



Especiales

aviación
y turismo



rincón
gastronómico



destinos
del mundo



mágica
américa



“El Capricho de Dionisos...”

Cara Nord: Trepat 2016 y Vino Tinto 2015

Por Segundo López Soria (*) – Miembro de FEPET (**)

Miércoles 25 de octubre de 2017, 18:38h



25OCT17 – MADRID.- Tomás Cusiné Barber, viticultor y enólogo propietario de bodegas en Costers del Segre, Cataluña, Montsant, y Conca de Barberá, decidió poner en valor una casta tinta autóctona algo olvidada, de nombre trepat. Su joven bodega Cara Nord que pertenece a la Denominación de Origen Conca de Barberá, ha sido la encargada de vinificar este singular monovarietal, trepat 2016, que les comento.



La bodega fue fundada en 2012, auspiciada por la amistad de Cusiné con Xavier Cepero y el importador Eric Solomon. Los tres propietarios estuvieron de acuerdo en hacer un vino tinto que se diferenciara de los otros estupendos vinos, que Cusiné elabora con vides transpirenaicas y con otras castas nacionales más difundidas como es el Vino Tinto 2015.

Trepat, de la añada 2016, tiene su origen en viñas plantadas en altura, en el suelo pedregoso de las laderas de las montañas de **Prades**, que están favorecidas por una diversidad biológica propia. El vino presenta un color cereza intenso con aromas a frutillas negras. Resulta fresco y sabroso este **trepat 2016**. El indudable inconformismo de **Tomás Cusiné** se pone de manifiesto con este tinto diferente, demostrando que variedad de uva y *terroir* posibilitan la mejor expresión de unas vides olvidadas, plantadas en



un suelo pobre de montaña. De la misma procedencia, bodega, y enólogo – **Cusiné** -, es el **Vino Tinto 2015**. De este modo se ha bautizado al tinto de la añada del 2015 elaborado con mostos vinificados por separado procedentes de diferentes vides. **Vino Tinto 2015** es consecuencia del ensamblaje de **syrah** y **garnacha** a partes iguales y un **19% de garrut** (que es como se conoce en la zona a la **monastrell**). Los viñedos de estas tres variedades de uvas tintas están cultivadas en secano, sin aportación hídrica artificial. Los viñedos se encuentran plantados (suelos pizarrosos y arcillo-calcáreos, influenciados por un clima continental-mediterráneo), entre los bosques de robledales y encinas que pueblan el **Parque Natural de las Montañas de Prades** y el **Parque Natural del Bosque de Poblet**. El **Vino Tinto 2015**, - que también procede de viñedos plantados en altura -, es completamente diferente al monovarietal de **trepat** comentado con anterioridad, y se caracteriza por el acertado *coupage* de las tres uvas mencionadas, que definen, de nuevo, la personalidad del elaborador... y el lugar del procedencia del fruto. De capa cubierta y tonos de ciruela madura, destacan los aromas a fruta negra. En boca es sabroso con los taninos amables, y un paso de boca largo y elegante. Es conveniente destacar, que el tiempo de crianza en madera francesa no le ha restado frutuosidad al estupendo **Vino Tinto 2015 de Celler Cara Nord**.