

# Testuan L'an[ç]tral 2021

Ramon Roset  
Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

Presenta un color groc pàl·lid amb reflexos verdosos.  
La bombolla és petita i força abundant.

### NAS

Bona intensitat aromàtica, dominada per les notes de fruites blanques, en especial de poma sobre un fons de notes anisades i records de llevats.

### BOCA

En boca mostra un carbònic xiuxiuejant que, a més de fer-lo divertit i molt agradable, hi atorga una certa untuositat. Una acidesa viva i ben present hi aporta molta frescor i hi fa de fil conductor en un pas de boca dominat per les aromes que trobàvem en nas i a les quals s'afegeix un toc salí.

PVP  
**15,50 €**

## ELABORACIÓ

Escumós elaborat seguint el mètode ancestral. La primera part de la fermentació alcohòlica es va produir en bota de castanyer i un cop es va arribar a la densitat de sucres desitjada es va embotellar.

Es va continuar i finalitzar la fermentació dins l'ampolla.

Sense sucres ni sulfits afegits.

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2021

**Varietats:** 100% pansa blanca

**Grau alcohòlic:** 12,5% vol

**Ampolles elaborades:** 1.664 ampolles

**DO Alella**



## Testuan

Molt ha plogut des d'aquell 2010 en què un grup d'amics van començar una aventura en el món del vi elaborant el ja clàssic 3 de Testuan. Avui Testuan és una empresa ferma i consolidada en el sector, de caràcter inquiet i innovador, amb una actitud oberta i una capacitat tècnica que els permet incorporar al seu catàleg, al costat dels clàssics, les darreres tendències com els vins brisats i els escumosos ancestrals.



**Quim Colomer**  
(Testuan)  
**i Dario Pin**  
(Fonda Marina)

## El mètode ancestral

Sembla que el mètode ancestral d'elaboració d'escumosos es va descobrir al segle XVI a la localitat francesa de Limoux fruit d'una casualitat. El mètode ancestral consisteix a deixar fermentar un most lentament i a baixa temperatura, fins a la degradació total dels sucres desitjada per l'enòleg i posteriorment s'embotella perquè acabi de fermentar i faci una presa d'escuma amb el CO<sub>2</sub> resultant de la fermentació dins l'ampolla.

## MÉS ESCUMOSOS ANCESTRALS ELABORATS AMB PANSA BLANCA AL TERRITORI DO ALELLA



**AA Aus Pét Nat**  
Celler de les Aus  
100% pansa blanca  
PVP: 10,50 €



**Som Biosi**  
Talcomraja  
100% pansa blanca  
PVP: 14 €



**La Rauxa**  
Oriol Artigas  
100% pansa blanca  
PVP: 18 €

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### Fonda Marina

Camí Ral, 151 – Montgat, Maresme  
934 69 25 06 - fondamarina.com



Aquest històric restaurant del Maresme ha agafat el relleu del que havien estat les fondes i les cases de menjars i ha actualitzat el concepte amb una proposta gastronòmica actual i atractiva i una carta de vins memorable. Cal destacar el tracte que donen al producte, sempre fresc, de temporada i de proximitat, on el xef Jordi Forés sap treure-li tot el profit i les fantàstiques postres casolanes que elabora la Patricia Sust, tot aixoplugat sota el caràcter amable i hospitalari de l'ànima de la fonda, en Dario Pin.

### Peus de porc amb gambes

Plat cuinat pel xef Jordi Forés

De tot el reguitzell de plats que en Dario ens va suggerir per maridar l'escumós ancestral de Testuan, n'hi va haver un que va destacar amb llum pròpia. Però val a dir que l'escumós va acompanyar amb solvència gairebé tots els plats que vam tastar, des d'unes anxoves amb mantega emulsionada fins a una excelsa carabassa rostida al forn amb burrata i uns rovellons saltats, un bon indicador de la seva versatilitat. Però l'emoció es va posar a flor de pell quan vam tastar l'escumós ancestral amb els peus de porc amb gambes, un plat clàssic de la cuina de mar i muntanya executat divinament.

D'una banda, el plat portava uns peus de porc fregits, amb una textura cruixent que només de mossegar-la es convertia en gelatinosa i es barrejava de manera divina amb el gust, sempre particular i diví, de la salsa resultant de combinar porc i gambes i que obre la porta que la gamba, sempre delicada, tingui el seu protagonisme i no quedi amagada. El carbònic i l'acidesa de l'escumós ancestral es van conxorzar per netejar la boca de la gelatina, al mateix temps que l'ancestral exhibia amb força el seu caràcter afruitat, ben marcat per les notes de poma i els tocs anisats, tot jugant amb el tacte de les bombolletes, per crear un conjunt gustatiu equilibrat, harmònic i molt plaent.

