

VITICULTURA ■ GUARDONAT PER LA 'GUIA DE VINS DE CATALUNYA 2016'

Dos negres dels cellers Edetària i Vall Llach comparteixen el premi al millor vi català

■ La *Guia de Vins de Catalunya 2016*, després de tastar 1.360 vins, ha atorgat el premi al millor vi de Catalunya de manera compartida a La Personal d'Edetària 2013 (DO Terra Alta) i a Finca Mas La Rosa 2013 de Vall Llach (DOQ Priorat). Els dos han empatat amb 9,79 punts.

La Personal 2013 és un vi elaborat 100% amb garnatxa peluda d'una sola finca de vinyes de

més de 60 anys que el celler de la Terra Alta, Edetària, ha tret al mercat recentment. «Un vi únic, singular i molt sincer. Un vi que és el resultat de molts anys de treball i que ha aconseguit amb aquesta anyada 2013 allò que el celler volia transmetre des del principi: l'autenticitat i la singularitat d'una varietat extraordinària», apunta el propietari del celler, Joan Àngel Lliberia.

La garnatxa peluda és una mutació de la garnatxa fina, una varietat minoritària que entre totes les denominacions d'origen catalanes compta amb 50 hectàrees, de les quals Edetària en té cinc.

És una varietat molt silvestre i que «el celler ha aconseguit interpretar oferint un vi molt fresc, complex i elegant», afegeix Lliberia.



El propietari del celler Edetària, Joan Àngel Lliberia. FOTO: C. EDETÀRIA

El celler Edetària, situat al municipi de Gandesa, comença l'any 2003 amb l'objectiu de recuperar les varietats autòctones per expressar al màxim el caràcter del terrer. Els seus vins han aconseguit posicionar-se als podis de publicacions nacionals i internacionals.

Un altre celler de la DOQ Priorat, Terroir al Límit, ha aconseguit *ex aequo* el premi al millor vi blanc amb Vi de Terra Viva Terra de Cuques 2012. El millor vi rosat ha estat per la mateixa denominació d'origen amb Pla dels Àngels 2014, del Celler Scala Dei. En la categoria de premis honorífics, el Celler Masroig (DO Montsant) s'ha endut el guardó en la categoria de disseny. —A. C.