

ELS MILLORS VINS DOLÇOS DE CATALUNYA

i els seus maridatges

Lluís Romero



LLUÍS ROMERO

Els millors
vins dolços
de Catalunya
i els seus maridatges

Cossetània
EDICIONS

Primera edició: febrer del 2019

© del text: Lluís Romero

© d'aquesta edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: 3 x Tres

Impressió: Anman Gràfiques del Vallès

ISBN: 978-84-9034-807-9

DL T 12-2019

ÍNDIX

INTRODUCCIÓ	5
BOTRITIS	7
Advent Samsó 2010	10
Brima 2013.....	10
Encanteri.....	11
Esteve i Gibert Verema Tardana 2015.....	12
Nadal 1510 Botrytis Noble 2001	13
Nadal 1510 Vendimia Tardía Reserva Familiar 1998.....	14
Parató Xarel·lo XXV 2010	15
Pecat Noble 2016.....	16
Perfum Pansa Blanda 3 – 2010.....	17
Porcellànic Cal Tofet 2016	18
DOLÇ NATURAL.....	19
Airam.....	21
Altaris.....	22
Ambre.....	22
Dolç Adrià 2008.....	23
Dolç de Gerisena 2014.....	23
Dolç Pedrola 2016.....	24
Esquinox Blanc 2014.....	24
Esquinox 2014.....	25
Estela Dolç Solera.....	26
Ètim Tradition Verema Tardana 2015	27
Garnatxa d'Empordà Solera (Mas Llunes).....	28
Garnatxa d'Empordà Solera (Cooperativa d'Espolla).....	29
Garnatxa de l'Empordà.....	30
Garnatxa dels Cellers d'en Guilla.....	31
Garnatxa Dolça de Capçanes	31
Ino.....	32
Josefina Piñol Vi Dolç Blanc 2015.....	33
Josefina Piñol Vi Dolç Negre 2014	33
Lo Dolç Joglar 2015	34
Malvasia de Sitges.....	34
Marfil Violeta 2008.....	35
Marià Pagès Solera.....	36
Moscat Masia Pairal Can Carreras 2011	37

MoscateLL d'Empordà.....	38
MoscateLL de l'Empordà.....	38
Pansal del Calàs 1997.....	39
Pansal del Calàs 2013.....	40
Perafita Garnatxa.....	40
Puresa.....	41
Sweet Clos Figueras 2016.....	41
Torre de Capmany Velles Soleres.....	42
Vella Reserva 12 anys.....	43
Vi Dolç Natural de Garnatxa 2011	44
Vino de Misa.....	44
ESCUMOSOS	45
Ancestral Malvasia de Sitges 2009.....	47
Blancher Reserva Semi.....	48
Cuvée Dessert Dolç.....	48
Gran Cuvée de Postre.....	49
Malvasia Reserva 2011	50
Mètode Ancestral 10 – 2016.....	51
Nèctar Terrenal	51
Sweet.....	52
MISTELES.....	53
Dolç de Ca la Madrona	55
És* Poma.....	56
Floralis.....	56
Gamberrillo Blanc 2015.....	57
Gamberrillo Negre 2015	58
Licoroso Xarmada	59
Llàgrimes de Tardor Mistela Blanca 2015	59
Llàgrimes de Tardor Mistela Negra 2016.....	60
Malvasia de Sitges.....	61
Mistela J. Salla.....	62
Mistela Molt Vella	63
Mistela Somdinou.....	64
Moscatel Añejo	64
Perafita Moscatell.....	66
RANCIS.....	67
Aureo Dulce Añejo 1954.....	69
Bac de les Ginesteres.....	69
Mas Martinet Ranci Dolç	71
Rars Sol i Serena.....	72

