



EL VI

► Pilar Garcia. Sommelier
del restaurant Las Vegas
info@restaurantlasvegas.com

De la Finca 2010 Raventós i Blanc

■ Ha estat tot un honor aquesta setmana estar convidada a un curiós tast completament a cegues de caves i xampanyes de tot el món. Va estar conduït per un gran cavista, Manuel Raventós, el gran hereu, que és de les persones que més saben de caves i és un plaer poder aprendre d'ell. Raventós és un gran innovador que ja en el seu dia, juntament amb el seu pare, Josep Maria, va fundar el seu propi celler per intentar donar més qualitat als seus caves. En els temps actuals lluiten per una denominació d'origen que defensi els seus productes, ja que la DO Cava està desprestigiada amb un preu mitjà per ampolla que no arriba als 4 euros. Conca del Riu Anoia és la comarca que els empara on es defensa un criteri únic de «Terrer», on inclou una finca única, el sòl, el clima i les varietats autòctones. En el tast dins un marc idoni, a la Garriga de Castelladral, amb una panoràmica espectacular, es van puntuar els caves de més qualitat a menys. Raventós ens va demostrar que els caves poden competir amb els millor espumosos del món: el de La Finca 10 va quedar segon millor. Procedeix d'una finca històrica i és un cupatge de les tres varietats amb un gran domini de la xarel·lo amb una criança de 36 mesos en rima. És un cava que sorprèn per la seva frescor, floral, cítric, aromes de brioixeria, poma verda, mantega. En boca és cremós, fresc i elegant amb un final refrescant.



DO: Conca del Riu Anoia
Preu: de 18 a 20 euros