

The background is a vibrant, abstract composition of organic, overlapping shapes in shades of teal, red, orange, yellow, and pink. Several wine glasses are depicted in a stylized, minimalist manner, appearing as dark silhouettes against the lighter background. The overall aesthetic is modern and artistic.

Els millors vins del món

162 d'escollits i 15 d'excel·lents

Àngel García Petit



Els millors vins del món

162 d'escollits i 15 d'excel·lents

Àngel García Petit



Penso en l'Àngel i recordo la seva extrema sensibilitat i tota aquella passió que abocava en el que feia. Era d'aquelles poques persones dotades d'una llum especial que el feien ser estimat per tothom qui el coneixia. Humil, humanista i amb una saviesa infinita que compartia amb sincera generositat. Mestre de mestres, persona d'idees clares, gran comunicador i amant del vi i de la bona taula com pocs. El tinc molt present, amb aquell aspecte tan entranyable, pacient i un punt seductor, i encara ric quan recordo el seu sentit de l'humor subtil, elegant... Agraeixo a la vida que ens creués els camins. Junts per sempre.

Fàtima Morraja Estrada

Primera edició: octubre de 2020

© hereus d'Àngel García Petit

© de l'edició:

9 Grup Editorial

Cossetània Edicions

C/ de la Violeta, 6 – 43800 Valls

Tel. 977 60 25 91

cossetania@cossetania.com

www.cossetania.com

Disseny i composició: carlarossignoli.com

Impressió: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-9034-982-3

DL T 691-2020

índex

6 – 7

Pròleg

8 – 9

Les regions
i zones
vinícoles
del món

10 – 153

Europa

Espanya

França

Itàlia

Portugal

Alemanya

Àustria

Anglaterra

Hongria

Altres països productors

154 – 163

Àsia

Geòrgia

Israel

El Líban

Turquia

La Xina

164 – 175

Àfrica

Algèria

El Marroc

República de Sud-àfrica

Tunísia

196 – 207

Oceania

Austràlia

Nova Zelanda

176 – 195

Amèrica

Els Estats Units

El Canadà

Mèxic

Xile

L'Uruguai

L'Argentina

208 – 223

15 excel·lents
vins del món

Pròleg

Si algú té interès o curiositat a donar un cop d'ull als vins que s'elaboren arreu del món i vol tenir unes petites nocions sobre les zones vinícoles mundials, ha triat el llibre adequat. Però si el que vol és aprofundir en el coneixement dels vins que es fan en un lloc o altre del nostre planeta, em desplau dir-li que aquest llibre està pensat per a les persones que, sent consumidores de vi, volen anar una mica més enllà dels vins amb els quals ja estan habituats i volen descobrir alguna pinzellada de l'enologia que es fa en altres contrades més llunyanes o menys conegudes. És, doncs, un llibre destinat especialment al consumidor motivat, no al professional.

He procurat que els cellers i els vins que he seleccionat fossin representatius de la gamma mitjana-alta de cada país o zona vinícola, sense fixar-me gaire en el preu. Observareu, per tant, que hi ha força diferència de preus entre uns vins i uns altres, que acostumarà a correspondre al nivell de preus de cada zona específica. També hi ha un capítol on he volgut destacar alguns dels millors vins del món, no només segons la meua percepció personal, sinó també segons el criteri de reconeguts prescriptors.

El món vinícola històric està més representat en el llibre que els països de més recent incorporació a l'elaboració de vins, fet que també es correspon al pes i la varietat de vins que l'Europa vinícola té sobre la producció mundial de vi. Dintre d'Europa, els vins espanyols —i especialment els de Catalunya— els he tractat més a fons pel fet d'haver nascut i viscut a Barcelona i de conèixer els seus vins i els seus elaboradors molt més a fons que els d'altres llocs.

Si considerem la Conca Mediterrània com la zona vinícola històrica, veurem que Espanya, França i Itàlia (per estricte ordre alfabètic) estan molt detallades i subdividides en regions vinícoles i denominacions d'origen, mentre que els països africans mediterranis —tot i que pertanyen a la zona històrica— tenen una presència i unes subdivisions geogràfiques menors degut a la seva menor producció i diversificació vinícola.

El llibre està estructurat, en primer lloc, per continents geogràfics. En cadascun hi trobarem els estats o els països productors de vi, dintre dels quals hi ha les diferents zones vinícoles —de vegades només les més importants— que contenen les diverses denominacions d'origen o àrees geogràfiques vinícoles. Abans de cada gran zona vinícola he introduït una petita explicació de les seves particularitats perquè pugueu situar els seus vins en un context determinat.

