

# LA VANGUARDIA

BEBER

## El vino de la semana: Rara Avis Larus 2022 de U MES U

- Cava Reserva elaborado a partes iguales con xarel·lo y pinot noir. Destaca por su carácter cítrico y por su muy buena acidez. Es complejo y refrescante, con una interesante nota salina final



Ramon Francàs  
Font-rubí

15/02/2026 06:00



U MES U es un proyecto familiar de Font-rubí (Alt Penedès) que acaba de cumplir 25 años de trayectoria. Apuestan por practicar una agricultura ecológica sostenible, con productos amparados en las DO Penedès y Cava. Aseguran que quieren hacer vinos y cavas “con una personalidad marcada, lejos de convencionalismos”. Su camino, añaden, “enlaza curiosidad y observación, experiencia y conocimiento”. Maria Piñol, la directora comercial y de marketing, asegura que sus elaborados “han de enseñar su región, sus variedades y el trabajo en la bodega”. O sea, “deben enseñar la personalidad de nuestra casa apostando por una marcada identidad”.

Se sostienen en una filosofía que definen con “el Arte de la Suma”. Explican que todas las personas que forman parte de su equipo “suman visiones y esfuerzos para seguir avanzando con el objetivo de elaborar los mejores vinos comprometidos con la tierra y las personas”. Todas ellas, “practican un arte íntimo y universal que han aprendido a entender y a hacer crecer: el Arte de la Suma”. Al hilo, María Piñol cuenta que “detrás de un buen vino se suman muchos detalles y muchas decisiones, de la viña a la bodega, y muchas personas van dejando su huella”. Y también dice que “la calidad es la suma de muchas cosas bien hechas”.



Aseguran que suman “visiones y esfuerzos, pasiones e instintos y también alegrías, triunfos y celebraciones”. En definitiva, “no es una suma, son muchas: la arcilla y la piedra calcárea; la cepa y la abeja, el viñedo y la bodega; el viticultor y el elaborador; el medioambiente y tú”. Y proclaman, a la vez, que “es la suma de cada pequeño detalle, cuidado rigurosamente, lo que nos hace diferentes. Es la suma de todos los pasos que damos juntos lo que nos conduce a nuestro objetivo común”. Su ambición es “conectar tierra y gente, virtudes originales y placeres”. Actualmente elaboran en torno a dos millones de botellas, de las que exportan un 85%. Suecia, Japón y Países Bajos son sus tres principales mercados internacionales.

Entre las mejoras que se han introducido en los últimos años en la bodega destaca la del enfriamiento de la uva antes del prensado y la utilización de gases inertes a lo largo de todo el proceso de elaboración, desde la entrada de la uva hasta el embotellado, con el fin de evitar el contacto del vino con el oxígeno y garantizar así su expresión aromática.

- Lee el artículo en su [página web](#)