

# Anna Vicens i la sensibilitat dels vins fets per viticultores

La presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers va impartir el primer tast magistral de la Festa de la Verema d'enguany, amb el títol 'Les dones a través dels seus vins'

TEXT: MONTSERRAT SERRA

**A**nna Vicens és una sommelier de llarga trajectòria. Provenent de l'àrea de Girona, actualment és assessora tècnica del Grup Miquel. Des del mes de març del 2016 ha assumit la presidència de l'Associació Catalana de Sommeliers. Ella va obrir la primera de les tres classes magistrals del programa de la Festa de la Verema d'Alella 2017, amb el tast *Les dones a través dels seus vins*. Va ser una sessió centrada en quatre dones que impulsen iniciatives vinícoles interessants, per qualitat i singularitat. I va ser una sessió de caràcter tranquil i harmònic, en què va marcar un estil molt personal i va deixar l'espai necessari per tastar cadascun dels cinc vins que va proposar i que va maridar amb uns tastets gastronòmics i una música específica per a cada vi.

De dones que es dediquen al vi, n'hi ha moltes, aquí i a tot arreu. Més de les que en un primer moment pugui semblar. La sommelier Anna Vicens va delimitar la glossa a quatre, de quatre territoris diferenciats, tot i que dues estan vinculades a Alella. Quatre elaboradores que representen mirades complementàries en relació amb el vi, que comparteixen, tal com va dir Vicens, dedicació, sensibilitat, racionalitat i passió, i que traspassen als seus vins una gran fortalesa.



OSCAR PALLARÉS

## Mireia Pujol-Busquets i la pansa blanca de la banda de mar de la DO Alella

El primer retrat es va centrar en Mireia Pujol-Busquets, enòloga d'Alta Alella i segona generació d'aquesta iniciativa vinícola a la Vall Cirera, entre els municipis d'Alella i de Tiana, a la DO Alella. Una vall que mira a mar

i que és ocupada per les vinyes, un lloc de viticultura privilegiat, marcat pel sauló més descarnat, que d'una altra manera de segur que seria una vall ferida pel ciment. Per Vicens, Mireia Pujol-Busquets parla dels seus vins de manera senzilla i accessible al visitant i aporta el relat d'una nova generació.

Per definir Mireia Pujol-Busquets, la sommelier va aportar el vi AA Cau d'en Genís 2016 i el va maridar amb una crema de pèsols. Un vi que neix de la selecció de la pansa blanca de la parcel·la més vella de la finca, de més de seixanta anys. Del vi, Vicens en va dir: "Flor de taronger, aranja, prunes clàudia. El vi d'entrada es mostra sec, però després s'obre amable i fresc, i acaba amb un final salí. Flors blanques amb agulles d'acidesa, aigua fresca i recull d'herbes mediterrànies, ginesta. Rusticitat, frescor, amabilitat. Criança sobre mares fines que hi aporten una expressió marcada, i mostra una alta capacitat d'envelliment."

## Montse Molina, l'enòloga gironina que fa vi a Sanlúcar de Barrameda

El segon vi ens va traslladar a l'antiga cultura vinícola dels vins de Jerez. Anna Vicens va parlar de Montserrat Molina, una gironina que avui és la directora tècnica de Bodegas Barbadillo. Fa vint anys que Molina va arribar a Sanlúcar de Barrameda i, amb un estil discret, hi ha anat aportant tota la seva fortalesa, sense que gairebé es noti, descriu Vicens: "La Montse ha après a practicar una enologia antiga, lenta i sàvia; saviesa guanyada amb l'experiència, i respecte guanyat per la discreció i la professionalitat, dia a dia, tot compartint el que fa."

Dels vins de Montse Molina tastem la Manzanilla en Rama, Saca de Verano 2017 de les Bodegas Barbadillo, embotellada el 23 de juny. Criança biològica de vuit anys, en bótes de 550. I tria uns seïtons en vinagre per al maridatge, perquè “els *finos* i les mançanilles tenen una acidesa volàtil molt baixa que compensa molt bé amb el vinagre, per contrast”. Tastant el vi, la sommelier explica: “Els vins ‘en rama’ són molt potents i complexos aromàticament. Nas de llevats, entrada sedosa, boca seca, amb volum, records salins, final amargant i postgust molt llarg. Vi d’arrels profundes, cos i fermesa. Caràcter.”

