

GRANS

VINS

BLANCS



VILA VINITECA





Dominio del Águila	6
Belondrade	8
Bufadors	10
Castell del Remei	12
Finca Allende	14
Eulogio Pomares	16
Raúl Pérez	18
Alemaný i Corrio	20
Preus i dates de lliurament	22
Condicions de la prevenda	24





A finals dels anys 80, el vi espanyol va viure una revolució sense precedents. Juntament amb el boom de la gastronomia que estàvem vivint i el despertar cultural, la qualitat dels nostres vins va fer un gran salt.

Gairebé 4 dècades després, tot ha canviat. Hem passat de la “indústria del vi” al vi d’un lloc, d’una parcel·la, d’un paisatge. Hem valorat el vinyater. I el “químic” ha deixat pas a una nova generació de joves enòlegs viatjats i molt ben preparats. Nombrosos projectes s’han consolidat i avui ocupen un lloc al costat dels millors cellers històrics, essent una referència indiscutible per als millors sommeliers i col·leccionistes del món.

Aquest èxit global, que ha anat situant els millors vins d’aquí al lloc on fa temps que mereixien ser, s’ha vist reservat gairebé exclusivament als grans vins negres. Al nostre país –i malgrat l’emoció que desperten molts blancs– encara hi ha una idea generalitzada que el gran vi només pot ser negre.

A Vila Viniteca fa anys que apostem pels Grans Vins Blancs espanyols i els posem en valor.

Estem molt contents de poder oferir-te –en exclusiva mundial i per sisè any consecutiu– una Pre venda única de 8 Grans Blancs. Són vins emocionants, molt cuidats, que tenen algun factor que els fa diferents de la resta dels magnífics vins dels cellers que els han elaborat.

Volem agrair a Jorge Monzón, Didier i Jean Belondrade, Ton Mata i Encarna Castillo, Tomàs Cusiné, Miguel Àngel de Gregorio, Eulogio Pomares i Rebeca Montero, Raúl Pérez, i Irene Alemany i Laurent Corrio, i també a tu, per continuar fent gran el vi blanc espanyol.

Desitgem que gaudeixis i comparteixis els millors blancs!

Dominio del Águila

Vino Fino de Paraje Calizo 2023



Dominio del Águila és l'apassionant projecte que va iniciar l'any 2010 Jorge Monzón a la seva La Aguilera natal.

Amb un singular patrimoni de vinyes molt velles –moltes de les quals perfil·loxèriques– que ha anat recuperant, i que són veritables escultures atemporals, totes elles amb certificació ecològica. La varietat tempranillo, que és la majoritària, es troba habitualment en coplantació amb altres varietats negres i blanques tradicionals.

El celler el conformen un històric cup del segle XVII i sis galeries subterrànies amb un origen que es perd en el temps. La sensibilitat, la bona feina i el coneixement adquirit pel Jorge a cellers mítics com Domaine de la Romanée-Conti o Vega Sicilia han situat en molt pocs anys els vins de Dominio del Águila entre els més desitjats d'Espanya.

Vino Fino de Paraje Calizo 2023 neix en una vinya molt antiga, amb ceps d'entre 120 i 180 anys, plantada sobre margues amb gresos calcaris, sorra i còdols a la superfície que permeten, fins i tot, que gran part dels ceps siguin amb peu franc.

A la vinya no es fan despampolats ni s'eliminen els cavalls, amb la finalitat que el raïm no pateixi per l'excés de sol. La forma d'elaborar és tradicional, amb molta selecció i fermentacions tant alcohòlica com malolàctica molt lentes, per donar protagonisme a allò que ha viscut aquest raïm.

La varietat albillo mayor és tremendament austera, subtil i fina, però en aquesta parcel·la única i genuïna hi havia quelcom d'insòlit, quelcom de molt particular i que el Jorge volia fer valdre. A més d'una aposta pel que és realment autòcton, és un retorn als sabors una mica salvatges, fins i tot rústics, que pot donar l'albillo mayor.

