

14 Dominical
Diumenge 14
d'octubre de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Llum del Canigó

Negre 2011

Per reprendre la viticultura a la Cerdanya, l'equip del celler penedesenc Torre del Veguer van plantar fa quatre anys a Bolvir de Cerdanya dues varietats blanques (Riesling i Muller Thurgau) i una de negra (Pinot Noir). La plantació està a 1200 metres d'alçada amb un projecte innovador i molt atrevit. El vi Llum del Canigó negre de la collita del 2011, el primer any que s'ha vinificat, presenta un color cirera

brillant amb rivet de tonalitats liloses. Aroma primària molt característica de la varietat Pinot Noir, amb records de fruits com les móres i els nabius, amb fons torrats i avainillats propis de la bóta de roure francès Allier usada per a la seva criança. En boca és molt fi, elegant, avellutat i suau. El recomanem per a plats de carns blanques i arossos. Molt bon maridatge amb la cassola d'arròs i fideus amb bacallà, carxofes i



mongetes del ganxet que ens proposa aquesta tardor la Carme Hospital al restaurant Aradi de Platja d'Aro, del grup Cuina de l'Empordanet. Preu aproximat: 11 euros.

El celler elaborador: Torre del Veguer vol re-

cuperar el conreu de la vinya a la Cerdanya, que tal com relaten els historiadors ja es trobava a l'Edat Mitjana. El nom del vi és un homenatge al simbòlic cim dels Pirineus. Anomenen a la parcel·la «Vinyes heroiques», perquè les plantes han de suportar temperatures baixíssimes i moltes no superen aquestes condicions. La producció es limitadíssima. Més informació: www.torredelveguer.com i www.girovi.cat.