



# VEREMA 2024



EL MOLÍ DE VENT

La sequera



# CONTINGUTS



02

NOVETATS

Benvinguts al Molí de Vent

04

LA PODA D'HIVERN

Entrevista a Joan Pons, cap de  
viticultura del celler

09

INFORME DE VEREMA  
2024

La sequera i altes temperatures  
marquen una verema curta

11

HISTÒRIA DE LA HISENDA DEL  
MOLÍ DE VENT

Més de 700 anys d'història del  
nostre celler d'elaboració de vi

15

EL RACÓ DE L'ENOLOGIA:

L'espuma

18

LA RECEPTE DEL CINTET

Tartaleta de xocolata amb fruits  
vermells

# NOVETATS

El Molí de Vent creix, repcepciona per primer raïm de DO Cava i comencen les primeres activitats al públic.

El dia 29 de Setembre del 2024, es va realitzar la primera activitat oberta al públic al Molí de Vent després de la seva recuperació. De la mà de equip humà del festival de cinema Transhumant i enmarcat en el cicle d'activitats de la Verema del Cava vam realitzar un cinema a la fresca precedit d'una visita a les instal·lacions, degustació dels vins de verema i un sopar maridatge. A més, vam comptar amb la presència de Biel Macià, protagonista i director de la Pel·lícula "Montserrat Integral 107" i fer un col·loqui al acabar el seu film.







Enguany, el celler del Molí de Vent ha estat també certificat per poder elaborar vins base Cava per la Denominació d'Origen. Aquesta verema, ja s'hi han elaborat els Caves pels productes de la gamma Montargull. A la vinya un any complicat, després de quatre anys consecutius de sequera ens trobem amb una vinya molt afectada.

*Pere Pons Mercadé*  
ENÒLEG





# LA PODA DE L'HIVERN

Durant el 2024 i el 2025, s'ha dut a terme una maneig de la vinya adaptat al context de sequera i que ha esdevingut clau per la supervivència dels ceps. Joan Pons, ens ho explica detalladament en la següent entrevista.



## Com estava la vinya a inici d'any? Com li va afectar la sequera?

Ens vam trobar molta variabilitat d'afectació depenent de les varietats, l'edat, els sòls i la pluviometria de cada terror. El que sí que tenim clar és que les varietats autòctones (Xarel·lo, Macabeu, Malvasia...), que són la gran majoria de ceps que tenim al terror, estan responent millor a la sequera. El que es veia, era que la fusta que ens quedava del 2023 era molt curta (uns 60cm de vares de producció), o sigui que la planta s'havia desenvolupat poc en l'any anterior. A més, amb la poca pluja l'aigua només ha pogut humitejar els 50 cm superiors del sòl, per tant les arrels profundes, on es capta la majoria d'aigua, tenen un entorn sec.

## Com hem podat aquest 2024?

Vam decidir eliminar totes les vergues de producció i optar per deixar només 6 caps productius per cep. D'aquesta manera, volíem tenir un cep menys vigorós i que de facto, obtenir producció de raïm menor per la verema 2024. Gràcies a prendre aquesta decisió, vam reduir les necessitats hídriques del cep i el vam adaptar-nos al context de sequera. En aquell moment ja saviem que la càrrega de raïms d'enguany seria baixa i que no tindríem una verema molt productiva.

## Aquesta poda pot afectarà al futur al cep?

Evidentment que sí, l'objectiu d'enguany és salvar el cep, per tant, pensem en un futur. Si tot va bé, esperem que la poda del any següent la podem dur a terme amb més normalitat si la mida de les vares de producció és la correcta i si no tenim molts ceps o branques mortes. La qüestió està en veure si aquesta poda orientada a tindre plantes més petites, amb menys vigor i amb poca productivitat és una fet excepcional o es converteix en una tònica al Penedès.

## Possibles solucions a futur?

S'estan estudiant molts temes, per exemple, treballar amb peus (arrels) amb menys necessitats hídriques, també es pensa en treballar amb mides de plantes més petites o fins i tot tornar a estructures de conducció del cep tradicionals com el vas, ja que les conduccions en emparat requereixen més pluviometria. Altres opcions seria plantar amb uns marcs de plantació més amples, treballar el sòl amb tècniques per facilitar la filtració de l'aigua cap al subsol, o fins i tot provocar uns petits forats a les passades per retenir l'aigua. Un altre aspecte interessant, és treballar amb coberta vegetal d'hivern, que ens estructura del sol i ens millora la capacitat d'infiltració d'aigua. I finalment, i més important, treballar amb varietats locals adaptades al nostre clima i territori.



Imatge de dues finques, on treballem amb la coberta vegetal d'hivern. La primera la tenim formada amb un sistema d'emparat i la segona en vas.

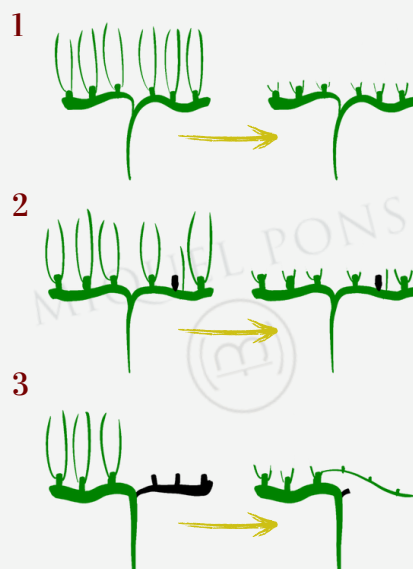
## I la poda aquest 2025, com va?

