

14 Dominical
Diumenge 15
de juliol de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

L'Oratori

Negre 2009

Un vi negre com L'Oratori el pots prendre ben fresquet en ple estiu, perquè encara que tingui tres anys, la seva criança sense fusta el fa suau, afruitat, fresc i seductor. Ha estat guardat en tines subterrànies de ciment, a l'estil d'abans. Són els anomenats «cups», que recordo, de petit, al magatzem de vins del meu pare a Girona. L'Oratori és un vi elaborat majoritàriament amb la varietat empordanesa Gar-

natxa, dita Lledoner, i també amb Carinyena i un 30% de Cabernet Sauvignon, que en ésser sense criança li confereix unes notes vegetals molt atractives quant el bevem fresc. Es noten aromes d'herbes silvestres i minerals, però sense ser carregoses. En boca és rodó i saborós. El seu preu és de 6 euros, aproximadament. Amb un arròs caldós com el del restaurant Enciam (Can Nitús) de Sant Antoni de Calonge, a mi



em va semblar sentir cantar els àngels que deuen estar presents a l'Oratori.

El celler elaborador: El celler Martí Fabra està ubicat a la Masia Pairal de Can Carreras, a Sant Climent Sescebes, amb els seus orígens al segle XIV. Martí Fabra, expert vitivinicultor, i el seu fill Joan, amb estudis superiors d'enologia i una entrega total al món del vi, han portat els seus vins artesans a nivells d'alta qualitat. El seu vi Moscat Dolç Masia Pairal podria ser

un altar major, els seus vins negres criança i vinyes velles, una catedral i el proper a la venda, Els Estanys 2007, de producció limitadíssima i amb 93 punts a la guia Parker, una basílica. Recomanem una visita. Per a més informació: info@cellermartifabra.com i www.girovi.cat.