

L'ànima del vi, entre la vinya i la professionalitat

Celler Masroig demostra l'amplitud i la versatilitat de Les Sorts, la gamma de vins més emblemàtica, en un dinar a Gaig Barcelona.



Gamma Les Sorts. | Celler Masroig.

Un equip jove però experimentat -que ha professionalitzat totes les àrees de coneixement- al capdavant d'una cooperativa centenària. Aquesta és la fotografia d'avui a **Celler Masroig**, al Priorat. "Tenim 105 anys anys de vida i hem treballat per ser motor econòmic, social i paisatgístic del Masroig", diu **Eulàlia Roca**, export manager. "Som la zona de la carinyena del Montsant. És la nostra millor varietat, però s'expressa al costat de moltes altres. Tenim un celler històric, de manera que llegim el passat, vivim el present però el preparem per al futur", afegeix. *Les Sorts* és la gamma de vins més emblemàtica del celler. Acaben de tancar una campanya digital que relaciona vins i persones amb el lema "Tots busquem alguna cosa". Tindrà continuïtat aquest estiu amb una exposició fotogràfica que resumirà vivències personals relacionades amb conceptes com els orígens, els vincles, el fet de créixer i els bons sabors. Celler Masroig aprofita el context per mostrar de nou l'amplitud i la versatilitat d'una línia de vins icònica i ho fa al costat de la cuina carismàtica del xef **Carles Gaig**.



Foto d'equip. Foto: Celler Masroig.

Presentació de 7 vins d'estils i voluntats diverses, matisats per un sòl característic: l'argila vermella. "El nostre objectiu és elaborar un bon vi sense deixar al marge el respecte per la tradició i mostrar el caràcter propi que el defineix. Treballem amb persistència i convicció sobre l'argila vermella, que influeix en la maduració i la qualitat del raïm", expliquen a Celler Masroig. "Tots els productes són fills de la terra que els veu néixer. Són fills d'homes i dones que els elaboren", adverteixen. Sobre les estovalles blanques de Gaig Barcelona, al carrer de la Nau Santa Maria, guanyen entitat i valor. Són vins que valen més del que costen. "Treballem amb la idea de reduir la tanicitat, perquè els vins siguin més àgils i amables i més versàtils i polivalents", explica l'enòleg **Alain Gómez**, director tècnic de Celler Masroig.



Menú del dinar a Gaig Barcelona amb Les Sorts de Celler Masroig. Foto: Celler Masroig.

Queda demostrat amb *Les Sorts Jove 2021*, un vi expressiu, ple de fruita, cupatge de carinyena, garnatxa i syrah elaborat amb la tècnica de la maceració carbònica, és a dir, la fermentació dels raïms sencers a temperatures altres i sense oxigen. La mescla varietal permet reunir atributs: fruita, acidesa i intensitat aromàtica per acompanyar un pastís d'escòrpora amb emulsió de safrà.

Les Sorts Rosat 2021 és un monovarietal de garnatxa negra que harmonitza fins i tot a nivell cromàtic amb el carpaccio de gambes de Palamós amb soja que presenta el xef de Carles Gaig, **Josep Armenteros**. És delicat, té volum i deixa entreveure notes suaus de pastisseria.

Les Sorts Sycar 2019 és un cupatge de syrah i carinyena, envellides la primera en roure americà i la segona en roure francès. Entre 2 i 3 anys de criaçna i 2 mesos en ampolla. Ideal per al caneló Gaig amb crema de tòfona.

Les Sorts Blanc 2021 és un monovarietal de vinyes velles de garnatxa blanca. Fermenta en bótes noves de roure francès de 300 litres amb les seves mares. És fresc, mineral i dinàmic en boca. "És el vi més especial, el que marca el canvi de mentalitat a Celler Masroig. Amb aquesta elaboració vam començar a dialogar amb el pagès per atendre les finques més emblemàtiques, per vinificar qualitats a banda, per evitar arrancar vinya vella... Comencem a donar valor a la feina feta durant més de 100 anys i l'enologia d'avui acompanya", diu **Rafel Pino**, director comercial. Només 6.000 ampolles cada anyada. S'escau amb el llobarro salvatge a la graella amb nyàmeres.



