.9) i els tanins, especialment en el cas de la petit verdot. Per aquest motiu no hi ha gaires vins purs d'aquesta varietat". S'afegeix que "els sòls calcaris i un precís cultiu de la vinya ens porten a cercar l'equilibri entre aquestes notes sovint antagòniques". La verema dels seus raïms és manual, amb petites caixes de 10 kg de raïm provinent. El vi ha estat fermentat totalment en cups de pedra del s. XII, emprant llevats naturals. El 100% del vi ha realitzat la transformació malolàctica en bóta de roure francès de 225 litres, amb posterior criança de 24 mesos.

JERONIMUS MAGNUM 2016
Torre del Veguer

DO PENEDÈS
PVP: 35 euros (Màgnum)

El celler familiar Torre del Veguer vol brindar-se al Nadal amb una novetat de gran format. Per primer cop s'estrena, coincidint amb l'anyada 2016, el Jeronimus en format Magnum. Es tracta d'una primera edició molt limitada d'aquest fruitós, jove i rodó vi negre de la subzona Massís del Garraf, de la DO Penedès. Aquesta sèrie es limita a 100 ampolles. Jeronimus, elaborat amb garnatxa negra i syrah, és el vi que ret homenatge al passat medieval de Torre del Veguer. Aquest vi negre ha fermentat en un cup de pedra de l'any 1413, emulant les antigues pràctiques dels monjos Jerònims que llavors habitaven la Torre del Veguer. El vi completa la seva criança en atuells ceràmics, per mantenir les aromes fresques i fruiteres al conjunt del vi.

Una altra novetat de limitada producció de Torre del Veguer per aquest Nadal és l'estrena al mercat del Llum del Cadí negre 2017, el primer negre d´alçada de la Cerdanya. Aquest vi elaborat amb la varietat pinot noir és fruit de les vinyes que Torre del Veguer té a 1.200 metres d'altura a Bolvir, a la Cerdanya. La seva producció es limita a 400 ampolles, i el PVP és de 35 euros. Però aquí no acaben les novetats d'aquest celler de Sant Pere de Ribes, que acaba d'estrenar un modern blanc de la collita 2018 elaborat amb les varietats moscatell i xarel·lo, el Like 2018 (amb un PVP de 6,90 euros). El Like és de color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses. És un vi molt fruitós, destacant les notes de fruites tropicals com ara la pinya i blanques com la pera o la poma. És fragant. Es tracta d'un vi jove i molt viu. En boca torna a expressar-se la pinya tropical i la pera però també mostra notes que recorden els sucosos préssecs d'aigua. És un vi que brilla per la seva molt bona acidesa.

CAN MARTÍ, 2017
Vinyes Singulars de Cal Batlle

SENSE DO
PVP: 16 euros

L'inquiet vitivinicultor penedesenc Ignasi Seguí (Pacs del Penedès) explica que d'una antiga parcel·la de la propietat de Can Martí (d'una vinya plantada fa més de 70 anys al municipi de La Granada) elabora, a partir d'una varietat antiga catalana pràcticament desapareguda, aquest vi blanc. Es tracta d'un vi elaborat amb l'escassíssima varietat sumoll blanc (res a veure amb la varietat sumoll negre). Va fermentar en un dipòsit d'acer inoxidable i va reposar durant uns mesos en una pipa catalana de castanyer de 500 litres. Es nota la fusta (el castanyer té el porus més gros). També es mostren certes notes sidroses en aquest vi que no conté sulfits ni cap altre producte afegit. D'aquesta primera anyada només s'han elaborat 546 ampolles d'aquest vi natural, bevible (12º), prim, fresc i amb nervi.