La poda del 2025 està essent una poda de resiliència. Després de quatre anys de sequera, trobem ceps amb parcialment o totalment morts. Amb la poda, busquem recuperar les parts dels ceps mortes a través de la reconducció d'aquelles parts que queden vivies. Una feina extremadament laboriosa i lenta d'estudiar, valorar i actuar sobre cada cep de forma individualitzada. Tot seguit us detallem alguns dels casos més recurrents que ens estem trobant a la vinya.

1. Aquest seria el cas ideal, i el cas que trobaríem en una poda en condicions normals: un cep el qual ha brotat per tots els caps i que podàriem de forma normal deixant de nou els mateixos caps per la següent brotació.

2. En aquest cas, trobem un cap mort en el braç de la dreta. El que farem en podar, és buscar una gemma el més aprop possible i encarada cap a dalt i la deixarem com a substituta d'aquest cap.

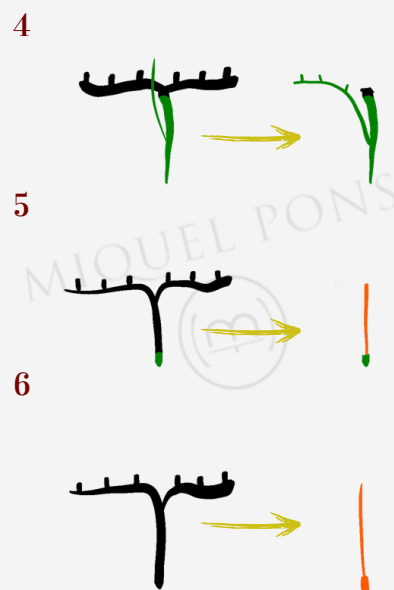
3. El braç de la dreta el trobem mort, per tal, eliminem la fusta morta i utilitzem una de les vares del braç esquerre situades al centre per reconstruir la banda dreta del nostre cep.



Exemples de podes realitzades aquest 2025 al terror de Miquel Pons. Presentem 6 casos, a l'esquerra de cada cas veiem la representació d'abans de la poda, i a la dreta, la de després. Els colors ens indicaran: verd les parts vives del cep, en negre les mortes i de color taronja si és material vegetal nou.

4. Un cas més extrem, és trobar-nos els dos braços del cep morts, per tant tindriem un cep amb cap brot a la part horitzontal. Tanmateix, observem alguns brots al tronc vertical. En aquest cas, busquem el brot més ben situat i l'utilitzariem per tornar a formar el cep de nou.

5. Només el peu sobreviu (a peu ens referim a les arrels), tota la part exterior del cep empaltat ha mort però veiem que el peu segueix viu, d'aquesta manera, podem reempaltar el peu amb un nou cep i que aprofiti el sistema ricular del cep anterior.



6. El pitjor dels casos, el cep és totalment mort, per tant només ens queda l'opció de replantar-lo de nou.

Aquests només són uns exemples de la infinita varietat de ceps que tenim al terror, alguns a més o menys afectació però que fan que la poda d'enguany sigui vital per intentar recuperar el màxim de ceps i caps productius possibles per, de cara a futures collites, poder tindre com a mínim una brotació homogenia i una producció adequada.

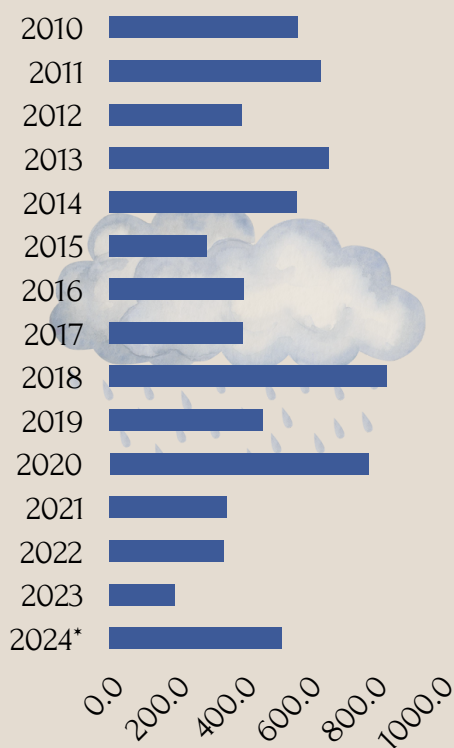
*Joan Pons Serra*  
VITICULTOR

# INFORME DE VEREMA 2024



Balanç positiu d'una verema complicada i de molts aprenentatges. Quart any consecutiu amb un dèficit notable d'aigua per la planta, que per un costat, ha dificultat el desenvolupament normal del cicle de la vinya i que per l'altre hem vist afectada la supervivència de la planta. Verema curta en rendiment, amb molta qualitat i baixa en graus i acideses.

Precipitació acumulada a  
La Granada del Penedès en Litres



\*de gener fins a l'Agost del 2024: 277 litres, de  
Setembre a Desembre del 2024: 246 litres.

La verema 2024 es presentava especialment complicada i incerta per molts motius. El primer i més important de tots era entreveure com reaccionaria el cep després de 4 anys consecutius de sequera. Fins aquell moment, en el 2024 només havíem recollit 277 litres, quantitat insuficient per garantir no només per garantir el desenvolupament del raïm, sino per garantir la supervivència del cep.

El segon motiu, teníem la resposta del cep a una poda d'hivern més restrictiva que buscava assegurar la supervivència del cep i no tant la producció de raïm.

