

El Vi

Vinya Il·lària

Blanc 2007

Raïm: Chardonnay, Albariño,

Loureira, Treixadura,

Caiño blanc i Moscat

Graduació: 13°

Preu aproximat: 13€



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

Allò que en diuen «matar dos pardals d'un tret» és el que em va passar dissabte passat. Descobrir un vi i un restaurant de les comarques gironines el mateix dia em fa pensar que afortunadament encara em queden moltes coses per descobrir i aprendre. El vi Vinya Il·lària blanc del 2007, de Serrat de Montsoriu, és espectacular. D'entrada, davant d'un vi blanc catalogat com a «vi de taula» i a més d'una collita de sis anys enrere, ens podríem pensar que no està en condicions. Si l'oferta és a la carta de vins d'un dels millors restaurants de les comarques gironines, amb una estrella Michelin, és una garantia per tastar-lo. És un vi amb un color groc molt intens, com l'or. És net i brillant, molt atractiu. Intensitat aromàtica potent, però gens falagosa. Aroma neta i sense defectes que deriva de fumats lleugers de

la seva criança curta en fusta i llarga de més de cinc anys a l'ampolla. Notes de flors grogues i ginesta. En boca és lleugerament licorós, saborós, molt complexe i alhora tan fàcil de beure. Final net, llarg i captivador. Està elaborat amb les varietats Chardonnay i Albariño, amb petites aportacions de Loureira, Treixadura, Caiño

blanc i Moscat. Maridatge extraordinari amb el dot (mero de fons) amb espuma de safrà del restaurant Les Magnòlies d'Arbúcies, l'altre gran descobriment.

El celler elaborador: Cellers Trallero Casañas, s.l. està ubicat a la finca can Serrat de Sant Feliu de Buixalleu, situada als peus del Castell de Montsoriu, al Parc Natural del Montseny, a la Selva. És una creació de Josep Trallero, viticultor, home ideòleg del món del vi, que elabora a la finca de sòls d'argiles, gresos i saulons segons la seva situació i la determinant influència climàtica del massís. Imprescindible visita per als afeccionats a la viticultura, l'enologia i el bon vi. ■