FINCA BARQUERES, 2016
Tomàs Cusiné

DO COSTERS DEL SEGRE
PVP: 23 euros

Tomàs Cusiné ha estrenat el Finca Barqueres 2016, el primer vi de carinyena de la DO Costers del Segre. S'elabora amb una selecció de raïm d'una parcel·la plantada a la vessant nord-est l'any 2003, a més de 700 metres sobre el nivell del mar. Aquesta zona destaca pel seu terra de grava i els substrats de terrers i roca calcària, que són resultat de la falla del Montsant, la qual eleva la vinya fins altures òptimes per al conreu de carinyena. Després d'una verema manual, el most fermenta i macera en un petit dipòsit de 5.000 litres i realitza la posterior criança en bótes de roure francès de 600 litres. Mostra aromes a fruita negra, cacau en pols, notes balsàmiques i herbes aromàtiques de garriga. El vi és fresc i mostra un post-gust llarg. Des del celler el defineixen com "un vi complex, delicat i d'entrada fàcil en boca". M'ha agradat la seva elegància, tensió i frescor, i el seu final amb un punt mentolat. No obstant això, encara es mostra un pèl tànnic. És una carinyena varietal però interpretada singularment.

HERETGE, 2016
Scala Dei

DOQ PRIORAT
PVP: 60 euros

Scala Dei ha volgut trencar esquemes amb un repte de carinyena en terra de garnatxes fines. L'inconformista enòleg Ricard Rofes ha volgut anar més enllà amb una carinyena amb caràcter, pes. densitat i volum, però fresca tot i la maduresa de la fruita (fruitetes negres com ara els aranyons o les prunes sucoses un pèl acides, o vermelles com els gerds). També és un vi mineral (pedra foguera), especiat, vertical i balsàmic. Heretge és un nom ben trobat.

De fet, Ricard Rofes treballa continuant el gran patrimoni vitícola històric que van deixar els monjos cartoixans (els orígens d'Scala Dei es remunten a l'any 1194, quan els monjos cartoixans s'hi van establir), i heretge és aquella persona amb una opinió que s'aparta del dogma establert per la jerarquia eclesiàstica. "Amb aquest vi hem volgut retre tribut a la viticultura ancestral i a tots aquells que de manera heroica van treballar la vinya i la terra durant anys i que van ser capaços de preservar les vinyes en temps difícils. Heretge vol mostrar i conservar el seu llegat", assegura Ricard Rofes.

S'han triat carinyenes molt velles de tres costers amb pissarra (Cap la Serra, Parts de l'Ase i La Font), plantats entre la Vilella Alta i Torroja tot just després de de la fil·loxera (entre 80 i 95 anys). L'elaboració, fins i tot, s'ha volgut acostar a la que practiquen amb les seves garnatxes històriques. Va fermentar amb un 30% de la seva rapa ben lignificada i amb llevats indígenes, i va el most va ser macerat amb les pells durant 22 dies abans del seu premsat. La criança va ser de 14 mesos en foudre de 4.000 litres.

EL NIU DE LA CIGONYA, 2016
Raimat

DO COSTERS DEL SEGRE
PVP: 13 euros

Un xarel·lo i chardonnay (El Niu de la Cigonya), un godello experimental i un cabernet sauvignon sense SO2 afegit són les grans novetats de Raimat per aquesta campanya de Nadal. El Niu de la Cigonya combina equilibradament frescor amb certa cremositat, volum i bona acidesa. Mostra notes fruitoses (un pèl madures) i florals. Va fermentar en dipòsits d'acer inoxidable amb llevats indígenes. Es nota el treball de mares i la fusta està força integrada (9 mesos en bótes de roure francès). És un vi (13º) vertical i modern. Des del celler recomanen harmonitzar-lo amb plats amb carns blanques, peixos grassos, marisc, arrossos, fumats i formatges amb caràcter. El cabernet sauvignon, per la seva banda, també sorprèn. És un vi natural molt ben elaborat: no sembla natural.

ANTIGUES RESERVES, 2000
Avgvstvs Forvm

DO PENEDÈS
PVP: 30 euros

Vi clàssic que desmenteix que els vins del Penedès, fins i tot els de vinyes joves com aquestes fa 18 anys, no puguin tenir una gran longevitat. Elaborat amb les varietats qualificades antigament com a 'millorants' (cabernet sauvignon, cabernet franc i merlot), aquest vi transporta amb calidesa a un estil plenament bordelès. És un vi elaborat per guardar que des del celler recomanen no decantar, però sí filtrar. Els raïms van ser collits entre el 20 i el 25 de setembre de l'any 2000.