I en tercer lloc, veure com la vinya, amb totes aquestes condicions, realitzaria el cicle productiu i maduratiu del raïm.

A la primavera ja vam veure clar com molts ceps no brotaven tal i com s'esperava, ens vam trobar des de ceps morts, on no hi havia cap brot, o ceps que brotaven parcialment algun cap o bé tota la branca del cordó "royat" no desenvolupava cap brot. Aquest era un clar indicatiu que la planta estava patint una situació d'estrès per sequera continuada tant aguda que va fer que es desenvolupessin de forma parcial o en el pitjor dels casos no es desenvolupessin.





Característica imatge de raïm de Malvasia de Sitges a una finca de Santa Fe del Penedès.

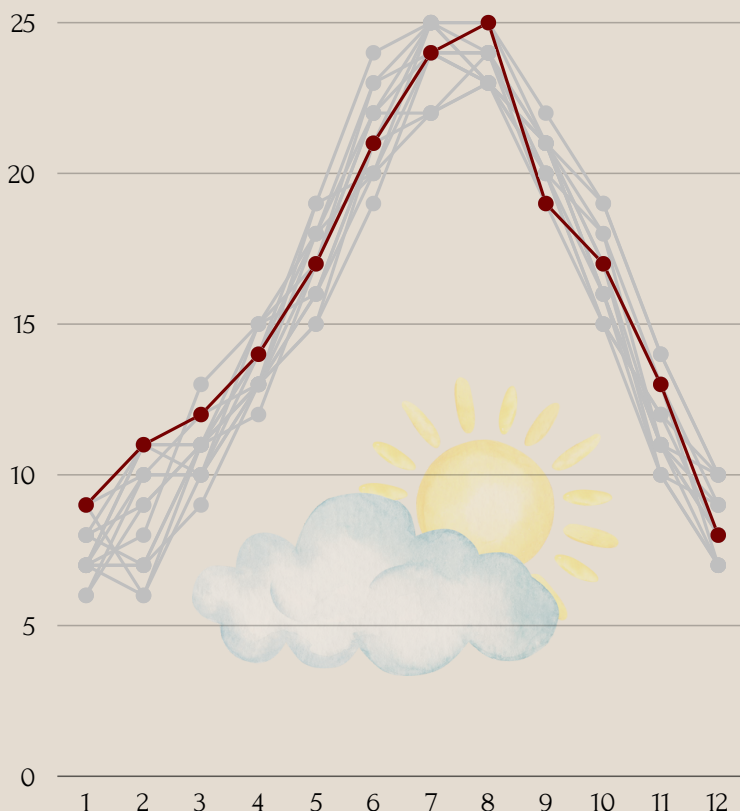
Tot això sumat a una primera setmana de setembre plujosa, va fer que encara més es dil·luïssin aquests àcids i que els graus baixessin degut a la incorporació d'aigua des del sol per part del cep.

L'acidesa és de notable importància per a la producció dels vins destinats per Cava. Aquests, especialment els destinats a llargues criances, requereixen d'unes concentracions d'àcids elevades, per tal de poder garantir un correcte envelliment. Per aquest motiu, a les premsades de Xarel·lo i Macabeu s'ha monitoritzat de forma continuada el paràmetre del pH (relacionat l'acidesa) a mesura que anaven succeïnt els cicles de premsat, podent d'aquesta manera dirimir el rentiment màxim que permetia tindre un vi amb els paràmetres de grau i acidesa òptims. Obtenint un rendiment del 50% en premsa pels vins base Cava destinats a Guardes Superiors, ja que per sobre d'aquest 50%, l'acidesa del vi baixava en picat (Noteu que l'acidesa del most disminueix a mesura que més premsem el raïm).

Aquest fet, sumat a una poda d'hivern més restrictiva ens deixava clar que la productivitat de la verema, ja d'entrada seria baixa.

Centrant-nos en la maduració del raïm, hem vist com, tot i tindre un Agost especialment calurós, triobem una baixa producció de sucres i àcids en el raïm, obtenint de mitjana uns graus probables i unes acideses menors en general. El cicle maduratiu del raïm, quedava estancat a finals d'Agost, ja que els successius controls, ja no mostraven més evolució. Seguent, la poca força de la planta, conseqüència de l'estrès hídric, ha frenat tots els processos maduratius del raïm.

Temperatura mitjana del mes dels últims 11 anys de color gris, en negre les dades recopilades aquest 2024 a La Granada del Penedès



La primera varietat en entrar al celler, ha estat l'Ull de llebre de la Finca del Molí de Vent, el dia 22 d'Agost, seguit pel Macabeu i Xarel·lo per Cava els dies 28, 29 i 30 d'Agost. Els primers deu dies del mes de Setembre, hem entrat les principals varietats blanques destinades a vi tranquil de la DO Penedès. Finalment, hem conclòs la verema a mitjans de Setembre amb l'entrada de les varietats negres i el Xarel·lo Vermell.

Enguany hem fet alguns canvis en la vinificació dels vins negres, buscant una maceració prefermentativa de tres dies a baixa temperatura per potenciar l'alliberament d'aromes per part de les pells. També hem introduït l'ús de les damajoanes per la fermentació i criança de la Malvasia de Sitges, buscant que part d'aquest vi no passi per fusta i es conservin els aromes varietals. També hem reduït unes hores la maceració del xarel·lo vermell amb les pells per fer-lo més fresc i elegant tot conservant el caràcter i singularitat de la varietat.

