

Els millors vins de Catalunya 2022

S'han donat a conèixer en la desena edició dels Premis Vinari, celebrada el divendres 7 d'octubre a Vilafranca del Penedès.



Guardonats dels Premis Vinari 2022. | Premis Vinari (twitter @PremisVinari).

La nit del 7 d'octubre de 2022 ha tornat a ser la gran nit del vi català. El Teatre Casal de Vilafranca del Penedès ha acollit la Gala dels Premis Vinari 2022, on s'han desvelat els millors vins catalans de l'any, deixant enrere **els premiats al 2021**, en un acte presentat per la periodista Natza Farré i l'actriu Judit Martín. La Gala també s'ha pogut seguir en directe pel Canal 33.

Entre els guanyadors de la nit, hi destaquen les dues referències que han obtingut les millors valoracions del jurat: **Cabrida 2020 del Celler de Capçanes** (DO Montsant) ha estat reconegut com a Millor Vi Català 2022, i el **Josep Coca 2015 de Sabaté i Coca** (Corpinnat) s'ha endut el premi a Millor Escumós Català 2022.

El **Cabrida 2020** és un vi negre elaborat amb 100% garnatxa negra de vinyes velles. Envellit 12 mesos en *Foudre* francès, es tracta d'un vi vermell rubí de mitja-baixa intensitat. Nas molt expressiu amb notes florals i d'herbes de muntanya que li atorguen un perfil fresc i perfumat. En boca, ample ventall de fruits vermells, maduixes, gerds...; que aporten complexitat per la seva maduresa. Trobem uns tanins molt suaus amb un cos mitjà i fusta molt ben integrada. La frescor d'aquesta Garnatxa negra fa que aquest vi sigui un perfecte company de plats més greixosos com el magret d'ànec, els formatges cremosos i els peus de porc. També molt recomanable de

maridar amb rissottos de bolets i amb carn blanca rostida.

El **Josep Coca 2015** és un escumós de bombolla molt fina degut a la seva llarga criança (més de 60 mesos). Després de vinificar per separat les varietats tradicionals Xarel·lo i Macabeu de vinyes velles, es realitza un cupatge amb el qual s'elabora aquest vi seguint el mètode tradicional. D'aroma complex, notes fresques de pinya i eucaliptus, torrats de cacau i fruita seca. En boca és voluminós, carnós i fresc. Estructurat i sorprenentment fresc, molt persistent i equilibrat. Té cos i personalitat per acompanyar plats forts i salses. Especialment recomanable amb carn.

Més enllà dels grans noms de la nit, els Premis Vinari també han reconegut els millors vins en les categories blancs, negres i escumosos i un seguit de premis especials.

A continuació podeu consultar la llista dels premiats més destacats:

Millor Vi Català 2022

Cabrida 2020, Celler de Capçanes (DO Montsant)

Millor Escumós Català 2022

Josep Coca 2015, Sabaté i Coca (Corpinnat)

Medalla Vinari Gran Or

Vins Blancs Joves:

Clos Farena 2021, Família Ametller (DOQ Priorat)

Vins Blancs Brisats:

Brisat 2018, Vins El Cep (DO Penedès)

Vins Blancs amb Criança:

Ctònia 2019, Masia Serra (DO Empordà)

Vins Rosats Joves:

Ètim la Pausa 2021, Cooperativa Falset Marçà (DO Montsant)

Vins Negres Joves:

La Nit de les Garnatxes Llicorella 2021, Celler de Capçanes (DO Montsant)

Vins Negres amb Criança:

Cabrida 2020, Celler de Capçanes (DO Montsant)

Vins Negres de Guarda:

Coca i Fitó Carinyena 2015, Celler Coca i Fitó (DO Montsant)

Escumosos Rosats Joves (anyades posteriors a 2019):

Muscàndia Rosat Pinot Noir, Caves Muscàndia (DO Cava)

Escumosos Rosats (anyades 2019 i anteriors):

Sanstravé Brut Nature Rosat Trepal 2019, Celler Sanstravé (DO Cava)

Escumosos Blancs Joves (anyades posteriors a 2019):

Cygnus Albireo Brut, U més U fan Tres (DO Cava)

Escumosos Blancs (anyada 2019):

Tres Naus Brut 2019, Cellers Domenys (DO Cava)

Escumosos Blancs (anyades 2017 i 2018):

Brut Nature Gran Reserva 2017, Caves Rimarts (DO Cava)

Escumosos Blancs (anyades 2016 i anteriors):

Josep Coca 2015, Sabaté I Coca (Corpinnat)

Vins dolços, rancis o de postres:

Masia Pairal Can Carreras Garnatxa d'Empordà, Celler Martí Fabra (DO Empordà)

Els premis en les categories **Medalla Vinari Or** i **Medalla Vinari Plata** es poden consultar en aquesta llista.

Premis especials

Premi Vinari Euroselecció Riedel al Millor Celler:

Vallformosa

Premi Vinari Gràfiques Varias a la Millor Etiqueta:

Nummulit, celler El Vinyer (DO Costers del Segre)

Premi Vinari Nissan al Millor Projecte Ecològic:

Celler Vinyes d'Olivardots

Premi Vinari AGBAR a la millor iniciativa de recuperació de vinya:

Celler L'Olivera - Projecte de Can Calopa

Premi Vinari Vins i Licors Grau a la Trajectòria Professional en el Món del Vi:

Josep Lluís Gramona

Premi Vinari Barcelona Turisme a la Millor Iniciativa de Promoció del Territori:

Vinya Celler Masia

Els Premis Vinari van donar inici a la desena edició del concurs a la primavera del 2022. Durant els mesos d'estiu, es van celebrar les primeres fases de tast a l'Escola d'Enoturisme de Catalunya que van donar els guanyadors dels premis en les categories joves i millors projectes d'enoturisme, i a mitjans de setembre se celebrava la fase final del certamen al Celler de Rubí, on es van tastar els vins finalistes de la resta de categories per definir els pòdiums finals de l'any.