

El vi
Eccoci

Blanc 2011

Per Nadal, cada ovella al seu corral, segons diu la tradició. Doncs bé, per Nadal, vins gironins a les taules de Girona. El millor i gairebé únic vi blanc de qualitat que s'elabora al Gironès, concretament a Sant Martí Vell, a quatre passes de la ciutat, s'anomena Eccoci. Està elaborat amb unes varietats experimentals: Viognier, Roussanne i Petit Manseng, totes tres molt aromàtiques i procedents de l'oest de

França. La verema es fa a mà i el raïm es premsa suaument a temperatura màxima de 12°. Tot sota el control de la jove i molt experimentada enòloga Anna Baqués. L'Eccoci blanc és un vi molt atractiu, d'un color palla pàl·lid. Aroma seductora que recorda les fruites blanques madures. En boca es saborós i llarg. Preu aproximat: 8,90 euros. Bon maridatge amb una mariscada completa per a algun d'aquests àpats



importants de Nadal.
El celler elaborador: Blau Nou, s.l., està situat a Sant Martí Vell, dins del Parc Natural de Les Gavarres. És un celler modern i exemplar, on es busca la perfecció. És propietat d'una famosa i coneguda dissenyadora de joies italiana. Tot el conreu de la vinya i l'elaboració es fa amb un total respecte al medi ambient. També elaboren vins negres amb altíssimes puntuacions a les guies nacionals i mundials. Per a més informació: www.eccoci-wine.com, www.graonline.com i www.girovi.cat.



Agustí Ensesa Bonet
Escola de Tastavins del Gironès