Com a conclusió, aquesta verema 2024 ens ha aportat nombrosos aprenentatges com a conseqüència de la persisten situació de sequera. Un exemple, ha sigut veure com la varietat

## “Obtenint un rendiment del 50% en premsa pels vins base Cava destinats a Guardes Superiors”



L'equip de viticultura carregant les caixes al remolc per transportar el raïm cap al celler



Ull de llebre de la finca del Molí de Vent a La Granada del Penedès.



Macabeu s'ha adaptat molt millor a una poda d'hivern curta en comparació al Xarel·lo que ha vist mermada en gran mesura la seva càrrega de raïm.

Queda clar que aquella manera de treballar la vinya de forma protocolaritzada i seguint el famós calendari del pages queda ja com a record de temps passat i que aquestes últimes veremes ens han ensenyat a adaptarnos a la variabilitat que ens provoca el canvi climàtic.



Instants de collita de la varietat Muscat.



Seguiment de fermentacions al Celler del Moli de Vent

Per altra banda, esperem uns vins blancs lleugers, afruitats i delicats i amb un cos mig degut als nivells de maduració aconseguits. Pel que fa als negres, igualment, tindrem vins amb poca càrrega tànica pel que precindirem de l'ús de molta bota nova. Respecte el Cava, serà una molt bona anyada per espumosos de criances mitges, degut a la lleugeresa i aromes dels vins, però no per llargues criances degut a la manca d'acidesa natural del raïm.

*Pere Pons Mercadé*  
ENÒLEG



# HISTÒRIA DE LA HISENDA DEL MOLÍ DE VENT

Artícle redactat per Ramon Benavente Freixas, Genealogista.

Martorell, Primavera de 2024



El celler El Molí de Vent, ubicat al terme de Vilafranca, tocant a la Granada, deu el seu nom al molí de vent per a moldre grans que Pere-Joan Cuscó Palet, avantpassat de cal Cuscó de la Granada, construí a partir de la llicència reial, obtinguda en data 7 de setembre de 1553, aprofitant la torre de pedra (turris lapidea) que la família tenia en terrenys de la seva propietat, de generacions anteriors, i que el 1582 conformava un total de 40 jornals de terra

compreses les vinyes, tal com deia son fill Antoni Cuscó Quintana, en un inventari fet a petició de l'Inquisidor General. Dita llicència es justificava per la falta de molins fariners i també per la sequedat de les aigües. En Cuscó podia construir un o més molins de vent, per moldre forment i altres blats, llegums i fruits, tant per ell, com per altres persones, cobrant-ne el servei.

La construcció del molí, del qual no en queda cap vestigi, degué dur associada la de d'alguna edificació annexa (magatzem, etc.) per guardar-hi estris, ò inclús el producte de les moltes abans de transportar-lo, la qual durant el primer decenni del segle següent (any 1610) ja s'utilitzava com a vivenda (podríem estar parlant del primitiu mas de l'heretat), sent-ne la primera família censada la formada per en Pere Garric i la seva dona Tomasa, i a partir del 22 de maig d'aquell 1610, la seva filla Mònica, nascuda al Molí de Vent. Es desconeix, però, en quin règim -i des de quan- tenien els Cuscó a la família Garric, encara que, per cronologia, podrien haver coincidit en el temps de plena activitat del molí, tal com es desprèn de la sentència reial, de data 10 de setembre de 1603, imposada a dit Antoni Cuscó, quan llegim *tenere et possidere in termino eiusdem molendinum quoddam de vent vigore...constructum et edificatum in turri vocata de Sant Llorenç* (té i posseeix en dit terme tot aquell molí de vent, vigent, construït i edificat en la torre anomenada de Sant Llorenç).



Tot fa pensar que poc temps després del pas dels Garric, tant el molí, com a giny per a moldre gra, com el propi mas van quedar en desús i que després, amb anterioritat al 1625, si bé el mas fou reedificat, tal com ho indica un censal de l'any 1638, creat pels Cuscó de l'època, pare i fill, (tot aquell mas abans derruït, avui reedificat, deien aleshores...), quant al molí, res fa pensar que continués actiu, tot i que durant el primer quart del segle XVIII encara en quedaven vestigis.



Imatges trobades a la Hisenda del Molí de vent, en la primera observem una jeverecolzada en un pou a la zona entre el celler i el mas. En la segona, trobem a Miquel Pons Roca i Josep Maria Casanovas sobre una màquina de segar cereals vora el 1970



Els Cuscó foren propietaris de l'heretat del Moli de Vent (el molí, el mas, i les terres) durant cent vint-i-tres anys (1553-1676), dels quals durant la primera mitat van conjuminar l'explotació del molí i el conreu de camps i vinyes. Malgrat tot no s'ha trobat -per ara- cap escriptura que parli ni dels moliners ni de la producció del molí, tot i que durant el segle XVIII encara se'l recordava, per un cantó ho veiem en el capbreu de 1736, fet per la monja Isabel de Sant Salvador, quan diu todo aquel molino de viento, que hoy y de muchos años a esta parte está derruido, i més tard l'any 1744 quan el doctor Roca compra l'heretat es parla d'una magna petia terra, una cum domo, turri et ovili in ea constructis, etc. (una gran peça de terra on s'hi troba una casa, una torre i un corral...)

