vinetur

6 vinos para tiesos, pero con consciencia social

Si decides pagar menos de 3€ por una botella de vino estás promocionando una cosa: la miseria del territorio.

lunes 29 de enero de 2024

ESCRITO POR XAVIER BASSA I VALLS



A toda aquella gente que me dice que un vino de más de **3 €** es caro, siempre les digo lo mismo: bebe cerveza, si crees que el vino es caro, bebe cerveza. No pasa nada. Pero si decides pagar menos de 3 € por una botella de vino estás promocionando una cosa: la miseria del territorio.

Te cuento. El vino no se fabrica, el vino es agricultura y se elabora. Detrás de un vino está el trabajo de un viticultor que cuida a diario un viñedo, un viñedo expuesto a unas incertidumbres climáticas, a granizadas, a heladas, a sequías, a las lluvias excesivas o

las lluvias a destiempo, a los destrozos causados por los jabalíes (sí, aquellos animales que a algunos les hace tanta gracia de fotografiar en medio de la ciudad y que incluso algunos les dan de comer), a los destrozos provocados por bandadas de pájaros, etc.

Además, hay un vinicultor que hace una elección de la uva y lo vinifica con cuidado, una bodega, una botella de cristal con un tapón y una etiqueta y una caja y un palet y un transportista y un distribuidor y una tienda, y esto tiene un precio. Si tú pagas menos de **3€** por una botella, ¿a quién crees que pagarán menos? ¿Al fabricante de botellas? ¿Al impresor de las etiquetas? ¿A la empresa de tapones? ¿Al transportista? ¿Al distribuidor? No, el que se llevará la peor parte será siempre el viticultor. Siempre.

Y después os extrañáis que los jóvenes se vayan de los pueblos, que las tierras se abandonen, y que cuando hay un incendio – ya que los campos abandonados se han convertido en bosques- se queme medio territorio de una tacada.

Si al agricultor se le pagará el precio que toca, se ganaría la vida, no se marcharía de los pueblos, cuidaría la tierra y estos paisajes de mosaicos de cultivos evitarían que un incendio se propagara, se convirtiera en un gran incendio, incendio que puede llegar a quemar casas y quemar vidas.

Tal y como me dijo un día un jamonero, «cada vez que compras, estás votando»; si compras en tiendas de comercio local, estás votando por un modelo de economía de proximidad. Si compras en hipermercados tipo Mercadona estás votando por un modelo de economía del que ya estamos notando sus nefastas consecuencias. Tú decides. Tú votas. Piensa esto antes de comprar una botella de vino. Por cierto, un jamonero es una persona dedicada al comercio de jamones al por mayor, que se te tiene que explicar todo.

Sin embargo, si vas tieso, aquí tienes 6 vinos a un precio digno. Digno para el viticultor.

Finca Viladellops Viladellops Xarel·lo 2021 DO Penedès

Marcelo Desvalls, propietario de la bodega, elabora unos vinos que quieren reflejar el terruño de los viñedos. En este caso se trata de un vino hecho a partir de dos viñas viejas de Xarel·lo ubicadas en el Macizo del Garraf, en unos terrenos arcillo calcáreos,

donde si paseas entre los viñedos encontrará fósiles marinos por todas partes. Vinificado en inoxidable, ha realizado una leve crianza con sus lías.
Precio 7.05 €

Bodega Abanico Wines El Cometa Blanco 2021, DO Terra Alta

Se trata de un vino hecho con 100% con garnacha blanca ecológica, cosechada manualmente y vinificada sin contacto con madera. Una vendimia temprana nos asegura una frescura en la fruta que la encontraremos trasladada al vino mediante una agradable acidez que acompañará perfectamente estos días de calor que nos vienen encima.
Precio: 5.60 €

Oller del Mas Petit Bernat Blanc 2021, DO Pla de Bages

La magnífica propiedad de Celler Oller del Mas con una extensión de 600 hectáreas, dispone de 60 hectáreas de viñedo ecológico certificada. El Petit Bernat Blanc está hecho con macabeo y malvasía manresana proveniente de 3 viñedos con cepas de más de 30 años. Descubrimos un vino fresco y aromático, de beber fácil.
Precio: 7.90 €

Les Argilles d'Orto Negre 2021, DO Montsant

La bodega Orto Vins es capitaneada por uno de los grandes, Joan Asens, dentro de mi top 3 de mejores enólogos de la península, o un wine maker de culto como dirían los guays.
Tal y como su nombre indica, las argilles, se trata de una uva proveniente de viñedos de arcilla, situados en el pueblo del Masroig. Hecho con garnacha tinta y mazuela, no ha visto la madera durante su proceso de elaboración. Se trata de un vino para iniciarse en la zona.
Precio: 7.75 €

Martí Fabra L'Oratori 2020, DO Empordà

El Celler Marti Fabra situado a los pies de la Sierra de la Albera, con unos viñedos ventilados por la tramontana. Elaborado con garnacha tinta y mazuela, con unas gotas de cabernet sauvignon. El vino se ha criado durante 12 meses en cemento. La bodega se encuentra junto a la Base militar General Álvarez de Castro. Pero no te alarmes, en la bodega son gente de paz. De hecho, no hacen ni vinos espumosos, por tanto, ni tapones disparan. Mira si son de paz.
Precio: 7.30 €

Josep Foraster Les Gallinetes 2020, DO Conca de Barberà

La bodega Mas Foraster la encontrareis en Montblanc. No confundir con el fabricante alemán de plumas estilográficas; Montblanc es un pueblo de la Conca de Barberà y allí todo el mundo habla catalán, al menos la gran mayoría, quiero decir. El vino se ha hecho con trepat, garnacha tinta y algo de shiraz . Es un vino más concentrado que ha realizado una crianza de 5 meses en barricas de roble francés. Y además en la etiqueta y sale una gallina, que eso siempre resulta gracioso.
Precio: 7.95 €