Europa és probablement la zona vinícola més reglamentada i estricta de cara a protegir la qualitat dels vins des de la mateixa administració comunitària, i per aquest motiu tots els països que formen part de la Unió Europea tenen uns esquemes vinícoles i unes classificacions molt semblants. Això no vol dir que altres països no europeus no tinguin productes de qualitat, sinó que en aquests altres països l'administració corresponent no acostuma a ser tan restrictiva com a l'Europa comunitària. En qualsevol dels casos, els vins i els cellers seleccionats tenen prou qualitat i prestigi per merèixer el seu espai en aquest llibre.

Una altra cosa són els centenars o milers de cellers que també tenen mèrits suficients i que no hi surten, però, com he esmentat al principi, aquest llibre no és una enciclopèdia dels vins del món, sinó que pretén fer una mirada a vol d'ocell sobre el panorama vinícola mundial a través d'uns vins i cellers que he escollit subjectivament.

Observareu que els vins no reflecteixen cap anyada, perquè la idea és que el llibre tingui vigència durant bastants anys, malgrat que el sector internacional del vi està

constantment en moviment i que els canvis formen part de la dinàmica habitual. Els gustos del consumidor evolucionen i les formes de consum també, s'obren nous mercats, però també s'incorporen nous països a la producció de vi, i tot plegat fa que aquest sector sigui dels menys previsibles a mitjà i llarg termini. Sigui com sigui, costarà que aquest llibre quedi desfasat per les noves realitats, perquè el que aquí es recull difícilment desapareixerà o es modificarà substancialment, excepte pel que fa referència a la Xina, que tot just comença a caminar en temes enològics però que cada any va accelerant el seu ritme de creixement.

Algú es preguntarà com es pot fer una descripció d'un vi sense esmentar-ne l'anyada. La resposta és senzilla, els cellers seriosos —i els que surten al llibre ho són— tenen unes línies de treball pròpies i coherents que fan que els seus vins tinguin un fil conductor al llarg de moltes anyades. És veritat que de tant en tant els cellers fan petits canvis per millorar el producte o per adequar-lo a les noves demandes del mercat, però quan una marca està consolidada els canvis acostumen a quedar-se només en alguns retocs. Pel que acabem de dir, les notes de tast de cada vi cal que les considerem com una aproximació al vi després de tastar o de consultar diferents anyades, no com la nota de tast d'una anyada concreta ni com un dogma de fe.

Si algú vol saber si he tastat tots els vins, he de dir-li que no. N'he tastat molts —els europeus comunitaris gairebé tots en un moment o altre—, però de la resta la informació l'he tret dels mateixos cellers i de comentaris que he considerat solvents i que he trobat a Internet. Insisteixo que no és un llibre per a professionals, sinó per a aficionats, i he constatat que quan, després de fer una fitxa, he pogut tastar el vi per primer cop, la descripció que havia fet a partir de dades alienes es corresponia, dins d'un cert marge, amb el que estava tastant en aquell moment.

Per motius d'espai només hi ha explicacions generals de les regions vinícoles però no de cada zona, àrea o denominació d'origen, de les quals, en canvi, sí que hi ha sempre un celler representatiu i un dels vins que elabora aquest celler. Cada fitxa explica el celler, explica el vi i proposa un maridatge per a aquest vi, a més de donar dades sobre la ubicació del celler i de la seva trajectòria històrica, i també hi consta una pàgina web on es pot trobar informació complementària. Sobre aquest darrer punt, cal avisar que aquestes pàgines canvien amb freqüència i, per tant, només puc garantir que a mitjans del 2018 eren operatives. També hi ha un preu de venda al públic orientatiu que pot variar considerablement d'un país a un altre.

En l'índex trobareu diferents portes per accedir a la informació segons busqueu un vi en concret o una zona geogràfica. Pel que fa als tipus de vins, n'hi ha de tota mena, i en cada cas he buscat que sigui un tipus habitual a la zona i que estigui elaborat preferentment amb les varietats tradicionals de la zona, i quan això no ha estat possible he triat la qualitat i el prestigi del celler com a criteri de selecció.

La gran majoria dels vins són relativament fàcils de trobar als països d'origen i només en alguns casos puntuals són produccions limitades de molts pocs milers d'ampolles.

