

# Vins del Bages. Una tria

M. Pilar Garcia Comas

*En aquest article l'autora, reconeguda coneixedora del món del vi, i especialment de la cuina i els vins bagençs, ens ofereix una selecció personal de les millors ampolles.*

*La descripció de les varietats i anyades més destacades esdevé una bona mostra de la categoria excepcional que han aconseguit molts vins de la jove D. O. Pla de Bages, la qual, recuperant l'antiga tradició, s'ha fet ja un lloc dins el panorama català.*



La personalitat dels vins del Bages ve donada pel seu clima mediterrani, l'escassa pluviometria i els seus sòls pobres i argilosos, propietats totes elles indispensables per al conreu del raïm. Gràcies a les noves tècniques de viticultura i enologia es combinen les varietats autòctones i les forànies, aconseguint així vins de característiques excel·lents. La zona del Bages és més òptima per als vins negres, a part de la varietat blanca anomenada «picapoll». Totes les denominacions d'origen vinícoles hi tenen, curiosament, lligada la gastronomia. Per

exemple, a *Rias Baixas* el marisc i el peix del Cantàbric lliguen perfectament amb l'*albariño*. Les tapetes, peixets i pernills ibèrics amb el xerès d'Andalusia, els xais al forn, els *potajes* de mongetes i els garrins al forn amb vins robustos i complexos de la Ribera del Duero... Al Bages tenim el bacallà i el conill a la manresana, el poti-poti o el cap-i-pota que fan un bon maridatge amb aquests negres intensos de color, rics en tanins i amb aromes afruitades del raïm, que fan un vi molt elegant quan ha tingut una criança en bóta.

## Varietats autoritzades:

*Macabeu*: Produeix vins molt fins, de color groc pàl·lid, amb bona acidesa, que hi aporta frescor i sabor afruitat.

*Picapoll*: Dóna lloc al vi més conegut de la comarca ja que és l'únic lloc d'Espanya on es conrea aquest tipus de raïm. Es tracta d'un vi lleuger i fresc, amb aromes afruitades i florals amb notes de fruita tropical. A la boca és llaminer deixant-hi un post-gust llarg i agradable.

*Chardonnay*: Vins d'extraordinària aroma, gran elegància i molt afruitat, sobretot a poma. Amb més cos, elegància i capacitat d'envelliment que cap altre raïm blanc.

*Ull de llebre*: Produeix vins francs de paladar, afruitats quan son joves i vellutats quan envelleixen.

*Cabernet Sauvignon*: Vins de molta intensitat, de color roig robí, molt rics en tanins, aromes a fruites vermelles (mores, gerds) florals i a pebrot verd quan són joves. Amb un bon envelliment s'aconsegueixen vins elegants amb un sabor personal.

*Merlot*: La varietat més ben aclimatada al Bages. Vins carnosos, intensos, sedosos, molt ben estructurats. És un negre masticable de paladar lent i profund.

## Els cellers

Hi ha set cellers productors de vi bagenc, dels quals n'aconsellarem els vins més ben aconseguits de cadascun.

### Masies d'Avinyó

*Chardonnay 98*: Primer any que té un envelliment amb bóta. Vi fresc, amb caràcter varietal, records de pinya, però amb matisos fumats, làctics i especiats. A la boca és carnós, ple, suau amb estructura. Per combinar amb peixos amb salses blanques, rap a la planxa i carns blanques sense salsa.

*Merlot 97*: Amb tres mesos de bóta. Un dels millors vins del Bages. Vermell cirera amb reflexos violetes, molt intens, aromes de varietats

vegetals, de regalesia a fruita vermella. A la boca es mostra ben estructurat i equilibrat amb una acidesa ben integrada. Ideal per al bacallà del Bages, carns amb salsa i rap a la marinera.

*Cabernet Sauvignon 96*: Medalla de plata al tast de la «Revista Category». Vermell robí ben cobert. Intens i net al nas, amb atractives sensacions de fruita madura integrades amb notes de criaça. A la boca es mostra ben constituït i elegant.

*Reserva 94*: Surt al mercat dintre de pocs dies.

