



Magazine | Redacció | Actualitzat el 04/10/2024 a les 23:50

Els millors vins de Catalunya 2024

El millor vi, del Priorat; el millor escumós, un Corpinnat

Gran Vinari d'Or als Premis Vinari 2024. | Núria Escalona.

Es tracta d'un monovarietal de xarel·lo, collit en vinyes molt velles de la finca Terroja de la propietat. Una part del vi base fermenta en bota de castanyer. Té una criança mínima en ampolla, abans de sortir al mercat, de 90 mesos i surt en una producció petita que supera de poc les sis mil ampolles. Val a dir que tot i que no es tracta del mateix producte, el celler repeteix amb aquest Premi, ja que fa un parell d'edicions també s'endua el premi a millor vi escumós amb el Josep Coca 2015.

La nit del 4 d'octubre de 2024 ha tornat a ser la gran nit del vi català. El Teatre Casal de Vilafranca del Penedès ha acollit la Gala dels Premis Vinari 2024, on s'han desvelat els millors vins catalans de l'any, deixant enrere **els premiats al 2023**, en un acte presentat per l'il·lusion Pep Plaza. La Gala també s'ha pogut seguir en directe pel Canal 33.

Entre els guanyadors de la nit, hi destaquen les dues referències que han obtingut les millors valoracions del jurat: **Ànima de Cal Pagès 2018, del celler Antic Magatzem (DOQ Priorat)** ha estat reconegut com a Millor Vi Català 2024, i **Sabaté i Coca Reserva Familiar 2014, d'Albet i Noya (Corpinnat)** s'ha endut el premi a Millor Escumós Català 2024.

Millor Vi Català 2024. Foto: Jordi Play / Vadevi.

L'**Ànima del Cal Pagès 2018** és un **vi negre de carinyena nascut en vinyes centenàries** en coster del paratge de Les Sentius i sobre sòls de llicorella. L'elabora el celler L'Antic Magatzem sota l'empara de la DOQ Priorat. De fet, és el primer vi que va elaborar aquest jove projecte vitivinícola que va començar fa un parell d'anys, alhora que "el més exclusiu i el de menys producció i el de més alt valor tant emocional com econòmic", en paraules de la propietat. Un producte que surt al mercat després de passar 12 mesos en bota nova de roure francès i que et pot trobar per uns 45 euros l'ampolla. "Dins aquesta ampolla hi bateguen los nostres orígens", descriuen.

Millor Escumós 2024. Foto: Jordi Play / Vadevi.

El **Sabaté i Coca Reserva Familiar 2014** és un monovarietal de xarel·lo, collit en vinyes molt velles de la finca Terroja de la propietat. Una part del vi base fermenta en bota de castanyer. Té una criança mínima en ampolla de 90 mesos abans de sortir al mercat i surt en una producció petita que supera de poc les **sis mil ampolles**. Val a dir que tot i que no es tracta del mateix producte, el celler repeteix amb aquest Premi, ja que fa un parell d'edicions també s'endua el premi a millor vi escumós amb el Josep Coca 2015.



Més enllà dels grans vins de la nit, els Premis Vinari també han reconegut els millors vins en les categories blancs, negres i escumosos i un seguit de premis especials.

A continuació podeu consultar la llista dels premiats més destacats:

Millor Vi Català 2024

Ànima de Cal Pagès 2019, Celler l'Antic Magatzem (DOQ Priorat)

Millor Escumós Català 2024

Sabaté i Coca Reserva Familiar 2014, Sabaté i Coca (Corpinnat)

Medalla Vinari Gran Or 2024

Vins Blancs Joves:

Nat 1917 Chardonnay Muscat 2023, Cellers Domenys (DO Penedès)

Vins Rosats Joves:

Coca i Fitó Rosat 2022, Celler Coca i Fitó (DO Montsant)

Vins Negres Joves:

12@ 2023, celler Carles Andreu (DO Conca de Barberà)

Escumosos Blancs Joves:

Jove Eco Guarda 2022, Adernats Vinícola de Nulles (DO Cava)

Escumosos Rosats Joves:

Brut Rosé Millésimé 2022, Caves Roger Goulart (DO Cava)

Vins Brisats:

El Bosc Negre 2021, d'Albet i Noya (DO Penedès)



Vins Blancs amb Criança:

Aujol 2022, Celler Vives Ambròs (DO Tarragona)

Vins Negres amb Criança:

Clos Abella 2020, Celler Marco Abella (DOQ Priorat)

Vins Negres de Guarda:

Ànima de Cal Pagès 2029, Celler l'Antic Magatzem (DOQ Priorat)

Escumosos Rosats Reserva:

Cava Reserva de la Propietat Rosé 2017, Caves Oriol Rossell (DO Cava)

Escumosos Blancs Reserva:

Miquel Pons Brut Nature Reserva 2021, de Caves Miquel Pons (DO Cava)

Escumosos Blancs Gran Reserva:

Duran 5V Gran Reserva 2019, Caves Ramon Canals Canals (DO Cava)

Escumosos Blancs de Llarga Criança:

Sabaté i Coca Reserva Familiar 2014, Sabaté i Coca (Corpinnat)

Vins dolços, rancis o de postres:

Coca i Fitó Ambre 2021, Celler Coca i Fitó (DO Terra Alta)

Els premiats en les categories **Medalla Vinari Or** i **Medalla Vinari Plata** es poden consultar en aquesta llista.

Agustí Torner Samper de la Boteria Toner recollint el Premi Vinari 2024. Foto: Núria Escalona.

Premis especials

Premi Vinari Euroselecció Riedel a la Trajectòria Professional Món del Vi:

Agustí Torner Samper, un dels últims boters d'ofici de Catalunya. Ara fa uns quants mesos que es va jubilar després de dedicar tota a vida a la Boteria Torner, des d'on donava continuïtat a un llarg llegat familiar que té els orígens durant els primers anys del segle XVIII.

Premi Vinari Nissan al Millor Projecte Ecològic:

Vins el Cep



Premi Vinari al Millor Celler:

Castell d'Or per haver aconseguit 12 medalles: quatre d'or i tres de plata

Premi Vinari AGBAR a la millor iniciativa de recuperació de vinya:

Projecte Torre Lluvià (Ajuntament de Manresa, Fundació Ampans, Collbaix i DO Pla de Bages)

Premi Vinari Banc Sabadell a la Iniciativa Més Innovadora:

Llopart, en motiu de la tècnica de l'empapat en les seves vinyes per retenir aigua i canalitzar-la cap a on és més necessària: la pròpia planta i les seves arrels.

Premi Vinari Gràfiques Varias a la Millor Etiqueta:

Vinerel·les, de Cellar Altavins Viticultors Joan Arrufí. Es tracta d'una col·lecció de 5 monovarietals que neixen de les vinyes velles de la propietat.

Tots els guardonats als Premis Vinari 2024. Foto: Jordi Play / Vadevi.

Els Premis Vinari 2024 van donar els seus primers guardons d'aquesta dotzena edició del concurs al mes de juny, on es van entregar els **Premis Vinari d'Enoturisme** en un acte celebrat al Cellar Perelada (DO Empordà). Posteriorment, també al juny, es van entregar els **Premis Vinari als millors vins joves** catalans al Cellar de Rubí.