



01. Foto de família dels Vins de Finca Qualificada. 02. El *master of wine*, Álvaro Ribalta. 03. El 3.9 del celler Abadal, VFG des del 2016. FOTOS: MANOLO GARCÍA

Els millors vins de la nostra terra

Catalunya suma dos vins a la prestigiosa llista de Vins de Finca Qualificada

Crònica

EMPAR MOLINER
BARCELONA

Tarda plujosa a Barcelona. Per arribar al Palau de Pedralbes hem de xipollejar entre els tolls dels jardins, però a dins ens trobem amb la calidesa d'una gran festa. Hi ha l'acte d'entrega de les distincions Vins de Finca Qualificada per part de l'Incavi. Només entrar, em trobo el marxant de vins Quim Vila (un dels homes, sempre ho diré, que més plaer m'han donat). Se'l veu content pels premiats. "Els has d'entrevistar!", em diu. El *master of wine* Álvaro Ribalta puja a l'escenari i presenta l'acte. Sembla emocionat. Després dirigirà el tast. És l'únic *master of wine* de Catalunya, un dels pocs del món. Hi ha més premis Nobel de la pau que *masters of wine*, més astronautes que *masters of wine*.

Un vi de finca qualificada és un vi de gran qualitat, amb característiques especials. El titular de les vinyes ha de ser del celler, i el vi s'ha d'elaborar en aquest celler, situat a la finca, o molt a prop. Les vinyes han de tenir com a mínim cinc anys d'antigor, i un rendiment del 15%

menys que el rendiment de la varietat en aquella DO. Segons la Generalitat, el celler que sol·licita aquesta distinció "ha de tenir una trajectòria de prestigi i qualitat en el mercat per un període no inferior a 10 anys, l'envelliment ha de fer-se en botes de fusta de roure amb una capacitat màxima de sis-cents litres". Alguns d'aquests viticultors seuen ja a les taules de tast. En René Barbier va ser el primer en aconseguir, per a Clos Mogador, del Priorat, aquesta distinció que tenen, fins a saber-se els dos nous premiats, dotze cellers catalans. "Aquest premi serveix per donar importància a la zona, més que no pas a la marca", em xiuxiueja. Al seu costat, l'Albert Costa, de Vall Llach, que també té el guardó, pel Mas de la Rosa (em costarà molt no escriure "icònic", avui). I més enllà, un altre admirat: l'autor d'El Teixar, de Vinyes Domènech. Tots ells, tots dotze, juntament amb els nous guardonats, pujaran a l'escenari.

Hi ha l'Edetària, de la Terra Alta, que a causa de la pandèmia es va quedar sense recollir el guardó quan l'hi van donar. Al Priorat, a part del Clos Mogador i el Mas de la Rosa, hi ha els Clos Fontà i Coma Blanca, de Mas d'en Gil. Al Pla de Bages, el 3.9 d'Abadal i Arnau Oller d'Heretat Arnau Oller, i al Penedès, els de Jean Leon (La Scala, Le Ha-

Elit
El VFG és la màxima distinció que pot aconseguir un vi català

Novetats
S'hi sumen l'Avi Ton, d'Eudald Massana Noya i el V d'O2, de Vinyes d'Olivardots

vre, Vinya Gigi i Vinya Palau). La Mireia Torres, de Jean Leon, i la Marta Rovira, de Mas d'en Gil, se saluden, cordials. No puc admirar-les més, aquestes dones del vi.

La directora de l'Incavi, l'Alba Balcells, explica, amb el seu accent DO Costers del Segre: "Hem passat de gairebé dos anys a gairebé dos mesos". I es refereix a la tramitació dels vins de finca qualificada, perquè ja deuen saber que als artistes els costa molt la paperassa. "Totes les regions vitivinícoles del món tenen els seus vins insígnia", diu. I afegeix: "Catalunya també".

els dos nous socis del club

I en aquesta ocasió són dos vins nous els guardonats. Un de l'Empordà i l'altre del Penedès. El V d'O2, del celler Vinyes d'Olivardots, i l'Avi Ton, del celler Eudald Massana Noya. Les autores d'Olivardots puguen a l'escenari i recullen el guardó per aquest 100% carinyena, que ara tastarem. Després ho fan els autors de l'Avi Ton, un 100% xarel·lo del celler Eudald Massana Noya.

