

Gastronomia

Enologia

La Cooperativa de Gandesa presenta la gamma de cinc vins **Puresa**

És un dels actes previs al centenari de l'emblemàtic edifici modernista, alçat el 1919

MARINA PALLÀS
GANDESA

La Cooperativa de Gandesa ha presentat la seua nova marca de vins Puresa. La gamma consta de cinc vins, tres monovarietals fets amb garnatxa blanca, samsó i morenillo i dos vins dolços (en blanc brisat i el negre).

La presentació dels vins va celebrar-se el divendres passat a la sala de bótes del celler modernista i va permetre tastar els vins maridats amb cinc extraordinaris plats elaborats per a l'ocasió pel restaurant amb estrella Michelin l'Antic Molí d'Uldecona.

La presentació dels vins se celebra a només uns mesos abans de la gran efemèride de la cooperativa, que el febrer del 2019 commemorarà el seu centenari. L'edifici modernista, obra de Cèsar

Martinell, s'inaugurà el 19 de febrer de 1919. Va esdevenir una de les anomenades Catedrals del Vi i de les Set Meravelles de Catalunya i fou declarat Bé Cultural d'Interès Nacional per la Generalitat de Catalunya.

Durant el sopar, el president de la Cooperativa de Gandesa, Pere Bové, va afirmar que «volem reivindicar que a les cooperatives fem vins excepcionals i aquesta n'és una gran mostra». Els enòlegs Toni Coca i Sílvia Pujol van presentar aquesta gamma de vins d'autor elaborats amb raïm de vinyes velles de més de 50 anys, arribant fins a alguns ceps de 80 anys. La imatge dels vins, fina i elegant, són els grans finestrals de la cooperativa. «Amb aquests vins busquem l'especialitat, la concentració de les vinyes velles, i volem treballar amb les varietats autòc-



Els nous vins es van presentar durant un sopar maridatge obra del restaurant amb estrella Michelin l'Antic Molí, d'Uldecona. FOTO: MARINA PALLÀS

tones de la zona», van explicar

des de la cooperativa. El Puresa Blanc 2015, un garnatxa blanca 100%, és elaborat amb raïm de vinyes de més de 50 anys especialment seleccionades. És ideal per acompanyar pasta, arrossos i peixos, i els enòlegs van explicar que s'han emprat «grans una mica més gruixuts, amb més tanins i menys aroma».

Pel que fa al Puresa Negre Morenillo 2013, elaborat amb vinyes de més de 70 anys, és ideal per acompanyar amb carns vermelles i formatges. «És un vi molt interessant, fresc, amb fruita i molt delicat a la boca», explicà l'enòleg

Toni Coca durant el sopar maridatge.

El Puresa Negre Samsó 2013 (carinyena) és un vi que té molta frescor i matisos. «És un vi molt viu, on notes els tanins però que fan salivar», van detallar.

Completen la gamma dos vins dolços, negre i blanc, ideals per a les postres i els aperitius, ja que, de fet, durant el sopar es van servir els primers.

Són, així doncs, uns vins complexos, amb frescor i maduresa seguint la màxima que van expressar des de la Cooperativa: «si tens una bona vinya, pots tenir un gran vi».