Cultura | Jaume Pont / Setè Cel | Actualitzat el 20/02/2015 a les 12:35

Abadal Blanc 2013

VINS DEL BAGES. El sommelier Jaume Pont ens presenta un vi blanc del Celler Abadal, fruit d'un conjunt de quatre varietats de raÃ¯m que intervenen en el cupatge.

Un chardonnay veremat en dos moments de maduració per aconseguir acidesa i frescor al principi, i maduresa i volum al final. Aquest serà el *xassís* del vi, el pes i l'estructura. El sauvignon blanc que l'acompanya aportarà els tiols (components molt aromàtics). Collit aviat donarà notes fresques i cítriques. I més madur aportarà els terpens, molt aromàtics però amb més fruita dolça i menys flor. Aquest és el punt exòtic.

El macabeu s'ha incorporat enguany, per aportar complexitat, volum, flor blanca i fruita. El picapoll és el de la casa. Autenticitat, fruita blanca i moderador del conjunt dels quatre vins que intervenen en el cupatge.

Els vins tenen un treball de mares fines (lies) que donen volum al conjunt i una textura més melosa. L'enòleg buscarà el perfil òptim de cada raïm, el moment oportú de la verema i la combinació de tants matisos possibles en harmonia i equilibri.

La major part dels grans vins provenen del cupatge de dues o tres varietats. Amb els monovarietals no tenim gaire marge per aconseguir complexitat i harmonia. Aquests vins provenen d'una varietat de raïm de ceps vells d'una vinya excepcional, amb un microclima ideal.

Jaume Pont
Sommelier de Setè Cel