

El segon 'Cop de Cor'

?Expressió que es fa servir per referir-nos a una emoció profunda, un enamorament instantani o una fiblada inesperada que ens produeix una cançó, un petó, un vi o una injustícia?



Verema Mirt. | Blai Carda / AT Roca.

A l'etiqueta del rosat de guarda d'Agustí Torelló Roca (ATR) queda clar què és un Cop de Cor. Però en aquest batec hi caben molts altres significats que els enòlegs elaboradors, pare i fill, aniran descabdellant en una trobada virtual per presentar el segon dels seus projectes solidaris, després del macabeu de vinyes velles que va sortir al mercat el 2015. Diu l'enòleg **Agustí Torelló Sibill**: "Cop de Cor és quan el raïm et diu què vol ser de gran". De vinyes velles de garnatxa negra i xarel·lo cultivades a Sant Sebastià dels Gorgs, en neix un nou vi d'edició molt limitada "amb vocació d'envelliment". "Els Costers d'Ordal ens donen un perfil molt singular i més ara amb el canvi climàtic. Fem vi de paisatge, que sigui identitari d'allà on neix. I amb molt poca participació de l'enòleg. La base de la mínima intervenció és el coneixement", reblarà **Torelló Sibill**. I així és com defineix l'estil enològic d'un vi "honest i arrelat al territori", matisa, que es significa per moltes coses, però especialment per tres: "Cop de Cor neix en sòls calcaris que li donen frescor. L'orientació de les finques és nord-est, amb llum de matí, de manera que obtenim més aromes i equilibri. I el tercer element determinant és la influència del mar, que hi aporta salinitat com el terrer". Abans de donar la paraula al fill, **Agustí Torelló Sibill** remarca que és "un vi únic i irreplicable, que pretén retornar al territori una part del que ens ha donat. Per això tots els beneficis de la venda del vi va destinada a Càritas de Sant Sadurní d'Anoia".



Poda Finca Sant Sebastià dels Gorgs. Foto: Blai Carda / AT Roca.

Agustí Torelló Roca recupera el relat de la mínima intervenció i hi afegeix el concepte d'enologia "no correctiva". El segon Cop de Cor és un vi que busca la ressonància de la vessant nord del Massís del Garraf, per seguir alimentant la vida animal, vegetal i patrimonial que hi batega. "El vi és el millor canal per transmetre paisatges i la part històrica i cultural que tenim", diu **Torelló Roca**. I afegeix: "És un rosat atípic, perquè hi busquem la profunditat i l'expressió franca de les finques. A Mirt hi neix la garnatxa negra, que dona sedositat, estructura i volum al vi. I el xarel·lo de la Figuera ens aporta tensió i complexitat". "Fem una viticultura respectuosa i l'acompanyem amb fitoteràpia. Hi ha una semi-maceració carbònica de la garnatxa negra, que representa un 70% de l'assemblatge. En la criança combinem l'argila que és la connexió amb els orígens del sòl, i la barrica, que acarona el vi", resumirà **Agustí Torelló Roca**.



Verema Figuera. AT Roca. Foto: Blai Carda / AT Roca.

Cop de Cor és un vi sentit de vinya vella, amb acidesa marcada i amplitud que també busca "respectar l'origen - el Penedès - i les varietats locals i mediterrànies", comenta **Agustí Torelló Roca**. El vi que condensa paisatges, identitats, sòls? "elaborat sense cotilles, ni premisses", incidirà el pare, i per això surt al mercat fora de denominació d'origen, tot i que també podria estar-hi a dins.



Finca Els Gorgs. Foto: Blai Carda / AT Roca.

"Pau Arenós parla de la cuina tecno-emocional i nosaltres ara participem en un tast tecno-emocional", diu **Josep Roca**, sommelier d'El Celler de Can Roca que és un dels convidats a la sessió virtual. "Passem de la tecnologia a l'emoció amb el vehicle del vi. Aquest rosat de guarda és una necessitat de retrobament, de fusió, també de pare i fill, i ens parla de com les noves generacions milloren les anteriors. Cop de Cor és calidesa i salinitat, és cotó d'entrada i nervi després. Austeritat amable. Hi ha fruita i cremositat. És viure en família un projecte de vida". És també "l'encís que et colpeja", ressalten els seus elaboradors. És una oda al terror, un gest de solidaritat, una alenada de Mediterrani, un rosat fet a consciència des de la vinya. Un segon Cop de Cor, mentre ja batega el tercer al celler.



Ampolla El Segon Cop de Cor. Foto: Ruth Troyano.