

«The Guardian» recomana un «deliciós» vi de la DO Terra Alta

La periodista gastronòmica Fiona Beckett escriu sobre l'"Abrunet Negre 2020" del celler Frisach



Un vi negre català, recomanat al Regne Unit | ACN

La periodista gastronòmica Fiona Beckett escriu la seva secció setmanal *Fiona Beckett on drinks* al rotatiu britànic **The Guardian**. L'últim dels seus articles parla sobre les cartes de vins dels restaurants i recomana quatre referències, una d'elles de Catalunya, l'**Abrunet Negre 2020 del celler Frisach**.

Beckett comença la publicació explicant com gaudeix quan té davant una carta de vins d'un restaurant, però admet la complicació de trobar un vi que combini amb tots els menjars de la taula i agradi a tothom.

"El meu enfocament és simple", prossegueix l'autora del text, "gairebé sempre demano alguna cosa que no reconec o que no he tastat, perquè és la millor manera de descobrir nous vins". Comenta que al restaurant *The Old Pharmacy*, a Bruton, a l'est de Londres, va descobrir el "deliciós **L'Abrunet Negre**". Un vi que descriu com un vi negre català alegre i llaminer, de garnatxa negra i carinyena, que us maridarà molt bé amb les tapes.



L'Abrunet Negre 2020

Vi del celler Frisach de la DO Terra Alta. Elaborat amb garnatxa i carinyena i que els importadors anglesos Littlewine venen per 14 lliures. Aquí el trobareu per uns 7-9 euros. A Anglaterra, els seus distribuïdors diuen d'ell que "no és fàcil descobrir delícies com aquesta, provinent d'agricultura orgànica, amb bona complexitat i bon preu, i aquest vi compleix tots els requisits".

És un vi original, elaborat a **Corbera d'Ebre**, complex, però amb poc color. Fruita negra madura, notes especiades i un punt làctic agradable. En boca és equilibrat, té un punt dolç i uns tanins madurs.