



Els vins del 'rei' i la República

LES XIFRES

13
Cellersvan participar en
el tast.

25 Vins

tastats i 13 reco-
manats.

6 00

Denominacions
d'Origen.

CATI MORELL

● Les reunions a Palau s'allargaven dimecres al vespre. Amb el mòbil a la mà, els nervis a flor de pell i el cor encogit, la periodista i escriptora Pilar Rahola i l'actor Toni Albà es van trobar a partir de les vuit del vespre a la masia rural Mas Llagostera, premi al millor allotjament enoturístic de Catalunya del 2017, per participar en el tast de vins que us presentem a continuació. Acompanyats pels autors de la *Guia de Vins*, Sílvia Naranjo i Jordi Alcover, Rahola i Albà van descobrir les particularitats d'algunes varietats tradicionals catalanes i les singularitats d'alguns mètodes d'elaboració de

La periodista Pilar Rahola i l'actor Toni Albà tasten vins de 13 cellers catalans per explicar les seves impressions

sis denominacions d'origen.

Pel tast van passar 25 vins i caves. Vins blancs, negres i rosats; monovarietals i cupatges; escumosos, ancestrals i mètodes tradicionals. I els dos convidats van descobrir detalls interessants de cada un dels productes. Acompanyats de les típiques coques enramades, un gran arròs de verdures i una fideuada, el tast va acabar amb catànies i cava del Penedès.

"Amb el vi floreixen les paraules" diu el refranjer popular. I van florir! "Demà l'article et sortirà prou bé", li va dir Toni Albà a Rahola en un moment del tast, "els pronoms, no ho sé". A través de Toni Albà ens van visitar personal-

Pilar Rahola i Toni Albà, durant el tast de vins en un dels menjadors de Mas Llagostera.
ANDREU PUIG



Una vista de la finca Mas Llagostera, premi al millor allotjament enoturístic de Catalunya 2017.
MAS LLAGOSTERA

Promoció del paisatge des del tractor

UNA MASIA RURAL DEL S. XVII CONVERTIDA EN UNA DESTINACIÓ TURÍSTICA DEL VI

● Mas Llagostera és una masia rural del s. XVII situada en una finca agrícola a la Bisbal del Penedès que va néixer de la necessitat de fer sostenible l'activitat agrària. La família Solé-Bundó va optar per la restauració de la casa amb materials i mètodes de construcció tradicionals, amb l'objectiu de conservar l'essència d'una casa autosuficient durant generacions. Des de 2010, Mas Llagostera s'ha convertit en un espai d'agroturisme de qualitat, que ha fet del turisme responsable el seu leit motiv. Premi al millor allotjament enoturístic de Catalunya del 2017, Mas Llagostera és l'emblema d'un projecte d'autosuficiència energètica. Plaques solars per garantir llum i aigua calenta, caldera de biomassa que funciona amb les restes de poda de la finca, aigua de pluja... I la voluntat de contribuir a la preservació del medi ambient i la millora de l'entorn. A la finca s'ha creat una ruta circular, entre vinyes i bosc, on es poden trobar fins a nou barraques de pedra seca, restaurades com a patrimoni i testimoni d'un passat de transhumància molt viu en tots els racons.
C. MORELL



Des de 2010, Mas Llagostera ha fet del turisme responsable i de qualitat el seu 'leit-motiv'

13 cellers, 25 vins, 2 tastadors

Cada celler ha donat a tastar dos vins dels quals Pilar Rahola i Toni Albà en van escollir un que recomanen amb els seus comentaris

Al tast, que es va fer a la Bisbal del Penedès, hi han participat vins de sis denominacions d'origen

Malvarel·lo de Torelló

Varietats: Malvasia i xarel·lo

Criança: 2016.

Denominació d'origen: DO Penedès

Nota de tast

Es un vi blanc fresc, fi i molt aromàtic elaborat amb les varietats autòctones malvasia i xarel·lo. Les dues varietats comparteixen un cercle vegetatiu similar, que permet veremar-les i premsar-les juntes.



"Quina aroma! És sorprenent!"



"És amorós i acompanya el paladar"

