

Testuan Brizat 2019

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color daurat viu i intens amb reflexos d'or vell.
Net i brillant.

NAS

En nas és intens i complex. Ofereix aromes afruitades madures, de confitura de fruites blanques, records de codonyat acompanyats de notes balsàmiques, flors seques i herbes remeieres en infusió. Unes subtils notes de caràcter vegetal, en segon pla, completen el conjunt.

BOCA

En boca té una entrada directa on mostra una acidesa molt viva i esmolada que atorga frescor i allarga el vi, fent de fil conductor d'un conjunt aromàtic que juga entre les confitures de fruites i les notes vegetals en un pas de boca sorprenentment sedós, de textura untuosa i cruixent i de tacte lleugerament assecant. Final llarg i persistent.

ELABORACIÓ

Es van premsar els raïms de pansa blanca i es va deixar el most macerant amb tota la seva brisa, perquè la fermentació arranqués de manera espontània, en un dipòsit d'inoxidable durant quatre mesos.

PVP
15,50 €

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2019

Varietats: 100% pansa blanca

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

Ampolles elaborades: 630 ampolles

Primera anyada a la venda: 2019



CELLER TESTUAN

El celler Testuan va néixer ara fa deu anys de la mà d'un grup d'entusiastes del vi, de nacionalitats francesa i catalana, que van decidir unir-se per desenvolupar la seva gran passió: elaborar vins. Fruit del seu esforç, tenacitat i bon saber fer, i sota el lideratge de Lionel Martin i Quim Colomer, deu anys després de la seva creació i del seu primer vi, el 3 de Testuan, avui són un celler reconegut de la DO Alella amb sis vins al mercat.



Ens en parla:
Quim Colomer



El Brizat és un vi que vol ser un homenatge al meu avi. A Cabrils se'l coneixia amb el nom de Rupestrí perquè era un enamorat de la vinya i també elaborava vins casolans. Jo no el vaig arribar a conèixer, però sí que tinc record del vi dolç que elaborava. També he pogut saber que elaborava un vi brisat i des que vàrem iniciar el projecte del celler Testuan, ara fa deu anys, tenia en ment d'elaborar-ne un i finalment l'hem fet.

Què és un vi brisat?

Un vi blanc brisat és un vi que de manera tradicional s'elabora deixant que el most maceri i fermenti amb tota la seva brisa (pells, rapa, pellofa, polpa i pinyols). El vi resultant és de color pujat i molt potent d'aromes i sabors, en general són vins amb un caràcter molt rústic. En l'elaboració moderna de vins brisats, per fer-los més amables als consumidors, molts cellers només fermenten el most amb les pells. En funció del temps de maceració amb la brisa o una part s'obtenen vins de característiques ben diferents.

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Pollastre amb prunes, ametlles i escamarlans

Plat elaborat pel cuiner Pau Guisado, del restaurant Els Garrofers (Alella)



Som davant un plat de mar i muntanya on els ingredients principals són un pollastre de pagès i uns escamarlans, tots dos ben acompanyats per unes ametlles torrades que hi aporten un toc cruixent i una salsa feta a partir d'un sofregit contundent. El xef ha aconseguit que la finor del gust dels escamarlans es mantingui enmig dels intensos sabors del pollastre i sobretot de la salsa. Per tant, el vi també ha de respectar aquest equilibri, tasca que no és gens senzilla. Un blanc amb ànima de negre, com és un vi brisat, és una magnífica opció per aconseguir aquest objectiu.

El Testuan Brizat té la força necessària per acompanyar una carn de pollastre gustosa, tendra i melosa, equilibrant la contundència de la salsa, netejant la boca de la sensació viscosa i aportant frescor, però a la vegada és prou refinat per respectar la delicadesa dels escamarlans i acompanyar-los amb les seves notes afruitades madures.

MÉS VINS BRISATS DEL TERRITORI



Edicions Limitades Pansa Rosada
Celler Bouquet d'Alella
Sense DO
Varietats: pansa rosada
PVP: 17 euros



La Bèstia
Celler Oriol Artigas
Sense DO
Varietats: pansa blanca
PVP: 27 euros



La Perla
Celler Oriol Artigas
Sense DO
Varietats: pansa blanca
PVP: 27 euros



La Bella
Celler Oriol Artigas
Sense DO
Varietats: pansa blanca
PVP: 27 euros