Per a Jorge Monzón: *“La recerca de sabor i d'identitat és simplement acompanyar aquests mosts per tal que revelin el que tenen dins. Sempre intentem ser un company de viatge del raïm”.*

Municipi

La Aguilera (Burgos)

Zona

D.O. Ribera del Duero

Varietat

Albillo mayor

Núm. d'ampolles

1.979



Belondrade

Les Parcelles 2022



L'any 1992, Didier Belondrade va tastar per primera vegada un vi blanc jove de verdejo. La impressió que li va causar, unida a la seva passió per la cultura espanyola, el van portar a instal·lar-se a Rueda dos anys més tard. La seva manera d'interpretar la varietat i de criar els vins, a l'estil dels millors blancs de la Borgonya, va suposar una veritable revolució.

Des de la seva Quinta San Diego a La Seca, Didier va aconseguir revalorar els vins de la zona i transcendir la Denominació, convertint-se en una figura imprescindible en el panorama dels grans vins del nostre país. Fa més de 20 anys que forma un equip indissociable amb Marta Baquerizo, directora tècnica, i amb el seu fill Jean.



Les Parcelles és el vi que havia somiat fer quan va començar a Quinta San Diego. Neix a partir de dues parcel·les de verdejo –La Cruz i Alameda– adquirides el 2016. Dos anys després, en tastar tots els mosts –com sempre fan amb totes les seves vinificacions–, van veure una singularitat especial en aquestes dues parcel·les i van decidir criar el vi per separat i treure'l al mercat només quan comencés a estar a punt per a gaudir, després d'un llarg repòs de gairebé 5 anys a l'ampolla.

“És un vi que expressa la complexitat d'un any singular i la importància de la selecció minuciosa com a gest d'artesania”, confirma Didier Belondrade.

Municipi
La Seca (Valladolid)

Zona
D.O. Rueda

Varietat
Verdejo

Núm. d'ampolles
2.336



Bufadors

Vinya del Rascarà Brut Nature 2021



Bufadors és el projecte més íntim i familiar de Ton Mata –3a generació de la família Recaredo– juntament amb la seva dona, Encarna Castillo. Han construït un microceller que és també casa seva. Per a ells representa molt més que fer vi: és el seu propòsit de vida compartit.

Tots dos estan obsessionats pels escumosos de *terroir*, capaços de representar un paisatge. La Vinya del Rascarà és un vi d'una sola vinya, plantada amb xarel·lo el 1999 sobre un sòl extremadament calcari a Can Rossell de la Serra (entre els municipis de Sant Sadurní d'Anoia i Torrelavit). El cultiu és ecològic i biodinàmic.

L'elaboració és molt precisa i tot el que conté l'ampolla prové de la vinya. Els llevats de la primera fermentació són els que es troben al propi raïm. Per a iniciar la segona fermentació, la font de sucre és el most procedent de raïm sobremadurat de la mateixa anyada i de la mateixa vinya. Sense cap mena d'additiu enològic ni sulfurós ni cap altre tipus de clarificant.



No està estabilitzat per fred ni filtrat. Tots aquests requisits el fan un vi únic i sense precedents, sense res extern que no provingui de la pròpia vinya.

La criança en ampolla amb les seves mares, amb tap de suro natural, s'allarga durant més de 5 anys, per tal que la xarel·lo pugui mostrar tota la seva complexitat. El degollament es fa de forma manual, sense congelar el coll de l'ampolla.

Aquesta anyada és la primera que s'ha premsat, vinificat, criat, degorjat i etiquetat a Bufadors Celler.

"La Vinya del Rascarà és un vi sense concessions. Directe, transparent i despullat de qualsevol artifici. La seva identitat neix a partir del paisatge, la vinya i el temps. Quan arriba una anyada de somni com aquesta, tenim aquella sensació de que tot el projecte té sentit", el descriuen Ton Mata i Encarna Castillo.

Municipi
Torrelavit (Barcelona)

Zona
Penedès. Corpinnat

Varietat
Xarel·lo

Núm. d'ampolles
1.528



Castell del Remei

Gran Reserva Blanc 2021



La història de Castell del Remei es remunta a l'any 1780, el primer any en el qual hi ha constància documental de la plantació de vinyes a la finca. El celler es va construir al segle XIX i va ser concebut des d'un inici per a l'elaboració de vins de criança de qualitat. Avui, no només és un referent de la D.O. Costers del Segre, sinó que pot considerar-se com una mostra dels cellers tipus *château* més tradicionals i autèntics d'Espanya.

