

## Barranco Oscuro: Primer vi de Granada

Publicacions de mitjans del segle passat ja parlaven de les virtuts d'alguns vins dels «turons» de Granada, que conjuntament amb els de Màlaga eren exportats.

En aquests «turons», en Manuel Valenzuela va començar fa pocs anys una experiència insòlita: plantar vinya a uns 1.500 metres sobre el nivell del mar, una de les més altes d'Europa. Buscant aquells vins d'abans, utilitzant la mateixa metodologia i alhora utilitzant la més moderna tècnica, que respecta el medi ambient, guanyant-se així la qualificació de vi ecològic, encara que, com ell mateix diu, no li és massa difícil, ja que en aquella altitud pocs microorganismes nocius es desenvolupen.

La seva producció anual és d'unes sis mil ampolles, i pretén arribar com a màxim a dotze mil. A part de les primeres proves de «cava» que està realitzant amb raïms autòctons com la Vigiriega, elabora dos vins blancs, un de Sauvignon, criat durant tres mesos en bóta de roure americà, i un de Vigiriega, fermentat en roure francès d'Allier durant sis mesos, trobant en aquest segon un vi molt més equilibrat i rodó que l'anterior, el que ens indica que pot ser la Vigiriega, com saviament utilitzaven antigament, és més adequada, tenint un millor desenvolupament en aquelles terres, i dic això perquè la Sauvignon és una varietat molt prestigiosa a nivell mundial, mentre que la Vigiriega podríem dir que els ceps del Manolo són dels pocs que queden.

També elabora un vi rosat, partint de la varietat Garnatxa, de color bonic i intensa



aroma. Aquest és un vi que s'ha de beure ràpidament, ja que la seva evolució és molt ràpida.

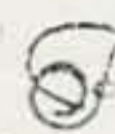
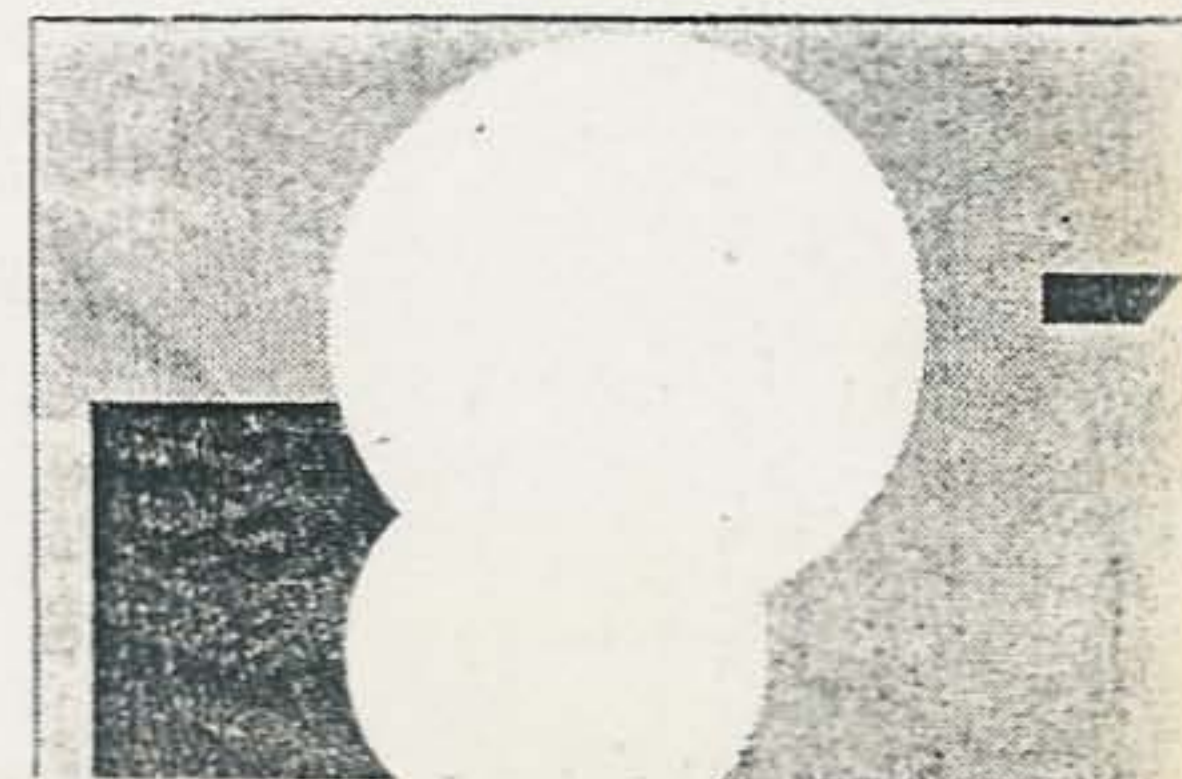
Pel que respecta al vi negre, actualment es comercialitza la collita '91, composta en un setanta per cent de Cabernet Sauvignon i la resta de Garnatxa: vi rodó, equilibrat, amb un lleuger toc de fusta, a punt per ser begut. Com a curiositat, he tingut l'oportunitat de tastar l'actual vi, que

és en bótes, el de la collita '92, on ja es veu el canvi que seguirà aquest vi, com molt bé va dir el prestigiós enòleg Pere Escuder, recorda els grans vins de Pesquera, diferenciant pot ser algunes traces de la fusta. Malauradament, d'aquest vi només n'hi ha unes 1.200 ampolles.

Per gaudir només d'aquests vins, res millor que acompanyar-los dels magnífics pernills de Trevélez, que a l'igual que

aquests, s'aprofiten dels aires de les altituds.

Àlex C. Illa  
Celler del Cava



CAF  
ESMO

