

"Una nit en globus" 2016, el primer vi del nou projecte de Josep Grau Viticultor a Capçanes

"Capçanes són i seran vins fets amb llibertat, només per intuïció. No hi ha mètode preconcebut. Tot és improvisat, segons allò que tenim a les mans a cada moment. Seran vins amb perfils més heterogenis, però crec que seran tanmateix molt grans i sorprenents" afirma Josep Grau, del Celler Josep Grau Viticultor.

Josep Grau explica que *"el projecte que tenim a Marçà és la conseqüència dels inicis a Capçanes i ara Capçanes és una conseqüència del que fem a Marçà. Són dos projectes paral·lels. Mentre a Marçà procurem fer grans vins amb la filosofia de sempre, seguint la tradició i la manera de fer que ens dóna vins identificats al 100% amb l'espai, Capçanes és una volta més"*. Així, el projecte de Capçanes inclou vins de llarga evolució que ens mostraran properament la grandesa del raïm en diferents sòls, la immensitat de les garnatxes i de les carinyenes al Montsant.

Sota aquest concepte, Josep Grau Viticultor ha donat a conèixer la primera entrega d'un nou vi i d'altres que n'han de venir: *'una nit en globus' 2016*.



Vinya de Josep Grau Viticultor a Capçanes Foto: Cedida

'Una nit en globus' 2016 és el primer vi del nou projecte del Celler Josep Grau Viticultor

de Capçanes. Amb aquest vi negre s'expressa com és la fruita de la vinya i la seva pròpia evolució, sense cap influència d'aromes terciaris propis de la cria i aliens al raïm. És un vi fresc, fluid, que acompanya menjars actuals, no tan contundents com els dels temps passats. Un vi per apropar-se amablement al Montsant.

"Els meus inicis són de precarietat en recursos i d'una idea de fer vins molt propera a la terra. No tenia aigua, ni llum, ni fred? Ara que va sorgir la possibilitat de reestructurar l'espai, m'hi he tornat a instal·lar per fer, en el fons, allò que ja feia, petites produccions de vinyes molt particulars amb la mínima intervenció. Capçanes és un lloc privilegiat. Tornar-hi em retorna l'energia dels primers dies", explica Josep Grau. I afegeix: "L'entorn és un paratge meravellós amb la Serra de Llaberia i les vinyes que envolten el poble de Capçanes. El Pont Vell, els tollets, el camí de la Fou? És un indret màgic on hi ha aigua brollant constantment". I d'aquí és d'on en surt el seu nou vi.



gastrotalkers.cat



'Una nit en globus' 2016 de Josep Grau Viticultor Foto: Cedida

Detalls del vi 'Una nit en globus' (2016)

- Prové de raïms de la finca de les Comes (Marçà).
- Cultiu ecològic de les vinyes.
- Verema manual.
- Fermentació amb un 50% de la rapa en un dipòsit de ciment, durant 10 dies, amb llevats naturals.
- Envelliment durant 6 mesos en el mateix dipòsit + 6 mesos d'ampolla.
- Cupatge 70% garnatxa, 20% samsó i 10% de syrah.
- 6000 ampolles.
- PVP 9,30 euros.

El nom del vi, 'Una nit en globus', també té un cojunt de significats al viticultor. *"Una nit en globus com tantes n'hem viscut i no podem oblidar. Una nit plena de sensacions, de sensualitat, que ens demana apropar-nos a la lluna immensa, la que il·lumina les nits, la que il·lumina el Priorat sobre cels nés, purs i clars. Una nit que vam volar cap a l'impossible. Una nit de plaers sobre la terra que esdevenien efímers i que calia el cel per perllongar-los".*