Es va fer una maceració fermentativa i post fermentativa de 30 dies. Cada varietat va ser envellida per separat en bótes de roure francès de 300 litres de segon i tercer ús, durant 24 mesos. Un cop fet el cupatge, es va clarificar, filtrar i embotellar. És un vi tremendament clàssic i molt interessant, que mostra les potencialitats del Penedès també amb negres. Cuirs, fruita confitada, fusta, pebrot escalivat... meravellosament clàssic. La família Roca ha esperat gairebé dues dècades en treure al mercat aquest vi. Ha valgut molt la pena esperar. Al final ha estat tot un èxit.

EX-EX 12, 2013
Perelada & Chivite

DO EMPORDÀ
PVP: 49 euros

La darrera creació experimental del gran enòleg vallenc Delfí Sanahuja és un cupatge de fins a set varietats de raïm negre: syrah (31%), merlot (22%), carinyena (17%), cabernet sauvignon (10%), monastrell (9%), cabernet franc (6%) i Garnatxa Negra (5%). Són fruit de quatre finques diferents: 49 % Finca Malaveïna, 24% Finca Espolla, 16% Finca La Garriga i 11% Finca Garbet. La quantitat destinada al cupatge final dels vins de les quatre finques s'ha fet de manera proporcional a la superfície de vinya que va destinada a cada vi de les quatre finques.

Són quatre tipus de terreny molt diferenciats per estructura (argiles, sorres amb graves, pissarra ferruginosa i pissarra blava). És un vi color vermell cirera de capa alta. Predominen les aromes de fruita fresca, les notes balsàmiques i especiades. És fruitós (fruita negra com la pruna negra sucosa), floral (violetes), fresc (balsàmic), llarg i rodó. També mostra les notes típiques de la criança (uns 19 mesos) en bótes noves de roure francès i americà. D'aquesta nova **Ex**periència **Ex**cepcional només hi ha 3.557 ampolles disponibles.

PORCELLÀNIC VI MACABEU PRATS VELLA, 2016
Porcellànic Ton Rimbau

DO PENEDÈS
PVP: 75 euros

Aquest macabeu ecològic (permacultura) és fruit de raïms d'una vinya plantada l'any 1967 veremats a mà en dies fruita (amb lluna minvant, decreixent i marea baixa), segons l'inquiet viticultor de Vilobí del Penedès Ton Rimbau. Són vinyes que porten més d'11 anys sense llaurar. Les males herbes de desembre a març són pastura per ovelles i cabres. Després, quan la vinya brolla, les males herbes són aixafades amb un corró i segades.

Es tracta d'un vi elaborat per Amós Bañeres amb raïms de macabeu sobremadurat, aixafats en fred i premsats suaument en premsa pneumàtica (50% de rendiment) amb posterior desfangat estàtic en fred d'un dia. Es fa una fermentació lenta a temperatura controlada, fermentació malolàctica i criança d'un any en un dipòsit d'acer inoxidable. És embotellat en recipients de ceràmica de 750 ml., amb tap tecnològic de suro DIAM 30 lacrat i segellat. El vi és afinat en ampolla de ceràmica (esmaltada) submergida en aigua en forma vertical dins de tines sota terra, en zones geobiològiques no negatives (fora de les línies Curry).
No conté sulfits afegits i és apte per a vegans. És un vi amb una marcada personalitat, i fi, fruitós (poma i pera) i elegant. Mostra certa verticalitat i encara podria envellir més. Millora notablement en obrir-se a la copa. Des del celler recomanen harmonitzar-lo amb carns blanques, peixos grassos a la brasa i estofats.

LAS PISADAS, 2015
Família Torres

DOQ RIOJA
PVP: 12 euros

"Memòries dels dies de petjades en la roca i en el temps". Aquest és el text que presideix l'etiqueta del nou vi de Torres a la DOQ Rioja (on no hi figura Torres). Es tracta de Las Pisadas, el primer vi del nou projecte de la Família Torres a la DOCa Rioja, que ret homenatge a la història vitícola de Labastida, "centrant-se en l'origen i la tipicitat per elaborar vins singulars que interpretin el paisatge d'aquest indret de la Rioja Alabesa".

