

TENDÈNCIES

2024

COM SERAN ELS VINS QUE DESTACARAN L'ANY VINENT?

Aventurar quins seran els vins que sobresortiran el 2024 no és fàcil, tenint en compte que el ritme de la vinya i de l'elaboració del vi són molt lents en un món que va molt ràpid. Per això hem demanat l'opinió de gent que està en contacte amb el sector però també amb el públic, i, d'una manera o una altra, tots coincideixen que el canvi climàtic i una

elaboració i un consum conscients marcaran els vins que venen. Aquí teniu un resum de tot el que ens han explicat i uns quants vins d'exemple, però us recomanem que no us quedeu amb això. Busqueu aquests prescriptors als restaurants on treballen o als mitjans on escriuen (també al **CUINA**). Així, estareu al cas de tota l'actualitat d'aquest món.

Text Margalida Ripoll ///

VINS DOLÇOS

ALBA ROIG

Cap de sala i sommelier



Aquesta sommelier va obrir el restaurant Bresca, de Cambrils, fa més de vint anys, amb Xavi Ferraté. Ella és la cap de sala i la que tria els vins.

Retorn a la tradició

Creu que l'interès pel món del vi, en general, creix cada dia i que els consumidors busquen gustos més complexos. Per això, aposta que una de les tendències de l'any seran els vins dolços, aquells que semblava que havien passat de moda i que ara estan trobant un

espai més enllà de les postres. Ha notat que hi ha una certa curiositat i un interès creixent pel que és tradicional.

SOL I SERENA

Celler: Molí de Rué (Vinebre).

Varietat: 100% macabeu.

Preu: 18 €.



NEGRES MÉS BEVIBLES

DAVID SEIJAS

Sommelier



Va ser cap de sommeliers d'El Bulli i Nas d'Or, i ara també elabora els Gallina de Piel, els seus vins propis. Si té temps, caça bolets a Osona, on viu.

Canvi de paradigma

Creu que els *wine lovers* demanen cada vegada més vins negres lleugers, amb menys graduació alcohòlica i menys fusta. Per aconseguir-ho, s'estan fent servir ous de formigó o recipients d'argila que intervenen menys en el vi i impacten menys en les aromes. Considera que els elaboradors han trobat en aquests materials antics un aliat per fer vins adaptats a la demanda.

MANDÓ

Celler: Abadal (Santa Maria d'Horta d'Avinyó).

Varietat: 100% mandó.

Preu: 15 €.



PETITES PRODUCCIONS

ERIC VICENTE
Sommelier



Aquest sommelier francès fa quinze anys que és el cap de sala del restaurant biestrellat Cinc Sentits, de Barcelona. És un apassionat que sempre somriu.

Vins diferents

Com a tendència general, creu que es buscarà una bona relació qualitat-preu, però afirma que entre els seus clients, el que triomfarà el 2024 seran els vins de petites produccions i de proximitat, allò que costi de trobar. "Els clients del restaurant, cada vegada més, busquen

vins singulars i curiosos i, a més, s'estan adonant que no cal anar a fora per trobar-los", assegura.

LA PELL CLARETE

Celler: Lagravera (Alfarràs).
Varietat: 20 varietats de raïm antigues.
Preu: 140 €.



VINS DE DAMAJOANA

MARTA CORTIZAS
Sommelier



És gallega i una mica gironina. Llicenciada en Belles Arts, és sommelier a El Celler de Can Roca, i, si no tasta vins, la podeu trobar dalt d'una bicicleta.

Recipients neutres

Fa un temps que es busquen vins amb menys presència de fusta i es treballa amb argila o formigó, que fan que els vins s'expressin d'una altra manera. Però també se'n comencen a elaborar fent la criança en vidre, en damajoanes grans. En aquest cas, el material no aporta cap mena de gust ni aroma al vi. La Marta creu que són vins molt purs i vibrants, i que seran tendència el 2024.

PARTIDA PEDRER ROSAT

Celler: Sara i René (Falset).
Varietat: 100% gamatxa negra.
Preu: 38 €.



Nous cromatismes



Els vins *orange* i els brisats són el mateix, i la Clara té clar que el color taronja ha vingut per quedar-se. És una elaboració antiga però modernitzada en la qual els vins blancs es deixen en contacte amb les pells i per això tenen aquesta tonalitat més intensa. Creu que seran tendència, tot i que pensa que encara falten veremes per afinar les elaboracions i els paladars.

AMPHORA BRISAT

Celler: Parés Baltà.
Varietat: 100% xarel·lo.
Preu: 28 €.

VINS BRISATS

CLARA ANTÚNEZ
Sommelier i nutricionista



És sommelier i nutricionista i el 50% de La Gastronòmica. Amb Jaume Montanyà, proposen experiències en les quals menjar i beure són els fils conductors.

Projectes joves

Creu que ens trobem en un moment estimulant, amb nous projectes joves, que reflecteixen el territori i l'estima per la terra i també una preocupació per una realitat climàtica canviant. Troba que en aquest moviment, destaca l'anomenat *vi natural* o de mínima

intervenció, que "continua fent camí per fer-se més accessible als consumidors en bars, restaurants i esdeveniments".

ANCESTRAL

Celler: Vinya Lluny (Arbúcies).
Varietat: 100% xarel·lo.
Preu: 10 €.



VINS NATURALS

JORDI BES I LOZANO
Periodista i sommelier



És periodista freelance i sommelier. Gironí militant i un gran caçador de notícies, curiós de mena. El podeu llegir en diversos mitjans de comunicació.

La singularitat pròpia

Sumoll, morenillo, garrut, mandó i malvasia de Sitges, són varietats de raïm pròpies que s'estan recuperant i que, segons en Jordi, tindran un pes important en els vins de l'any vinent. Creu que "els consumidors estem una mica cansats de beure cabernet sauvignon i chardonnay que, en general, es transformen en vins massa homogenis", i que hi ha més interès per descobrir varietats de raïm locals.

BLAU CRU

Celler: Pardas Celler (Torrelavit).
Varietat: 100% malvasia de Sitges.
Preu: 17 €.



RAÏMS PROPIS

JORDI LUQUE
Periodista



Combina la direcció creativa de continguts amb el periodisme mentre es continua formant per saber més de vi. És l'autor del llibre *Vinos llibres*.



A FAVOR DEL PAISATGE

RUTH TROYANO
Periodista i sommelier



És periodista i sommelier. Des de fa anys, escolta el sector del vi per transmetre les seves inquietuds a diversos mitjans i també a les xarxes socials.

Vins per salvar el planeta

Reconeix que més que una certesa és un desig, però ella voldria que l'any vinent fossin tendència els vins que "vagin a favor del paisatge, de cellers que el conservin i que el protegeixin d'amenaques com els incendis". Creu que en un escenari d'emergència climàtica cal triar vins que miren

més enllà de l'ampolla, i per això espera que siguin els més demanats, el 2024.

CALA ROSTELLA

Celler: Celler Espelt (Vilajuïga).
Varietat: 100% lledoner negre.
Preu: 38 €.



"No hi ha res més trencador que allò que no passa de moda"