L'objectiu final del llibre és únicament contribuir al coneixement del vi i dels seus llocs de producció, dins d'un món que cada vegada se'ns fa més petit i que ens permet accedir amb més facilitat a vins elaborats a l'altra punta del planeta. Tocarà a cadascun dels lectors decidir si s'anima a buscar-los.



Les regions i zones vinícoles del món

La vinya en el món se situa majoritàriament entre els 30° i els 50° de latitud nord i els 25° i 45° de latitud sud, la qual cosa no vol dir que en uns 5° per sobre o per sota d'aquestes coordenades no pugui haver algun microclima que permeti una certa producció vinícola.

De tota manera, amb el canvi climàtic que estem començant a patir és probable que gradualment la vinya es vagi allunyant de l'Equador i es vagi acostant als pols terrestres, amb satisfacció per part de les zones més fredes i amb preocupació per a les zones més càlides.

Què passarà amb els països tradicionalment productors? Doncs que hauran d'anar buscant altitud per contrarestar els augments de la temperatura, o que hauran de trobar clons més resistent a aquestes temperatures i als períodes de sequera, que probablement augmentaran.

De moment, però, la gran producció de vi se segueix trobant a França, a Itàlia i a Espanya, amb permís de la Xina, que els està encalçant i que pot arribar a superar-los a mitjà o llarg termini. Si més no, quant a superfície de vinya plantada, ja s'acosta a Itàlia o a França.

Si bé és cert que els països mediterranis són els que més vi elaboren, actualment no hi ha cap continent que no tingui una respectable producció de vi, i dins la mateixa Europa els països que en produeixen són molts. Vins asiàtics, africans o d'Oceania poden resultar exòtics per a un europeu, però formen part de ple dret del ventall de vins que es mouen pels mercats.

En aquest llibre farem una passejada a vol d'ocell per alguns d'aquests països, aturant-nos una mica més extensament en els que tenen un major pes específic dins del panorama vinícola mundial.

Espanya
França
Itàlia
Portugal
Alemanya
Àustria
Anglaterra
Hongria
Altres països
productors

Europa

10 – 153



Europa

Europa és el primer productor de vi del món i el que històricament n'ha mantingut la producció des d'uns quants segles abans de Crist fins avui dia, tot i que no és clar si el primer vi que es va elaborar al món en algun moment de la història va ser europeu o asiàtic.

A Europa hi ha els tres primers països productors del món: Itàlia, França i Espanya, malgrat que, com ja hem dit, la Xina té una superfície de vinya que es va acostant a la d'Itàlia. Europa va portar la viticultura al Nou Món (Amèrica i Oceania) i a la part de l'Àfrica del Sud, i encara ara és el referent dels vins mundials, amb permís de Califòrnia.

ESPANYA

Espanya és el primer estat del món en superfície de vinya, però és el tercer pel que fa a producció de vi i és, sens dubte, el país europeu que els darrers vint anys ha fet un major salt qualitatiu en viticultura i en enologia, i s'ha posat al mateix nivell de moltes zones vinícoles franceses o italianes que eren —i en alguns casos encara són— les que dominaven el coneixement i els mercats vinícoles.

Espanya està passant gradualment de ser un productor de vins a granel —que sovint servien més per millorar els vins d'algunes zones estrangeres— a un país on els vins embotellats comencen a guanyar terreny en els lineals mundials de les botigues especialitzades en vins. Queda encara un gran camí per recórrer, però el futur és esperançador si els productors espanyols tenen prou flexibilitat mental i comercial per apostar pels vins de més alta qualitat i no buscar el diner fàcil basat en produccions molt grans i preus molt baixos, perquè el futur es troba en la qualitat i no en el preu baix.

Espanya està dividida en zones de clima mediterrani, de clima continental i intermèdies que de vegades associem a clima atlàntic o a una barreja de tipologies climàtiques. Altrament, les cinc zones climàtiques que Winkler va definir per classificar els indrets on el conreu de la vinya era possible al món són presents en un lloc o altre de la geografia espanyola.

Tot plegat fa que qualsevol tipus de vi sigui possible a Espanya si es troba el lloc adequat i s'hi planten les varietats de raïm que hi poden anar millor, deixant de banda modes i apriorismes que sovint han estat la causa del mal aprofitament de zones amb gran potencial de qualitat.