*Reserva 92*: Exhaurit. Vi de gran categoria, elegant i evolucionant en aromes. És molt vigorós a la boca, amb cos.

*Rosat Cabernet 98*: Rosa cirera intens, amb aromes de fruita vermella fresca. Dins la boca és viu i fresc. Bona acidesa.

*Picapoll 98*: Vi groc palla pàl·lid, amb reflexos verds. Les seves aromes són de fruites i flors, amb tocs de fruits tropicals. A la boca és fresc i equilibrat, amb un bon final.

*Viña Masies 97*: Té la força del cabernet i la suavitat de l'ull de llebre. En conjunt es presenta aromàtic. Criaça amb bóta. Molt bona relació qualitat-preu.

### Mas de Sant Iscle

*Picapoll jove 98*: Vi molt afruitat, dens amb cos i ben estructurat.

*Picapoll criaça 96*: Vi groc daurat amb notes evolutives de fruita madura i fusta. A la boca té una bona constitució. Saborós d'ajustada acidesa i bon final.

*Rosat cabernet 97*: Rosa cirera amb reflexos taronja. Potent de nas, amb un fi caràcter afruitat. Viu a la boca, amb mostres de fruitositat al post-gust.

*Cabernet 96*: Vermell robí ben cobert. Intens, net al nas amb aromes de fruita madura.

### Cooperativa de Sallés

*Macabeu 98*: Vi blanc jove i lleuger,

Les seves aromes són afruitades, sobretot a plàtan. Fresc. Per beure al moment.

*Cabernet 94*: Color roig robí amb notes d'envelliment. Aromes a criaça, amb notes especiades sobre fons de cafè torrat. És lleuger de cos, amb equilibri a la boca.

### Celler cooperatiu d'Artés

*Picapoll Artium 98*: L'exigent selecció i elaboració d'aquesta varietat autòctona del Pla de Bages ha donat com a fruit aquest vi, de gran qualitat, de color brillant, transparent amb aroma afruitada i elegant, amb un post gust característic de la varietat picapoll.

*Cabernet Sauvignon 96*: L'acurada elaboració, el temps de repòs en bótes de roure i l'òptima temperatura de criaça han fet d'aquest vi un motiu de satisfacció. Color cirera brillant amb ribets teula, aroma personal de cabernet, entre grosella i pebre verd. El roure hi aporta complexitat i subtileza, sense ofegar les aromes primàries. Carnós, complex, tànic i consistent, la qual cosa suggereix una prometedora evolució a l'ampolla.

### Celler Solergibert

*Picapoll criaça*: Color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Aromes a fruita madura amb records a l'os del préssec. Té cos i estructura, integrada amb una bona acidesa, la qual cosa li dóna un equilibri aconseguit amb l'afruitat i la fusta.

*Merlot 97*: Color vermell violeta amb molta capa. Aromes molt varietals. Afruitat i vegetal, herbaci. A la boca és intens amb una atringència i una acidesa que li donen vivacitat. Fruita ben madura i especiat.

*Cabernet 96*: Aromes concentrades i elegants a fruita madura (prunes, compotes) i espècies (canyella, pebre negre) conjuntats amb notes de fusta de qualitat vainilla, nou moscada. A la boca és equilibrat i amable, amb força, però amb finu-

ra, saborós, viu, potent i, sobretot, amb una gran amplitud d'aromes. Excepcional!

**Reserva 94:** Intensa capa de color robí. Al nas hi dominen tons balsàmics per sobre de les aromes de fruita madura, amb un fons de torrats. Bona presència de fusta, equilibrat, saborós, net i potent pel que fa a les aromes.

### Vins Grau

**Merlot rosat 98:** Sorprenent per la seva fragància frutal. A la boca té cos. És llaminer, carnós i molt suau. Bona acidesa que li dóna un pas fresc, reforçat per la potència de les aromes de fruita a la boca.

**Cabernet:** Aromes de fruita (pruna ben madura) amb notes de fruits secs, amb un lleuger fons de fàrmac. Bona presència a la boca, de cos mig, amb bon equilibri i potència de

sabors. Adequada acidesa que li dóna vivacitat. És bastant polit, ampli d'aromes a fruita ben madura i lleuger toc especiat.

