

Troballes perdurables

VINS. L'Oller del Mas Especial Picapoll 2012 Ã©s un exponent de la recuperaci3 per al cultiu de la varietat pr3pia i hist3rica del Pla del Bages. Despr3s de la reintroducci3 total del blancs, ara el negre agafa embranzida.

Des de fa uns anys, el Bages és una denominació d'origen coneguda per les seves varietats autòctones, especialment la picapoll blanc, utilitzada majoritàriament per a l'elaboració de vins blancs. El celler Heretat Oller del Mas ja fa uns anys que treballa en la recerca i recuperació de no només d'aquesta varietat, sinó també d'altres que, abans, dominaven els nostres paratges. Aquest és el cas de la picapoll negre.

Durant els últims anys, el celler ha fet un gran esforç per recuperar i investigar aquesta interessant i oblidada varietat. Un dels resultats ha arribat fa pocs mesos, amb l'elaboració del primer vi negre de picapoll negre fruit de vinyes joves de la propietat: Oller del Mas, especial Picapoll negre.

L'encara escassa producció fa d'aquest vi un beuratge únic del qual s'han embotellat només 373 ampolles de l'anyada 2012. El resultat, un vi de caràcter delicat i elegant, dominat per notes lleugerament perfumades i subtils. La complexitat en nas es confirma en boca, on apareix amb un pas suau i sedós que el fa perdurable en un final llarg.

Ens agrada dir que l'Oller del Mas Especial Picapoll negre és un vi que es troba just en l'inici d'un llarg camí.