Els vins espanyols de qualitat estan classificats —seguint el model que marca la Unió Europea— en:

- **DO** (Denominació d'Origen), que combinen el criteri de qualitat dels vins amb la zona geogràfica on s'han elaborat.
- **DOQ** (Denominació d'Origen Qualificada), que és una DO d'un nivell més alt que les normals. Només n'hi ha dues: DOC Rioja i DOQ Priorat.
- **Des de fa uns anys existeix també la categoria Vinos de Pago (o Vi de Finca)** que acull vins d'una qualitat excepcional procedents d'una sola finca. Aquesta categoria es concedeix als vins concrets, no a les finques ni als cellers.



El territori espanyol està dividit en comunitats autònomes i cadascuna conté una o més Denominacions d'Origen. En aquest llibre hem seleccionat les principals zones o regions vinícoles espanyoles, de manera que alguna d'aquestes comunitats autònomes no queda reflectida perquè els seus vins tenen poc protagonisme dins el panorama vinícola espanyol. Dins de cada comunitat autònoma surten la majoria de les DO que contenen, però en alguns casos s'han seleccionat les que, en opinió de l'autor, tenien més interès, la qual cosa no suposa cap menyspreu per la resta de les DO que no apareixen en aquestes pàgines i es deu només a la limitada extensió del llibre. Aquest criteri encara ha sigut més estricte en la resta de països del món. En tots els casos s'ha procurat respectar el nom original de la zona i la DO, fins i tot quan l'idioma propi és diferent del castellà.

Andalusia

És la regió vinícola continental situada més al sud d'Europa. És famosa pels seus vins fortificats (fins, manzanillas, olorosos, etc.) que han marcat tendència en altres zones vinícoles mundials, tot i que des fa uns quants anys s'estan elaborant més i millors vins no-fortificats. Engloba la DO Jerez-Xérès-Sherry, la DO Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda, la DO Málaga - Sierras de Málaga i la DO Montilla-Moriles.

Aragó

És una zona tradicionalment i injustament marginada actualment en l'aspecte vinícola. El seu problema ha sigut històricament seguir elaborant vins excessivament rústics, que po-

tenciaven la graduació alcohòlica en detriment de la qualitat global dels vins. Per sort, la tendència sembla que va cap a vins més equilibrats i més del gust del consumidor actual. Es tracta d'una zona on els preus són més aviat baixos i on la qualitat no para de créixer.

Aquí trobem la DO Calatayud, la DO Campo de Borja, la DO Cariñena i la DO Somontano. Aquesta darrera amb una tipologia de vins més afrancesats i de perfil molt menys tradicional que els altres vins aragonesos i on varietats franceses dominen el panorama vinícola de la zona, en molts casos amb un bon nivell de qualitat.

Balears

Només dues DO, totes dues a Mallorca, es troben situades a les illes Balears: la DO Binissalem Mallorca i la DO Pla i Llevant, la primera amb uns quinze elaboradors i la segona amb una dotzena. En conjunt fan poc més de 1.000 hectàrees de vinya, en les quals les varietats tradicionals —algunes només es troben a les Balears— conviuen amb varietats franceses i alemanyes.

Pel que fa als vins, hi ha una mica de tot, però el grup dels bons vins és cada cop més nombrós.

La resta de les illes de l'arxipèlag també elaboren vins, però encara no han aconseguit la DO.

Canàries

Excepte Fuerteventura —que no en té cap— i Tenerife —que en té cinc—, totes les illes Canàries tenen una DO vinícola. A causa del clima extremament càlid i sec, cultivar la vinya a Canàries és gairebé una qüestió d'amor propi, perquè les dificultats són moltes i els rendiments pocs.

La gran quantitat de turisme fa, d'altra banda, que la venda de vins canaris no sigui gaire complicada i que no calgui dependre de mercats més llunyans.

Castella-la Manxa

Es tracta de la regió vinícola amb més vinya plantada del món, tot i que bona part del vi que s'hi fa acaba a les destil·leries per obtenir alcohol vínic.

Si antigament la regió —especialment la DO La Mancha— feia uns vins de poca qualitat que es venien a granel als cellers de les grans ciutats espanyoles, actualment la creació de diverses DO que han apostat activament pels vins de qualitat han donat un gran impuls a la zona, tot i que —en no relacionar les noves DO amb la regió de la Manxa— no han fet guanyar prestigi global a la zona manxega fora del seu propi àmbit geogràfic.

