

Relat de La Picossa Garnacha Negra 2024, Terra Alta, Cataluña, España

Para tomar ahora o guardar máximo 2 años

Esta región, como su nombre indica, se caracteriza por su terreno elevado y accidentado, siendo una de las zonas más cálidas y secas de Cataluña, pero también una de las más ventosas. El viento tiene una influencia gigante en el vino, no por nada se habla de vientos importantes en el mundo del vino como el viento Zonda en Mendoza y San Juan en Argentina o el Mistral en el norte y el sur del Valle del Ródano o inclusive el Cape Doctor en las cosas de Sudáfrica, pero acá el viento me ayuda con el exceso de humedad en la zona y con mantener fresca la temperatura para que las uvas no se maduren muy rápidamente, dándome la posibilidad de fijar de mejor manera la acidez. Elemento que es importante en la Garnacha o la Grenache (También conocida como Cannonau en Cerdeña).

Tengo una versión de la garnacha no tan alta en alcohol, no tan amermelada con su color característico de Rojo vibrante. Esto es un vino de Parcela, un vino que viene de un viñedo específico, con maceraciones muy cortas y sin barrica, expresando esa cereza fresca de una manera increíble, por eso no recomendamos que lo guarden, tómenlo joven y fresco como está destinado y pensado.

"Relat" significa "relato" en catalán, y ese es precisamente el objetivo de este proyecto: contar la historia de un viñedo singular, "La Picossa". En Terra Alta se tiene un clima continental extremo, con inviernos fríos y veranos muy calurosos y secos. El factor clave, como lo mencionamos es el viento, casi constante, que reduce la humedad, previene enfermedades y ralentiza la maduración, por eso también es importante la Garnatxa blanca en la región. Los suelos son de calcáreos y pobres, con presencia de "llicorella" (pizarra negra) en algunas zonas, que aporta mineralidad y algo de hierbas a los perfiles aromáticos.

Intenso, de fresa silvestre, frambuesa y cerezas, acompañados de un toque floral a violeta, cero barrica. Es un vino ligero pero intenso de mucha frescura y acidez. Por eso esta bueno para hacer maridajes con pescados y platos no tan estructurados.

Podemos pensar en una pizza de pepperoni inclusive, en un pescado con hierbas o hasta en un salmón a la parrilla, perfecto como aperitivo o para un picnic.

Y para jugar con esta idea, nos vamos con soda estereo, una banda que nace como un grupo de Ska, (sí, en sobredosis de TV pueden sentirlo) pero tiene una canción que es cuestión de Voltaje, de glamour y de Caviar, mientras que el solo piensa en otra cosa, una canción ácida y fresca de Soda. La canción es Picnic en el 4B