



Nota de tast

Març 2008

El vi rosat... És l'etern incomprès del món dels vins, rebutjat moltes vegades per ser un entremig, "ni carn ni peix". I no és així. El rosat és un vi amb una personalitat pròpia molt acusada. I afortunadament, cada cop se'n fan de millors. Un bon vi rosat no és només un bon acompanyant a l'estiu, ben fresc perquè passi fàcil. Un vi rosat, quan és bo, mereix la mateixa atenció que un bon blanc i un bon negre.

I aquest mes us presentem dos vins rosats de gran qualitat i, a més, amb particularitats que els distingeixen de tots els altres. En efecte, aquests dos vins, un de la D.O. Penedès i l'altre de la D.O. mallorquina Pla i Llevant, estan fets enterament o majoritàriament amb cepatges autòctons: sumoll el català, callet i manto negre el balear.

Pardas Sumoll 2006

Pocs raïms hi ha més autòctons que el sumoll, si no del Penedès (hi ha discussió i sembla que els de la Conca de Barberà també el reivindiquen), sí de Catalunya. I pocs raïms tan difícils de treballar, perquè el sumoll és un raïm d'un vigor tan gran que si no es conrea bé és fàcil que es podreixi o que per la seva pròpia vitalitat perdi concentració. Els del Celler Pardas són dels pocs del Penedès que s'hi han atrevit, i han aconseguit fer un vi rosat singular i de gran èxit. I el que és més interessant, no han cedit a la moda dels nous rosats de color vermell robí i gustos de fruita vermella.

A la vista ja es veu aquesta singularitat, ja que el Pardas Sumoll té un color no tan viu, amb reflexos ataronjats com de color de teula. Al nas presenta olors varietals intensos i elegants, i en boca es ben estructurat, amb molt cos i una notable persistència.

Can Majoral. Butibalausí Rosat 2006

La moda dels nous rosats també ha arribat a Mallorca, i com totes les modes, ens ofereix bons representants i altres que no ho són tant. Per sort, aquest Butibalausí és exemplar en aquest aspecte. Obtingut a base d'un assemblatge d'ull de llebre, syrah, callet i manto negre (encara que aquesta varietat no aparegui a l'etiqueta), sedueix ja pel seu color robí, gairebé maduixa, una suggestió que també s'aprecia en nas: atractiva olor de fruits vermells (maduixa, gerd), de caramel de maduixa... Un autèntica llaminadura que es beu. En boca és molt viu, amb una persistència de les aromes que s'han apreciat en nas.

Aquest vi, que s'obté a partir de conreus tractats ecològicament, va obtenir el 2005 el Ecoracimo de Bronze en el VI Concurs de Vins procedents d'agricultura ecològica.