

ENRIC SOLER
VINS BLANCS



ENRIC SOLER

«Durante estos años, he escuchado cuidadosamente lo que la viña y los vinos necesitaban. He atendido todas sus peticiones.»

Desde aquel año 2004, la bodega ha labrado un camino de ilusiones e incertidumbres, en el que cada año ha ayudado a desarrollar una profunda capacidad de reflexión para trabajar en una única dirección: vinificar exclusivamente vinos blancos de guarda. Como si fuera el taller de un artesano, la bodega ha evolucionado y, con calma, se ha llenado de barricas, fudres y huevos de cemento. La íntima relación con la viña, una vendimia tras otra, induce a pensar que habrá buenos vinos por muchos más años, de la mano de quien se ha dedicado siempre al mundo del vino, primero como sommelier, después como docente y, actualmente, como viticultor.

Enric Soler es miembro de
la asociación biodinámica



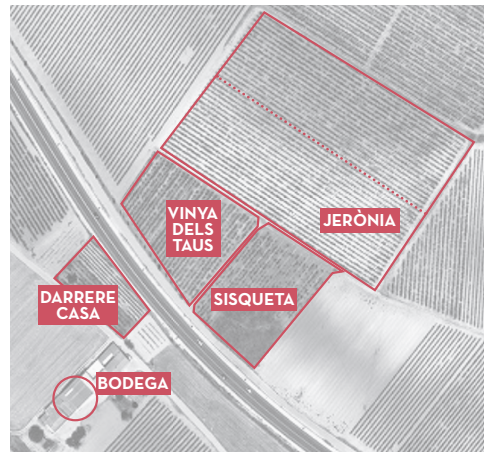
Renaissance
des Appellations

LAS VIÑAS

Desde que se recuperaron las viejas vides de xarel·lo, se han seleccionado varios terrenos y se han injertado con el clon original de la Vinya dels Taus. Durante estos años, se ha trabajado con ilusión para obtener vinos blancos vibrantes, aromáticamente puros, complejos y con el volumen y la persistencia de los buenos vinos de guarda. El trabajo en todas las viñas de secano se realiza siguiendo preceptos ecológicos y biodinámicos, con la mínima intervención y dedicando una atención minuciosa a las necesidades de cada planta. La vendimia es manual, en cajas de 15 kilos. En la bodega, los vinos fermentan espontáneamente en recipientes de madera o cemento, con levaduras indígenas y sin ningún tipo de corrección en el mosto. Se les deja estabilizar por sí solos y no se clarifican.

VINYA DELS TAUS (0,65 ha)

Es la viña que inició y ha guiado el proyecto, una parcela plantada con xarel·lo en 1945 en los terrenos del antiguo aeródromo de la Guerra Civil, en Sabanell, un pequeño núcleo del Alt Penedès rodeado de un especial paisaje de viñedos y con la sierra de Montserrat como centinela. Muy cerca de la viña se encuentra la antigua casa familiar, rehabilitada y acondicionada como bodega. Nun nació en esta viña.



ESPENYALLUCHS (0,91 ha)

Un gran desafío en 2011: plantar viña en un enclave singular, un terreno de suave desnivel a 400 metros de altitud. Es una auténtica viña en pendiente que produce xarel·lo de altura para las botellas de Espenyalluchs y, en ocasiones, también para Improvisació.

SISQUETA (0,45 ha)

Vecina ilustre de la Vinya dels Taus, esta parcela data de una época muy similar. La viña Sisqueta es el corazón y la personalidad de Improvisació.

DARRERE CASA (0,20 ha)

Esta minúscula parcela forma parte del proyecto desde el principio. En ella se cultivan cepas de xarel·lo de 50 años. La uva se destina a Istiu.

JERÒNIA (2,11 ha)

La última parcela incorporada al proyecto. Una viña original de la variedad parellada, plantada en 1996 y sobreinjertada parcialmente (1,06 ha) con xarel·lo de la Vinya dels Taus en 2019. En 2020 se plantaron 500 cepas de malvasía de Sitges (0,25 ha) y, en 2024, 1.600 cepas de xarel·lo rosado (0,80 ha). Sus uvas se vinifican para Improvisació e Istiu.



AÑADA 2024

Sigue empeorando la sequía, con falta de precipitaciones destacables en otoño y en invierno. 2024 empieza con la misma dinámica: anticiclón y temperaturas suaves. Enero y febrero pasan sin precipitaciones destacadas. La situación es desesperante: ramas y cepas muertas, terreno polvoriento y seco, y no se ve el final a una situación extrema que ni los mayores recuerdan. Finalmente, los días 8 y 9 de marzo, se presenta un episodio de lluvia fina y constante, que deja 35 litros en las viñas de Sabanell y 45 litros en Espenyalluchs.

Abril y mayo no son tan secos como se esperaba; caen unos 100 litros de agua, con algo de granizo. La brotación es buena y los sarmientos siguen un crecimiento aceptable. En junio siguen las lluvias intermitentes que dificultan el acceso a las viñas, especialmente a Espenyalluchs. Empiezan los síntomas de mildiu en la uva y las hojas. El tratamiento no es suficiente y la afectación se convierte en severa.