Pertanyen a aquesta regió la DO Almansa, la DO Manchuela, la DO Méntrida i la DO La Mancha, amb una presència cada cop més gran en les gammes mitjana-alta i alta dels vins espanyols. I també la DO Uclés i la DO Ribera del Júcar, força menys actives.

Castella i Lleó

És una de les regions vinícoles on hi ha més DO espanyoles famoses. Qui no coneix a hores d'ara els vins de la DO Ribera del Duero, de la DO Toro, de la DO Rueda o de la DO Bierzo? Aquesta és una regió on dominen les varietats tradicionals sobre les foranes i en algunes —per exemple en la del Bierzo— directament no estan admeses pel seu Consell Regulador. Es tracta d'una regió basada en els vins negres, on només Rueda ha apostat clarament pels blancs, amb l'elaboració de la varietat verdejo (trepat), un dels

vins blancs espanyols de moda. Altres com la DO Arribes o la DO Tierra de León han de fer encara un llarg camí per consolidar-se i donar-se a conèixer, per l'ombra que les altres DO de la regió els fan en l'imaginari del consumidor espanyol.

Catalunya

«Catalunya, país de vins», deia un eslògan que volia promocionar els vins catalans dintre del seu propi mercat. Aquesta frase ja donava a entendre la variada tipologia dels vins que es fan a Catalunya i que fa que —al contrari d'altres zones vinícoles espanyoles— no s'identifiqui Catalunya amb cap tipus de vi en particular, si fem l'excepció dels vins escumosos. La DOQ Priorat (una de les dues DOQ espanyoles), la DO Montsant (la germana petita de la Priorat), la DO Empordà (amb els Vins de Tramuntana) o la DO Terra Alta (amb la gran aposta per la garnatxa blanca) cada cop sonen més al consumidor internacional com a garantia de vins de qualitat i amb personalitat.

També pertanyen a Catalunya la DO Alella (a només dotze quilòmetres de Barcelona), la DO Pla de Bages (l'antic gran productor de vi català), la DO Penedès (la més gran i la més complicada d'entendre), la DO Conca de Barberà (en fase de retrobar-se), la DO Costers del Segre (força escampada i fragmentada), la DO Tarragona (vinícolament molt poc actualitzada) i la DO Catalunya, que se superposa geogràficament a totes les DO catalanes i abasta territoris que cap altra DO empara.

A Catalunya és on hi ha més varietats de raïm autoritzades, però també és de les poquíssimes zones on hi ha les cinc zones climàtiques de Winkler, i això en pot ser una excusa més que una justificació, perquè la qüestió és si les varietats estan plantades allà on més encaixen o si els criteris de plantació han estat uns altres.

El País Basc

És un territori heterogeni des del punt de vista vinícola, amb zones de gran influència marítima i altres protegides dels efectes marins. Cada província basca té la seva pròpia DO, però totes fan xacolí, el tipus de vi tradicional i històric del País Basc. La DO Arabako-Txakolina, la DO Bizkaiko Txakolina i la DO Getariako-Txakolina són les tres DO d'Euskadi. Basen els seus vins en les tradicionals varietats hondarrabi zuri i hondarrabi beltza, blanca i negra respectivament, que alguns elaboren com a monovarietals i altres com a vins d'assemblatge.

Pertany també a aquesta regió vinícola una de les subzones de La Rioja, la Rioja Alabesa, que queda dins de la província d'Àlaba, amb uns vins que no tenen res a veure amb els xacolís típics d'Euskadi.

Extremadura

Només hi ha una DO, la Ribera del Guadiana, amb uns vins de poca difusió, menys de vint elaboradors i una superfície de vinya un 50% més gran que la de la DO Ribera del Duero. Produeix grans volums de vi que es difícil de trobar embotellat. Els tradicionals vins de pitarra tenen una qualitat molt discreta en general i es consumeixen a la mateixa zona.

Galícia

Es tracta d'una regió amb un gran potencial que fins fa vint anys gairebé ningú coneixia, a excepció d'alguns albarinyo i uns vins de ribeiro molt desafortunats. Això ha canviat dràsticament i actualment la DO Ribeiro està elaborant vins blancs comparables a

grans vins europeus, la DO Ribeira Sacra fa ja vins blancs i negres molt ben valorats pels consumidors experimentats, la DO Valdeorras treballa molt bé les varietats gode-llo i mencía, la DO Rías Baixas (la reina de l'albarinyo) es manté com la zona gallega més coneguda i la DO Monterrei és encara una fruita que madura adequadament.

