

Bateig d'enòleg

Albert Costa, enòleg torellonenc del celler Vall Llach, presenta el Tina 41, el seu primer vi

Torelló

Isaac Moreno

"Aquest és el meu primer fill". Als braços no hi tenia un nadó, sinó una ampolla de vi. Una de les 15.000 primeres ampolles del Tina 41 (T41), que ha vist la llum a finals del 2009 sota l'aixopluc del celler Vall Llach de Porrera (Priorat). El pare de la criatura és el torellonenc Albert Costa, un dels dos enòlegs del celler del cantautor Lluís Llach i el notari osonenc Enric Costa.

Albert Costa ha experimentat amb els mosts que no s'utilitzaven per fer els vins de Vall Llach per elaborar el seu producte més personal. De cadascuna del centenar llarg de finques que aquest celler té a Porrera se'n fa un *caldo*. Els enòlegs, al celler, s'encarreguen després d'escollir els millors i combinar-los per fer-ne els vins. Costa va escollir els mosts que més li van agradar de les cinc varietats del celler: carinyena (30%), garnatxa (30%) i merlot, cabernet i syrah (a parts iguals). El nou vi no es comercialitza amb la imatge de Vall Llach, sinó amb el de la societat d'Albert Costa, Clos l'Asentiu. A l'etiqueta, de totes maneres, hi consta Vall Llach com a embotellador.

Costa va presentar el seu vi dilluns a Torelló en un tast que va fer en petit comitè al restaurant L'Olla dels Expe-



Un maridatge poc comú

Torelló Albert Costa (dreta) va presentar el seu vi dilluns a L'Olla dels Experiments, davant un grup de clients del restaurant i el col·lectiu Dejamins, que periòdicament es troba en aquest establiment per maridar vins amb els plats que elabora Dani Font (esquerra), el seu propietari. Dilluns, el maridatge es va fer amb vins de Vall Llach

riments. És un vi jove del 2007 amb cos, com manen els cànons al Priorat, de 15 graus de graduació i molt ben acceptat pel públic que participava a la degustació.

A Catalunya, el Grup Bon Preu té l'exclusivitat per vendre el T41. Amb poques setmanes d'estar al mercat i coincidint amb la campanya de Nadal ja se n'han venut 5.000 ampolles a Alemanya,

el país en què proporcionalment més ven Vall Llach.

El jove enòleg va introduir l'acte repassant la història, les interioritats del celler i el seu compromís amb Porrera. Va ser Vall Llach qui va revaloritzar les velles vinyes. El mateix compromís implica tenir el celler en dues cases del centre de Porrera, separades per 200 metres. Quan el vi està fet i s'ha posat a la

(Embruix de Lluna, Idus i Vall Llach), un celler poc donat a aquest tipus d'actes. Els vins van maridar amb dos formatges de llet de vaca (un tastum deixat fermentar amb la pell del raïm italià Barolo i un Beaufort d'Alpage), carpaccio de tonyina amb tòfona i un risotto de bolets amb tòfona. De postres, Costa va portar un vi de carinyana dolça i Font el va acompanyar amb fruits secs.

Tina 41

Lluís Llach



L'atzar ha volgut que aquest sigui el número de la tina en què l'Albert Costa va començar

a elaborar el vi que avui us presenta i que, passat el temps, ha decidit que doni nom al seu vi: Tina 41. L'Albert, després d'acabar els seus estudis d'enologia, se'n anà a Austràlia i Califòrnia a complementar la seva experiència per tot seguit passar a formar part de l'equip director enològic del Celler Vall Llach.

Al poc temps d'entrar en aquest celler s'adonà que petites quantitats de most de qualitat de ceps joves no s'aprofitaven per cap de les tres línies clàssiques del Celler Vall Llach: Embruix, Idus i Vall Llach. Proposà de fer-ne un vi, sota la seva responsabilitat, aixoplugat sota les estructures del celler però amb un esperit independent.

Acceptat el repte, fundà la societat Clos l'Asentiu i va començar a treballar i coordinar tots els processos del seu projecte fins que avui ha arribat el moment de presentar-lo al públic. Tina 41 és un Priorat de raça, i entre les moltes virtuts d'aquesta DOQ la joventut i l'entusiasme de l'Albert li ha afegit un admirable punt d'equilibri entre tradició i modernitat.