

El Vi

Clot de les Soleres Xarel·lo

Any: 2012

D.O.: Penedès

Raïm: Xarel·lo

Graduació: 12°

Preu aproximat: 15 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un vi blanc singular, dels anomenats «vins naturals», i que acostuma a agradar també a persones singulars.

Té una aparença tèrbola i aroma curta amb notes de criança biològica. En boca és deliciós, ampli, estructurat i amb postgust llarg. Està elaborat amb la varietat Xarel·lo, al 100%. Durant la seva elaboració no és sotmes a cap tipus de clarificació ni rep additius enològics. No conté sulfits afegits, només els que procedeixen de la polpa del raïm. Acabada la fermentació, el vi es traspassa a un altre dipòsit, sempre en dies de lluna davallant. S'embotella també seguint el calendari llunar, en dies de flor o fruita. Ai, aquestes peculiaritats dels vins naturals! Diuen que aquesta manera d'elaborar tan natural fa que el vi sigui únic i irrepetible, i també en funció de la pluviometria, grau de maduració i característiques diferents cada any. Me'l va recomanar en Roger Viusà, de plaça del Vi, 7, de Girona, per acompanyar uns musclos al vapor amb vinagreta. Difícil maridatge que va resultar encertat.

El celler elaborador: L' Heretat Can Ferrer de la Vall, situada a Piera (Barcelona), data de l'any 1880. Les seves vinyes varen ser arrasades per la fil·loxera. L'any 2001 es recupera la tradició vitivinícola familiar i el 2008 s'elabora el primer vi amb la marca Clot de les Soleres. Tot el procés de cultiu, elaboració, embotellatge i etiquetatge es fa a la mateixa finca, per garantir la qualitat del producte. ■

* Escola de Tastavins del Gironès www.clotdelesoleres.com i www.girovi.cat



Escola de Tastavins del Gironès