Moltes i poc conegudes varietats de raïm tradicionals són el futur de Galícia, una zona que ha conservat varietats antigues que ara cal desenvolupar per poder fer bons vins, amb una personalitat única.

Madrid

Igual que Extremadura té una sola DO, la Vinos de Madrid, dins de la qual es fan vins molt dignes però de difusió molt limitada. Treballen bàsicament amb varietats de raïm tradicionals, en bona convivència amb alguna varietat francesa.

Múrcia

És una zona molt càlida on el monestrell és la varietat absolutament protagonista. La DO Bullas, la DO Jumilla i la DO Yecla són les tres denominacions d'origen d'aquesta regió, tot i que la DO Jumilla comparteix territori amb la província d'Albacete.

Navarra

Només el centre i el sud de Navarra formen part de l'única DO d'aquesta regió, la DO Navarra, on les varietats tradicionals i les franceses es barregen sense problemes. Si fa cinquanta anys els vins rosats eren els protagonistes del vins navarresos, ara fins i tots els vins dolços mantenen alt el prestigi de molts dels vins de la zona.

La Rioja

És l'altra de les DOQ espanyoles. Aquesta regió que s'ha promocionat com «Una tierra con nombre de vino», ha fet del vi el motor de la seva economia i és, de ben segur, la zona vinícola espanyola més coneguda a nivell mundial. La DOC Rioja ocupa el territori de La Rioja, però agafa una part d'Àlaba, una mica de Navarra i alguns municipis de Castella i Lleó. El protagonisme és dels vins negres amb base de tempranillo (ull de llebre), però els amants del vi han de conèixer els bons vins blancs que s'hi fan, tot i que hi hagi alguns aprofitats —com a tot arreu— que fan uns vins que no són del nivell d'una DOQ, motiu pel qual cal saber triar. No sembla raonable que s'admetin dins la DOQ vins que a la botiga costen igual o menys del que es paga per un quilo de raïm, que és la quantitat de raïm que cal per fer una ampolla de vi de 0,75 litres.

País Valencià

És el paradís dels moscatells! Aquesta regió, de nom oficial —que no popular— Comunitat Valenciana, té tres denominacions d'origen destacades: la DO Alacant, zona de cooperatives i particulars que fan bons vins a preus raonables; la DO València, amb una subzona que es diu Moscatell de València, i la DO Utiel-Requena, una zona vinícola que ha redescobert la varietat boval, abans menyspreada i ara base de molts bons vins. Produeix uns vins mediterranis que sovint mantenen la personalitat i que actualment estan més ben elaborats que mai. De tota manera —com sempre— cal saber el que es compra.



Manzanilla Solear en Rama «Saca de Invierno»

La història del celler comença el 1821, quan la família Barbadillo s'instal·la a Sanlúcar de Barrameda. El 1954 es funda el que actualment és un dels cellers més grans de la zona, amb 500 hectàrees de vinya pròpia, 17 cellers de criança i més de 30.000 botes per envellir els seus vins.

Tipus de vi

Blanc generós amb criança biològica.

Origen

Andalusia (DO Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda).

Celler

Bodegas Barbadillo.

Raïms

100% de palomino fino procedent de ceps plantats sobre sòls calcaris flonjos i profunds (*albarizas*) que retenen l'aigua i reflecteixen la llum del sol.

Elaboració

Es fermenta el most del raïm, es remunta l'alcohol fins als 16% vol. i se segueix el mètode habitual de solera (*criaderas y soleras*), amb una criança biològica de vuit anys en bota. Cada estació de l'any es fa una *saca* (treure una part del vi), que s'embotella tot seguit.

Descripció

Un vi molt elegant, de color or vell, amb matisos aromàtics de mar (sal i iode), notes de fruita seca i massa de pa fermentant. A la boca és sec, un punt alcohòlic i untuós i es multipliquen les sensacions aromàtiques.

Combina amb...

Croquetes de bacallà, pernil de gla, ametlles salades.

Altres vins del celler

Castillo de San Diego, Cuco, Eva, La Cilla, Laura, Obispo Gascón, Príncipe, Reliquia, San Rafael, Solear i Pastora. També fan brandi.

Preu

17 euros.

www.barbadillo.com



Botani

El celler es va fundar el 2004. Controlen 80 hectàrees de vinya de sòls molt pobres de pissarra i quars blanc, plantades els anys 1946, 1975 i 1968 en pendents de fins al 70% d'inclinació. A causa de l'orografia del terreny es treballa amb mules i aixades.

