

vadevi.cat
el diari dels vins catalans

Joan Nebot



Sant Cugat va acollir dissabte Tast de Vins amb Ritme, en què nou cellers van oferir els seus productes a 400 assistents

El claustre del vi

El claustre del monestir de Sant Cugat del Vallès va acollir dissabte al vespre, i dins dels actes de la festa major, l'onze Tast de Vins amb Ritme que organitza Vins Noé, una botiga especialitzada fundada en aquesta ciutat el 1989 i que té també un important club de vins.

Les 400 entrades que es posen a la venda s'exhaureixen ràpidament. Així ho explica Oleguer Martí, responsable de la botiga i del tast: "No en posem més perquè és la quantitat de gent que cap bé dins del claustre. Així la gent no entra i surt. Tothom es queda fins que acaba el tast". De fet, parlant amb els assistents, es respira aquesta sensació d'escassetat: "Ja fa anys que venim i, com que no ens ho volem perdre, sempre comprem les entrades de seguida que es posen a la venda", explica Montse Rius, que ve des de Terrassa.

Aquest any han participat en l'esdeveniment nou cellers, sis dels quals són catalans. "No es tracta de ser excloents -indica Martí-, per això es dona prioritat als cellers catalans, però també s'obre la presentació a alguns cellers d'altres indrets". El tast es titula Vins amb Ritme i en aquesta edició el ritme el posava el grup barceloní de rocka-



El claustre del monestir de Sant Cugat va acollir dissabte l'onze Tast de Vins amb Ritme ■ JOAN NEBOT

billy Twenty Flight Rock, que va desgranar temes clàssics de rock'n'roll i swing.

Mentre atenia els assistents, Josep Serra, del celler empordanès La Vinyeta, atrafegat servint copes i explicant els seus vins, comentava: "Les fires són exigents, et fan treballar el cap de setmana i desplaçar-te pel territori, però el contacte directe amb els consumidors ho compensa amb escreix, perquè ens dona una informació molt va-

luosa sobre l'acceptació real dels nostres vins".

A la taula del celler Castell d'Encús hi havia alegria i alhora desconcert. "Ha funcionat el boca a boca i hem tingut una allau de gent, que ens ha fet exhaurir els vins en poc més d'una hora", assegurava Carles Banlles, que suplía el seu amic i propietari del celler Raül Bobet, que era de viatge i no va poder ser dissabte al claustre del monestir de Sant Cugat. El que és d'agrair és l'es-

forç que fa Vins Noé, un esforç que dona la possibilitat als petits cellers familiars d'acostar-se al públic i als consumidors els ofereix l'oportunitat de conèixer aquests vins de qualitat amb poca difusió i de portar-los a un monestir, precisament les institucions que a l'Edat Mitjana van tenir l'encert d'organitzar i difondre l'elaboració de vi després de la dominació musulmana. ■

Vi del Pirineu

Pirineu Castell d'Encús Quest 2008. DO Costers del Segre. Etiquetat en català. PVP aprox. 28 €. Tel.: 973 252 974

Raül Bobet és el responsable tècnic del prestigiós celler prioratí Ferrer Bobet. Preocupat pels efectes del canvi climàtic en la vitivinicultura, el 2001 va trobar a Talarn, al Pallars Jussà, la finca on va crear aquest nou celler, situada entre 850 i 1.000 metres d'altura, amb bona insolació i fort contrast tèrmic entre el dia i la nit que afavoreix la bona maduració del raïm. L'última novetat del celler, presentada al tast del monestir de Sant Cugat, és el Quest 2008, un vi que aprofita aquestes condicions climàtiques tan especials per elaborar un perfil fi i elegant, que fuig del model de vins potents i molt madurs que s'ha imposat darrerament.

S'elabora amb raïm de les varietats cabernet sauvignon, cabernet franc i petit verdot. Té color de cirera madura, no molt intens i aromes en què destaquen la fruita fresca i les flors, móres i violes, amb un regust final en què apareixen l'herba fresca i el romaní.

A la boca és fi, elegant, no molt dens i fresc, amb un punt final de nervi i amargor lleu. I per damunt de tot, fruit d'un projecte original que ha assolit l'objectiu de fer un vi diferent i recognoscible.

