

Tastos

Joan Nebot | Actualitzat el 05/12/2014 a les 09:00h

Celler de l'Encastell Marge 2012: amb tota la força i la intensitat del Priorat

Un vi que reflecteix el caràcter clàssic de la garnatxa prioratina



Marge 2012
Celler de l'Encastell
DOQ Priorat
Etiquetat en català i anglès
PVP Aprox. 19 €
Tel. 620 267 536
Web: www.roquers.com

Raimon Castellví i Carme Figuerola van construir el 1999 el celler de l'Encastell en un antic casalot de la part alta de Porrera, amb l'objectiu d'elaborar vi amb el raïm procedent de les 8 hectàrees dels seus dos trossos o parcel·les: Mas d'en Caçador, un coster a 400 m d'altitud, amb ceps barrejats de garnatxa i carinyena d'entre 70 i 100 anys, amb una producció que oscil·la entre 300 i 400 g per cep; i Mas d'en Ferran, 5 ha. de terrasses plantades el 1995 amb garnatxa, cabernet sauvignon, merlot i sirà que produeixen una mitjana d'entre 1,5 a 2 quilos de raïm per cep.

Fan tres vins, el Roquers de Porrera, de 4000 a 6000 ampolles elaborades amb les garnatxes i carinyenes velles; un molt escàs Roquers de Samsó (només unes 500 ampolles) 100% de carinyena vella, i aquest Marge, que s'elabora des de la collita 2001 i del que en surten entre 15.000 i 20.000 ampolles dependent de l'any.

S'elabora amb un cupatge del 60% de garnatxa i la resta amb sirà, cabernet sauvignon i merlot, i té una criança d'uns vuit mesos en bótes de roure francès de 2on i 3er any, i bótes de roure americà noves.

A l'etiqueta hi consta una dada que és tota una declaració d'intencions: 15º alc. I és clar, és el que es pot esperar d'un vi del Priorat elaborat majoritàriament amb garnatxa, un raïm que assoleix una maduració molt bona, amb un alt contingut de sucre, i per tant, fa vins amb un grau alcohòlic alt. Ara que també és cert que al Priorat hi ha una nova corrent que prefereix veremar el raïm menys madur, i fer vins amb menys grau, menys color i menys intensitat. És una altra opció, ara bé, el tipus de vins que ha situat el Priorat entre els indrets més prestigiosos del món, és el dels vins intensos i madurs, que de vins amb menys grau i intensitat ja n'hi ha de molts altres indrets.

Hi ha qui diu que aquests vins tan intensos són "forts" i poc "bevibles". Bé, a mi em sembla que els vins que es troben "forts" i poc "bevibles", són els que són d'aquest estil madur, però mal elaborats. Els dolents, vaja. Perquè mai m'han semblat "forts" ni poc "bevibles" els millors vins prioratins. Mai m'ha sobrat vi d'una ampolla de Clos Mogador, o d'un vi de Vall Llach. I de la única vegada que vaig poder beure'm una ampolla sencera de l'Ermita amb un bon amic, no recordo que cap dels dos haguéssim de fer grans esforços per acabar-nos-la.

Doncs bé, no tingueu por, que si disposeu d'una ampolla de Marges del 2012 -cosa no gaire complicada atès que té un preu raonable- no haureu de fer gaire esforços per acabar-vos-la.

És, doncs, un vi de color granat intens però encara transparent -la garnatxa no agafa grans negrors- amb el voraviu de robí, que indica una bona salut i una vida en ampolla llarga. A les aromes hi ha la fruita vermella madura que s'en pot esperar: maduixa, móra, gerd, però també notes de plantes aromàtiques, bruc i farigola, i lleus notes de vainilla i canyella de la criança.

A la boca, és d'entrada suau i llaminera, densa i corpòria, però gens agressiva, amb un toc de frescor que el fa àgil al paladar i sense gens d'astringència. Els 15º de l'etiqueta només li aporten la densitat i el tacte dolç esmentats, i en canvi no resulta gens càlid, i per tant, encara menys, ardent o alcohòlic. És més aviat un vi deliciós, amb el caràcter típic dels climes extremats i durs com és el del Priorat i una elegància basada en la naturalitat, més que no pas en una finor impostada i importada d'altres indrets.