Sol i Serena de Damigiana.....	73
Sol i Serena	74
Somdinou.....	74
VEREMA TARDANA.....	75
Bruna Dolçor 2015	77
Cap de Ruc Dolç 2017	77
Clos Sant Pau 2016	78
Coca i Fitó Dolç.....	78
Dolç d'en Piqué 2015	79
Dolç d'Englora 2011	79
Dolç d'Orto Negre 2015.....	80
Dolç de l'Obac 2007.....	81
Dolç Mataró 2013.....	82
Edetària Dolç 2012	83
Ekam Essència.....	84
El Vi del Vent	84
Gra a Gra Blanc 2011 (2006)	85
Marfil Generós Semi.....	86
Marfil Molt Dolç.....	87
Malvasia 2016	88
Merian Dolç 2017	88
Mil·lenium Dolç 2014.....	89
Music 2015.....	90
Music Blanc 2014.....	90
Nadal 1510 Vendimia Tardía.....	91
Nunsweet 2013.....	92
Ónra Vi Dolç	93
Pleret Blanc Dolç 2014	94
Pleret Negre Dolç 2013.....	94
PM Petit Manseng 2013.....	95
Rasim Vimadur Negre 2015	97
Reina Dolça 2015.....	98
Sols.....	99
Terrenal d'Aubert 2016.....	99
Vittios Merlot 2012.....	100
BULLIT.....	101
Ambre 2011	103
Diables 2015	104
Essència 2016.....	105
La Bullidora 2015.....	107
Mala Herba Dolç 2007-2012.....	108

Masia Carreras Gran Reserva de la Família.....	109
Mas de la Pansa Dolç 2017	110
Peret Arché 2014	111
Rars Bullit.....	112
VI DE PANSES	113
Advent Xarel·lo 2008 (2010).....	115
Bàrbara Forés 2015	116
Dolç d'Orto Blanc 2015.....	117
Gaintus Dulce Natural 2012.....	117
Meliterrani 2012.....	118
Nus 2013.....	119
Panses.....	120
Penjat d'un Fil.....	121
Rasim Vipansit Blanc 2015	123
Simfonia en Dolç 2007.....	124
Vi de Pansa 2015	125
Vi de Panses.....	125
Vimblanc Sol i Serena.....	126
VINS DE FRED.....	127
Blanc de Neu 2016.....	129
Frisant de Gel 2015.....	129
Gafarró 2016	130
Vi de Glass Gewürztraminer 2011	131

INTRODUCCIÓ



Recordo haver llegit comparacions entre el vi dolç i la música clàssica, inclús comparacions entre el vi dolç i la poesia, i va ser aquesta darrera la que em va captivar. Igual que el vers, el vi dolç està poc estès entre el públic català tot i la seva llarga tradició al nostre territori. Potser sí que costa apropar-s'hi, però quan l'entendem, quan el valorem com es mereix, les emocions i sensacions que transmet un bon vi dolç no són comparables a les de cap altre tipus de vi. Jo mateix miro enrere, intentant recordar algunes de les grans ampolles que he tingut la sort de tastar al llarg dels anys, i un bon nombre d'aquestes eren plenes de vi dolç.

Els vins dolços són vins històrics al Mediterrani, però és probablement Catalunya el territori de tots els que miren al nostre meravellós mar on els donem menys valor. Els grecs varen arribar a la Península per Empúries, portant amb ells el seu saber vinícola i marcant els inicis de la viticultura catalana. Sembla prou confirmat que a l'antiga Grècia ja es feia vi de panses i que a Roma el vi dolç era també molt apreciat, però és difícil saber amb exactitud en quin moment de la història varen aparèixer els vins dolços tal com els coneixem avui tot i les múltiples referències a aquest tipus de vins trobades en un ampli nombre de documents. En l'antiguitat els vins s'endolcien amb mel i s'aromatitzaven amb herbes, fent que la gent s'hi referís amb freqüència com a vins dolços.

Al món tenim diversos estils d'elaborar vins dolços, però a Catalunya en l'actualitat ja els tenim tots representats. La creativitat i les ganes d'innovar mirant enrere han portat molt elaboradors, especialment els petits, a arriscar fent productes que inicialment semblen no tenir massa mercat però que encisen tot aquell que els tasta. A mi, personalment, se'm fa difícil acabar un gran àpat sense un bon vi dolç i no necessito pas una ocasió tremendament especial per obrir-ne una ampolla. A més, els dolços acostumen a venir en petits formats que permeten buidar una ampolla en un únic àpat i gràcies al sucre i a l'acidesa es poden guardar durant llargs períodes de temps en els que no faran altra cosa que millorar i guanyar complexitat. Alhora, possibiliten maridatges espectaculars (tant per afinitat com per contrast) que serien impossibles pensant només en vins secs i que ens poden descobrir tota una nova dimensió organolèptica; tasteu alguns dels maridatges que us suggereixo a la fitxa de cadascun dels vins i entendreu què vull dir.

