

Els vins de la setmana | Cupatges | Actualitzat el 13/07/2022 a les 11:05

## El concurs anglès més prestigiós ha premiat aquests 3 vins catalans

*Un vi negre de la DO Terra Alta, un cava del Penedès i un escumós Clàssic Penedès, 95, 95 i 97 punts sobre 100 respectivament al concurs Decanter*



Sovint, als catalans, són els de fora els que ens han de dir que bons que som. Si ens ho diuen aquí, no ens ho creiem tant, però si la premsa o els concursos internacionals ens premien els nostres vins, llavors sí que hem triomfat. Els premis Decanter (de la revista amb el mateix nom), on es tasten 18.000 vins d'arreu del món, són un clar exemple. Una bona puntuació ens fa treure pit i, el més important, ens ajuda a vendre (sobretot internacionalment). Aquest 2022 **una desena de vins catalans** ha assolit medalla d'or als **Decanter World Wine Awards**. Us en recomanem 3 que amb 95, 95 i 97 punts, han estat dels més ben valorats.

### **Garnatxa Negra Selecció, Celler Mariol**

Casa Mariol és un celler situat a Batea (i amb botiga al carrer Rosselló 442 de Barcelona), a la Terra Alta. Especialitzat en vermutos, en caves i en vins monovarietals. El vi **Garnatxa Negra Selecció** ha tret **95 punts en el Decanter World Wine Awards 2022** del Regne Unit.



Elaborat 100% amb una selecció de les vinyes més velles de garnatxa negra. Maceració suau i pas per bóta de 500 litres. Destaca per les seves aromes agradables a fruita vermella madura com maduixes i cireres, amb notes de clau, vainilla, cacau i cafè. Entrada dolça i agradable en boca, amb pas vellutat. És voluminós i rodó. El trobareu al mercat per uns 14 euros.

### Rara Avis Larus, Celler Umesu

El Celler Umesu va néixer l'any 2000 a Font-rubí, al Penedès, apostant sempre per una agricultura orgànica i sostenible per elaborar vins i caves de marcada personalitat. Aquest llarg camí, 22 anys després es veu recompensat per un reconeixement tant nacional com internacional. El cava **Rara Avis Larus** ha puntuat amb un **95 sobre 100 als premis Decanter**.



**Larus** simbolitza el triomf de l'equilibri entre modernitat i tradició, entre l'elegància de la varietat pinot noir i la potència del xarel·lo. Prové de raïms seleccionats de les vinyes de La Pedrera i Mas Moió a més de 350 metres d'altitud. Té una criança mínima de 24 mesos i no té sucres afegits. Destaca per les aromes intenses de fruita blanca madura. És cremós en boca, amb molts matisos, amb notes de pastisseria i fruita gebrada. El podeu comprar per uns 17-18 euros.

### El Corral Cremat, celler Albet i Noya

Albet i Noya és un celler situat a Sant Pau d'Ordal, al Penedès, pioner en vins de cultiu ecològic des de 1978. Elabora vins i escumosos amb DO Penedès (Clàssic Penedès) i el Corral Cremat, l'últim escumós que ha elaborat el celler, ja va guanyar la medalla d'or als **Decanter** abans de sortir al mercat. **97 punts** que el situen dins el grup "**Best in Show**" (només hi ha 50 vins de tot el món en aquesta categoria).



El **Corral Cremat** és un vi escumós de llarga criança (120 mesos), elaborat 100% amb la varietat xarel·lo. Seguint els paràmetres del segell Clàssic Penedès, prové de vinyes de les muntanyes de l'Ordal. Destaca per les seves aromes d'herbes seques i fonoll típiques de la varietat, combinades amb les notes dels llevats i de pastisseria de la criança. En boca és voluminós i amb un postgust llarg. El podeu comprar per uns 59 euros.