

Orígens 2018

El vi de Badalona

Ramon Roset
Sommelier

PVP
6,50 €

FITXA DE TAST

VISTA

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos.
Net i brillant.

NAS

En nas és franc i molt varietal. Respira joventut pertot arreu. Aromes florals, de fruita blanca com la pera i de fruita de pinyol com el préssec de vinya, amb algunes notes anisades.

BOCA

En boca és un vi fresc i lleuger, amb una acidesa molt esmolada, pas de boca àgil, afruitat i amb un toc salí, i un final lleugerament amargós. Té un petit rastre de carbònic. És un vi acabat d'embotellar que s'ha de deixar reposar un temps en ampolla.

ELABORACIÓ

Trepitjat i premsat amb rendiments baixos, defangat estàtic durant una nit. Fermentació a 16 graus. Posteriorment es trafega, se sulfita i es filtra per procedir a embotellar-lo.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2018

Varietats: 100% pansa blanca

Grau alcohòlic: 12,0% vol.

Ampolles elaborades: 3.050

Primera anyada a la venda: 2014



CELLER MASIA COLL DE CANYET

Aquest singular projecte té les arrels al principi del segle passat, quan l'avi dels actuals propietaris va comprar la finca anomenada el Trull (avui Can Coll) del barri de Canyet de Badalona. Aquest barri situat a la part alta del terme municipal és format per un conjunt de masies aïllades i uns nuclis més moderns formats a partir de construccions per a estiuejants. L'any 2004 es reconverteix la vinya i es planten les varietats pansa blanca i merlot. Fins al 2010 tota la producció de vi es venia a doll i és a partir d'aquesta anyada que embotellen el vi, però amb la qualificació de vi de taula. El 2014 entren a formar part de la Denominació d'Origen Alella i ja poden qualificar els seus vins.



MÉS VINS BLANCS DE PANSA BLANCA 2018

AA Pansa Blanca 2018
Celler Alta
Alella
PVP: 7,95 euros



Josep Coll ens en parla:

Per nosaltres Orígens representa un sentiment de respecte per les generacions que ens han precedit i que són les que van construir les bases sobre les quals hem pogut crear el projecte. Tot el que fem respira aquest sentiment i està fonamentat en els valors del treball i l'esforç. L'avi va comprar la finca, el pare hi va plantar les vinyes i en feia el rosat típic de Canyet. Malauradament va morir l'any 1992 i les vinyes es van envellir. Nosaltres l'any 2004 vam replantar la vinya amb la il·lusió que la mare pogués veure la finca activa i quan ens va deixar l'any 2007 va veure que el projecte tirava endavant. En definitiva, és un projecte dominat pels sentiments.

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Pasta de full farcida de formatge de cabra de pasta tova i quallada àcida

Plat elaborat pel restaurant la Vinícola (Alella)

La pasta de full és una massa elaborada normalment amb farina, mantega, aigua i sal, de textura cruixent i sabor dolçenc. Serveix per elaborar tant receptes dolces lligades a les postres (si la combinem amb elements dolços com la crema pastissera, les mermelades i la xocolata) com receptes salades (si la combinem amb elements salats com formatge, verdura, carn i peix). El contrast del gust dolçenc de la pasta de full amb el gust salat d'un formatge és molt atractiu, i si hi afegim el contrast de textures entre el cruixent de la pasta i la textura fonedissa d'un formatge cremós elevem la combinació a plaent. Això sí: el formatge ha de ser de cabra, que tingui sabor potent. Per tant, cal un formatge de quallada àcida de 3-4 setmanes de maduració. L'acidesa de l'Orígens 2018, viva i esmolada, ens netejarà la boca de les sensacions greixoses tant del formatge com de la pasta (recordem que porta força mantega), i això farà que baixi la percepció d'acidesa del vi i que aflorin les notes afruitades, que es combinen de meravella amb les notes làcties del formatge i el gust de la pasta de full.