Impulsat per la cinquena generació de la família propietària de Torres i liderat per l'enòleg Julio Carreter, aquest projecte vitivinícola, que té en les vinyes pròpies la seva senya d'identitat i pren el nom de la seva finca més emblemàtica, La Carbonera, és el resultat del coneixement adquirit durant més d'una dècada de presència en aquesta regió, identificant els diferents terroirs i les millors parcel·les i raïms. És un vi elaborat amb ull de llebre, fermentat en dipòsits d'acer inoxidable i envellit durant 10 mesos en bótes de roure francès de 225 i 300 litres, parcialment noves, i uns altres 12 mesos en ampolla.

És un vi de la Rioja moderna que no renuncia a la fusta però que sí busca una major expressió de la fruita. És d'estil fresc, i força versàtil gastronòmicament parlant. És un vi rodó i sense arestes, tècnicament perfecte. El projecte La Carbonera marca una nova etapa per als vins de la Rioja de la Família Torres, focalitzada en vinyes pròpies.

VI NOVELL CELLER MASROIG, 2018
Celler Masroig

DO Montsant
PVP: 6 euros

Des d'aquesta cooperativa del Montsant se'l defineix com un vi "gamberro i popular", tot recordant que "a cada porc li arriba el seu Sant Antoni". De fet, a la seva etiqueta s'hi representa un porc. Des del celler s'apunta que és "afruitat, fresc i honest". Elaborat amb garnatxa negra i carinyena, aquest desenfadat vi (14,5º) és pura fruita (maduixes amb nata), i també és llaminer ("Palote"). No destaca per l'acidesa. Bona part del seu caràcter fruitós s'aconsegueix a través de la maceració carbònica. Diuen que marida amb tot tipus de menjars relacionats amb el porc. El Celler Masroig també el descriu així: "Com sempre bandarra, popular, afruitat i amic de la gresca i la tradició. Per beure tot l'any amb copa, got o porró". Es recomana consumir-lo "fresquet".

LAQVARTA BLANC, 2017
Sant Josep Vins

DO TERRA ALTA
PVP: 9,35 euros

Sant Josep Vins, el celler de la cooperativa Agrícola Sant Josep de Bot, ha volgut retre homenatge a la seva propera generació, la quarta des que es van fundar l'any 1962. Han tret al mercat el blanc de garnatxa blanca Laqvarta 2017 i el negre de garnatxa peluda Laqvarta 2017 (9,85 euros), tots dos emparats per la DO Terra Alta. Segons el membre de l'equip directiu i soci de la cooperativa de Bot Jaume Martí, "Laqvarta dóna nom a vins DO Terra Alta de qualitat superior que només elaborarem amb varietats tradicionals". Martí afegeix que "es tracta d'un projecte estratègic que ens ha d'ajudar a reforçar el compromís dels nostres socis i sòcies amb el futur del nostre negoci". Segons s'afirma des del celler de Bot, aquesta marca vol projectar "el relleu generacional de les tres primeres generacions de socis i sòcies productors de la cooperativa Agrícola Sant Josep de Bot a la Terra Alta".

Laqvarta blanc, vinificat en dipòsits d'acer inoxidable, s'elabora a partir de vinyes en maneig tradicional, de 20 anys o més d'edat, amb un rendiment de producció màxim de 4.000 kg / hectàrea. El 100% de la collita està seleccionada i collida a mà en un punt de maduració equilibrat. És la selecció més exigent que fan en garnatxa blanca a les vinyes dels seus socis. Des del celler afirmen que "Laqvarta 2017 és un vi blanc d'alta expressió varietal que mostra l'estil de Sant Josep Vins en la producció i elaboració de blancs fins. És delicat i definit, gustós i equilibrat, versàtil". També diuen que és complex, sec, i "inoblidable".

És un equilibrat blanc de 13,8° madur, reflex d'un any de sequera, prou varietal i que està millorant amb més pas per ampolla. Presenta una molt bona relació qualitat-preu. Mostra notes a poma starking i a sucosa nectarina, i també certa tropicalitat (mango). Té més caràcter fruitós que no pas floral, i una certa amargor final que és varietal. També presenta un bon balanç entre volum i acidesa. Laqvarta negre (mai abans la cooperativa de Bot havia elaborat per separat una garnatxa peluda) és un vi jove fàcil de beure, tot i que és una mica prim.