El 6 de desembre de 1625 els Cuscó arrendaren l'heretat del Moli de Vent (mas i terres) a en Joan Sacorona, per un termini de cinc anys. Se n'ha conservat el contracte, el qual expressa amb tota mena de detalls els pactes contrets per ambdues parts. Anys mes tard, el 1654, hi trobem a en Ramon Mitjans, tot i que a finals d'aquell any "fitxava" per la vídua del donzell Domingo de Miret, que tenia una heretat a Vallformosa. Quatre anys després, al Moli de Vent s'hi havia instal·lat (es desconeix des de quan) el propi hereu Cuscó (Jeroni) amb la família, lloc on hi acabaria els seus dies. Era el 19 de novembre de 1658 i la seva vídua (Maria Llorenç), en avançat estat de gestació, hi pari a la seva filla Anna-Maria el 4 de gener de l'any següent. Poc temps abans de morir en Jeroni Cuscó havia endegat unes obres d'ampliació del mas, de les quals se'n conserva una nota manuscrita del constructor, ben detallada.



Imatge del celler del Moli de Vent al 2015



Imatge del celler del Moli de Vent al 2024, després de la rehabilitació

A finals de 1676 els Cuscó, incapaços de fer front als censals (préstecs de l'època) contrets, es vengueren el Moli de Vent. El comprador fou en Pere Colí, rector de Santa Eulària de Banyeres, el qual en tindria la propietat fins la seva mort, l'any 1700. Entre 1682 i 1691 hi ha constància de cinc arrendataris diferents. El rector Colí testà a favor de la Comunitat de Carmelites Descalços tot i que deixà usufructuària a Elisabet Bellvey, vídua de Jaume Güell, que es feu monja amb el nom d'Isabel de Sant Salvador. L'any 1744 prengué el relleu el doctor en medicina Joan Roca Miret, per compra feta a la Comunitat Carmelita; de la seva època en foren masovers la família Canyes, la qual entre 1745 i 1750 els naixeren una filla i dos fills, dos dels quals foren apadrinats pel doctor i la seva dona.





Al doctor Roca el succeí son fill Joan-Antoni Roca Oliveres, que també era metge, i a aquest darrer, la seva filla Maria-Josepa Roca Mas, casada amb el catedràtic de lleis Francesc-Xavier Llorenç Nin. L'hereva Roca feu hereu a son fill, el militar Joan-Antoni Llorenç Roca, i aquest, al seu temps, a son fill Francesc-Xavier Llorenç Vidal i això representa que entre el 1744 i el 1885 el Molí de Vent estigué en mans de la mateixa família (141 anys en total). D'aquesta època data la sinya de la qual avui en dia encara en queden vestigis. De finals de 1850 és el debitori en el que Joan-Antoni Roca Llorenç reconeix deure a son cunyat certa quantitat de diners que li havien servit, entre altres coses, per a la construcció de la nova sinya de la seva hisenda anomenada el Molí de Vent, on en aquesta època hi consten dues cases, de les quals la principal patí greus desperfectes a ran de les obres de construcció del ferrocarril Tarragona-Martorell, l'any 1863.

Mapa de toponímia de la Granada del Penedès. 1  
Hisenda el Molí de Vent, 2 Sinia del Roca, 3 Cal  
Montargull, 4 Cava Miquel Pons.



## CAVA MIQUEL PONS

L'any 1885 la hisenda del Molí de Vent passà a mans del matrimoni Boada-Castañet. Finalment, fou l'any 2016, en època de les seves besnetes, les germanes Diumenjó Boada, quan se'n feren càrrec els germans Pons Font. Potser unes excavacions arqueològiques ens podrien descobrir la ubicació de l'antiga torre medieval, aprofitada per bastir-hi el molí de vent l'any 1553. El seu record, però, s'ha perpetuat en el temps, quedant gravat per sempre en la toponímia penedesenca.

*Ramon Benavente Freixas*

GENEALOGISTA



Recull d'imatges del Celler Molí de vent al 2024 després de la rehabilitació duta a terme per Caves Miquel Pons





# EL RACÓ DE L'ENOLOGIA: L'ESPUMA

Us heu fet mai aquestes preguntes... Com es formen les bombolles al Cava? algunes copes fan més espuma que altres? Netegem bé les copes? Voleu saber la resposta? Som-hi!

L'espuma és un dels paràmetres més rellevants en la qualitat dels vins espumosos com el Cava. Tanmateix estudis recents postulen que és un error parlar només de bombolla i englobar-ho en un tot genèric. Sinó que es succeeixen una sèrie d'esdeveniments que els podríem dividir entre l'efervescència i l'espuma. D'aquesta manera, separant aquests dos processos, es pot comprendre el fenomen de les bombolles en el Cava.

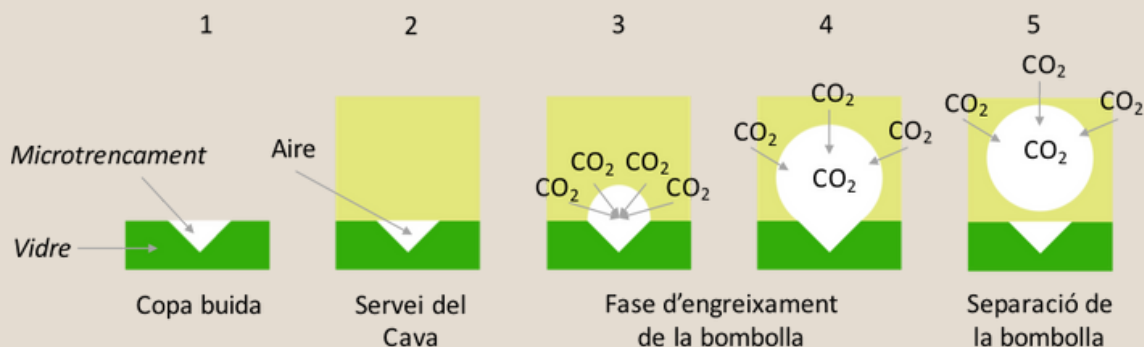
Parlem d'efervescència per referir-nos al procés que va des de la formació de la bombolla en el fons de la copa fins que aquesta arriba a la superfície, i parlem d'espuma des del moment que la bombolla arriba a la superfície del líquid, formant la corona i fins que aquesta acaba explotant i desapareixent.

