

Vins i caves

ALT PENEDÈS | Crítica de vi

Nadal 1510, emocions que perduren

// **INNOVACIÓ** Aquest vi ha estat el primer vi dolç de Botrytis Cinerea implantat de forma natural en el cep elaborat a Espanya



Xavier Nadal, omplint una copa de 1510 d'un dipòsit d'inox | 3d8

Jordi Melendo
Torrelavit

Vivim en una societat on ningú té temps i les coses es volen assolir el més ràpid possible. El vi i les presses no tenen massa amarat, i és l'aliança entre el propi vi i el pas dels anys allò que permet obtenir aquells productes més sublims.

D'altra banda, perquè un vinater pugui veure els resultats d'un projecte acabat d'encetar, calen molts anys. Primer cal, si és el cas, plantar la vinya; fins que els ceps no tinguin certa edat i les seves arrels s'hagin endinsat en la terra, no és podrà saber si el resultat serà el que s'espera. Després, caldrà tenir la sort que la climatologia no jugui males passades. Més tard vindran les vinificacions, que tots els elements (sucre, acidesa, alcohol, llevats...) treballin en harmonia. Finalment, s'haurà de veure com es comporta aquell vi amb el pas del temps, com evoluciona dins dels dipòsits, d'acer o de fusta, o dins de les ampelles. Amb tot, recordo el que em va dir una vegada

un 'vigneron' del Rosselló, a França: "Un viticultor que vol començar un nou projecte i ho vol fer bé, només té l'oportunitat de fer-ho un o dos cops a la vida".

En Xavier Nadal, de les emblemàtiques caves Nadal situades a prop del Pla del Penedès, va decidir un dia que volia tenir una d'aquestes oportunitats i encetar un nou projecte. Comptava amb La Segarra, una vinya de macabeu plantada el 1968, on el canvi climàtic dels darrers anys havia modificat les característiques dels vins que se n'obtenien. A més, aquells ceps conreats 'en vas', en un terreny argilós, quedaven coberts cada matí per un mantell de boira, hi havia humitat i el raïm, a principi d'octubre, adquiria un aspecte singular. Es tractava de l'atac del raïm pel fong Botrytis Cinerea que transforma la pell en transpirable i en concentra tot el contingut, inclosos els sucres. Aquest és un dels sistemes més perfecte per elaborar dolços, a partir del qual s'elaboren els Sauternes, reputats vins dolços del sud-oest de França.

L'octubre del 2000, qui signa

aquest article en publicava un altre en aquestes mateixes pàgines del 3d8, en què parlava del Nadal 1510, el primer vi dolç de Botrytis Cinerea implantat de forma natural en el cep elaborat a Espanya. Acabava de sortir al mercat la primera collita, la del 1998.

Quan consulto l'hemeroteca del setmanari, me n'adono de com passen els anys! Antiga maquetació del setmanari, un text on no es parla d'euros sinó de pessetes, una foto d'en Xavier Nadal (que li vaig fer jo mateix) en la qual s'aprecia el canvi que produeix una dècada en la fisonomia d'una persona... Però l'oportunitat que en Xavier Nadal tenia de reivindicar-se com a creador d'un nou concepte de vi, fruit de les vinyes de la finca Can Nadal de Boadella (sense deixar mai de banda el cava, que és l'emblema de la casa i de la família), ja no tenia marxa enrere.

El Nadal 1510 és un vi elaborat amb macabeu sobremadurat, per tant, amb una dolçor natural. Té un color daurat que es va accentuant segons l'anyada. Quan acostem la copa al nas, comença

una simfonia d'aromes en la qual ens podem esplaiar, trobant-hi notes de mel, mandarina, pell de taronja, fruites confitades, cítrics... tot plegat dins d'una bona harmonia i amb una bona potència i frescor. Al celler, hem tastat el 2005, un vi en el qual destaca l'equilibri; el 2003, el més gras i voluminós de tots; el 2001, amb molt bona estructura i el que més destaca per la seva potència aromàtica; el 2000, que manté aquell punt refrescant que fa que el vi no embafi gens; i el 1998, el mateix vi però amb 13 anys de guarda: viu, untuós, saborós, estructurat, elegant i amb personalitat pròpia. L'equilibri entre l'acidesa, els sucres i el grau alcohòlic (14°) és extraordinari.