DESTÍ SOLS GARNATXA, 2016
Merum Priorati / Pere Ventura Family Wine Estates

DOQ PRIORAT
PVP: 39 euros

Amb aquest cupatge monovarietal de garnatxa (100%) Merum Priorati ha volgut crear un vi "tendenciós". Segons l'enòleg Roger Oferil: "la intenció en el disseny d'aquest vi ha estat la de mostrar la millor versió de les diferents garnatxes que participen dels millors cupatges de Merum Priorati. Per tant, es combinen garnatxes negres tant de la finca de Escomelles com de la finca de la Plana Marjot. Aquest cop més que buscar l'expressió de la puresa del Priorat el que s'ha volgut transmetre és la passió per la garnatxa que com sabem és un dels dos puntals en l'elaboració tradicional de vins negres a la zona. És, per tant, una proposta tendenciosa. I crec que puc parlar en nom de molts de nosaltres alhora de definir aquesta varietat com a admirada, gaudida i preferida. A més a més, també hi ha raons tècniques doncs les millors garnatxes al Priorat s'elaboren a les zones fresques (Poboleda, Falset i Porrera)".

Es desrapa la totalitat de la verema. Va ser fermentat en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 23-25°C. La maceració va ser d'entre 30 i 40 dies. Es van fer remuntats manuals i una premsada suau. El vi ha envellit 18 mesos en bótes de roure francès; el 66% en botes de 500 litres de primer i segon any i el 33% restant en bótes noves de 225. No ha estat filtrat ni clarificat.

És un vi (15,5°) fruitós (fruitetes negres i vermelles un pèl licoroses), amb la fusta ben integrada, intens, elegant i profund però un pèl tànnic. Amb més criança en ampolla (va ser embotellat a principis de l'estiu passat) millorarà. És un vi fi, elegant, vertical i mineral (pedra foguera), presenta una molt bona acidesa, és rodó i destaca per la seva frescor mentolada.

MAS VILELLA NEGRE, 2016
Autòcton Celler

SENSE DO
PVP: 25 euros

Amb aquest vi, l'inquiet vitivinicultor vendrellenc Albert Jané ha volgut retre homenatge als seus pares: Benjamí Jané i Maria Úbeda. Porta el nom de la seva estimada propietat del segle XVI, Mas Vilella, a La Bisbal del Penedès (davant la serralada del Rotllat, a uns 250 metres d'altura). Els seus pares van plantar aquesta vinya en un terreny molt pobre i calcari, ple de rocallís. Antigament només hi havia ametllers i garrofers, però el seu pare ("tossut de mena", com afirma l'Albert) hi va voler plantar vinya. Fruit d'aquesta finca on ha fixat casa seva s'elabora aquest vi, el Mas Vilella, des del 1988. Ara és un nou vi ecològic (CCPAE) que s'envelleix en roure francès nou i d'un any durant 12 mesos.

S'elabora amb un 95% de cabernet sauvignon i una pinzelladeta (5%) de sumoll. És un vi amb cos, fruitós i mediterrani, amb franques notes d'herbes aromàtiques seques de garriga mediterrània i un cert classicisme.

MON PARE, 2016
Les Vinyes del Convent

DO TERRA ALTA
PVP: 15,90 euros

Elies Gil, propietari d'aquest celler d'Horta de Sant Joan, ha volgut dedicar un vi al seu pare. Li ha volgut dedicar un vi modern a una persona que va ser "molt moderna". Amb aquest negre, elaborat amb les varietats syrah, cabernet sauvignon i garnatxa, Elies Gil ha commemorat el centenari del naixement del seu pare, Rodrigo Gil. Ha volgut elaborar un vi rodó, saborós i fresc "que parli de la nostra terra". També mostra una expressió balsàmica i mentolada. Ha buscat la rodonesa a través de la criomaceració. Hi ha practicat fins a tres pigéage. Mon Pare ha fermentat en dipòsits d'acer inoxidable i, posteriorment, ha envellit durant 18 mesos en foudres de 5.000 litres.

