

I'U d'Urpina i el Sagal, dos negres del Bages

VINS. Presentem dos bons exponents dels vins de la comarca que sorgeixen de les vinyes de Sant Salvador de Guardiola i de Monistrollet. Produccions petites, però ben treballades que impliquen petits grans trossos per a la copa.

U d'Urpina 2010

Més enllà d'un gran vi bagenc, us parlaré d'un projecte i de persones. U d'Urpina és un vi de finca lligat a Ampans, institució que facilita les eines a persones discapacitades perquè puguin treballar i valdre's per si mateixes. Les vinyes són a Sant Salvador de Guardiola, una petita parcel·la de Cabernet Sauvignon. Ells controlen i mimen la vinya. Després porten la verema al celler El Molí, on es vinifica. La producció és petita, unes 1.300 ampolles segons l'any.

Monovarietal de Cabernet Sauvignon, una varietat molt arrelada al Bages. El vi és criat durant quinze mesos en barriques noves de roure francès. És un vi d'una gran estructura i potència, molt intens i concentrat en nas, ben airejat. En copa comença a sortir tota la seva complexitat aromàtica, carregada de fruita negra, notes balsàmiques típiques de la zona i fons de cacau. En boca és opulent i estructurat, però alhora amable, degut al seu llarg envelliment en barrica.

Un vi per gaudir ara mateix o per envellir-lo algun any més a l'ampolla i veure com evoluciona en el temps. Si el voleu comprar, no us ho penseu gaire; 1.300 ampolles no donen per gaire.

Marc Ávalos
Sommelier de La Vineria

El Sagal de Collbaix

Vet aquí el Sagal. El rei de la casa que corre tot el sant dia, camp a través, per les vinyes de Monistrollet (Rajadell).

Aquest jove tenaç llueix arrels amb criteris de viticultura ecològica, padrins de Merlot i de Cabernet Sauvignon, i els seus pares, el Pep i el Gerard, del Celler el Molí de Collbaix, que vigilants en tot moment l'acaben d'arrodonir i de polir. És un jove visualment de color vermell intens, de capa alta, de ribet morat i amb unes llàgrimes ben formades. El seu perfum denota una sensació molt intensa de fruits vermells frescos.

Quan tens l'oportunitat d'atansar-t'hi et deixa una sensació suau, agradable, lleugera, però a la vegada intensa, de fruites amb un punt de compota. Una acidesa alta, però ben integrada, i uns tanins dolços ens indiquen equilibri, intensitat i vivesa.

Això és la joventut del Pla de Bages i de ben segur que no us deixarà indiferents.

Joan Tomasa Garroset
Sommelier de Vins Tomasa