Tomàs Cusiné, l'actual propietari, és un enòleg inquiet que es va incorporar al món del vi sent molt jove, quan el seu pare va adquirir la finca el 1982.

La família Cusiné va modernitzar un celler històric, canviant els sistemes d'elaboració tradicionals i l'estil dels vins. En aquest camí, es van perdre algunes mostres d'identitat i fa uns anys Tomàs Cusiné va sentir la necessitat de recuperar una part de la història "per la responsabilitat que tenim amb el Castell del Remei". Va ser així com va decidir retre homenatge als blancs que s'elaboraven a la propietat a finals del segle XIX, amb la varietat

macabeu com a protagonista i amb una llarguíssima criança.

Castell del Remei Gran Reserva Blanc 2021 s'elabora amb raïms de macabeu i chardonnay, que van fermentar en acer inoxidable i en botes de roure francès respectivament, ja que es van veremar amb gairebé un mes de diferència.

La criança es va allargar durant 20 mesos en bota de roure francès de gra fi, seguida de gairebé tres anys i mig més a l'ampolla. Al final, són 5 anys d'espera.

La 2021 va ser una anyada de maduració lenta i equilibrada entre volum i frescor, la intensitat aromàtica i una estructura magnífica per a la criança.

Segons Tomàs Cusiné: *"Un vi singular, diferent, que representa l'orgull d'haver recuperat quelcom important. És un somni complert que tenia moltes ganes d'oferir"*.

Municipi

Penelles (Lleida)

Zona

D.O. Costers del Segre

Varietat

85% macabeu, 15% chardonnay

Núm. d'ampolles

1.939



Finca Allende

Marure 2023



Miguel Ángel de Gregorio és un dels enòlegs més innovadors del nostre país. Des que va fundar Finca Allende el 1995, el seu recorregut ha estat impressionant, elaborant grans vins negres a Rioja com Aulus i Calvario. Amb el temps ha guanyat en saviesa i els seus blancs també han fet un pas de gegant.

L'any 2012 va comprar a Briones una vinya plantada el 1947 amb tempranillo i una mica de raïm blanc.

El que inicialment va pensar que era viura –l'habitual a gairebé totes les vinyes velles de la zona– va resultar ser garnatxa blanca, una raresa a la Rioja Alta. Va decidir vinificar-la per separat i li va semblar una meravella.

Es va veremar a mà amb moltíssima cura, perquè calia aprofitar cada gotim. La premsada va ser molt suau, en una premsa manual de palanca, “de les de tota la vida”.

Va fermentar en una bota i en damajoanes, on va romandre amb les seves mares durant 4 mesos. Posteriorment, va continuar la criança –ja sense les mares– durant més de 2 anys en bota nova de roure francès.

Marure és un vi tremendament escàs: a l'anyada 2023 només s'han elaborat 420 ampolles.

“És un vi molt singular, que vaig trobar sense buscar-lo i que, com tot el que és únic, té un costat màgic. Marure és sobretot un joc d'explorar allò que està inexplorat i això és a l'ADN d'Allende”, explica Miguel Ángel de Gregorio.

Municipi
Briones (La Rioja)

Zona
D.O.Ca. Rioja

Varietat
Garnatxa blanca

Núm. d'ampolles
420



Eulogio Pomares

Parcela en Aios 2025



Eulogio Pomares no només és un referent dels vins de Galícia, sinó una figura estimada i respectada pel seu profund coneixement de la varietat albariño i la seva defensa dels vins de *terroir*. Des del seu celler familiar Zárata –amb una tradició de 7 generacions a Val do Salnés– ha contribuït a salvaguardar el ric patrimoni vitícola de la zona, seguint un cultiu respectuós amb el medi, i ha estat una persona decisiva en la internacionalització dels vins gallecs.

Amb el suport incondicional de la seva dona, Rebeca Montero, també ha iniciat microprojectes en altres zones com Ribeira Sacra –i fins i tot col·laboracions puntuals a la regió de Dão (Portugal)– i ha experimentat amb diverses maneres de vinificar.