Elies Gil diu del seu pare que era "molt pròxim i jovial", i afegeix que "fidel a tot allò que em va ensenyar, aquest vi és el resultat de les coses fetes sense presses. De deixar que el vi trobi la seva millor expressió en la bóta. De saber trobar el millor moment. De buscar l'autenticitat. De trobar-la". Des del celler s'afirma que és idoni per acompanyar carns elaborades, així com guisats de porc o vedella. El venen a 15,90 euros (15,50 la caixa de sis) ja que Elies Gil diu que el seu pare no hagués volgut que el venguessin "car".

INSIGNIA, 2016
Ramon Roqueta

DO CATALUNYA
PVP: 8,95 euros

Des del celler s'afirma que "120 anys de trajectòria vinícola i d'història familiar culminen en aquest vi, testimoni viu del compromís i la dedicació de cinc generacions a la vinya". També vol ser un homenatge al fundador del celler l'any 1898: Ramon Roqueta. Aquest Insignia Col·lecció Privada 120 aniversari ha estat elaborat amb les varietats negres tradicionals garnatxa, carinyena i sumoll.

És un vi de capa mitja, fruitós (magrana i pruna negra), amb bona acidesa però un pèl prim i tànnic. També mostra les notes pròpies de la criança en fusta (8 mesos en roure europeu de gra fi). L'altre novetat del grup familiar, en aquest cas del Celler Abadal, és l'Abadal Mandó 2016 (DO Pla de Bages), un vi que els seus creadors afirmen que transporta "al bell mig del bosc del Bages amb aromes florals, de garrofa, sotabosc i un fons especiat, de regalèssia i de fruita madura". És una varietat autòctona que ve de lluny i que ara ofereix aquest vi modern, elegant, fi i de marcada acidesa i certa rusticitat. El PVP de l'Abadal Mandó és de 15 euros.

FIGUERALS GARNATXA, 2016
Josep Grau Viticultor

DO MONTSANT
PVP: 31,50 euros

El Celler Josep Grau Viticultor estrena aquesta campanya de Nadal fins a cinc vins de petites produccions "marcats per l'artesania, la llibertat i la intuïció". Les noves referències són Maimó, Figuerals Samsó, Figuerals Garnatxa, Territori i Rogers. Els cinc nous vins són de producció limitada i tenen com a origen el terme municipal de La Serra d'Almos. Les finques estan entre els 229 metres i els 280 metres d'altura, amb un clima mediterrani i influència continental.

No totes les hectàrees de vinya de cada parcel·la van destinades als nous vins, sinó que se'n fa una selecció. En la majoria de casos, les vinyes estan envoltades de bosc, la qual cosa les preserva, afavoreix el treball en ecològic i assegura que es mantingui la frescor a l'entorn. Es tracta dels vins Maimó (4 hectàrees), una garnatxa en terres francs, argiles i llims de la qual s'han elaborat 2.227 ampolles; Figuerals (3 ha.), una garnatxa en llims i sòls calcaris de la qual s'han comercialitzat 1.273 ampolles; Figuerals (3 ha.), una carinyena en llims i sòls calcaris de la qual hi ha 2.060 ampolles disponibles; Rogers (1 ha.), una garnatxa en sòls d'argila que compta amb 1.775 ampolles i Territori, la fusió de totes les finques condensada en 3.300 ampolles. Els vins formen part, segons Josep Grau, d'una aventura enològica "més intuïtiva, lliure i experimentada" que la desenvolupada durant les últimes 14 veremes a Marçà, on hi té el celler, però recollint-ne tota l'experiència d'aquest temps.

Figuerals Garnatxa és pura fruita, expressada amb elegància i sense maquillatges excessius de fusta. És fruita madura però amb bona acidesa. És expressió franca de la zona.

3/ VB, 2013
Celler Capçanes

DO MONTSANT
PVP: 37 euros

Aquest és un vi que cada any és nou ja que cada cop s'elabora diferent. El vim blanc és un tipus de vinificació tradicional de les comarques del sud de Tarragona. Depenent del poble, el vi podia ser un vi dolç de panses com el cas del vimblanc de Vinebre, o un vi sec amb criança oxidativa i biològica elaborat amb les varietats típiques de cada poble. Com recorda la sommelier Anna Casabona, en el cas de Capçanes, que de raïm blanc n'hi havia molt poc, per a elaborar el vim blanc s'utilitzava garnatxa negra. O sigui, que s'elaborava un blanc de negres.

