



Reportatges Denominacions Varietats de raïm Vins i caves Opinió Agenda

 M'agrada 0

 Tweet 1

 +1 0

 Envia

Reportatges

VADEVI.cat | Actualitzat el 26/06/2012 a les 18:03h

## Freixenet Malvasia 2001, dolçor per als dolços

Els experts pastissers d'Espaisucre han ideat 7 tapes dolces per combinar amb el cava més original de la firma catalana



La presentació del Malvasia 2001 ha anat a càrrec de Pere Bonet de Freixenet, Josep Buján, enòleg del celler, i de Xano Saguer i Jordi Butrón d'Espaisucre. Foto: Jordi Palmer

El Freixenet Malvasia 2001 és el cava més original de Freixenet, amb propietats i qualitats singulars que l'allunyen de la tipologia tradicional dels escumosos catalans secs. Es tracta del primer cava de postres que forma part de la col·lecció Cuvées de Prestige de la firma catalana.

La principal peculiaritat d'aquest cava rau en el raïm amb que s'elabora, de la varietat autòctona subirat parent (també anomenada malvasia riojana). L'elaboració tampoc és l'habitual, atès que el cupatge és el resultat de combinar raïm de diverses collites, envellides de forma independent.

Es tracta d'una cava d'un color daurat intens, propi dels caves amb un llarg envelliment. Presenta un bombolla fina, viva, persistent i molt ben integrada i té aromes de fruits secs, torrats, una mescla de fruites dolces, compota i confitura, amb notes de pell de taronja. En boca té un gust dolç molt agradable, suau i lleuger, un desenvolupament untuós i ple d'intensitat, degut únicament al poder endolridor natural del Subirat Parent. Es ven a un preu aproximat de 12 euros.

### Una elaboració única

El raïm que s'utilitza per elaborar el vi de base d'aquest cava és subirat parent 100% procedent de vinyes de la Bisbal del Penedès, conreades en sòls pobres i pedregosos de parcel·les de muntanya, on la producció és limitada i es pot aconseguir una millor maduració i equilibri.

Després d'una verema manual, mitjançant premses pneumàtiques, s'obté el most que es deixa reposar durant 24 hores. D'aquesta manera precipiten les partícules que conté i, un cop net, es trasbalsa als dipòsits de fermentació.

La primera fermentació es realitza en dipòsit a temperatura controlada entre 14 i 16°C. S'incorporen els llevats propis seleccionats que provenen de la col·lecció de Freixenet, iniciant-se així la primera fermentació. Passats uns sis mesos en dipòsit i un cop aplicats els tractaments adequats, el vi de base està llest per ser embotellat, moment en què tindrà lloc la segona fermentació i la criaça dins l'ampolla.

Opinió

Joan Nebot

### Sentir els colors

3 comentaris



### Freixenet Pere Ferrer Casa Sala 2005: el temps d'abans

2 comentaris

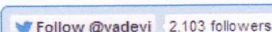
### ESPAI TORRES



### Perpetual 2009: llarga vida al Priorat

El vi més alt de gamma del celler prioratí de Torres es basa en la carinyena per garantir-se la longevitat

Afegeix comentari

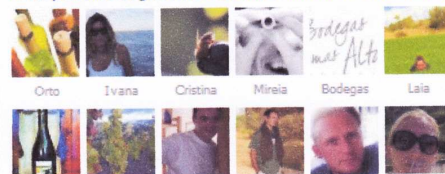

 Follow @vadevi 2,103 followers

 +1 0

 Vadevi.cat, el diari dels vins catalans en Facebook

 Me gusta

A 462 personas les gusta Vadevi.cat, el diari dels vins catalans.



El licor d'expedició, el que dóna els matisos i el grau de dolçor final, s'ha elaborat amb vins també de subirat parent de diverses anyades i amb vi envellit en bótes de fusta de castanyer durant 20 anys. Això li aporta unes característiques aromàtiques similars a les dels vins rancis i els de Xerès, amb l'objectiu d'assolir una perfecta harmonia amb tot tipus de postres, xocolata, fruita dolça, fruits secs, pastissos, brioixeria, nata i gelats. El grau de dolçor d'aquest cava no s'assoleix amb l'addició de sucre, com és habitual, sinó amb most que ha estat conservat per a aquesta finalitat. És per això que tot i la notable dolçor, no resulta gens empalagós, atès que no hi ha sucre afegit, sinó el propi suc de raïm.

### "Espaisucre": l'aliança perfecta

Aquest establiment proposa un nou concepte gastronòmic que combina a la perfecció amb la cuvée Malvasia 2001 de Freixenet: les tapes dolces. Son petites creacions de pastisseria basades en una sàvia mescla d'ingredients com la llima, l'alfàbrega i el sèsam; la sidra, l'api i la poma; els fruits vermells i el formatge de cabra; el cacau i el vinagre, o el rovell d'ou amb blat de moro.

Com a novetat en aquest 2012, l'Espaisucre permet degustar postres en miniatura de forma informal que, per primera vegada, passen a formar part de l'aperitiu, una nova tendència gastronòmica que aposta pel dolç abans de començar un dinar o un sopar.

L'Espaisucre és un projecte dels pastissers Jordi Butrón i Xano Saguer, artífexs des de l'any 2000 d'un restaurant pioner al món on només se serveixen postres. Es tracta d'una proposta d'alta gastronomia i d'avantguarda que agafa els dolços com a part fonamental de qualsevol àpat. Les especialitats culinàries amb ingredients dolços es converteixen en diversos menús degustació fruit de la investigació i l'experimentació gastronòmica constant dels seus impulsors.

A més a més, l'Espaisucre, a banda de restaurant, és una prestigiosa escola de cuina on s'imparteixen cursos i seminaris amb la col·laboració de xefs especialitzats i pastissers d'arreu del món.

 M'agrada   Tweet   +1     

---

#### FEU EL VOSTRE COMENTARI

**Nom**