

viure^{als}pirineus

Viure als Pirineus, 16/09/21

Dels ceps de Cal Mandrat de Montellà sorgeix la primera anyada del 'Campgran 2020'

Nou projecte vitivinícola d'alta muntanya impulsat per Javier Güell i Silvia Gaminde a la Cerdanya, amb les varietats riesling i gewürztraminer



Javier Güell i Silvia Gaminde del celler Cal Mandrat ©GamiOrbegoso

De les finques del celler **Cal Mandrat de Montellà** n'ha sorgit la primera anyada del **Campgran 2020**, un vi blanc resultat del cupatge de les varietats riesling i gewürztraminer, del qual només **s'han embotellat 1.200 ampolles**.



Javier Güell i Silvia Gaminde són els propietaris i responsables d'aquest nou projecte vitivinícola d'alta muntanya que es va iniciar amb la plantació de les primeres vinyes el 2016 al terme **municipal de Montellà i Martinet de Cerdanya**, al límit nord del **Parc Natural del Cadí-Moixeró** a una altitud de 1.250 metres. **Sergio Silguero i Albert Puignau** de Vínic assessoren Cal Mandrat i han estat els enòlegs d'aquesta primera anyada.

Sílvia Gaminde ha explicat que ***“a Cal Mandrat, seguim pràctiques d'agricultura ecològica i l'objectiu és que el nostre vi transmeti l'essència***

del paisatge d'alta muntanya que ens envolta amb dues notes: intensitat aromàtica i frescor. Amb una marcada acidesa que doni vida i personalitat a un vi que millorarà en ampolla guanyant complexitat sense perdre delicadesa”.

Tot i que Cal Mandrat encara està en període experimental, quan tinguem més producció, ens agradaria comptar amb un petit celler per vinificar les dues hectàrees a la mateixa propietat

“Una vegada es consolidi la vinya la idea és fer un vi prèmium, segurament amb més criança amb fusta. Un vi que, des del primer moment, sigui diferent i d'alta qualitat. Que qui el tasti per primera vegada, preguntí: i dius que aquest vi és de la Cerdanya?”, explica Gaminde. “Amb tan poca quantitat, confiem en el mercat de proximitat. Pensem que serà un vi amb molt bona acceptació entre els veïns habituals i de segona residència de la comarca; així com entre els restauradors”, conclou.



Campgran 2020, treball meticulós, resultat delicat i aromàtic

El treball a la vinya és meticulós i principalment manual. La poda es va fer a l'abril. I l'alta insolació de l'estiu, pròpia de l'alta muntanya, va ser clau perquè el raïm sintetitzés els sucres i les aromes necessàries mitjançant la fotosíntesi. La verema va tenir lloc la tercera setmana d'octubre, a unes temperatures per sota dels deu graus per garantir l'entrada del raïm amb les millors condicions. Fent servir caixes de deu quilos.

Veremat a mà, l'elaboració del **Campgran 2020** va ser delicada, amb un rendiment de premsa inferior al seixanta per cent i una fermentació alcohòlica a 13 graus durant dues setmanes. Finalitzada la fermentació, va romandre en contacte amb les seves mares fines durant tres mesos, el seixanta per cent en dipòsit d'acer inoxidable i el quaranta per cent restant en bota de roure francès.

Realitzant la fermentació malolàctica, procés que incrementa la seva complexitat.

De color groc palla amb reflexos verds; en nas, **Campgran 2020** es mostra delicat amb aromes de flors blanques, notes crítiques d'aranja. L'entrada en boca és elegant i llarga amb un gust equilibrat entre les notes més àcides de la varietat riesling; i un punt més fruitat i madur del raïm gewürztraminer. Un vi amb volum en boca i alhora un pas sedós i llarg, i un final persistent amb un toc que aporta sensació de mineralitat.

El preu recomanat de venda al públic és de 25 euros, i el suggeriment de maridatge va des del marisc o sushi; als formatges del país o aus i altres carns blanques.