

Vadevi

Sis escumosos per celebrar les festes de Nadal

Els millors companys de viatge dels plats tradicionals d'aquestes festes que ja tenim aquí

Ramon Roset



S'acosten les festes de Nadal i amb elles els àpats de celebració, que si bé a molts els fan mandra, altres els esperen amb delit. Sigui com sigui, cal anar pensant quins plats oferirem als nostres convidats i també amb quins **vins i escumosos els acompanyarem**.

Des de Vadevi, com fem cada any en aquestes dates, us volem **recomanar** alguns vins i escumosos dels que hem tastat i ens han agradat més, pensant amb la gran diversitat de paladars que cal satisfer en les dates que s'apropen.

En aquest article us proposem **sis escumosos, tots de mètode tradicional**, que ben segur que us alegraran la vostra taula i a part de ser bons companys de viatge dels plats, us ajudaran a quedar bé amb els vostres convidats o bé un poden proporcionar bons moments a vosaltres mateixos tot assaborint-los amb calma.



Torrens Moliner Particular Eco Brut Nature

Els caves joves sempre són una bona opció per rebre els nostres convidats i per acompanyar els aperitius previs a l'àpat. El cava Torrens Moliner Particular Eco Brut Nature elaborat amb les varietats tradicionals, macabeu, xarel.lo i parellada i amb una criança en ampolla superior als 12 mesos és una excel·lent opció per iniciar les vostres celebracions. És amable, equilibrat i amb una bombolla juganera.

- Torrens Moliner Particular Eco Brut Nature
- Caves Torrens Moliner
- Macabeu, xarel.lo i parellada
- 100% de vinificació pròpia. Ecològic. 12 mesos de criança mínima
- DO CAVA – Comtats de Barcelona – Valls d'Anoia-Foix
- web: torrensmoliner.com
- PVP aprox.: 11,29 euros



Elisenda de Loxarel

Una altra possibilitat de rebre els convidats i iniciar una bona celebració és amb un escumós rosat, en aquest cas hem triat l'Elisenda de Loxarel, un escumós Clàssic Penedès molt singular guanyador de la segona edició dels Barcelona Rosé International Bubbles Awards celebrada aquest anys 2022. Elaborat amb montònega (parellada d'alçada) i xarel.lo vermell, la primera fermentació dels vins es produeix en gerres de fang i després de la segona fermentació en ampolla se li dona una llarga criança, al voltant dels 48 mesos, amb les seves mares. Enamora des del primer glop per la seva frescor, el seu carbònic fi i ben integrat i les seves aromes fines i delicades de fruites vermelles acompanyades de notes anisades. Sublim per començar una celebració però també té caràcter gastronòmic i acompanyarà de manera eficient tan un gall negre del Penedès ben rostit amb panses, prunes i orellanes com qualsevol peix blau.

- Elisenda de Loxarel
- Loxarel Viticultors
- Montònega i xarel.lo vermell
- Ecològic. 48 mesos de criança
- Clàssic Penedès
- Web: loxarel.com
- PVP aprox.: 19,35 euros



Cuvée Isabel de Robert J. Mur Tradició Brut Nature

Després de l'escumós de benvinguda, podem servir amb el primer plat, sigui quin sigui, un escumós com el Cuvée Isabel Reserva de Robert J. Mur. És un cava que d'entrada vestirà encara més de festa la vostra taula amb el seu acurat disseny i ja a la copa seduirà a tothom amb la finor de les seves bombolles i el seu conjunt aromàtic marcat pel seu cupatge fet a partir de xarel.lo i macabeu i la seva criança que aportarà notes de complexitat sense perdre la frescor i el seu caràcter afruitat. Destaca especialment amb peixos i mariscs. Molt bona relació qualitat preu.

