

14 Dominical
Diumenge 13
de gener de 2013



**Agustí
Ensesa
Bonet**
Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Garnatxa Jove

Marià Pagès

Un producte típicament empordanès i, desgraciadament, poc reconegut per la seva qualitat és la garnatxa dolça. Es presenta al mercat amb criança amb fusta i solera, i també com a producte jove –sense criança–, molt més fàcil de beure i amb un preu molt més assequible. La Garnatxa jove 2010 que elabora el celler Marià Pagès de Capmany figura a la guia Peñín com la millor garnatxa jove de l'Empor-

dà. És un vi dolç de color caoba clar –aroma que recorda la fruita gebrada, l'ametlla torrada, espècies dolces i el caramel–. En boca és molt saborosa, suau, amb una dolçor gens empalagosa que la fa molt fàcil de beure. Està elaborada amb un 50% de la varietat garnatxa negra i 5% de blanca, varietats tradicionals a la comarca per l'elaboració de vins generosos. Bon maridatge amb la fruita madura i rebosteria de



qualitat. Correctíssim preu de 6,50€ que fa que sigui guardonada amb 5 estrelles per la seva excel·lent relació qualitat-preu. Mostra de l'honestetat i bonhomia del seu elaborador, merescudament reconegut per la guia mundialment coneguda.

El celler elaborador: Marià Pagès, a Capmany, al cor de l'Alt Empordà. Té una llarga història familiar des de mitjans del segle XIX. Guardonat per la Cambra de Comerç com establiment de més de 125 anys d'història. Per més informació: www.cellermpages.com i www.girovi.cat.