Comencem doncs per el principi, l'efervescència. L'efervescència es dona degut a la sobresaturació de gas que hi ha en el líquid. Aquest gas ( $\text{CO}_2$ ) que es troba dins l'ampolla i s'ha format durant la segona fermentació en l'ampolla (mètode tradicional), es troba dissolt degut a la gran pressió la qual està sotmès. Un cop s'obri l'ampolla i es perd pressió, aquest gas, comença a formar bombolles i viatjar fins a la superfície del líquid. Arriben aquí les dues primeres preguntes que ens hem plantejat, com es formen les bombolles al Cava? i Com és que algunes copes fan més espuma que altres?



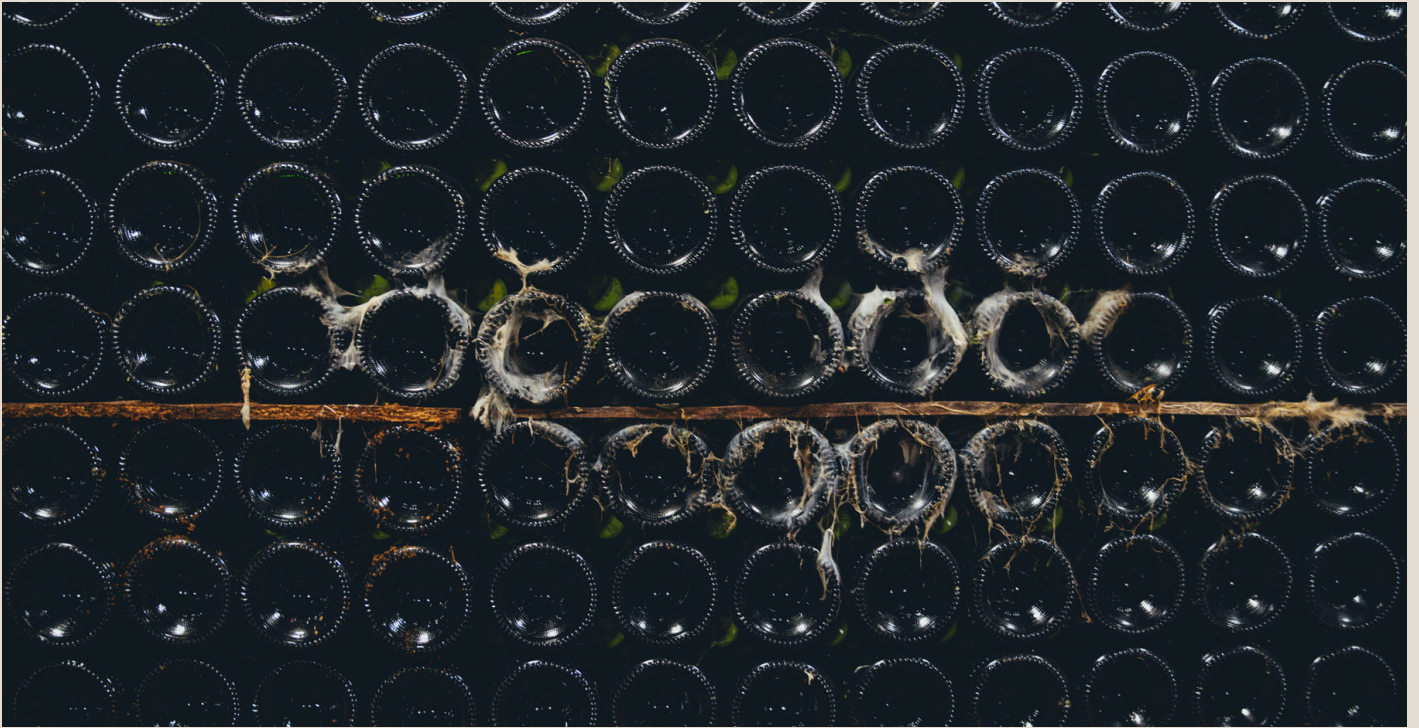
Moment del degollament de les ampolles de forma semimanual i sense congelar el coll de l'ampolla.

Doncs en aquest cas és realment influent el paper que juga la copa més que el propi producte. És necessari que perquè es desenvolupi aquestes bombolles, hi hagi microtrencaments en el vidre (1) que esdevinguin nuclis de formació de bombolles. Aquests nuclis, permeten que en moment de servir el Cava s'hi quedi atrapi aire (2). Aquest aire atrapat, es va nodrint de  $\text{CO}_2$  (3 i 4) que com ja sabem, es troba dissolt en el líquid, i s'engreixa fins que es forma una bombolla lo suficientment gran perquè es desprengui i emprengui el camí cap a la superfície (5). En aquest camí, per un medi sobresaturat amb  $\text{CO}_2$ , es van engreixant, i va entrant carbònic a la bombolla (5).



Esquema de la formació de les bombolles en una copa de cava un cop servit el producte.





Un altre fenomen que es dona en aquest procés és l'acceleració de les bombolles. Com que aquestes s'engreixen, cada cop tenen més tendència a arribar a la superfície i per tant van accelerant-se. Això ho podem veure si ens fixem en les files de bombolles que es formen en els microtrencaments, veurem com aquestes bombolles cada cop que estan més properes a la superfície, estan més separades les unes de les altres.