Des que era un adolescent, Eulogio anava sovint a una preciosa platja a Aios, al municipi de Sanxenxo. L'any 2019, li va cridar poderosament l'atenció una parcel·la molt singular situada no lluny d'allà, a prop d'uns penya-segats, on la vinya



plantada fa més de 40 anys s'assentava sobre sòls d'esquists, geològicament molt antics i molt meteoritzats.

Malgrat la dificultat que representa la proximitat al mar quan es vol portar a terme una viticultura sostenible, Eulogio manté una coberta vegetal permanent. L'expressió d'aquest sòl es reflecteix amb una major estructura a la boca.

En aquesta anyada, la criança del vi, sobre les seves mares, es va allargar durant 8 mesos en botes de roure francès de 600 litres.

“Antigament s'elaboraven albariños amb molt més múscul, amb molta més estructura a la boca i complexitat que provenien de la geologia. Amb aquest vi busquem recuperar aquell estil de vins d'O Salnés que s'elaboraven fa 50 anys”, comenta Eulogio Pomares.

Municipi
Sanxenxo (Pontevedra)

Zona
D.O. Rías Baixas

Varietat
Albariño

Núm. d'ampolles
1.250



Raúl Pérez

Areas de Montalvo 2021



Raúl Pérez, originari de Valtuille de Abajo (León), és un dels enòlegs espanyols amb major reconeixement internacional, amb una llarga llista de premis i mencions. L'any 1993, amb només 19 anys, es va incorporar al petit celler familiar, Castro Ventosa. Una dècada més tard, va emprendre el seu projecte personal, Bodegas y Viñedos Raúl Pérez.

De la seva personalitat i la seva tasca en destaquen dos aspectes: el seu caràcter visionari i la seva generositat a l'hora de compartir coneixements amb viticultors d'altres zones. S'ha involucrat en projectes al seu Bierzo natal i en diverses zones de Galícia, Astúries, Castella y León, Rioja, Sierra de Gredos, Alacant i Almansa. Fora d'Espanya, també ha col·laborat amb figures destacades com Dirk Niepoort a Portugal i Eben Sadie a South Africa i ha participat en algunes veremes a Bordeaux, Chile i Argentina.

El seu interès sempre parteix de la vinya i de les varietats tradicionals de cada zona, començant per la menció, que indubtablement va contribuir a reivindicar, amb un enfocament més borgonyó, segmentant les vinyes familiars segons les diferents altituds, orientacions i sòls.



La idea d'Areas de Montalvo va sorgir el 1997 quan buscava un perfil de vins diferent del que hi havia a les Rías Baixas en aquell moment, inspirant-se en els seus grans vins del Bierzo sobre sòls de sorra que a les Rías Baixas són molt escassos.

Un cop elaborada la primera anyada del 2017, va decidir esperar 5 anys "per a veure si realment el vi tenia consistència, si tenia personalitat, si de debò era diferent" abans de comercialitzar-lo.

L'elaboració continua sent molt senzilla per tal de donar tot el protagonisme al vi: fermentació i criança d'un any en bota, sense *bâtonnage* ni trasbalsos.

Els vins que surten dels sòls sorrencs sempre són molt més glicèrics i aquesta glicerina és la que emmarca una mica l'acidesa i els fa més amables a la boca. Des del punt de vista aromàtic, no persegueix la fruita, sinó el caràcter.

Per a Raúl Pérez: *"Areas de Montalvo és un pas més, un vi que es basa en la guarda, l'espera, la maduració. En un moment en el qual vivim al dia, aquest vi representa els valors oposats"*.

Municipi

Arra (Pontevedra)

Zona

D.O. Rías Baixas

Varietat

Albariño

Núm. d'ampolles

490



Alemany i Corrio

Sot Lefriec Blanc 2024



Irene Alemany –nascuda al Penedès– i Laurent Corrio –d'origen bretó– es van conèixer mentre estudiaven i treballaven a la Bourgogne. L'any 1999, van elaborar el seu primer vi, el negre Sot Lefriec, a partir d'unes petites parcel·les de vinya, de la família de la Irene, a Olesa de Bonesvalls. Des de la seva primera anyada, va tenir molt bona acollida per part de la crítica i en poc temps es va convertir en un vi de culte, considerat com un dels primers vins de garatge de Catalunya. El que havia de ser una experiència sense major transcendència, va canviar la trajectòria de les seves vides i “començant la casa per la teulada”, segons diuen, es van instal·lar definitivament a Vilafranca del Penedès.

