



Sara Jové, responsable del celler familiar, i l'enòleg Antoni Coca, destaquen "la peculiaritat del sòl de les finques".

EN TRES ANYS, EL CELLER DE LA POBLA DE CÉRVOLES ES POSICIONA A LES GUIES

Mas Blanch i Jové, convenç els paladars más exigents

En tres anys, el celler Mas Blanch i Jové de la Pobla de Cérvoles s'ha posicionat en el món del vi català com un vi de terreny que parla del paisatge i ha conquistat els paladars més exigents com demostren les darreres puntuacions de Robert Parker o Guia Gourmets. L'equip d'aquest reconegut crític de vins dels EUA, considerat el gurú del vi, ha puntuat amb 91 punts sobre 100 els Saó Expressiu i Saó Blanc d'aquest celler de la Denominació d'Origen Costers del Segre, i amb altres 90 punts, el Saó Abrivat.

Així els vins lleidatans han passat a estar entre els 30 millors vins espanyols amb un preu inferior als 25 dòlars americans, segons la revista Wine Advocate. Sara Jové, responsable del celler familiar Mas Blanch i Jové, i el seu enòleg Antoni Coca, destaquen "la peculiaritat del sòl de les finques, la baixa pluviometria, l'alta insolació i l'important salt tèrmic entre el dia i la nit que permeten que, després d'un treball constant i minuciosos a les vinyes, s'obtingui un producte d'excel·lent qualitat".

Tot i que el celler es va crear a l'any 2006, Sara Jové explica que "el projecte va néixer molt abans. Ja des de sempre els nostres orígens han estat lligats a la terra. Els nostres padrins han estat agricultors apassionats i ens han inculcat que la terra s'ha de cuidar, estimar i respectar. També ens han ensenyat a gaudir del vi, pura vida. I d'aquí ve la nostra il·lusió de crear un projecte essencial, pur i amb força." Les vinyes de Mas Blanch i Jové estan situades a la frontera ponent de Priorat,

en una zona de muntanya, a més de 700 metres sobre el nivell del mar, i cadascun dels vins del celler s'envelleix en bótes de roure francès (70%) i americà (30%), principalment noves. Mas Blanch i Jové també ha volgut aprofitar la xarxa de distribució per a comercialitzar l'oli de les seves oliveres que es ven sota la marca Òlim en ampolles de mig litre. Enguany s'han elaborat 1.700 ampolles d'oli procedent d'olives 100% arbequines, sota la Denominació d'Origen Protegida Les Garrigues.



L'envelliment es fa en bótes de roure francès i americà.

Una gamma amb tres vins diferents

Amb una producció aproximada d'uns 35.000 quilos de raïm, Mas Blanch i Jové elabora tres vins diferents: Saó Blanc, Saó Abrivat i Saó Expressiu. Saó Blanc: vi blanc, 100% macabeu, fermentat i criat durant 6 mesos en bótes de roure francès com americà. Només s'en fan unes 3.000 ampolles i s'ha esgotat la producció del 2006 i la del 2007. La producció del 2008 estarà a punt al mes d'octubre del 2009.

Saó Abrivat: vi negre, procedent de raïm de les següents varietats: garnatxa, ull de llebre, cabernet sauvignon i merlot. Criad durant 12 mesos tant en bótes de roure francès com americà. Saó Expressiu: vi negre, procedent de raïm de les següents varietats: garnatxa, ull de llebre i cabernet sauvignon. Criad durant 14 mesos en bótes noves de roure francès (85%) i americà (15%).



Un mural de Guinovart presideix la sala de tast.

Amb la cultura

Mas Blanch i Jové aposta pel fet cultural del vi. El pintor Guinovart va col·laborar en el disseny del celler i va crear un mu-

ral per a la sala de tast. Sara Jové insisteix que les instal·lacions de la bodega estan obertes a qualsevol iniciativa artística.

Oasis 28 € IVA EUROS tardor a lleida! MENÚ GASTRONÒMIC

festes amb color de fruita, color de xocolata...



oasis@eloasis.cat
www.eloasis.cat
973 202 749
C/Agustins, 1
25001 Lleida

Tanquem DIUMENGES i nits de dilluns a divendres, excepte reserves

CAFÈ BAR
L'ENCREUAT
Menú diari
Torrades i entrepans
Terrassa
RESTAURANT
Corregidor Escofet, 1 Tel. 973 25 40 28 25005 Lleida

973 273 977
no li donis més voltes
anuncia't cada dimarts... i bon profit tota la setmana!
a la pàgina gastronòmica de Bondia, tenim un lloc per a tu

BAR RESTAURANTE
El Baixell
Especialidad en arroces, fideuà y mariscadas
Abierto todos los días de 8 a 24h
Dra. Castells 5 - Lleida - 973 206 233

EL LIBANÉS®
XIX KEBAB
Pàrquing gratuït per dinar o sopar 973 21 11 26
Jaume II, 5 (Cappont) Lleida