En la superfície, les bombolles formen l'espuma i pateixen un procés invers al que hem explicat. Aquestes es van aprimant i es fusionen unes amb altres o exploten alliberant el CO<sub>2</sub>. Que aquestes bombolles aguantin més o menys, depèn de la tensió superficial i la viscositat del cava. Aquests paràmetres depenen de la quantitat de proteïnes i polisacàrids que hi ha en el cava, i per tant la persistència d'aquestes bombolles a la superfície del líquid depèn principalment del procés de producció del espumós, des de la vinya fins al degollament

final, prenent molta importància la cria en les ampolles del cava. Durant aquesta cria, els llevats alliberen moltes d'aquestes proteïnes i polisacàrids via autòlisi (explosió dels llevats).

Finalment, Netegem bé les copes? Lo més recomanable per poder gaudir d'una bona espuma és que les copes es netegin solament amb aigua. Ja que al usar detergents, aquests poden quedar residualment en els microtrencaments implicant la formació dels nuclis de formació de les bombolles. Igualment també podem trobar-nos que en copes noves, aquestes no hagin patit cap rascada ni microtrencament en la seva superfície interna, i per tant no hi hagi les rugositats suficients perquè es formin les bombolles.

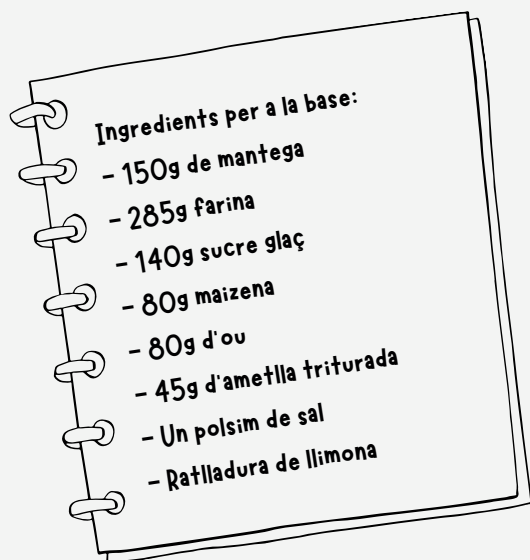
*Pere Pons Mercadé*  
ENÒLEG



# El Maridatge del Cintet

## TARTELETA DE XOCOLATA AMB FRUITS VERMELLS!

Guaiteu! els vins negres no sempre els hem d'associar amb receptes consistents, carns madurades, rostits, xups xups. Cada vi té la seva essència i peculiaritats. El 77 veremes negre de Miquel Pons combina perfectament amb fruita vermella, amb xocolata, mantega. És un vi amb molta capacitat de maridatge!



Comencem per la base...

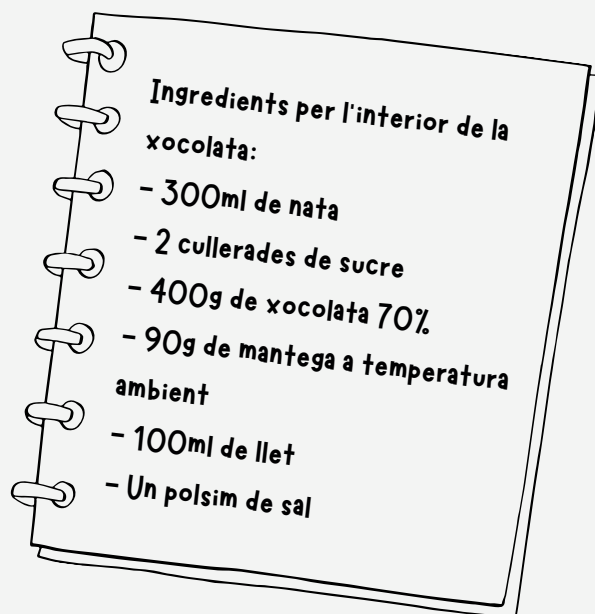
1. Ajunta tots els ingredients secs i la mantega ben freda i trenca-la fins que obtinguis una textura sorrenca.
2. Afegeix l'ou i forma una massa rodona que cobriràs amb paper film i la deixaràs reposar de 1-2 hores a la nevera.
3. Estira-la i cobreix el motlle. Com a pas opcional posa la massa al congelador 20 minuts per evitar que la massa caigui dels costats. Ara posa paper de forn rebregat amb llegums o arros i cou-lo a 180 graus durant 20 minuts.
4. Treu la massa del forn i retira el paper de forn i deixa que refredi durant 5 minuts. Després pinta-la amb ou batut. Torna-ho al forn durant 5 minuts per aconseguir un color daurat.



Seguim amb els ingredients per l'interior de la xocolata...

1. En un cassó calenta la nata amb el sucre i el polsim de sal.
2. Reparteix la xocolata i mantega. Quan estigui tot desfet afegeix la llet.
3. En aquest moment posa tota la barreja dins del motlle de galeta i deixa mínim 3 hores que reposi. També el pots deixar a la nevera fins el següent dia.

Per acabar decora amb fruits vermells per sobre i recorda treure el pastis de la nevera 1 hora abans de menjar perquè estigui a temperatura ambient.



MARIDATGE PER:

*Jacint Carafi i Miquel Pons Serra*

# MALVASIA DE SITGES

## EL TRESOR PERDUT DEL PENEDÈS

La Malvasia de Sitges, la varietat perduda al Penedès. La Malvasia de Sitges és una varietat complicada en termes de viticultura i una meravella enològicament parlant.

