

# "Una nit en globus" 2016, el primer vi del nou projecte de Josep Grau Viticultor a Capçanes

*"Capçanes són i seran vins fets amb llibertat, només per intuïció. No hi ha mètode preconcebut. Tot és improvisat, segons allò que tenim a les mans a cada moment. Seran vins amb perfils més heterogenis, però crec que seran tanmateix molt grans i sorprenents"* afirma Josep Grau, del Celler Josep Grau Viticultor.

Josep Grau explica que *"el projecte que tenim a Marçà és la conseqüència dels inicis a Capçanes i ara Capçanes és una conseqüència del que fem a Marçà. Són dos projectes paral·lels. Mentre a Marçà procurem fer grans vins amb la filosofia de sempre, seguint la tradició i la manera de fer que ens dóna vins identificats al 100% amb l'espai, Capçanes és una volta més"*. Així, el projecte de Capçanes inclou vins de llarga evolució que ens mostraran properament la grandesa del raïm en diferents sòls, la immensitat de les garnatxes i de les carinyenes al Montsant.

Sota aquest concepte, Josep Grau Viticultor ha donat a conèixer la primera entrega d'un nou vi i d'altres que n'han de venir: *'una nit en globus' 2016*.



*Vinya de Josep Grau Viticultor a Capçanes Foto: Cedida*

*'Una nit en globus' 2016* és el primer vi del nou projecte del Celler Josep Grau Viticultor



---

de Capçanes. Amb aquest vi negre s'expressa com és la fruita de la vinya i la seva pròpia evolució, sense cap influència d'aromes terciaris propis de la cria i aliens al raïm. És un vi fresc, fluid, que acompanya menjars actuals, no tan contundents com els dels temps passats. Un vi per apropar-se amablement al Montsant.

*"Els meus inicis són de precarietat en recursos i d'una idea de fer vins molt propera a la terra. No tenia aigua, ni llum, ni fred? Ara que va sorgir la possibilitat de reestructurar l'espai, m'hi he tornat a instal·lar per fer, en el fons, allò que ja feia, petites produccions de vinyes molt particulars amb la mínima intervenció. Capçanes és un lloc privilegiat. Tornar-hi em retorna l'energia dels primers dies", explica Josep Grau. I afegeix: "L'entorn és un paratge meravellós amb la Serra de Llaberia i les vinyes que envolten el poble de Capçanes. El Pont Vell, els tollets, el camí de la Fou? És un indret màgic on hi ha aigua brollant constantment". I d'aquí és d'on en surt el seu nou vi.*





---

'Una nit en globus' 2016 de Josep Grau Viticultor Foto: Cedida

### **Detalls del vi 'Una nit en globus' (2016)**

- Prové de raïms de la finca de les Comes (Marçà).
- Cultiu ecològic de les vinyes.
- Verema manual.
- Fermentació amb un 50% de la rapa en un dipòsit de ciment, durant 10 dies, amb llevats naturals.
- Envelliment durant 6 mesos en el mateix dipòsit + 6 mesos d'ampolla.
- Cupatge 70% garnatxa, 20% samsó i 10% de syrah.
- 6000 ampolles.
- PVP 9,30 euros.

El nom del vi, 'Una nit en globus', també té un conjunt de significats al viticultor. *"Una nit en globus com tantes n'hem viscut i no podem oblidar. Una nit plena de sensacions, de sensualitat, que ens demana apropar-nos a la lluna immensa, la que il·lumina les nits, la que il·lumina el Priorat sobre cels nés, purs i clars. Una nit que vam volar cap a l'impossible. Una nit de plaers sobre la terra que esdevenien efímers i que calia el cel per perllongar-los".*