Les Sorts Vinyes Velles 2018. Foto: Ruth Troyano.

Les Sorts Vinyes Velles 2018 amb un 95% de carinyena "és un dels vins més preuats, el buc insígnia del celler. De vinyes velles i de treball esforçat. Demostra la voluntat de mantenir l'estil i la tradició, és el vi que més vegades ha representat a la DO Montsant", comenta amb orgull Pino.



Fa criança de 17 mesos en bótes de roure francès i un mínim d'un any en ampolla. Fruits vermells i negres amb molts matisos especiats i el característic sotabosc mediterrani. Maduresa en el taní. Parla de la vellesa de la carinyena. I al Masroig matisen: "Diuen que qui dia passa, any empeny, i a la carinyena els anys li queden bé. Com més gran es fa, més esperit l'acompanya. A mesura que envelleix, entén que ser ambiciós és de joves i amb la saviesa aprèn a concentrar-se millor en els petits detalls. I és que el que és bo, sempre es fa esperar. La voluntat de l'equip del Celler Masroig és compartir aquestes sensacions que ens fan sentir tan plens i compromesos amb el territori". El garrí desossat i cruixent amb maduixes li va perfecte. Diàleg entre plat i vi. Els gustos i les aromes es ressalten.

"El futur passa pel relleu generacional, és una de les grans assignatures", emmarca Rafel Pino. En general al món del vi, però a les cooperatives especialment; aquest és un un repte inevitable. Estem davant de la generació d'enòlegs millor preparada però falten mans formades per treballar al camp. "L'altre repte és el salt cap a l'ecologia. Ho farem dialogant amb els pagesos i en alguns casos intervenint en la compra de parcel·les per demostrar que amb un estil de viticultura diferent, el valor del raïm creix i la dignitat del pagès també", contextualitza. La taula blanca de Carles Gaig s'inunda de cromatisme i les dues últimes que serveix Celler Masroig emmarquen la noblesa de la carinyena, la seva versatilitat i l'atreviment del celler. *Masroig 2018* - amb crema catalana - i *Mistela Molt Vella* - amb textures de xocolata amb un 72% de cacau. Masroig és un vi de raïms seleccionats de carinyena vella que fermenten i envelleixen en foudres i regala, amb finor, notes de confitura, torrats i xocolata. Amb mares de més de 40 anys, la mistela de vinyes velles de carinyena també, s'elabora amb el sistema de soleres i és un viatge a les olors i als gustos de la bóta vella. Un vi dolç ranci per entendre la significació del pas del temps. Únicament 150 ampolles a l'any. Es ven a la botiga de Celler Masroig i les bótes amb què es vinifica han estat recuperades pels treballadors del celler.



Vi de licor. Mistela molt vella del Masroig. Foto: Ruth Troyano.

Actualment la cooperativa de la DO Montsant té 190 socis. És el seu principal patrimoni, però el vincle amb el paisatge natural "marca la diferència entre estimar o simplement elaborar vi", recorden al Masroig. Sense la visió i el lideratge d'un equip jove, dinàmic i entusiasta, res no seria



el mateix. I l'ànima que reivindiquen a la vinya es trasllada també a les persones. La campanya "Tots busquem alguna cosa" mira d'enllaçar el vi amb el desig i les aspiracions més mundanes. "Des de 1917 no hem parat de buscar i la nostra sort és la nostra feina", conclou. Avancen sense aturador per homenatjar els orígens i seguir reconeixent la feina dels viticultors que contribueixen "a mantenir la bellesa d'un entorn on el vi i l'oli són elements d'identitat". A l'alta gastronomia, amb taules vestides de sofisticació, les ampolles de Celler Masroig fan que aquest missatge tan senzill sigui molt més efectiu i poderós.