

Ca les Viudes Arrels del Priorat  100 punts Només es produeixen 40 ampolles de mig litre a l'any d'aquest ranci de gamatxa. Destaca el seu gust de mel i el seu punt dolç. 600 euros.	L'Ermita 2010 Alvaro Palacios  99 punts Gamatxa de la vinya més destacada d'Espanya. Escorri, és pell de porcell, és taronja sanguina. A disfrutar d'aquí 10 anys. 990 euros.	Les Manyes 2010 Terroir al Límit  98 punts Aquest priorat destaca per la seva explosió de fruita vermella cruixent i la seva gran profunditat. Elegent gràcies a la seva gamatxa. 190 euros.	Espectacle 2010 Espectacle del Montsant  98 punts Una vinya amfiteatre que és mirador del Montsant i que dona com a resultat una delícia de fruita amb textura sedosa i fluida. 102,5 euros.	Les Tosses 2011 Terroir al Límit  97 punts El vi més poderós de Terroir al Límit. Una carinyena vellíssima amb fruita negra més que vermella i una bona estructura. 170 euros.	Clos Erasmus d'en Bota 2001 Clos i Terrasses  97 punts Una icona del Priorat. Una cru del cava dels dos únics vins de primer escumós nyols que va aconseguir 100 punts en dues anyades (2004 i 2005). Intens però refinat. 149 euros.	Arrels del Priorat  96 punts Acoblat a partir de diversos vins rancis, té tocs de mel, fruita seca i flor. És àcid i fresc; migirat tenir 20 graus. 50 euros.	Clos Mogador 2011 Clos Mogador  96 punts La seva vinya va marcar el renixement del Priorat. Plenè Barberi acobla gamatxa, syrah, cabernet i carinyena. Profund i amb caràcter. 58,90 euros.	Ferrer-Bobet Sel. Esp. 2010 Ferrer-Bobet  96 punts Sergi Ferrer-Salat i Flori Bobet escullen les millors carinyenes de vinyes velles al seu celer modern de Porrera. Aromàtic i equilibrat. 55,40 euros.	Les Manyes 2011 Terroir al Límit  96 punts Respecte a l'anyada del 2010, té més volum perquè va ser un any més càlid. Fruta vermella en infusió. 170 euros.	Pajarete Solera 1851 De Muller  96 punts Amb aromes fumades i torrefactes, en boca és molt dolç i acaba amb un punt de fusta vella i records de tabac. 90 euros.
---	--	---	---	---	--	---	--	---	--	---

EL VEREDICTE DE LA REVISTA 'THE WINE ADVOCATE'

Clàssics catalans

► El guru del vi Robert Parker assenjala les millors ampolles de l'any



FERRAN Imedio
La llista més influent del món, la de la revista *The wine advocate*, la biblia del vi que dirigeix amb nas de ferro el guru **Robert Parker**, va donar fa uns dies el seu veredict sobre els vins catalans que va tastar el seu enviat especial, **Luis Gutiérrez**. Es ha de fer moltíssims brindis perquè són

moltíssims els vins amb notes altes i a més, de tota mena i condició, cosa que certifica que, aquí, a més de qualitat, hi ha varietat. I el cas que millor exemplifica aquesta teoria és el guanyador, l'any que ha aconseguit els 100 punts, la nota màxima: Ca les Viudes, d'Arrels del Priorat. Un ranci del Priorat amb un segle de criança que fa dues dècades que mimen, en un projecte gairebé temerari per rumos, **René Barbier**, sant i senya de l'enologia a Catalunya, i el seu

Una dotzena obtenen entre 96 i 100 punts, i la guia qualifica d'«extraordinaris» els que tenen aquesta nota

soci **Jaume Balaguer**. Fa uns anys, ningú hauria donat ni un euro per una proposta d'aquesta mena. De fet, gairebé ningú no ho fa. Així que semblava inimaginable l'aposta de **Parker**.
Doncs ara resulta que no només colloquen un ranci en el selecte club d'entre 100 i 96 punts, sinó tres. Un reconeixement històric. I així són paraules majors perquè es tracta d'un club els membres del qual són definits per la publicació com a «extraordinaris, profunds, complexos,

amb caràcter i amb atributs que s'esperen d'un clàssic». Arrels, també del celler Arrels del Priorat, de 30 anys de criança, i Pajarete Solera 1851, de De Muller, poden presumir de tenir 96 punts.
«Satisfa que reconeguín una feina que no semblava important, que era antiga», somria **Balaguer**, convençut que el ranci pot enarborar la bandera de Priorat. Així sí, a un preu estratosfèric: 600 euros. Si és tan car és perquè la producció és anecdòtica: 40 ampolles de mig litre. No en poden fer més perquè cada cinc anys se'n evapora el 40% del líquid de les barriques.

Hi ha diverses explicacions que expliquen aquest amor parkerian pel ranci. Primera: a **Gutiérrez** li agrafen (una obvietat, és cert, però és un fet declarat dels maderns). Segona: busquen vins diferents. I el ranci és diferent del que està a la resta del món, recorda **Jordi Benito**, nòleg del celler reusenc De Muller. Al portar alcohol etílic afegit, els

productors han de pagar més impostos, de manera que molts l'han abandonat per poc rendible. I al ser De Muller dels pocs a Catalunya que el continuen elaborant — i aquí arriba la tercera raó de l'èxit —, saben com palpa el mercat: la demanda d'aquest tipus de vins als EUA fa temps que augmenta.

LA NORMALITZACIÓ DEL CAVA / La història de **Parker** amb el vi ranci sembla seguir el mateix camí que el cava. Fa uns quants anys, tampoc ningú hauria donat res per aquest espumós en una llista com la nord-americana i, el 2011, com un suro que salta per sorpresa, amb tot l'estrepit del món, la llista va incloure entre els millers el Recaredo Turó d'en Mota de 1999, amb 96 punts.
Aquell any, a més, van ser distingits amb 95 el Turó d'en Mota del 2000 i el Reserva particular [segons la biblia de **Parker**, un vi d'entre 90 i 95 punts és «excel·lent, d'excel·lents complexitat i caràcter»]. Aquest

Tres rancis, un cava i vuit negres del Priorat i el Montsant formen part del selecte grup

MOLTS NEGRES / A més de les rareses que suposen els tres rancis i el cava en el top-12 català (perquè són 12 els que tenen entre 96 i 100 punts), els altres vuit ja són més previsible, i negres: L'Ermita 2010, d'Alvaro Palacios, un clàssic del Priorat, aconsegueix 99 punts, Espectacle 2010, d'Espectacle del Montsant (també de **René Barbier**), i Les Manyes 2010, de Terroir al Límit (Priorat), 98. N'hi ha dos més amb 97 (els priors Clos Erasmus 2010, de Clos i Terrasses, i Les Tosses 2011, una altra vegada de Terroir al Límit), i tres més, també priors, de 96 (Clos Mogador 2011, Ferrer-Bobet Selecció Especial 2010 i Les Manyes 2011). ■