Potser per desconeixement o potser per associar el terme vi dolç a quelcom pesat i de poca qualitat no en bevem prou i deixem passar massa sovint l'oportunitat de tastar les veritables joies dolces que s'elaboren a casa nostra. Potser caldria un esforç comú per reubicar-les a les taules catalanes, tant a casa com als restaurants; són diverses les veus que s'alcen a favor de popularitzar-los prenent-los amb gel (tal com es fa amb el vermut o la ratafia) o d'oferir-los maridats amb les postres als restaurants per tal de crear un hàbit de consum. Sigui com sigui, penso que ja no ens queden excuses per seguir ignorant tot el plaer i la tradició que representen els nostres vins dolços i m'agradaria pensar que aquest llibre contribuirà de manera modesta a trencar amb aquesta inèrcia.

BOTRITIS



Els vins de botritis reben el seu nom del fong que els fa possibles: la *Botrytis cinerea*. Aquest microorganisme paràsit ataca el raïm i el deshidrata concentrant-ne els sucres, però no sempre el seu efecte és positiu; és necessària una alternança entre les estones d'humitat alta i les hores de bona insolació i vent que assequin el raïm. En cas contrari, es produiria la temuda podridura grisa (o àcida) que fa malbé la fruita; quan la humitat és constant, el fong consumeix sucres i àcids i desseca el gra alhora que permet l'entrada a la baia d'altres fongs i organismes contaminants.

Les teories al respecte de l'origen d'aquest tipus de vins són diverses, però totes coincideixen en indicar que l'atzar en fou el responsable. Algunes fonts ubiquen el primer vi de botritis el 1650, mentre que altres el fan coincidir amb 1775; tampoc el lloc d'origen és del tot clar: Tokaj (Hongria) diuen uns, Alemanya altres. Fora com fos, es creu que la verema es va endarrerir involuntàriament i al moment de collir el raïm se'l varen trobar afectat pel fong; tot i que semblava raïm per llençar, varen decidir vinificar-lo i en van obtenir un elixir meravellós que va captivar tothom. Els hongaresos de la regió de Tokaj foren els primers en controlar el procés i elaborar vins de botritis de manera controlada, així va néixer el vi que avui coneixem com a Tokaji, el vi dels reis, el rei dels vins.

Els grans vins de botritis solen donar-se prop de rius que assegurin l'índex d'humitat necessari per a l'aparició del temut i lloat microorganisme. Els Tokaji, Sauternes, TBA (Trockenbeerenauslese) o SGN (*selection de grains nobles*) són veritables joies produïdes a partir de rendiments paupèrrims; un cep pot produir tan sols una copa de vi i la irregularitat de l'afectació del fong obliga a veremar en diferents passades, fets ambdós que expliquen el perquè dels elevats preus dels vins de botritis. Al mític Château d'Yquem, a Bordeus, s'arriba a passar fins a 11 vegades per collir només els grans afectats per la podridura, i se'n deixa sempre algun per tal que el fong es pugui seguir estenent; a més, si apareix la pluja, cal córrer per evitar podridures àcides. La verema pot durar mesos, però us asseguro que el resultat paga la pena amb escreix; recordo una ampolla d'Yquem de 1955 que un generosíssim amic va compartir amb mi i automàticament se'm posa la pell de gallina; creieu-me, els grans vins de botritis són incomparables.

Les aromes d'aquest tipus de vins són difícils de precisar; ja que la seva complexitat és tan alta que les diferents olors s'entortolliguen dibuixant perfils aromàtics veritablement màgics. Mel, pell de taronja, fum, albercoc, cera d'abelles, gingebre i un perfecte equilibri entre dolçor i acidesa solen ser atributs identitaris d'aquests grans vins.

Com a curiositat, fixeu-vos en el nombre de *puttonyos* quan compreu una ampolla de Tokaji. Aquest és el nom amb què es coneix els cistells de fusta on es posava el raïm botrititzat abans d'afegir-lo al vi base; quants més *puttonyos*, més dolç, intens i concentrat el vi. Aquests cistells ja gairebé no es fan servir; però el seu nom encara és indicatiu de la voluptuositat del vi: els de 3 *puttonyos* són els vins més àgils, fantàstics pels neòfits i l'eszencia, el vi de llàgrima que sembla fluir a càmera lenta i que es fa servir per a corregir anyades difícils, un somni que es ven a petita escala i a preu d'or.

