

El Vi

Rec de brau

Any: 2011

D.O.: Empordà

Raïm: Carinyena i Garnatxa

Graduació: 14,5°

Preu aproximat: 8 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

Un bon vi és com una bona pel·lícula: dura un instant i et deixa a la boca un sabor aglòria, és nou en cada glop i, com passa amb les pel·lícules, neix i reneix en cada sabor». Un celler que encapçala la seva pàgina web amb aquesta frase tan encisadora del cineasta italià Federico Fellini fa pensar que els seus vins tindran un valor afegit. És el que passa amb Cellers d'en Guilla, de Rabós d'Empordà: el seu Rec de brau, empordanès de cap a peus, és un vinagre d'un bonic color morat blavós, reflex d'una bona criança curta que li permet conservar el gust i aroma del raïm. Aroma afruitada i potent amb un pas de boca suau i persistent, amb un gran equilibri tot i els prop de 15° graus alcohòlics que té. Vi negre ample, harmònic i saborós. Està elaborat preferentment amb Samsó (Carinyena) i un 40% de Garnatxa negra de vinyes de més de trenta anys. Fermentació a temperatura controlada i presentació molt elegant. Bon maridatge amb plats de carns guisats i platillos de cuina empordanesa.

El celler elaborador: Cellers d'en Guilla està ubicat a Rabós d'Empordà, concretament al número 1 del camí de Peralada del barri de Delfià, al cor de l'Empordà. És una creació de Martí Vallès, nét de viticultor, que va posar en marxa un celler al Penedès del 1994 al 2006, o sigui amb experiència garantida. Afincat a la comarca altempordanesa amb la seva muller, Assumpta Bohigas, enyorava l'olor del vi, la qual cosa els ha portat a iniciar aquest nou projecte de dimensions que permeten fer una elaboració artesana del vi. El jove enòleg gironí Jordi Esteve Xifra té cura del dia a dia de les tasques del celler, en col·laboració amb en Martí i l'Assumpta. Varen participar al concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi i han obtingut guardons en diferents concursos nacionals i internacionals. El Rec de Brau 2011, concretament, va rebre la medalla de plata al *Concours Mondial de Bruxelles* celebrat aquest 2013 a Bratislava (Eslovàquia). ■