### Vins dolços

**Vi bullit Solergibert:** Vi negre dolç d'aromes a fruites confitades. Cal beure'l una mica fresc, de 10° a 12°.

**Mistela dolça del Cellar Fargas**

**Moscatell Roqueta:** A doll i embotellat.

### Caves

**Brut Artium (Celler cooperatiu d'Artés):** Molt net i fresc en totes les fases, amb un clar caràcter frutal. Enriquit amb notes de criança. A la boca és saborós i suau, amb un equilibri ben aconseguit i una perfecta potència de carbònic.

**Cava Art 2000 (Celler cooperatiu d'Artés):** Cupatge de vins de les varietats macabeu, xarel·lo i parellada, preparats expressament per a reposar més de tres anys. Han produït un cava d'una qualitat extraordinària, que es distingeix per la seva transparència, finor i aroma, que li confereixen una personalitat pròpia. Color groc daurat amb reflexos verds, bombolla fina i persistent. Les aromes són netes i complexes, amb notes de criança de mantega i pa torrat. Sabor sec i suau, amb una bona integració del gas carbònic.

**Brut natural Caves Gibert:** Cava elegant, matisat en aquest cas amb notes de criança. Ofereix dins la boca una gran harmonia. És sec i té una acidesa perfecta, suficient per a que sigui fresc, saborós, ampli i suau.

M. Pilar Garcia Comas

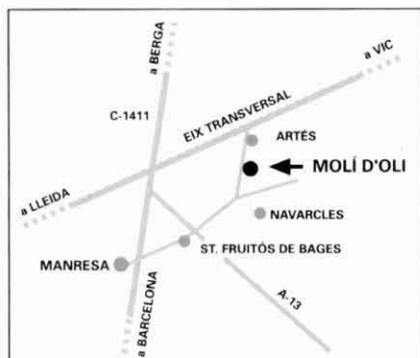
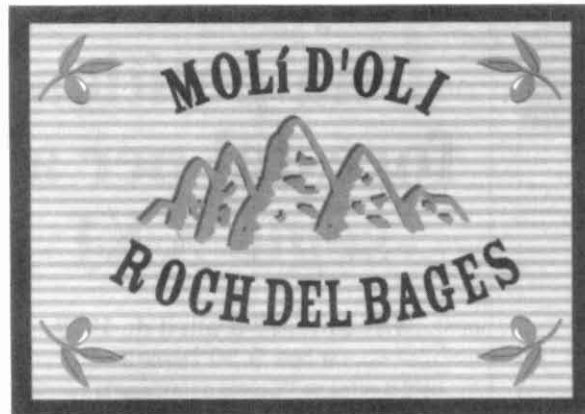
Sumiller

Oli d'oliva extra verge de la varietat **arbequina**, provinent de les terres del mas **Torre del Pont**. Aquest mas, situat al bell mig de Catalunya, en el terme de **Sant Fruitós de Bages**, envoltat de muntanyes i travessat pel riu Llobregat, posseeix un microclima òptim per a l'olivera.

Uns hiverns freds i secs, que eliminen els paràsits que afecten l'oliva i, a més, la recol·lecció mecanitzada, rebutjant tota oliva que no estigui a les branques, fan que la qualitat de l'oliva sigui immillorable.

El Molí és situat al propi mas. Gràcies a això es poden premsar les olives el mateix dia de la seva recol·lecció. Quan les olives entren al molí es renten, eliminant tota brutícia. Un cop rentades, mitjançant el procés de **premsat en fred**, s'obté l'oli.

Seguidament s'eliminen les microvolves mitjançant el filtratge. Un cop filtrat, l'oli, ja net de totes les impureses, és dipositat en tancs d'acer inoxidable, en els quals comença el procés de repòs. Al cap d'unes setmanes, aquest oli és introduït en un envàs de vidre fosc que garanteix la seva bona conservació. Tot això fa que aquest oli tingui un gust i un paladar únics.



## VENDA AL DETALL AL MOLÍ

De dilluns a dissabte, de les 9 a les 19 h.

Diumenge, de les 9 a les 14 h.

Ctra. d'Artés, km. 1 - Tel. 93 8760583  
Sant Fruitós de Bages