Busqueu els vins de botritis a França, Alemanya o Àustria i, per descomptat, a casa nostra; pocs vins se us clavaràn a l'ànima amb la intensitat dels de podridura noble. I, si mai volteu per una vinya afectada pel fong, fixeu-vos en els insectes que l'envolten: els mosquits van a la podridura àcida, mentre que les abelles només s'apropen a la noble.

Advent Samsó 2010



- DO:** Penedès
- Celler:** Heretat Mont-rubí
- Cupatge:** 100% samsó
- Criança:** 9 mesos en roure francès de primer ús
- Alcohol:** 9,5% vol.
- Sucre residual:** 285 g/l
- Temperatura servei:** 10°
- Maridatge:** brownie, gelat de cireres, formatge blau d'Osona
- Producció:** 1.336 ampolles
- Volum de l'ampolla:** 375 ml
- PVP:** 50,15 €

El primer vi de botritis elaborat amb raïm negre que tasto i, a més, fet de samsó! En olorar-lo em vaig sentir veritablement afortunat, doncs el seu nas és una encisadora combinació de la frescor i el caràcter de la carinyena amb l'elegància del fong. La fruita vermella madura i el cacau en són els protagonistes principals, secundats pel caramel de cireres àcides, la cera cremada i l'encens, el sotabosc i la pera en almívar. La fusta, molt ben integrada, afegeix el toc torrat al conjunt i reforça un tacte d'extraordinària delicadesa.

Brima 2013



- DO:** Penedès
- Celler:** Eudald Massana Noya
- Cupatge:** 97% viognier i 3% chardonnay
- Criança:** repòs en dipòsit d'inòx i ampolla
- Alcohol:** 11,5% vol.
- Sucre residual:** 210 g/l
- Temperatura servei:** 10°
- Maridatge:** pastís de poma amb orellanes; coca de nous, dàtils i mel; flam de taronja
- Producció:** 583 ampolles
- Volum de l'ampolla:** 500 ml
- PVP:** 34,50 €

El Brima s'elabora cada any amb un raïm diferent, depenent de quina varietat hagi funcionat millor durant l'anyada. En aquest cas, els gotims de viognier es colliren a mitjans de novembre i el seu most fermentà en barrica de roure per esdevenir, amb el temps, un vi de color ambre amb aromes de flors blanques, orellanes i cendra. És profund i no deixa de suggerir nous records aromàtics a cada glop: mel amarga, pell de taronja confitada... A la boca és pur equilibri, ample i llarg, de tacte subtil i final rotund.



DO: sense DO, Vall-llobrega (Baix Empordà)

Celler: Can Sais

Cupatge: 100% malvasia

Criança: solera de 2003

Alcohol: 14% vol.

Sucre residual: 70 g/l

Temperatura servei: 12°

Maridatge: un dia molt dur; foie amb flors i melmelada d'albercoc, múrgoles farcides amb carn d'ànec

Producció: 350 ampolles

Volum de l'ampolla: 500 ml

PVP: 29,50 €

Buf, quin *vinarro*! Permeteu-me l'espontaneïtat, però aquest vi se la mereix! Faig un glop, m'aturo i penso; ensumo, tanco els ulls i deixo que l'encanteri em domini. Rere un preciós color ambre brillant i tèrbol i unes llàgrimes lentes que no puc deixar de mirar trobo un vi diferent, un vi que em parla de tradició, de coneixement i d'història. Com tots els vins que en Miquel Arenas fa a Can Sais, inclús com el propi Miquel m'atreviria a dir, l'Encanteri no és un vi ostentós, és un vi pur; intens i seductor, però sense artificis, des del respecte per l'entorn i l'amor per la vinya i el camp.

Té el millor de la pansa: la maduresa i la melositat; el toc ranci que li fa de columna vertebral i la màgia del fong que sembla no voler-se imposar; com si entengués que cal respectar la malvasia i la seva fantàstica evolució natural. 3 mesos de fermentació amb les pells, llevats autòctons i parada natural per excés de sucre expliquen l'encant mediterrani d'aquest excepcional vi dolç que fa olor de bosc, de matolls, de mel, de flors blanques a mig marcir; de cera d'abelles, de pell de taronja gebrada, d'orellanes, d'espècies càlides i de sucre cremat. Feu-vos un favor i arribeu-vos a les Gavarres a buscar-ne una ampolla, quedareu encantats!