Per aconseguir la mínima extracció de color s'escullen aquells raïms de garnatxa negra on la concentració de polifenols a la pell és inferior. A més, els raïms es trepitgen amb els peus com es feia tradicionalment. A partir d'aquí, cada anyada del vb ha estat diferent. L'1/vb 2006 va tenir una criança de 6,5 anys en bótes i una criança biològica parcial. El 2/vb 2009 es va criar 2 anys en dipòsit d'acer inoxidable i 2 més en bóta, també amb part de criança biològica. Aquest 3/vb es va criar primer 3 mesos amb les seves mares i després 3 anys més en bótes noves i també en les bótes de l'1/vb.

Per tot plegat aquest vi de color daurat i de llarg envelliment és molt singular i, a la vegada, molt interessant. És, clarament, un blanc estructurat, amb ànima de negre. Aquesta nova elaboració és fruit d'una molt bona anyada. Presenta una molt bona acidesa i fa salivar. Considero que és l'anyada més elegant (menys oxidada) i vertical. Encara té vida per endavant.

JOSEP FERRER, 2014
Vins Família Ferrer

DO CATALUNYA
PVP: 35 euros

El celler La Freixeneda de Mediona (on s'hi ha elaborat vi des del segle XIII) produeix vins únics fruit de vinyes que consideren excepcionals. Amb prou feines un 2% del total de raïms de la finca s'utilitzen per a elaborar els seus vins. Aquest vi és l'hereu de La Freixeneda (elaborat per a retre homenatge als orígens de Freixenet). Creat per l'enòleg Josep Bujan amb les varietats cabernet sauvignon (60%) i garnatxa (40%), aquest és un negre inspirat en els Amarone italians (amb dessecació de part de les baies).

És un vi únic a Catalunya que des d'ara portarà el nom del president d'honor de Freixenet i propietari d'aquest celler amb vinyes a les comarques de l'Anoia i l'Alt Penedès. Es tracta d'un negre que mostra concentració de sabors de fruites silvestres, recordant també les panses. Es cria en bótes de roure d'Eslavònia (Croàcia oriental) de 1.200 litres. Les dogues de les grans bótes no estan torrades amb la voluntat de preservar el caràcter fruitós i per fer possible la llarga criança.

El vi (14,40º) es cria en fusta durant més de 30 mesos. Es tapa amb tap de vidre hermètic per limitar la seva evolució en ampolla. El vi no es filtra. L'elaborador recomana la seva decantació. D'aquesta anyada hi ha 6.000 ampolles disponibles.

ESCABECES, 2016
Escabeces

DO TARRAGONA
PVP: 10,90 euros

Aquest és un vi que reivindica Vilabella del Camp, Tarragona i el cartoixà vermell. Des de Vila Viniteca diuen que Escabeces 2016 "és un enigma" ja que "té color rosat i és blanc, i és blanc però té ànima de negre". Darrera d'aquest il·lusionant projecte hi ha el vallenc i filòsof home del vi Oriol Pérez de Tudela i la seva companya Mercè Salvat, i també els enòlegs i elaboradors prioratins René Barbier Meyer i Sara Pérez Ovejero. La vinya és propietat de l'alcalde de Vilabella, el viticultor Joan Maria Sanahuja. Els promotors d'aquest nou vi diuen que "les vinyes que van resistir l'anonimat i el pas de les dècades són avui una joia amb la qual experimentar". De fet, afirmen que s'han fixat en el cartoixà vermell com "una oportunitat per investigar i per descobrir elements de tipicitat regional".

