



Detalle de algunos de los vinos espumosos que elaboran las trece bodegas de la marca colectiva Corpinnat. FOTO: ÀNGEL ULLATE

“Grandes vinos requieren largas crianzas para conseguir la armonía”

todoterreno que llenarán de alegría nuestras mesas, de Navidad a Reyes», destacan desde el colectivo.

De esta manera, los vinos Corpinnat son un canto directo al corazón vitivinícola del Penedès, «donde hace más de 150 años que se elaboran vinos espumosos», en palabras del vicepresidente de la marca colectiva, Xavier Nadal. Él mismo remarca que «los proyectos colectivos son los que tienen más posibilidades de avanzar rápido en la dirección que uno se propone».

La partitura vinícola de Corpinnat está manuscrita sobre la base de «viñedos ecológicos, cosecha manual, vinificación en la propiedad, largas crianzas, compromiso con las variedades históricas de uva, viñedos de propiedad y contratos de larga duración». En el pentagrama, y siguiendo el método tradicional, la armonía recae, en un 90%, en las variedades históricas como son Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Malvasia (subirat parent), Garnatxa tinta, Monastrell, Sumoll y Xarel·lo rojo; mientras que los acordes corresponden a Malvasia de Sitges, Trepát, Chardonnay y Pinot Noir, en un 10%.

El matiz *in crescendo* lo aporta la crianza «mínima de 18 meses y la obligación de tener en el mercado, como mínimo, un espumoso de 30 meses y otro de 60 meses». No hay margen para la improvisación. El tiempo

Bodegas y vinos

- **Gramona** III Lustros 2015.
- **Llopart** Leopardi 2017.
- **Nadal** Salvatge Brut Nature 2015.
- **Recaredo** Terrers Brut Nature 2019.
- **Sabaté i Coca** Josep Coca Brut Nature 2018.
- **Huguet de Can Feixes** Brut Nature 2017.
- **Júlia Bernet** Barraca dels Coscons 2018.
- **Mas Candi** Indomable 2017.
- **Can Descregut** Memòria 2018.
- **Pardas** Hermós 2020.
- **Bufadors** Les Voranes 2019.
- **Cisteller** Lucidity 2022.
- **Torelló** Brut Nature 2018.

afina los vinos a la perfección hasta llegar al centro de nuestras mesas. Como la obertura de una ópera, «los espumosos rosados, por su color y melosidad, invitan a celebrar las ocasiones especiales», dice Xavier Nadal. En cambio, «los Bruts Nature son un recital que combina con platos succulentos, tanto pescados como carnes». La última aria son los espumosos Bruts, por su «equilibrio y versatilidad».

Todo ello bajo un coro de burbujas. «Grandes vinos requieren largas crianzas para conseguir una burbuja más fina y la máxima armonía», según el vicepresidente de Corpinnat. «La burbuja perfecta se consigue con una uva cosechada en el momento óptimo de maduración y prensada de manera suave para extraer la esencia de cada racimo; una óptima fermentación, elaboración y crianza hacen el resto». Después de este recital, y entre aplausos, solo nos queda brindar por la vida. Felices fiestas.

UN RESTAURANTE: EL CAÇADOR, LA AUTENTICIDAD



«Del restaurante El Caçador de Els Valentins (Ulldecona) me gusta lo auténtico que es. Los propietarios, Rubén y Laia, su eficiente equipo que siempre da un servicio impecable y, por supuesto, una cocina excelente», afirma Xavier Nadal.

UN PLATO: ANGUILA A LA BRASA, SABOR A PROXIMIDAD



«Me encanta un plato de kilómetro cero, como es la Anguila a la brasa con mousse de berenjena. Es una muy buena combinación de sabores y texturas», recomienda el vicepresidente de Corpinnat.

UN POSTRE: TRUFAS PARA DISFRUTAR DE LA SOBREMESA



«Para hacer la sobremesa, me decanto por unas trufas para compartir y sin nata», dice Xavier Nadal.

BEBER HOY

DULCE FINAL DE SOBREMESA

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO (WSET3)

Si crees que los vinos dulces son pesados y empalagosos, es hora de que descubras propuestas como el ONE OFF #6 de la bodega Bell Cross, una auténtica revelación enológica que te va a sorprender a ti y a todos tus invitados. El nombre «ONE OFF» no es casualidad. Significa «solo una vez» y refleja la filosofía experimental de la bodega Bell Cross, que elabora esta serie de forma única e irrepetible. Cada año, una nueva propuesta, un nuevo desafío enológico. El ONE OFF #6 es su sexta creación y, esta vez, se trata de un dulce tinto de Garnacha Negra, con una producción limitada de botellas.

El artífice de esta maravilla es Joan Asens, un nombre que quizás te suene si has seguido la revolución vinícola en el Priorat (casi 18 años con Álvaro Palacios, fundador de Orto Vins y colaborador de Bell Cross). Con una trayectoria impecable, Asens nos demuestra que un vino dulce no necesita exceso de azúcar para seducir. Es fino, ligero, delicado y no agota el paladar ni lo satura. La elaboración comienza en la vendimia: manual, tardía, con el punto preciso de sobremaduración. Y tras la cosecha, las uvas se extienden sobre paneles para secarse durante 35 días, logrando así una concentración de azúcares naturales. Una vez bien aromáticas y pasificadas, el vino fermenta con sus hollejos durante 20 días y luego envejece durante 12 meses, una parte en los depósitos de acero y otra, en grandes damajuanas de vidrio de 220 litros. Este meticuloso proceso de elaboración artesanal asegura que la dulzura esté perfectamente integrada con la frescura y la expresividad de la Garnacha.

El ONE OFF #6 de Bell Cross es mucho más que un vino de postre. La experiencia es deliciosa: aromas a frutas rojas confitadas, higos secos, notas de cacao y un toque balsámico que aporta frescura. Pero es en boca donde se revela todo su potencial. A diferencia de otros vinos dulces, aquí la dulzura no domina, sino que acaricia. La frescura de la Garnacha Tinta se man-



ONE OFF #6 2022 | Bell Cross
Garnacha Tinta 50cl
DO Montant
Temperatura de servicio: 13 °C
Precio: 18€
Te gustará si... te gusta el vino con chocolate.

tiene intacta, logrando un equilibrio perfecto entre acidez, fruta y dulzor. La sensación es ligera, elegante y persistente. Sin duda, el aliado perfecto para el final de la comida y una buena sobremesa.

Dato curioso: ¿Sabías que hay una diferencia entre vino «dulce natural» y vino «naturalmente dulce»? En el vino dulce natural, los enólogos paralizan la fermentación del vino (habitualmente mediante la adición de alcohol vínico) para conservar así parte del azúcar natural. En el vino naturalmente dulce, se usan uvas con altas concentraciones de azúcar de manera que, terminada la fermentación, aún queda azúcar residual en el vino.

En Navidad, algunos Reyes van a nuestra casa y otros trabajan para abrirnos la suya.

♥ Hostelería

makro.es/navidad

Los otros Reyes de la Navidad

makro