DO: sense DO, els Casots (Alt Penedès)

Celler: Esteve i Gibert

Cupatge: 100% albarinyo

Criança: 12 mesos en bota de castanyer de 225 litres + inox

Alcohol: 11% vol.

Sucre residual: 97 g/l

Temperatura servei: 8°

Maridatge: vieires amb salsa de cítrics, sorbet de fruita de la passió amb crema de safrà, sashimi

Producció: 780 ampolles

Volum de l'ampolla: 375 ml

PVP: 15 €

Aquest vi es remunta a l'època en què l'Albert López, amb 20 anys, era encara un estudiant d'enologia a Espiells. En un moment donat se li va ocórrer preguntar a un dels seus professors què podia plantar a una terrassa amb espai per a 400 ceps que tenia disponible, i aquest li va respondre que l'albarinyo seria una molt bona opció, "ja que no té problemes de mildiu ni malura i gairebé no hauràs de fer tractaments, i sembla que la DO l'acceptarà ben aviat". L'Albert se'l va creure, pensant que la DO acceptava un munt de varietals i que segurament l'albarinyo seria el proper, i així va començar la curiosa història d'aquest vi.

Jo el vaig tastar per primera vegada l'any 2016, quan treballava per fer realitat el meu segon llibre, *Vins secrets de Catalunya*. Aleshores tot just començava a fermentar i tenia un munt de sucre, però ja apuntava maneres. Ara, l'afectació de la botritis (50% del raïm) és molt més evident i el vi té una complexitat que en aquell moment només podia intuir. Combina delicades aromes de flors blanques amb records de fruita tropical encara verda. Les notes de fenc, codony i pol·len guameixen una boca de tacte oliós i sensació contingudament cítrica que enamora a cada gota.

Nadal 1510 Botrytis Noble 2001



DO: Penedès

Celler: Nadal

Cupatge: 100% macabeu

Criança: 12 mesos en bota de roure francès i repòs en inox

Alcohol: 14% vol.

Sucre residual: 106 g/l

Temperatura servei: 8°

Maridatge: galetes de taronja confitada, vieires thai, bombons de foie amb préssec a la brasa

Producció: 14.736 ampolles

Volum de l'ampolla: 375 ml

PVP: 25 €

D'aspecte brillant, aquest dolç de l'anyada 2001 segueix molt viu i ha acumulat complexitat amb el pas del temps. Rere el seu bonic color daurat amb reflexos ambre, trobareu un nas de manual, amb fruita de pinyol confitada, mel i records de goma Milan en segon pla. Cobreix la copa de llàgrimes denses i abundants mentre l'apropem als llavis. Mostra un caràcter intens de principi a fi; amarg, fumat i embolcallant, estimulant els laterals de la llengua amb una fantàstica acidesa. Mereix un delicat aireig previ al tast per poder gaudir-ne en plenitud.



Nadal 1510 Vendimia Tardía Reserva Familiar 1998



- DO:** Penedès
Celler: Nadal
Cupatge: 100% macabeu
Criança: 15 mesos en barriques de roure d'Allier de 300 litres
Alcohol: 14% vol.
Sucre residual: 100 g/l
Temperatura servei: 8°
Maridatge: ostres, *mousse* de llimona, pastís de iogurt grec i kumquat
Producció: 4.243 ampolles
Volum de l'ampolla: 500 ml
PVP: 73,10 €

Aquest vi ofereix la possibilitat d'entrar a l'univers botritis per la porta gran. Elaborat a partir d'una vinya de macabeu de 1968 i amb uns rendiments de 1.000 l/ha, el Nadal 1510 Vendimia Tardía Reserva Familiar té un equilibri i una elegància envejables. 20 anys després de la seva collita es troba en un moment òptim de consum. Les fines notes d'oli de llimona es combinen amb les d'herbes remeieres i cera d'abelles dibuixant un perfil aromàtic encisador; la poma cuita i el fi rastre de la botritis l'arrodoneixen. L'entrada és discreta, tímida, però ben aviat s'eixampla emplenant tota la boca de cítrics confitats i elegantíssims tocs amargs. Ja no és un vi voluptuós, però sí un vi tremendament fi i senyorial.