Escabeces 2016 és un vi de només 12º força interessant. Mostra amb puresa la rusticitat varietal. Albercoc i aranja s'expressen enmig de notes de poma al forn i les pròpies dels vins elaborats amb poc SO2. El raïm es va desrapar i macerar amb les pells durant la fermentació alcohòlica, durant 27 dies, i posteriorment va estar reposant en atuells de ceràmica i fusta fins al mes de maig de 2017. Aquest llarg contacte amb les pells es va traduir en un alt grau de tanicitat vegetal i en una pèrdua d'intensitat de la fruita, que es va acabar matisant amb els 18 mesos que li van donar de criança (6 mesos en dipòsits de ceràmica i en bótes usades).

AA BLANC DE NEU
Alta Alella

DO ALELLA
PVP: 19 euros (ampolla de 37,5 cl)

Alta Alella ha presentat aquesta campanya de Nadal el seu duet de dolços ecològics: AA Blanc de Neu i AA Dolç Mataró. Són dos subtils dolços força gastronòmics. AA blanc de neu és un vi blanc dolç ecològic elaborat amb raïm de la varietat pansa blanca (xarel·lo). Mostra aromes de préssec i pera en almívar, cítrics i flor blanca amb un rerefons de torrats procedents de la criança. L'acidesa compensa la dolços d'aquest vi de 13,5º que no embafa (uns 90 grams de sucre per litre). És, doncs, un fi i fresc vi dolç. Des d'Alta Alella diuen que AA Blanc de Neu és idoni per harmonitzar amb foie gras, formatges, xocolata blanca o postres cítrics. AA Dolç Mataró és un vi negre dolç (140 grams de sucres per litre) elaborat amb raïm de la varietat mataró (monastrell).

Mostra aromes a fruites confitades com la pruna, les figues seques, tomàquet sec, pell de taronja i te. És un dolç saborós, amb equilibri entre les sensacions tànniques i les de dolçor. Tots dos vins són elegants, fruit de l'agricultura ecològica i poc embafadors.

DECIBELS, 2018
Hugas de Batlle

SENSE DO
PVP: 16 euros

Decibels és una cançó d'AC/DC i el nom del primer vi de mínima intervenció del celler colerenc Hugas de Batlle, que impulsa amb passió Eduard Hugas de Batlle fent tàndem amb l'enòleg vilanoví Oriol Guevara. A la seva etiqueta s'hi pot llegir: "Diuen que el vi es fa sol... De fet, un most fermenta sense cap intervenció tot i que la pregunta és si un bon vi es pot fer sense intervenir-hi. En realitat s'ha d'intervenir perquè el vi surti el millor possible i la clau és l'observació constant amb el mínim d'intervenció. Aquest Decibels és el tribut a tot el que succeeix al nostre voltant on la natura modela vinyes i persones per donar fe de l'increïble 'terroir' que ens envolta. Inclosa la Tramuntana que al seu pas fa un soroll i deixa una empremta inesborrables en nosaltres mateixos i en els vins que fem a Colera."

Aquest vi, com afirma Oriol Guevara, és fruit d'una vinya de garnatxa negra molt vella amb una pinzellada de carinyena que va entrar al celler en una quantitat petita, i que van decidir fer experimentalment d'una manera diferent a la resta d'elaboracions. Afegeix que "quan s'elabora per primera vegada un raïm cal pensar si el vi final millorarà o no els que ja fem i per tant el més sensat és elaborar-lo per separat. I res millor que la mínima intervenció per veure'n el seu potencial". Raïms sencers, trepitjat suaument per fer que una mínima quantitat de suc ajudés l'inici de fermentació, mínima adició de sulfurós, repòs en damajoana després de les fermentacions, poc envelliment... Guevara també apunta que és "un vi que viu i ensenya el paisatge auster, abrupte, esventat però a la vegada tan humà del nord del Cap de Creus que envolta Colera. Pissarra, mar, llum i tramuntana un cop més concentrats en una ampolla. Esperem que en destapar-lo tothom pugui sentir els decibels d'aquest nostre territori".

Jo l'he trobat jove, fruitós, varietal i amb notes d'herbes aromàtiques de garriga mediterrània. Del Decibels 2018 només hi ha disponible una limitadíssima producció de 150 ampolles que tot just comencen a comercialitzar-se aquesta setmana. La distribució serà fonamentalment a Colera, a la província de Girona i a alguns dels restaurants i les botigues especialitzades que més toquen aquests vins "no-intervinguts".