## Anna Vicens va dirigir un tast de vins elaborats per quatre dones, dues d’elles vinculades a Alella

### Julietta Casado, la violoncel·lista que fa vi de monastrell a Jumella

I del xerès passem al territori de Jumella (Múrcia), on trobem la viticultora independent Julieta Casado (així es presenta ella). “Va ser violoncel·lista abans que enòloga”, explica Anna Vicens. “Ja tenia un món, ja tenia un camí més o menys marcat, el de la música, però el seu talent i la seva capacitat multidisciplinària van fer que el variés. És l’ànima més jove de la zona.”

Diu Vicens que “Julietta Casado coneix els secrets de les seves plantes, que viuen en

silenci l’aïllament de la part més alta de Bullas [Cehegín, Parc Regional i Reserva d’Aus de la Serra de Lavia], zona de vinyes excepcionals, que ja tenen anys, i d’un raïm d’altíssima qualitat, però vinyes que s’han de saber treballar perquè els vins continuïn essent excepcionals. A cada collita que passa, els seus vins s’engrandeixen.” I continua: “Sense terreny propi, però amb moltes ganes, va començar la iniciativa l’any 2014, comprant cinc mil quilos de monastrell d’una vall que cada tarda rep un fantàstic corrent d’aire fresc. Quan cau el sol, la temperatura baixa dràsticament i les plantes respiren.”

Tastem el monastrell de la marca La del Terreno, DO Jumella, i el maridem amb unes mandonguilles amb pèsols. I diu Vicens, tastant el vi: “Terra pura i part humida del bosc que l’envolta. Fruita blava, quasi negra, intens. Mores i bruc. Fruita de tardor. Violetes silvestres. Concentració de grosella. Prunes i cireres àcides. Regalèssia. Penetrant, auster, sucós. Monastrell, una varietat difícil, amb les seves manies, com les persones, però que quan la tractes bé t’estima molt.”

### Carme Casacuberta i el renaixement de l’Empordà

Carme Casacuberta és enòloga. Viu a Alella, però les seves vinyes són a Capmany, un municipi de l’Alt Empordà. Fa el Vinyes d’Olivardots, tan apreciat i premiat. Diu Anna Vicens que “a l’Empordà hi ha un compromís amb la terra, que encara que fa blancs i rosats, és terra de vermells i dolços”. I d’aquesta terra neixen els vins que fa Carme



Vicens, durant la seva classe mentre a la pantalla hi ha projectada una imatge de Mireia Pujol-Busquets.

ÒSCAR PALLARÉS

Casacuberta, “un exemple d’inquietud, de recerca de la màxima expressió i de la màxima autenticitat; sempre cercant l’excel·lència”.

“Però ara la Carme ja no va sola, té la Carlota. Mare i filla. Carme Casacuberta va ser una de les primeres a recuperar la carinyena blanca a l’Empordà i també a embotellar els vins per parcel·les, per varietats i per tipus de terrer.” Anna Vicens ens fa tastar una primícia, un vi que encara no és al mercat: Vd’O 2.12. Vinyes d’Olivardot. Samsó. DO Empordà. I hi proposa un maridatge amb un formatge de cendra. Perquè el 2012 és l’any de l’incendi de l’Empordà, que va cremar les vinyes i va envoltar el celler de Vinyes d’Olivardots. “Embotellat el juny del 2014, des d’aleshores

reposa al celler. Avui veu la llum en públic, per primera vegada.”

Explica la sommelier, tot tastant el vi: “Ens mostra un paisatge que no és amable sinó rústic i ferotge. Un vi que explica el que li va passar, el que va patir. Un vi que ens obliga a fer un salt en la nostra memòria de sensacions i gusts. Un vi que ens parla en veu baixa, però crida i es revela en favor de la llibertat. I la Carme ha tingut la tenacitat i sensibilitat per recollir el mal fet i convertir-lo en finor i amplitud.”

El tast es va tancar amb un nou vi d’Alta Alella, en aquest cas del Celler de les Aus, el Puput dolç de la varietat mataró, elaborat sense sulfits. Es va maridar amb unes postres de música. ●



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com

info@gardenarenas.com

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)

TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07

