

Un granat complex, equilibrat, amb postgust llarg i ben golós

Clos Barenys, a l'avantguarda de la viticultura i l'enologia

Sumpta Mateos
Enòloga



Durant 10 generacions, la família Bach s'ha dedicat a la cura de les seves pròpies vinyes i a l'elaboració de vins de qualitat. En l'actualitat, i gràcies als esforços de Josep Maria Bach, en col·laboració amb els seus dos fills, segueixen en l'avantguarda de la viticultura i l'enologia, al celler i les vinyes de Clos Barenys.

Prenent com a símbol l'àmfora romana, que esdevé l'inici de la tradició vitivinícola dels temps fenicis, es manté tancat el cercle entre la terra i el vi, i així es fa any rere any, respectant la planta i el medi ambient, i dignificant el treball de les persones al camp.

Les vinyes

Les finques es troben, d'una banda, a Mas Bach, al municipi de Vila-seca, que compta també amb les instal·lacions del celler i la masia familiar. El terreny té una fertilitat mitjana, i la seva



A Mas Bach, situat a Vila-seca, es combinen les varietats Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah i Moscatell de gra petit.

CEDIDA

Mariana és un vi reserva especial de la Família del 2007, varietat Cabernet Sauvignon

escassa distància al mar fa que les temperatures siguin suaus i el vent predominant,

el mestral. Es combinen aquí les varietats merlot, cabernet sauvignon, syrah i moscatell de gra petit. En aquesta mateixa parada es troba el reconegut restaurant l'Orangerie, en un paratge incomparable, i que ofereix una gran diversitat d'apats d'alta qualitat, organització d'esdeveniments, i tot maridat amb els productes del celler.

L'altra finca, Mas d'en Varrà, se situa molt propera a

la depressió del Priorat, amb amplituds tèrmiques significatives i sòls pissarrosos que transmetran al raïm un caràcter

típicament mineral. Les varietats, en aquest cas, són el cabernet sauvignon, el merlot i el syrah. ■

TAST: - Mariana 2007

La família Bach ha elaborat aquest vi a través d'una rigorosa selecció manual de raïm procedent de la varietat cabernet sauvignon de la finca Mas d'en Varrà, ubicada al terme de la Selva del Camp, a una alçada sobre el nivell del mar de 350 m, amb sòls de llicorella i una orientació òptima per al seu desenvolupament.

La fermentació ha tingut lloc en dipòsits d'acer inoxidable, i el vi ha realitzat una criança de 18 mesos en barriques de roure de Moldàvia. Durant tot aquest temps se li han practicat battonages periòdics per tal d'intensificar l'acció dels llevats i obtenir un vi més corpulent i complex.



- **Aspecte visual:** color granat intens, capa mitjana.

- **Aspecte olfatiu:** complex, notes de fruites confitades i torrats, nou moscada i tons balsàmics.

- **Aspecte gustatiu:** tanins molt madurs, molt equilibrat amb un rerefons de panses, sucre torrat i cedre. Postgust llarg i agradable, golós.

* Edició limitada de 1.000 ampolles

Enoturisme

L'Hotel-Hostal Sport celebra la cinquena edició del 'Tasta Montsant'

REDACCIÓ / FALSET

L'Hotel-Hostal Sport de Falset acull una nova edició, la cinquena, del 'Tasta Montsant' que organitza la DO Montsant amb l'objectiu de promocionar l'enoturisme a la comarca; les places per aquesta edició fa setmanes que s'han esgotat. Duran el tast s'han degustat sis vins Montsant: Solpost blanc (Cellers Sant Rafel), Malondro blanc (Celler Malondro SL), Terra Rossa rosat (Terra Persones SL), l'Heravi negre (Vinyes d'en Gabriel), Laurona negre (Celler Laurona) i Mistela blanca (Celler del Masroig).

Els assistents poden participar en un concurs a través de twitter amb l'etiqueta #tasport, però aquest sorteig no és tancat únicament als assistents, sinó que està obert a la resta d'internautes. Els participants del concurs han d'enviar piulades relacionades amb el tast, l'enoturisme i el Priorat i es premiarà l'autor de la piulada més divertida i simpàtica. El premi consisteix en l'obsequi

d'un dinar per a dues persones a l'Hotel-Hostal Sport. El veredicté es coneixerà la setmana del 16 de gener i es farà públic al Facebook de l'establiment. Al desembre ja es va realitzar un concurs a Facebook i precisament durant el 'Tasta Montsant' el guanyador i acompanyant gaudeixen d'un menú maridatge que inclou quatre plats d'aperitiu: amanida amb panses i formatge de cabra, petit empedrat, caneló tradicional de la casa i xarrup de caldo, pollastre camperol a la catalana, de segon i crema catalana, per postres.

Amb aquestes iniciatives, l'Sport reafirma el seu interès per desenvolupar propostes enoturístiques de qualitat al Priorat i donant suport a la DO més jove de Catalunya que aquest any celebra el seu desè aniversari. Per aquest 2012 la DO Montsant preveu realitzar tastos temàtics com el de 'rarestes' per Carnaval, de vins 100% garnatxa i 100% carinyena, exclusivament de vins blancs i rosats de la DO. ■



L'Hotel-Hostal Sport, seu del 'Tasta Montsant'.

CEDIDA