Espero una nova trucada d'en Xavier Nadal d'aquí a 10 anys. Amb la perspectiva dels resultats de la darrera dècada, estic totalment convençut que tornaré a trobar vins sorprenents, vins que encara tindran vida i capacitat de produir emoció en glopejar-los dins la boca. Quan el bon vi i els anys són bons amics, les emocions sempre perduren.

ALT PENEDÈS | Guardons



Josep Anton Llaquet | 3d8



Jordi Farré | 3d8

Es constitueix el jurat del premi Jaume Ciurana

// **NOVETATS** Josep Anton Llaquet i Jordi Farré s'incorporen al jurat

3d8
Vilafranca

Convocat per la Universitat Rovira i Virgili i patrocinat per la Consultora Rius&Rius, el veredicté es farà públic el proper dilluns, dia 2 de maig. El premi, dotat en 3000 euros, busca fomentar l'estudi, aprofundiment, recerca i coneixement de les disciplines pròpies de la Facultat d'Enologia i, alhora, reconèixer la figura de Jaume Ciurana, un dels gran enòlegs del país i primer director de l'INCAVI.

La importància del premi, tant pel que fa a la dotació econòmica com per l'arrelament que té dins la mateixa Facultat, es ratifica any rere any amb la incorporació al Jurat de dos membres de reconeguda vàlua, que acompanyen la resta de membres de caràcter fix: el fill de Jaume Ciurana, del mateix nom que actua de president; Albert Bordons, degà a la Facultat d'Enologia de la URV; i Miquel o Santi Rius, com a patrocinadors del premi.

Pel que fa als nous membres, proposats per la mateixa Universitat i per la Consultora Rius&Rius, es tracta de Josep Anton Llaquet Isart, president de l'Associació Catalana d'Enòlegs, atesa la seva impecable trajectòria personal i professional, tant pel seu grau de coneixement del món empresarial en general, i vitivinícola en particular: Especialista en Enologia i Viticultura; Diplomada en Enologia per la URV; Enòleg responsable de René Barbier SAU;

Director Tècnic del projecte VYVA que es desenvolupa a la regió francesa del Rousillon; cofundador de "10 sentits"; gerent general de Freixenet Mexico SA; gerent general de Unión Vinícola del Este (Requena); com per la implicació que ha fet palesa en diversos projectes de recuperació de vinyets centenaris i de varietats abandonades.

D'altra banda, s'incorpora al Jurat el professor Jordi Farré Coma, Cap del Departament d'Estudis de Comunicació de la Universitat Rovira i Virgili. Doctor en Periodisme i Comunicació per la UPF; Llicenciat en Ciències de la Informació i en Ciències Polítiques i Sociologia per la UAB. El seus interessos de recerca se centren en la comunicació política, la recepció i especialment la comunicació de risc. És membre del Grup de Recerca en comunicació ASTERISC, reconegut com a grup consolidat per la Generalitat de Catalunya. Actualment participa en un projecte del 7è Programa Marc de la UE (Benefit/risk perception and communication in the food chain). És editor associat de la revista Catalan Journal of Communication and Cultural Studies (CJCS), i ha publicat en diverses revistes acadèmiques de reconegut prestigi; destaca un recent article en la revista amb índex d'impacte Journal of Risk Research.

La deliberació del Jurat i el lliurament del Premi "Jaume Ciurana" es durà a terme, el dilluns, 2 de maig, a les 12 del migdia, a la seu de la Facultat d'Enologia de la URV (Campus Sescelades, a Tarragona) i és pública la concurrència.