

Vins i Cellers | Cupatges | Actualitzat el 19/03/2024 a les 13:28

?Ferran Centelles: ?Som davant d'un dels grans vins de garnatxa del país?

Més de vuitanta professionals del sector tasten les millors anyades del Teixar, el primer Vi de Finca Qualificada de la DO Montsant, i coincideixen en la màgia de cadascuna d'elles, des de la 2004 fins a la 2019.



Ferran Centelles, Joan Ignasi i Edgar Domènech | Vinyes Domènech

El Jardí Botànic de Barcelona ha estat l'incomparable marc on més de vuitanta professionals han tastat **vuit anyades del Vi de Finca Qualificada Teixar**. El vi botànic elaborat amb Garnatxa Peluda més emblemàtic del país, ha celebrat el seu vintè aniversari amb un tast vertical conduït per dos dels millors sommeliers del moment, **Ferran Centelles (elBulli Foundation)** i **Pedro Ballesteros MW**. Acabat el tast, els assistents han gaudit d'un menú elaborat per **Iolanda Bustos, "la xef de les flors"** i **Alex Castany Santmartí** (Santmartí 1850) envoltats de natura al Jardí Botànic.



Foto: Joan Carrion

Vuit anyades del Vi de Finca Qualificada Teixar

Sommeliers, restauradors, distribuïdors i periodistes especialitzats han pogut tastar les anyades 2004, 2006, 2007, 2008, 2010, 2011, 2015 i 2019. Els assistents han comprovat com el microclima mediterrani de la Serra de Llaberia, els sòls pedregosos, el pas del temps i les elaboracions converteixen cada anyada en única i irrepetible.

Joan Ignasi i Edgar Domènech, han agraït als assistents l'acompanyament que ha tingut sempre el projecte. "De fet, el Teixar l'heu fet també tots vosaltres amb els vostres consells", ha declarat Joan Ignasi. "Fa vint anys s'arrancaven els ceps de garnatxa, i entre tots hem aconseguit que ara estigui de moda", ha conclòs.

"Som davant d'un dels grans vins de garnatxa del país", ha comentat Ferran Centelles, i Pedro Ballesteros MW que ha valorat algunes anyades com excel·lents. S'han pogut comparar anyades més càlides i més fresques, però els sommeliers han coincidit que la garnatxa peluda de Vinyes Domènech aguanta molt bé les altes temperatures i tots els vins tenen una bona acidesa.



Anyades més terroses que marquen més les aromes terciàries, anyades extremadament càlides que encara tenen molta fruita i que s'aguanten perfectament o anyades molt marcades pels estudis de microbiologia que el celler va iniciar en el 2015.

?Actes commemoratius del 20è aniversari del Teixar durant el 2024

Vinyes Domènech ha programat diferents accions i tastos verticals a tota Catalunya en col·laboració amb els restaurants, tant nacionals com internacionals, i amb les vinoteques que ens han acompanyat durant tota la seva trajectòria i han contribuït a donar a conèixer el Teixar: Vila Viniteca, Colmado Quilez-Lafuente, Celler Gelida, Casa Bardella, Celler Florida, Vins i licors Cosme, Idilyca, Diví, La Vinicola, Vins&co, Wine&copies, Vins i licors Grau de Palafrugell, Cal Feru de Sant Sadurni, Divins de Martorell, Can Figueres d'Igualada, Casa Evaristo de Terrassa, Refilat de Puigcerdà, Cristina Guillen de Badalona, Vins Noe de Sant Cugat, Wine Palace de Granollers.

La cloenda de l'aniversari se celebrarà al Celler el dia 21 d'octubre coincidint amb el most recentment fermentat de la verema 2024 per acabar coneixent les aromes primàries i textures varietals de la Garnatxa peluda.

Si vols més informació contactar via correu electrònic o al telèfon 670 29 73 95.