EL POU de la gallina
Revista manresana d'informació i opinió

Cultura | Josep Pelegrín | Actualitzat el 18/03/2016 a les 10:07

Oller del Mas especial, Picapoll Negre 2013

VINS DEL BAGES. Ã‰s un vi molt especial, per diversos motius. Varietat autÃ²ctona del Bages recuperada pel celler i una alta puntuaciÃ³ en guies de renom. Singularitat reconeguda mundialment.
Organolèpticament, recorda regions com Beaujolais, amb els seus gamays, o Borgonya i els seus mítics pinot noirs. Color vermell molt pàl·lid, amb gens de força ni capa, al nas és subtil i suggerent. Aromes que cal buscar, amb intensitat baixa, però de gran qualitat. Trobem fruites vermelles i de bosc fresques, lleugeres, gens espesses ni concentrades. Terra humida de fons, amb records mentolats i refrescants, i tocs especiats. En boca, l'entrada és prima, refrescant, amb l'acidesa que manté la varietat. A mesura que passa per la boca, el vi es va obrint i ens ofereix un ventall ampli, càlid, elegant i golós. Final llarg, plaent i refrescant, amb notes mentolades molt presents.

Hi té un protagonisme principal la varietat i la terra on neix. L'home solament condueix el procés d'elaboració, sense fustes ni àmfores que amaguin virtuts. Gran vi, per gaudir sol. La seva suavitat i golositat no embafa. Apte per acompanyar plats de peix de intensitat mitjana-alta i alguna carn suau. Una joia líquida feta aquí mateix. Josep Pelegrín, sommelier d'El Petit Celler