De la collita 1998 es van produir 4.243 ampolles de 50 cl de les quals se'n van comercialitzar 3.828, i quedaven per a la Reserva Familiar 415 ampolles. Encara és possible comprar-ne alguna, però només al celler; el mateix succeeix amb l'anyada 2000, la més concentrada que Nadal ha fet mai, de color més fosc i amb un percentatge de botritis més alt, una veritable joia que no us podeu perdre per res del món!

Aquest vi de botritis s'utilitza a Nadal com a licor d'expedició per al cava, de manera que donen el caràcter distintiu als escumosos de la casa.

Parató Xarel·lo XXV 2010



- DO:** Penedès
Celler: Parató Vinícola
Cupatge: 100% xarel·lo
Criança: no en té
Alcohol: 12,5% vol.
Sucre residual: 80 g/l
Temperatura servei: 8°
Maridatge: meló, formatge La Peral,
amanida amb fruits secs i codonyat.
Producció: 1.049 ampolles
Volum de l'ampolla: 500 ml
PVP: 10,85 €

Els darrers dos anys no s'ha pogut elaborar cap ampolla del Parató XXV, principalment per culpa dels senglars. Amb tot, gràcies a l'enorme generositat del celler, he pogut tastar una ampolla de la petita reserva de 4 caixes de l'anyada 2010. La propera anyada que veurà la llum, si els porcs s'hi avenen, serà la 2018 i, ja us avanço que, després de tastar aquest 2010, l'espera se'm farà molt llarga.

El raïm de vinyes de més de 50 anys d'edat sobremadurat a la planta en condicions d'atac de podridura noble es cull a mà i es premsa sencer, amb suavitat. La fermentació s'aturarà per fred passats 14 dies deixant el sucre residual necessari per obtenir la dolçor natural.

La delicadesa de la seva elaboració s'aprecia ja a la seva aparença, al seu bonic color groc palla i a les seves lentes llàgrimes. El nas el dominen les aromes anisades i de fenc, delicades notes d'herbes i flors, de fruita com el meló, el préssec o la pera ben madura. A la boca exhibeix un equilibri envejable, amb seductors tocs amargs i l'acidesa suficient per tensar-lo amb elegància. Records de pell de taronja i de botritis llunyana, molt fina, l'arrodoneixen. El seu postgust és fresc, envolupant i molt llarg i fa pensar que té potencial per seguir creixent a l'ampolla.

Pecat Noble 2016



DO: Penedès

Celler: Mas Candí

Cupatge: 100% malvasia de Sitges

Criança: 6 mesos en dipòsit d'inoxidable

Alcohol: 10,5% vol.

Sucre residual: 92,4 g/l

Temperatura servei: 8°

Maridatge: *crème brûlée*, formatge blau suau, orellanes farcides de foie

Producció: 400 ampolles

Volum de l'ampolla: 500 ml

PVP: 19 €

Pecat ho hauria de ser per com n'és de bo i Noble, indubtablement, per l'acció de la botritis. Els raïms amb els quals s'elabora es cullen al novembre, ben afectats pel fong que prolifera només en les condicions meteorològiques perfectes.

Només aquells grans afectats per la deshidratació de la botritis es cullen, així que els rendiments són molt baixos (uns 700 kg per 250 litres), tenint en compte també el caràcter poc productiu del varietal. Al celler cal ser curós i precís, motiu pel qual l'elaborador alemany Nik Weis, del celler familiar St. Urbans-Hof, ubicat a Leiwen, al Mosel·la, va donar un cop de mà inicial als nois de Mas Candí.

Ara, el Pecat Noble és, sens dubte, un dels vins de podridura més fins que he tastat. Deu ser potser per l'especial perfil aromàtic de la malvasia, no ho sé, però us asseguro que us sorprendrà, inclús si heu tastat molts vins d'aquest estil anteriorment. El seu color és daurat, aparentment fràgil però molt seductor. Al nas, pètals de flor blanca, de taronger; fruita entre blanca i tropical, entre un codony i una pinya no massa madura. A la boca potser hi trobareu un pessigolleig especial provocat per una minúscula resta de carbònic que no fa sinó afegir un extra d'agilitat. No embafa, no pesa i fa difícil separar-se'n.

