GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El Subirat Parent 2017, vi del mes al Restaurant Aurum

Catalunya | 10/07/2018 | 09:43

L'establiment del Sallès Hotel & Spa Cala del Pi aposta per l'elaboració del Mas Geli de Pals

L'essència bucòlica de la tramuntana concentrada en una ampolla de vi. Aquesta és una de les sensacions que el comensal té quan tasta els vins del Mas Geli de Pals, un projecte familiar que va néixer l'any 2014 amb l'objectiu d'elaborar un producte propi que reculli tota l'essència del territori empordanès.

I un d'aquests vins, el Mas Geli Subirat Parent 2017, és el vi del mes del restaurant Aurum del Sallès Hotel & Spa Cala del Pi de Platja d'Aro. Una bona manera, una aposta fina, elegant i exigent, d'acompanyar els plats ideats pel xef Enric Hercé.

La història de Mas Geli va sorgir de la mà de Maribel Cansell i Lluís Pérez, qui la passada primavera van menjar al Restaurant Aurum per primera vegada. Va ser un amor a primera vista recíproc, potser perquè tots dos tenen coses en comú com l'entorn: mentre l'hotel està situat al damunt d'una cala privilegiada de Platja d'Aro, el projecte vitivinícola es nodreix d'un paratge espectacular ben custodiat pel guardià Montgrí.

En els seus vins també es desprèn la il·lusió d'un projecte que va sorgir amb la voluntat de fer una vinya d'arrels profundament empordaneses, com les que té la família Pérez Cansell. En aquests moments, les cares visibles del negoci són els fills del matrimoni, en Lluís i l'Anna, i la seva nora, la Maria Rosa, que són els encarregats de cuidar la vinya, de maquinar la logística i d'emprendre les tasques comercials. L'equip de Mas Geli, però, es complementa amb una altra figura cabdal: l'enòleg Agustí Torelló, un mestre del sector que assessora el potencial de Mas Geli.

Aposta per les varietats autòctones

La filosofia del projecte baix-empordanès és la de cultivar varietats autòctones com ara la garnatxa blanca o la vermella, així com samsó blanc o tint o un element excepcional com és el Subirat Parent, on el raïm i el vi es tracten amb procediments ecològics.

El Subirat Parent 2017 és un vi divertit i dual: el nas podrà donar algunes pistes al consumidor, ja que es tracta d'una beguda molt potent aromàticament, però a la boca les sensacions seran molt diferents de les que s'entreveien a l'inici, amb un gust lleuger i una evolució seca i agradable. Net i brillant, aquest vi presenta un aspecte de color grogós amb tons verdosos i combina pinzellades de fruita, com ara l'albercoc, amb altres tocs florals com la marialluïsa i el fonoll.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/74818-el-subirat-parent-2017-vi-del-mes-al-restaurant-aurum.htm