

## Negre, fresc i lleuger

*Renovar els vins, trobar nous sabors, noves ocasions i també nous clients és un dels objectius actuals dels millors vinaters. I de vegades ho aconsegueixen.*

**N**o em referesc quan dic això de «negre, fresc i lleuger» a Carl Lewis o a Edwin Mosses, encara que aquest últim, que era el símbol del nou puritanisme nord-americà de Mr. Reagan, haja eixit un poquet fresc (i és que un dolç no amarga ningú). No, parle d'un vi negre, fresc i lleuger, de bona elaboració i millor creació. Recentment, els cellers Salvador Poveda de Monòver (les Valls del Vinalopó) van presentar als mitjans de comunicació el vi «Alacant Nou», de la collita 1984.

És un vi negre d'elaboració recent, com correspon a un vi del tipus «nouveau», que els francesos van posar de moda no fa gaire temps. Aquests vins —en el cas dels negres—

Joan C. MARTIN

exigeixen de l'elaborador un gran domini de la vinificació, ja que un vi del gust «nouveau» compleix el cicle de verema-vinificació-estabilització-embotellat en un temps molt més curt que no els altres tipus de negres. Així, el vi «Alacant Nou» és envasat, com a màxim, als 45 dies després de la conclusió de la seua vinificació.

Els cellers Salvador Poveda han cuidat aquest projecte vinícola d'una manera molt especial, encara que és tradició i devoció d'aquest celler fer les coses de la millor manera. La verema es va avançar 15 dies per agafar el raïm en condicions més fresques i pures (com més tarda a fer-se aquesta, el raïm perd condicions d'estabilitat vegetal). Abans, els bancals

de raïm de monastell o monestrell —varietat emprada per a fer aquest vi— han estat ben atesos per obtenir-ne una bona collita, ja que 1984 (Orwell a banda) ha estat una bona anyada per a les denominacions d'origen valencianes.

El vi és d'un color cobert amb llampecs robins (el color ha estat vertaderament ben aconseguit), és intensament aromàtic, amb un afruitat record a la varietat utilitzada, cosa lògica, motivada per una elaboració tan recent. Té un sabor equilibrat, amb un subtil gust sec i també, encara que lleugerament, un abocat que es correspon a un vi negre «nouveau».

Aquest vi es pot prendre a una temperatura de servei fresca. ¿Fresca? Sí, els vins d'aquest tipus, per les característiques i l'elaboració recent, es poden servir a una temperatura entre 8 i 10 graus, ja que la intensitat aromàtica, la fruitositat i el gust suau, no hi perden personalitat. Encara més, poder prendre un vi negre fresc n'és una qualitat destacable. Aquest trencament de la dicoto-

mia tradicional dels vins blancs-negres permet a l'Alacant Nou acompanyar plats de peix i marisc, com també sopes i cremes fetes amb productes de la mar.

És ideal per a prendre amb els arrossos: a banda, negre, amb crosta, i amb diversos plats que tinguen l'arròs com a base. L'Alacant Nou és tot un encert, inclús en el nom genèric, ja que suposa una nova i imaginativa via per als vins d'Alacant.

La gràcia d'aquest nou vi és prendre'l entre el mes de la presentació —febrer i l'estiu—; després, continua sent un bon vi, però no té ja la mateixa subtiltats. De tota manera, el tiratge és curt, uns milers d'ampolles. Crec que estem davant d'un bon vi, que obri un camí que pot donar molts èxits als cellers valencians. De moment, l'Alacant Nou és, amb la gestió de Ricard Pérez Casado, la de Font de Mora i l'aparició del llibre *Crítica de la nació pura*, de Francesc Mira, una de les millores coses que han passat al País Valencià en els últims temps.

**el Temps**  
**i2000**

**subscriptors més!**

**subscriuiu-vos-hi**