Perfum de Pansa Blanca 3 – 2010



DO: Alella

Celler: Raventós d'Alella

Cupatge: 100% pansa blanca

Criança: 1 any en bota vella de roure francès de 250 litres

Alcohol: 12% vol.

Sucre residual: 90 g/l

Temperatura servei: 12°

Maridatge: foie, brie al forn amb chutney de mango i ametlles, *crème brûlée* amb safrà

Producció: 500 ampolles

Volum de l'ampolla: 500 ml

PVP: 14,40 €

Probablement el millor vi que he tastat de Raventós d'Alella! Sense voler oblidar l'Allier o les magnífiques seleccions de tines, entre d'altres, haig d'admetre que aquest em sembla un xic superior; celestial! És fruit d'una verema tardana amb una alta afectació per botritis i són precisament les característiques d'aroma i tacte habituals en els vins de podridura noble les predominants en cadascuna de les ampolles d'aquest número 3.

Seleccionat gra a gra i, després de fermentar amb les pells i del seu pas per fusta, ens arriba a les copes a un bonic color daurat amb tons ambarins. Al nas, fruita de pinyol dessecada, petites flors blanques i grogues, fum i pell de taronja. A la boca és menys concentrat que un Tokaji Aszú, potser més proper a una verema tardana hongarès. Amarg i àcid en la mesura justa, amb una fina tanicitat que marca les genives i el rastre màgic del fong omnipresent. Deixa les galtes cobertes d'una delicada sensació almivarada i el nas encisat amb el record de melmelada de taronja amarga i fina mel. Perdura durant uns llargs minuts en el record.

Si voleu introduir algú en els vins de botritis, aquest Perfum de Pansa Blanca us pot ajudar. No el serviu per sota dels 12 graus o us perdreu bona part de la seva complexitat.

DOLÇ NATURAL



No tothom coneix la diferència entre un vi naturalment dolç i un vi dolç natural, tot i que aquesta és bàsica per entendre l'essència dels vins dolços. Un vi naturalment dolç és aquell amb el 100% de l'alcohol adquirit durant la maduració del raïm, mentre que un vi dolç natural combina una part d'alcohol afegit amb una part d'alcohol adquirit.

En diem vi dolç natural perquè tot en ell és natural, és a dir, tot prové del raïm. El procés consisteix en afegir alcohol vínic (obtingut per destil·lació a partir de raïm) al most a mig fermentar per tal d'apagar l'acció dels llevats (els francesos en diuen *mutage*). Així s'aconsegueix mantenir una part de sucre residual i augmentar la graduació.

Antigament els vins s'enfortien per millorar-ne la conservació i per metre el seu transport, però això no fou possible fins a descobrir la destil·lació, un procés que no es va controlar fins als segles III i IV i es va perfeccionar de manera notòria entre els segles VII i XII. En denominacions catalanes com ara l'Empordà, on durant segles els vins foren bullits o simplement veremes tardanes, l'encapçalament s'ha anat convertint en habitual fins a esdevenir la norma.

El procés d'elaboració s'ha perfeccionat moltíssim i ara s'entén que afegir llevats per accelerar una fermentació que després voldrem aturar seria contraproduent. S'acostuma a fer l'addició d'alcohol en dues vegades per integrar-lo millor i es procura no filtrar massa prim per no perdre massa color. En termes generals, els vins dolços naturals contemporanis s'elaboren amb varietats com el muscat o la garnatxa i tenen aromes nítidament primàries en les seves primeres fases; serà la cria en fusta la que afegirà profunditat i complexitat al conjunt.

Un dels dolços naturals de casa nostra és el "vi de missa", un vi elaborat amb raïms blancs com la garnatxa o el macabeu, sense afegir-hi ni sucre, ni conservants, ni additius, segons la normativa de l'Església. És un vi considerat una especialitat a països com Grècia o Itàlia i a d'altres del Nou Món, on els missioners s'establiren amb la fi d'evangelitzar i plantaren vinyes per poder fer el seu propi vi. Curiosament, els ortodoxos el prenen negre, però els catòlics varen apostar pel blanc, que no els tacava les sotanes ni les tovalles. Es va fer dolç perquè antigament els capellans feien missa en dejú en els dies importants del calendari religiós i se'ls posava molt millor a l'estómac.

