



Xarel·lo y Macabeu: mucho más que Cava

El Xarel·lo y el Macabeu son, junto con la Parellada, las variedades tradicionales con las que se ha elaborado tradicionalmente el Cava, pero por su calidad y características hace que se elaboren grandes vinos blancos con ellas.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Xarel·lo y Macabeu

Estas variedades de uva se han utilizado, especialmente en la zona del Penedès y Tarragona, para la elaboración de vinos espumosos. Pero en los últimos años son muchas las bodegas que están experimentando con las posibilidades de estas variedades en vinos tranquilos. Cada vez son más buscadas las viñas viejas y se buscan diferentes técnicas de vinificación como las ánforas, los depósitos de cemento, los depósitos de acero inoxidable o las barricas de diferentes tamaños.

Otras zonas

La Xarel·lo es una uva de gran potencial de guarda, que encontramos únicamente en algunas zonas de Catalunya como el Penedès o Alella donde se le conoce como Pansa Blanca, y en Baleares donde se la conoce como Pansal. El Macabeu o Viura, por el contrario, es una variedad mucho más extendida tanto en España, en el Valle del Ebro y las dos Castillas, así como en el sur de Francia en la zona del Rousillon.

Región

Tarragona y Penedès



¿Sabías que...? El Macabeu es la variedad de uva principal con la que han elaborado tradicionalmente los grandes vinos blancos de guarda de La Rioja.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Wineissocial. **¡Descárgatela!**



APUNTES GASTRONÓMICOS



Autòcton blanc: Podemos establecer una relación aromática entre la uva Xarel·lo y aromas de tipo anisados. Una preparación sencilla pero sabrosa y efectiva como un salmón a la plancha aromatizado con un aceite de eneldo y limón, combinará perfectamente con los aromas del vino.





Blanc del Terror: Este vino que combina aromas de fruta y de crianza en lías, con una boca delicada y cremosa, lo hacen ideal con plato tan sabroso y mediterráneo como un Arroz de Cigalas.



afrutado

Autòcton Blanc 2016

Bodega: Celler Autòcton
Tipo: blanco
País: España
sin D.O.
Consumo: Hasta 2020
Grado alcohólico: 14%

Autocton Celler 
@autoctonceller 

Blanc del Terrer 2017

Bodega: Vinyes del Terrer
Tipo: blanco
País: España
D.O. Tarragona
Consumo: Hasta 2020
Grado alcohólico: 13%

 Vinyes del Terrer



maduro

Elaboración



Varietades: 75% Xarel-lo, 10% Xarel-lo vermell, 15% Macabeo



Viñedos: Mas Vilella es una finca de 11ha de viñedo de suelos franco-arenosos, situada entre los 220 y los 280 metros de altitud en La Bisbal del Penedès, a los pies de la sierra del Montmell.



Vinificación y crianza: Se elabora, fermenta y hace una crianza de 10 meses en diferentes recipientes. Un 20% del vino está en grandes barricas de roble francés de 300-400 l., otra pequeña parte en ánforas y la mayor parte, en depósito de acero inoxidable con sus propias lías y bñtonnage semanal.

Elaboración



Varietades: 100% Macabeu



Viñedos: Una finca de 2ha de uva Macabeu de más de 40 años, situada en el municipio de Santes Creus, a 400 metros sobre el nivel del mar en suelos arcillo-calcáreos.



Vinificación y crianza: La vendimia es manual, con una selección minuciosa de los racimos. Tras un prensado suave y la fermentación, que se hace en pequeños depósitos de acero inoxidable, pasará 6 meses con un trabajo de lías importante.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



pera



hinojo



lavanda

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



bollería



manzana
roja



pera

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Un blanco intenso, que es como abrir una ventana al campo mediterráneo, donde te invaden los perfumes de la lavanda y las hierbas aromáticas típicas. La boca es viva, con fruta y de largo recuerdo aromático.”



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Un vino que combina la sutileza y suavidad de la uva Macabeu con el volumen de la crianza en lías, y que como los mejores vinos de esta variedad un tiempo en botella le dará una nueva dimensión y mayor complejidad.”

Bodega

El Celler Autòcton representa el regreso de Albert Jané a sus orígenes. Originaria de El Vendrell (Baix Penedès), la familia de Albert es la tercera generación que se dedica al mundo del vino. Tras su exitosa aventura en el Montsant, Albert ha regresado a la Finca Mas Vilella, que plantó su padre hace años, para elaborar vinos con variedades autóctonas que expresen este territorio mediterráneo.

La voz del productor

Albert Jané: “Hago vinos con alma, singularidad, que expresen el paisaje y la tradición, de variedades 100% autóctonas. Compromiso total con lo tradicional y local.”

Bodega

La finca del Terrer pertenece a la familia Morell desde hace más de 100 años. En el año 1989 plantan las primeras viñas, y en 2002 Joan y su padre inician la elaboración de los primeros vinos de la bodega. Es una finca situada en el municipio tarraconense de Vilaseca, a 2 Km del mar con suelos de roca calcárea formada por fósiles marinos.

La voz del productor

Joan María Morell: “Cuando decimos que un vino debe tener el carácter de la zona en la que quiere decir que debe tener los aromas de la zona, y nuestros vinos tienen aromas mediterráneos.”