Afortunadamente, julio se presenta seco y soleado, sin olas de calor, lo que disminuye la presión del mildiu, aunque parece que la cosecha será exigua. A partir de agosto, el mosquito verde, un nuevo actor, entra en escena. Aplicamos tratamiento y, por suerte, no hay que lamentar pérdidas destacables. Septiembre trae lluvias intermitentes y lleva a una vendimia con interrupciones y que se alarga en el tiempo. La uva cosechada tiene una sanidad excelente, un grado alcohólico discreto y una acidez bien equilibrada.

Aventuramos que los vinos estarán llenos de fruta, con una cierta fragilidad del cuerpo.

alcohol 12 % vol
acidez tartárica 5,1 g/l
acidez volátil 0,35 g/l
azúcar residual 0,5 g/l
pH 3.25



IMPROVISACIÓ

Monovarietal de xarel·lo, elaborado a partir de tres pequeñas parcelas y que desde 2006 se presenta como un blanco de guarda que muestra el estilo y la filosofía de Enric Soler. Su característica elegancia viene dada por la fermentación y crianza en fudre austríaco, construido por Franz Stockinger, incorporado en 2016, 2020 y 2023, y por los dos recipientes ovoides de cemento Nombrot. El vino fermenta y reposa durante nueve meses antes del ensamblaje final. Es el vino con más impacto de añada y el más difícil de describir en cata, dada su gran complejidad.

Viñas Sisqueta y Jerònia

Vendimia: 3 y 9 de septiembre de 2024

Embotellado: 2 de junio de 2025

Producción: 4.840 botellas de 750 ml.

Fermentación y crianza con lías durante nueve meses en fudre de roble y huevos de cemento.

alcohol 12,5 % vol
acidez tartárica 6,5 g/l
acidez volátil 0,45 g/l
azúcar residual 0,72 g/l
pH 3.11



ISTIU

Un vino. Dos variedades. Xarel·lo, la reina de la casa, y malvasía de Sitges. El juego está en el cupaje y en la intuición de quien lo prueba. Se hace evidente el carácter inconformista y creativo de la bodega, en constante evolución, pendiente de la viña y del entorno más inmediato. Istiu es una propuesta de producción muy limitada, sus exclusivas botellas expresan la afinidad entre las dos variedades utilizadas. Se trata de un vino de perfil más aromático y de acidez vibrante.

Viña Darrere Casa y Jerònia, 50 % xarel·lo y 50 % malvasía de Sitges, con suelo arcilloso calcáreo.

Vendimia: 6 de septiembre de 2024 (malvasía); 7 y 9 de septiembre de 2024 (xarel·lo).

Embotellado: 2 de junio de 2025

Producción: 910 botellas de 750 ml

Fermentación y crianza con lías durante nueve meses en depósito de cemento y barricas de roble francés de sexto año.

alcohol 12,5 % vol
acidez tartárica 6,8 g/l
acidez volátil 0,38 g/l
azúcar residual 1,0 g/l
pH 3.11



ESPENYALLUCHS

En la parcela Espenyalluchs, un terreno en suave desnivel a 400 metros de altitud, se planta una hectárea de cepas injertadas con una cuidadosa selección masal de los mejores sarmientos de la Vinya dels Taus. Toda la sabiduría mística de la vieja viña emblemática se traslada a esta pendiente, bajo una gestión que combina intuición y experiencia. Desde la primera añada en 2013, se revela la grandeza de la uva y ofrece un perfil de xarel·lo meditativo. El vino fermenta y reposa en las barricas de más edad de la bodega. Espenyalluchs es un vino que mantiene el inconfundible carácter reflexivo de los vinos blancos que se elaboran en la bodega y quiere transmitir la pureza varietal.

Viña Espenyalluchs, con suelo de arcilla y cubierta de cantos rodados

Vendimia: 1 de septiembre de 2024

Embotellado: 2 de junio de 2025

Producción: 4 barricas, 1.680 botellas de 750 ml.

Fermentación y crianza con lías durante nueve meses en barricas de roble francés de 300 litros de entre sexto y octavo año.

alcohol 12,5 % vol
acidez tartárica 6,2 g/l
acidez volátil 0,52 g/l
azúcar residual 0,80 g/l
pH 3.20



NUN, VINYA DELS TAUS

Auténtico *single vineyard*, 100 % xarel·lo de la Vinya dels Taus. Fermentado y criado durante nueve meses en barrica de roble francés, nueva, de segundo, tercer y cuarto año, de las grandes tonelerías de la Borgoña. La capacidad de envejecimiento, la elegancia y su singularidad han propiciado, año tras año, que forme parte de los vinos blancos de guarda que hay que tener en cuenta en el panorama vinícola global.

Suelo de arena, limo y arcilla a 250 metros de altitud

Vendimia: 3 de septiembre de 2024

Embotellado: 2 de junio de 2025

Producción: 6 barricas, 2.150 botellas de 750 ml y 103 magnums

Fermentación y crianza con lías durante nueve meses en barricas de roble francés de 300 litros (15% nuevas).



ENRIC SOLER
VINS BLANCS

Masia Cal Raspallet, Sabanell, O8736 Font-rubí, Barcelona
info@enricsoler.cat +34 607 262 779 www.enricsoler.cat