Van tenir la llibertat total per elaborar aquell primer vi i van oferir una nova mirada sobre els vins negres del Penedès. Els seus referents, sens dubte, eren a la Bourgogne.

Poc després, van anar elaborant amb varietats blanques, entre les quals destaca la seva interpretació de la xarel·lo. Continuen sent fidels a ells mateixos, molt puristes, aliats a les tendències del moment i sempre amb l'obsessió que els vins reflecteixin el *terroir* del qual provenen.



A partir de l'experiència de tots aquests anys, de la seva connexió amb el paisatge i d'una mirada introspectiva –“d'una feina interior”, remarca la Irene–, van voler fer un pas més amb la varietat xarel·lo, un raïm que a ells els transmet puresa i resiliència.

Sot Lefriec Blanc 2024 prové d'una parcel·la plantada amb xarel·lo fa 70 anys sobre un sòl calcari, poc profund, amb presència de fòssils marins.

El raïm va fermentar en dues botes de roure francès de torrat molt lleuger, de 500 i 300 litres, respectivament, on es va criar sense fer *bâtonnages*.

Representa l'esforç, la lluita i les emocions contingudes, amb el desig que no et deixi indiferent.

“És un vi que neix en una anyada molt calorosa, però no tan seca com la 2022 i la 2023. Un blanc més immediat i accessible. Un vi de guarda, però ja fàcil des de la seva joventut”, afirmen Irene Alemany i Laurent Corrio.

Municipi

Olesa de Bonesvalls (Barcelona)

Zona

Penedès

Varietat

Xarel·lo

Núm. d'ampolles

920



PREVENDA GRANS VINS BLANCS



	€		€
DOMINIO DEL ÁGUILA		FINCA ALLENDE	
Vino Fino de Paraje Calizo 2023	53,60	Marure 2023	219,00
<i>Lliurament previst: juny 2027</i>		<i>Lliurament previst: gener 2027</i>	
BELONDRADE		EULOGIO POMARES	
Les Parcelles 2022	137,00	Parcela en Aios 2025	47,25
<i>Lliurament previst: febrer 2027</i>		<i>Lliurament previst: gener 2027</i>	
BUFADORS		RAÚL PÉREZ	
Vinya del Rascarà Brut Nature 2021	42,90	Areas de Montalvo 2021	83,50
<i>Lliurament previst: abril 2027</i>		<i>Lliurament previst: gener 2027</i>	
CASTELL DEL REMEI		ALEMANY I CORRIO	
Gran Reserva Blanc 2021	38,50	Sot Lefriec Blanc 2024	39,90
<i>Lliurament previst: gener 2027</i>		<i>Lliurament previst: gener 2027</i>	

CONDICIONS DE LA PREVENDA

DISPONIBILITAT:

Oferta sense compromís i vàlida fins al 31 d'octubre del 2026. Ens reservem la possibilitat d'assignar un màxim d'ampolles de cada vi per client i es repartiran proporcionalment.

El lliurament d'aquests vins es realitzarà entre els mesos de gener i juny del 2027.

Pots realitzar la teva reserva a través de www.vilaviniteca.es o enviant un email amb les quantitats que desitges. La confirmació de les ampolles assignades es realitzarà al llarg del mes de novembre.

Professionals: comercial@vilaviniteca.es

Particulars: eshop@vilaviniteca.es

Socis d'El Club de Los Locos:

clubdeloslocos@vilaviniteca.es

Socis d'El Club: club@vilaviniteca.es

Internacional: export@vilaviniteca.es

PREUS:

Preu per ampolla en euros. Els preus no inclouen IVA i són vàlids llevat d'error, variació i/o existències. Lliurament gratuït a qualsevol punt de la Península a partir de 1.000 € de compra.

PAGAMENT:

En el cas de clients particulars, el pagament s'efectuarà en el moment de la confirmació de la comanda.