- Cuvée Isabel de Robert J. Mur Tradició Brut Nature Reserva
- Caves Robert J. Mur
- Xarel.lo i parellada
- Criança mínima de 24 mesos
- DO CAVA – Comtats de Barcelona – Valls d'Anoia-Foix
- Web: robertjmur.com
- PVP aprox.: 12 euros



Raventós i Blanc Textures de Pedra

El Raventós i Blanc Textures de Pedra és un escumós que respira singularitat per tot arreu. D'una banda és un escumós blanc elaborat amb raïms negres i d'altra banda aquests raïms negres són tres varietats molt autòctones del terrer d'aquest escumós, la xarel.lo vermell, el bastard negre i la sumoll. Una combinació tan màgica com innovadora per seduir els paladars dels més exigents. És un escumós voluminós, intens i poderós amb una capacitat gastronòmica immensa, gràcies a un carbònic molt ben integrat que li proporciona una textura untuosa sensacional. Pot acompanyar qualsevol mena de plat, inclosa la cuina de la caça. El potencial d'envelliment que se li endevina per la seva acidesa i la seva estructura convida a guardar-ne unes quantes ampolles per gaudir de la seva evolució en un futur.

- Raventós i Blanc Textures de Pedra Blanc de Negres
- Raventós i Blanc
- Xarel.lo vermell, bastard negre i sumoll
- Ecològic. Criança mínima de 48 mesos
- Conca del Riu Anoia
- Web: raventos.com
- PVP aprox.: 26,50 euros



Alta Alella Mirgin Opus Brut Nature

Quan apareix a taula una ampolla de cava d'Alta Alella amb la seva figura alta, estilitzada i de forma cònica, singular i glamurosa a la vegada, als comensals se'ls obren les expectatives de tastar una joia. Si ens anem fixant més en l'ampolla de disseny totalment negre, ens adonem que el cava és el Mirgin Opus Brut Nature, un cava de Paratge Qualificat, la màxima categoria que pot assolir un cava. En aquest cas procedeix del paratge Vallcirera, situat al Parc Natural Serralada de Marina entre els municipis d'Alella i Tiana. Elaborat amb un 60% de chardonnay i un 40% de pansa blanca i una criança mínima en ampolla de 36 mesos, aquest cava de bombolla fina i persistent, sap estar a l'alçada de les expectatives que la seva ampolla genera. Voluminós, fresc, intens, complex, afruitat, certament floral, ben equilibrat, estructurat i molt llarg, farà les delícies de tothom. Perfecte per acompanyar tot un àpat, llevat de les postres.

- Alta Alella Mirgin Opus Brut Nature
- Alta Alella
- Chardonnay i pansa blanca
- Ecològic. Criança mínima de 36 mesos.
- Cava de Paratge Qualificat. Elaborador Integral
- DO CAVA – Comtats de Barcelona – Serra de Mar
- Web: altaalella.wine
- PVP aprox.: 32 euros



Josep Coca Brut Nature de Sabaté i Coca

I acabarem les nostres recomanacions amb l'escumós que es va proclamar Millor Escumós Català en l'edició dels Premis Vinaris d'enguany, el Corpinnat Josep Coca Brut Nature. És un escumós elaborat amb les varietats Xarel.lo i Macabeu i té una criança mínima de 65 mesos en ampolla. És un escumós que ja enamora quan en servir-lo mostra el seu color i el seu carbònic mentre les primeres aromes, intenses, ja arriben al nas. Un conjunt de notes afruitades madures, anisades i de criança obren el camí per un tast en boca on l'elegància és la nota comuna en tot moment. És voluminós, amb un carbònic ínfim que li atorga una textura untuosa i una acidesa que li dona frescor. Té un pas de boca on domina la fruita madura i les notes provinents de la criança, sense perdre mai les notes anisades. Corpulent i ben estructurat amb un final molt llarg. És idoni per acompanyar plats de la cuina festiva, en especial rostits i guisats i també peixos al forn.

- Josep Coca Brut Nature
- Sabaté i Coca
- Xarel.lo i macabeu
- Ecològic. Criança mínima de 65 mesos
- Corpinnat
- Web: castellroig.com