En aquesta secció, més enllà dels particulars vins de missa, trobareu només aquells vins que basen el seu estil i l'origen del seu sucre en una combinació de most de raïm madur a mig fermentar i l'addició d'alcohol vínic. Altres processos particulars que també són en essència vins dolços naturals com els vins rancis tenen la seva pròpia i merescuda secció en aquest llibre.





DO: Empordà

Celler: Espelt

Cupatge: 80% garnatxa negra i 20%
garnatxa roja

Criança: un any en barriques de roure
usades i després s'afegeix a cada
barrica de solera (1998) l'equiva-
lent al 20% de la seva capacitat

Alcohol: 15% vol.

Sucre residual: 120 g/l

Temperatura servei: 8°-10°

Maridatge: *marron glacé*, pastes salades,
sobretaula

Producció: 3.500 ampolles

Volum de l'ampolla: 500 ml

PVP: 12,80 €

"No podem valorar el que som sense conèixer i apreciar les nostres arrels." Així explica l'Anna Espelt, directora i enòloga del celler Espelt, la raó de ser de l'Airam, un vi que el seu avi elaborava ja inclús abans de la creació del celler:

Les vinyes velles plantades en vas sobre terrenys granítics i pissarrosos són les responsables del lledoner negre i roig amb què s'elabora. Després de macerar les pells en fred, el most sagnat es deixa fermentar espontàniament fins que queden uns 90 grams de sucre. Després s'afegeix alcohol fins arribar al 15% i es deixa el vi un any en barriques fent una criaça oxidativa. Passat aquest temps, s'embotella una part del vi de la solera i l'espai que deixa s'emplena amb aquesta garnatxa envellida que començarà així el seu llarg procés d'envelliment en el que adquirirà el seu caràcter:

A la copa fascina el seu nas salí, de noble enranciment i fantàstica complexitat. Les flors marcides i una discreta sensació dolcenca de mel de romaní troben tota la seva expressió en boca, on el vi desplega el seu tacte vibrant i les aromes especia- des de vainilla i canyella. A la seva untuositat s'hi sumen les aro- mes de fruits secs, cacau i fruita en licor que ens acompanyaran durant el seu profund postgust.

Altaris



DO: Tarragona
Celler: Sort del Castell
Cupatge: macabeu i garnatxa blanca
Criança: de 2 a 3 anys en *foudres* de roure vell de 10.000 litres
Alcohol: 15% vol.
Sucre residual: 85 g/l
Temperatura servei: 8°
Maridatge: pastissos de moniato i cabell d'àngel, galetes de llimona confitada, gelat de préssec amb pinyons
Producció: 60.000 ampolles
Volum de l'ampolla: 750 ml
PVP: 6,35 €

Els vins de missa tenen sempre un encant especial, potser perquè el seu simple nom sembla parlar de tradició o d'espiritualitat. Aquest Altaris n'és un exemple ben delicat; darrere un tímid i coherent color palla, apareix un vi d'aromes elegants que recorden la fruita blanca i de pinyol, fins i tot el meló verd. Vesteix la copa de llàgrima abundant i el paladar d'amabilitat i finíssima licorositat. A poc a poc apareixen aromes de fenc, melmelada de llimona i anís; té inclús algun toc amarg que el fa especialment rodó i gastronòmic.

Ambre



DO: Empordà
Celler: Mas Llunes
Cupatge: 100% garnatxa roja
Criança: 4 anys en solera de botes de roure francès
Alcohol: 16,5% vol.
Sucre residual: 135 g/l
Temperatura servei: 12°
Maridatge: ànec a la taronja, gelat de dolç de llet, mousse d'avellanes
Producció: 5.000 ampolles
Volum de l'ampolla: 750 ml
PVP: 9,30 €

Sempre entre les millors garnatxes d'Empordà en relació preu-plaer i fermentat sota la batuta dels llevats autòctons. Lluèix bonic color brillant, a mig camí entre l'ambre del seu nom i els tons metàl·lics que recorden el coure; té un nas equilibrat i seductor, amb caramel, fins torrats, crema pastissera i espècies dolces. A la boca és subtil i delicat, no gens agressiu i, per tant, molt recomanable per als neòfits en garnatxes dolces de l'Empordà. El final, lleugerament amarg i guarnit d'aromes de fruits secs i mel, li dona un extra de complexitat.