En la viticultura, ens trobem una varietat amb molt poca producció de 2.000 a 3.000 Kg/Ha, a més molt sensible al oïdi. Segurament és per això que durant el segle passat, moltes de les plantacions que es trobaven al Penedès van anar desapareixent.

Enològicament és una varietat amb molts registres aromàtics, notes de fruita d'os, tropicals i d'herbes mediterrànies. A més de ser una varietat amb una acidesa potencial elevada, fet que la converteix en una varietat ideal per la situació de canvi climàtic que ve, amb collites amb més grau i menys acidesa.



Vinyade Malvasia de Sitges a la finca de Santa Fe del Penedès.



Al celler fa uns anys vam fer aposta decidida per aquesta varietat, i amb la fusta de poda de la Malvasia de Sitges de l'Hospital de Sitges vam replantar mitja hectàrea que actualment s'ha doblat, disposant ara d'una hectàrea d'aquesta varietat.

Creiem molt amb la Malvasia de Sitges, no només com a varietat per fer vins tranquils, sino també per introduir-la a vins base cava en ja que ens pot aportar una frescor i una acidesa vital les llargues criances dels espumosos. Sobretot tenint en compte veremes com la del 2024 on hi ha hagut dificultats per assolir acideses altes



En el vi tranquil, enguany hem apostat per les damajoanes per fer la criança sobre lies després de la fermentació. Busquem reduir l'impacte de la fusta i que l'expressivitat de la varietat es mantingui durant aquesta criança i no es vegi amagada per la fusta. Donant una versió més pura i autèntica d'aquesta gran varietat.

*Miguel Pons Serra*



# Montargull Malvasia de Sitges

## FITXA TÈCNICA

- Descripció:** Vi Blanc Malvasia de Sitges 100% que acaba la fermentació en roure francès Vi de parcel·la única i singular, retrobament amb els nostres orígens.
- Varietats:** Malvasia de Sitges, raïm propi i ecològic de la finca de Santa Fe, vinya vella, varietat recuperada.
- Origen:** **DO Penedès**  
**Subzona:** Turons de Vilafranca
- Criança:** 4 mesos en barriques de roure francès i damajoanes de vidre, les barriques de 1 a 4 anys per buscar un lleuger impacte de la fusta al vi i el vidre per conservar el predomini de la fruita. Battonage cada setmana.
- Elaboració:** Maceració de 2 dies amb les pells. S'utilitzen processos de mínima intervenció per mantenir tota l'expressió del vi.
- Embotellat:** Embotellat amb nitrogen per preservar totes les seves propietats i aromes.

## NOTA DE TAST

Retrobament amb les varietats minoritàries i autòctones que van conrear els nostres avantpassats. Aquest monovarietal de Malvasia de Sitges és un vi color de color groc pàl·lid amb ribets daurats. Es un vi Mediterrani per excel·lència amb un nas molt aromàtic, fruita d'os (préssec, albercoc), tropical (pinya, mango, fruita de la passió), herba mediterrània i floral. En boca és equilibrat, fresc i sedós on destaquen el seu ventall aromàtic, amb un cos elegant, untuós degut a la seva criança en bota i battonage, amb un post gust llarg i molt mineral. Evolució favorable els propers anys.



## MARIDATGE

- Vi molt mediterrani i que combina perfectament amb plats de la cuina Mediterrània, arrossos, paelles, peixos i mariscos. També, al ser un vi amb bona acidesa, funciona molt bé amb formatges grassos i cassoles de peix.**

## FITES

- Vareitata recuperada, només hi ha uns pocs centenars de ceps de Malvasia de Sitges al món.
- Vinya plantada per Joan Pons i Joan Pons Jr recuperant la fusta de la poda de la històrica vinya de l'hospital de Sitges. On la varietat ha sobreviscut els últims anys.
- Varietat molt poc productiva, només 2.000Kg/ha anuals.



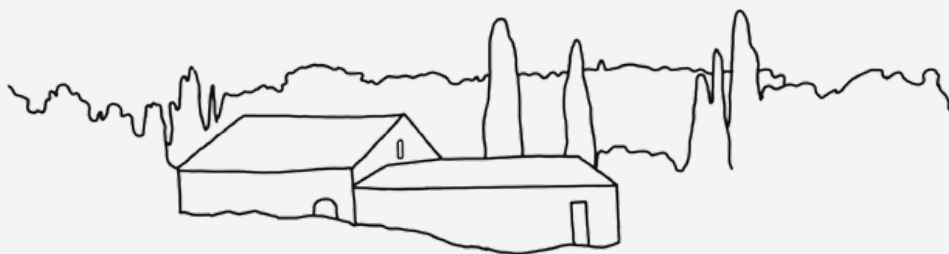
## DADES

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| <b>Grau</b>    | 13%                 |
| <b>pH</b>      | 3,02                |
| <b>Acidesa</b> | 6,9 g/l en Ac. Tar. |
| <b>Sucres</b>  | >1 g/L              |





MIQUEL PONS



Carrer Baix Llobregat 5,  
La Granada del Penedès (08792)  
Barcelona  
+34 938974542  
[miquelpons@cavamiquelpons.com](mailto:miquelpons@cavamiquelpons.com)



[www.cavamiquelpons.com](http://www.cavamiquelpons.com)



[@cavamiquelpons](https://www.instagram.com/cavamiquelpons)



[@cavesmiquelpons](https://www.facebook.com/cavesmiquelpons)



MIQUEL PONS

