El vi novell est arrivé

El vi jove és fet a consciència i reivindica la temporalitat, l'atreviment, la festa i la proximitat

França és l'únic país del món on el *beaujolais nouveau* - el vi novell - és una gran festa i la normativa hi té un paper majúscul tot i que no és motiu per abordar en aquest article. Qui visiti París en ple mes de novembre veurà cartells - creatius i innovadors - a tots els bars de vins que donen la benvinguda al primer vi de l'any, amb concerts de música i propostes festiven, obrint pas al vi jove i fresc a l'horari nocturn i a un públic més jove.

A Catalunya, on hi ha una llarga tradició de celebrar l'arribada del vi novell per l'estiuet de Sant Martí, amb la branca de pi al celler que ho indica i les matances del porc, la festa ha quedat en molts casos relegada a la intimitat de les zones rurals. Per sort, des de fa dos anys un grup d'elaboradors catalans ha volgut rescatar de l'oblit una celebració que cada any recordava al Priorat, Cellers Masroig amb padrins de renom i etiquetes provocadores de l'agència *A tipus* per al vi novell de carinyena, garnatxa i sirà.

Presentació de la Festa del Vi Novell 2018 amb Nandu Jubany al Palau Robert. Foto: Cedida.

Dissabte 17 de novembre, el Palau Robert de Barcelona presentarà el primer vi de l'any que, segons estableix la tradició i/o la normativa en el cas de França, pot sortir al mercat a partir del tercer dijous de novembre, és a dir, poques setmanes després que el cep hagi estat veremat.

El cuiner **Nandu Jubany** és el padrí de la festa del Vi Novell en la seva segona edició; la periodista Empar Moliner ho va ser a la primera. Ambdós s'han fotografiat amb els vins i els elaboradors sota el lema "on hi ha ram, hi ha mam, i si és de pi, és de bon vi". Ambdós reconeixen les propietats del vi novell, que té una temporalitat de consum molt marcada -fins després de Nadal - i destaca per ser gairebé una extensió del raïm: un assemblatge de fruita, frescor, vitalitat i energia? I altres atributs més intangibles com la festa, la taula parada, els embotits, la sopa de galets i els amics. En aquesta edició, la festa del Palau Robert reunirà 9 elaboradors, un més que l'any passat. Els vins parlen d'autenticitat i de qualitat i de moltes coses més que cada elaborador ha volgut resumir a la presentació, celebrada al nou restaurant de Jubany, l'*Impur.*

Els vins de la Festa del Vi Novell 2018. Foto: Ruth Troyano.

Un vi novell és jove però a més a més és bo. I efímer i temporal. I viu. I cada vi es presenta amb uns atributs que els elaboradors destaquen:

El de **Carles Andreu**, el Trepat Novell 2018 és **un vi sense sulfits**. "L'elaborem amb els paràmetres de qualitat de tots els altres vins del celler, amb veremes manuals i mínima intervenció. No és un risc treballar sense sulfits perquè el sulfit és un conservat i en aquest cas el temps de consum és curt. El fem de maceració carbònica".

El de la **Cooperativa d'Espolla** és un assemblatge de **lledoner roig, negre i gris**. Així és com li diuen a la garnatxa a la DO Empordà i com el celler posa en valor la varietat a través d'un vi que suma en una referencia tres variants de la varietat. Amb un cupatge del 33% cadascuna.

El del **Celler Cooperatiu La Granada** és el Vi Novell 2018 blanc de la DO Penedès. Un vi **monovarietal de xarel·lo** que tot i ser novell també es treballa a consciencia. Al celler se'n venen cada any fins a 100.000 litres en garrafes de 5, però l'embotellat li dona entitat i "cada any s'espera".

El del **Celler Masroig** és el Vi Novell 2018 Negre, un vi que cada any **sorprèn per la seva imatge**. "Des de l'any 96, fem un vi de maceració carbònica que cada any és diferent però sempre sorprèn. Enguany amb més predomini de carinyena la qual cosa li dona més cos i color. A l'etiquetat hi ha el garrí, però una versió moderna". Una icona a la DO Montsant.

El de **Covides** és el Vi Novell Xarel·lo 2018 blanc, fent honor a la **varietat autòctona** del Penedès i traient pit de la frescor varietal, dins de l'empara de la DO Penedès.

El de **Maset** és el Donzell 2018 blanc. "Estem especialitzats a vendre a particulars, ens adrecem al públic final i fem un **vi comercial, plaent i fàcil de beure**. Fa 20 anys que aquest vi ja hi era, però sempre innovem i arrisquem buscant noves expressions. Volem que sigui fàcil de beure, no molt àcid, afruitat i jove i alegre. Aquest any és una garnatxa blanca de la Terra Alta i un xarel·lo del Penedès, amb DO Catalunya".

El de **Portell Vins i Caves**, dignifica les varietats autòctones de l'Alt Camp: macabeu i parellada amb un percentatge de 60/40 per al Portell blanc de blancs 2018 i trepat per Portell Rosat Trepat. "Són els vins per iniciar-se, pura fruita i carbònic, són joves i mariden amb tot".

El de **Sant Josep Vins** és el Novell de Bot Garnatxa 2018 i és un vi de la DO Terra Alta que **homenatja a l'etiqueta els socis cooperativistes**; a cada anyada hi apareixen els rostres de tres homes i dones dedicats a la vinya. "Té una elaboració específica perquè volem potenciar el consum de temporada, fer-ho amb la garnatxa i que el vi tingui fruita i cos i textura lleugera. Els vins inclouen a l'etiqueta el codi de parcel·la i l'any de plantació, és un compromís amb l'origen i amb el consumidor".

El de **Vins Petxina** és el Garrí Novell 2018 Negre, un vi de la DO Conca de Barberà que neix per fer la competència al *beaujolais noveau* i arribar al Japó per mar abans que el vi francès. Es vinifica a Sarral i està elaborat amb la varietat sirà. **Manté l'estil d'elaboració tradicional** - no és de maceració carbònica - i es ven principalment a Catalunya.

Els 10 vins són referències amb estils diversos però amb un denominador comú que resumeixen els *hashtags* que empren els elaboradors per promocionar la festa del proper dissabte al Palau Robert: *#vinovell, #mesquejove* i *#primertast*. Una cita per encomanar a urbanites i turistes l'alegria de l'arribada del primer vi. Sense espinjolar la bota com es fa a les zones rurals, però destapant amb emoció les ampolles de 2018 que embotellen paisatges i il·lusions exprés, però que tenen la intenció de ser duradores tant al cos com a la ment de qui els beu.