vinetur

# Trepat, que vuelva lo autóctono

El sabor de estos vinos poseen un cierto acento mediterráneo, donde el gusto se acerca a las notas afrutadas, a la regaliz, a especias y a laurel

lunes 9 de octubre de 2017

ESCRITO POR ZOLTAN NAGY



Predominante en la zona de Conca de Barbera, donde es la uva reina, aproximadamente con unas 1000 Ha. Con unos rendimientos medio-altos, cifras que rondan entre 8.000 y hasta 12.000 kg/ha. El destino de este zumo de uva es la

elaboración de vinos y cavas rosados, puesto que da muy poco color para los vinos tintos. No os asustéis si veis que el color es muy pálido, es propio de estos vinos, ya que del hollejo se extrae poca coloración. Porque sin duda lo interesante de estos vinos se encuentra en la nariz y la boca, señores.

El sabor de los vinos de estas bodegas poseen un cierto acento mediterráneo, donde el gusto se acerca a las notas afrutadas, a la regaliz, a especias y a laurel.

En la elaboración de espumosos en la DO CAVA, está permitida solamente para hacer cavas rosados.

El resultado son unos cavas rosados de una gran intensidad aromática, muy sabrosos y frescos. Vinos de gran descubrimiento que vale mucho la pena probar.

Datos interesantes sobre la uva Trepat:

- De brotación temprana
- Sensible a las heladas de primavera
- Resistente a la Botrythis cinerea
- Padece con la sequia
- Presenta sensibilidad a la Excoriosis
- Funciona bien con poda corta

Además cada año se celebra la 'Fiesta del Trepat' de Conca del Barberà donde se vincula la "trepat" con el arte y el patrimonio cultural y monumental de la zona. Una fiesta que no has de perderte!

**RECOMENDACIONES DE ZOLTAN**

**1. CARLES ANDREU ROSAT RESERVA BARRICA BRUT**

Realmente estamos delante de un cava extraordinario que merece conocer. Eso sí ¡si llegáis a tiempo de conseguir algunas botellas! Ya que hace un par de días ha conseguido el reconocimiento al Mejor Espumoso Rosado en los Premis Vinari de Catalunya. Destaca por su delicada fruta, sutileza, mineralidad, frescor y elegancia.

**2. ABADÍA DE POBLET NEGRE 2015**

En la primavera de 2002 se presenta el primer Abadía de Poblet. Vino que proviene de viñas plantadas durante la primera mitad del siglo XX. Un 'coupage' donde predomina la uva local, Trepat, pero lleva también un poco de Garrut (Monastrell) que será la columna vertebral del vino, la Garnacha aportará esa parte golosa, luego es envolvente y redondo por el Ull de Llebre (Tempranillo). Vivan los sinónimos, no hay que tenerles miedo, así sabremos del tipo de uva que hablamos y de que zona proviene.

**3. JOSEP FORASTER TREPAT 100%**

Un vino que se vendimia tarde, al final de octubre y desde el año 2011 certificado CCPAE 100% ecológico. Está situado en las vertientes soleadas de la Serra de Miramar y a 500 m sobre el nivel del mar.

Vino que sorprende por su delicadeza y elegancia. El vino se nos muestra expresivo, fresco, con un gran peso de fruta, mineral. Luego es muy persistente.

**4. TREPAT DE SUCCÉS VINÍCOLA**

Detrás de Succès Vinícola están Mariona Vendrell y Albert Canela, que fundaron la bodega en 2011. Apuestan por la variedad autóctona y El Mentider (El Mentiroso) se elabora de viñedos centenarios de 15 grados de inclinación, presentado tras nueve meses de barrica. Un monivarietal de Trepat, un vino con personalidad. Un vino adictivo, del cual solamente se elaboran, dependiendo de la añada, unas 1800 botellas. Un vino que recomiendo tener en casa.

**5. FREIXENET TREPAT 2012**

Fue el mejor producto del mundo en su género: World Champion Greatest Value Sparkling Wine Stevenson con la añada 2012 en el concurso organizado por el afamado periodista y editor de 'Christie's', Tom. Trepat de Freixenet fue creado por el enólogo Josep Buján en 1998 y ha sido el primer cava elaborado con la variedad Trepat. Es muy fácil de beber y deja un recuerdo largo y amable. Perfecto para acompañar aperitivos pero también carnes blancas y comida oriental.