Tipus de vi

Blanc amb criança sobre les mares.

Origen

Andalusia (DO Málaga - Sierras de Málaga).

Celler

Bodegas Jorge Ordóñez.

Raïms

100% de moscatell d'Alexandria de ceps d'entre trenta i cent anys, situats en tres finques de la zona de La Axarquía, entre els 400 i els 600 metres d'altitud. Els rendiments rarament passen de 1.000 quilograms per hectàrea.

Elaboració

La fermentació alcohòlica es fa amb llevats salvatges en dipòsits d'acer inoxidable. El vi es passa vuit mesos amb les seves mares i després es trasbalsa i es deixa clarificar estàticament.

Descripció

És un vi blanc sec, untuós, amb records de flors i fruites blanques (tarongina especialment), alcohol integrat i amb un regust suau i subtilment amarg.

Combina amb...

Un *cebiche* de llobarro.

Altres vins del celler

Viñas Viejas, Botani Muscat, Botani Garnacha, Botani Espumoso, N° 1, N° 2, N° 3 i N° 4. També fan vins dolços acollits a la DO Málaga.

Preu

13 euros.

www.grupojorgeordonez.com



Fino C.B. Alvear

El celler es va fundar el 1729 i és el més antic d'Andalusia i el segon més antic d'Espanya. Actualment dirigeix el celler la vuitena generació de la família Alvear. Tenen capacitat per envellir uns 5 milions de litres de vi. Les sigles C.B. fan referència a Carlos Billanueva, capatàs del celler fa dos-cents anys.

Tipus de vi

Blanc generós amb criança biològica *sota vel*.

Origen

Andalusia (DO Montilla-Moriles).

Celler

Bodegas Alvear.

Raïms

100% de pedro ximenes de sòls calcaris típics de la zona, que s'anomenen *albarizas*.

Elaboració

Com que es treballa amb raïms pedro ximenes d'alta concentració de sucres no cal afegir alcohol a aquest vi generós en cap moment de la seva elaboració. Després de fermentar els mostos es fa una selecció dels vins resultants i els més adequats passen a la criança *sota vel*, pel sistema de solera (*criaderas y soleras*)

típic de Jerez. Aquesta criança dura un mínim de quatre anys en botes de roure americà de 500 litres.

Descripció

Aquest vi té un color groc palla brillant i aromes de llevats i de fruita seca. Quan porta una estona a la copa sorgeixen notes aromàtiques d'espècies exòtiques i d'api. En beure'l és sec, amb una punta alcohòlica, lleuger, persistent i molt subtilment salí.

Combina amb...

Pernil ibèric de gla.

Altres vins del celler

Hi ha 16 vins més que s'elaboren amb pedro ximenes i un fet amb moscatell.

Preu

7 euros.

www.alvear.es



Las Rocas Garnacha Viñas Viejas

El celler és del 1962, però a la zona s'ha trobat llavors de raïm garnatxa del segle II aC. Les vinyes estan situades en pendents entre els 700 i els 1.100 metres d'altitud, la pluja és escassa i els sòls són pobres en nutrients. Elaboren 3 milions d'ampolles anuals.

Tipus de vi

Negre amb criança en bota.

Origen

Aragó (DO Calatayud).

Celler

Bodegas San Alejandro.

Raïms

100% de garnatxa negra de ceps d'entre vuitanta i cent anys, sobre sòls de pissarra, que donen un rendiment de només 1.500 quilograms per hectàrea.

Elaboració

La fermentació alcohòlica es fa en dipòsits d'acer inoxidable amb maceracions totals de trenta dies. Després de la fermentació malolàctica el vi se sotmet a una criança en botes de roure (60% franceses i 40% americanes) durant dotze mesos.

Descripció

Una garnatxa aromàtica on destaquen la fruita vermella i negra madures, barrejades amb l'aportació de la bota i els records d'herbes de muntanya. El vi és llarg, potent, equilibrat, amb els tanins suaus i polits i deixa un rastre de fruita per tota la boca.

Combina amb...

Ànec rostit amb salsa de fruites del bosc.

Altres vins del celler

Amb les marques Viñas de Miedes, Baltasar Gracián i Evodia fan 18 referències de vi.

Preu

12 euros.

www.san-alejandro.com