La consellera Jordà, tota franca, a l'hora de la foto de família diu "No hi cabem, fem-la a baix", i tothom, somrient, li fa cas. "Aviam, René", fa algú. "Dues reflexions molt ràpides, poca cosa puc afegir, després de les paraules de la directora de l'Incavi,

que no sé què ha dinat avui però ens ha fet una explicació molt àmplia", diu. I hi ha somriures. "El vi català, el vi del nostre país, és excepcional", diu. I afegeix: "Sense el pagès, sense la pagesa, la viticultura no seria possible". El reconeixement Vi de Finca Qualificada és la màxima distinció que pot aconseguir un vi català. Comença el tast.

"Ara començarem a servir el primer vi, un xarel·lo de la DO Penedès, de més de setanta anys, l'Avi Ton, fermentat en inox i d'aquí passa a botes noves de castanyer. Un vi que no s'amaga del seu caràcter més extravertit, amb una fruita molt madura, generosa", explica l'Álvaro. Tastem i ens meravellem. El castanyer -aquesta fusta no tan coneguda en el món del vi- li dona, explica l'Álvaro, aquest caràcter més mediterrani, amb tocs de préssec d'Ordal. Tothom enraona, emocionat. "Aquests tocs de fonoll espero que els podreu tastar, perquè jo encara tinc la copa buida", diu, fent broma. Això sí que és un tast a cegues!

Gaudim del 3.9, 2019, d'Abadal, un clàssic de l'estimada DO Pla de Bages, un dels grans de la nostra cultura. I el vinya La Scala, 2016, de Jean Leon, més varietal, fruita del bosc negra i fresca, amb cuir i cigar, bolets i sotabosc. El V d'O2, 2016, Hort d'en Ri-

Els 14 vins amb distinció VFQ

DOQ Priorat

- Clos Mogador, del celler Clos Mogador
- Mas de la Rosa, del celler Vall Llach
- Clos Fontà, del celler Mas d'en Gil
- Coma Blanca del celler Mas d'en Gil

DO Penedès

- Vinya La Scala, del celler Jean Leon
- Le Havre, del celler Jean Leon
- Vinya Gigi, del celler Jean Leon
- Vinya Palau, del celler Jean Leon
- Avi Ton, del celler Eudald Massana Noya

DO Pla de Bages

- Arnau Oller, del celler Heretat Oller del Mas
- 3.9, del celler Abadal

DO Montant

- Teixar, del celler Vinyes Domènech

DO Terra Alta

- Mas Edetària Selecció, del celler Edetària

DO Empordà

- V d'O 2, del celler Vinyes d'Olivardots

era, mediterrani, rústic, perquè la carinyena és indòmita, però les vinyes centenàries s'adapten al terreny, suporten la tramuntana. Saben patir. El Mas Edetària 2019. Una regió afectada pels elements, la sequera, la calor. "Cellers com aquest demostren que es poden fer vins fins, elegants, que demostren el terror. La garnatxa estava, fins fa quatre dies, totalment menystinguda", fa l'Álvaro. Però ells han demostrat que la garnatxa, de la qual parla Dante a la *Divina Comèdia*, és una varietat per volar. Per als curiosos: Dante explica que al purgatori hi ha un capellà que purga els pecats. I els pecats són "*l'anguille de Bolsena e la vernaccia*". Les anguilles i la garnatxa. No s'hi posava per poc. L'Álvaro diu que el maridaria amb un peix greixós (parlem d'un vi negre). Aquí i allà sento prescriptores (cada cop n'hi ha més, de dones del vi) que diuen que "està espectacular".

I el Clos Mogador 2014 és l'unicorn del final (unicorn: gran ampolla de vi reconeguda per tothom). Garnatxa, cabernet, syrah. Un dels vins (icònics) de Catalunya. René Barbier. Llicorella, mineralitat en nas de les pissarres del Priorat, vinyes en coster, intensíssim, en la seva plenitud. Tothom somriu, agraint en silenci que en Barbier hagi portat, justament, aquesta anyada, que potser no tornarem a tastar. El cabernet li dona el mentol, el bàlsam, l'espècia, la fruita madura, l'acidesa que et porta lluny, un dels millors exemples dels vins de la nostra terra. Terra de vins increïbles. Tant de bo, estimats lectors, poguessin ser al meu lloc. Sortim i ens fem petons. El vi fa sang, però també fa tot el contrari. ■■■