

De setembre a setembre

Un any. Un curs. Sis revistes. I una colla de novetats. Dotze mesos plens d'activitat vinícola, empresarial i pública en què es destaquen la venda de la marca Privat per part d'Alta Alella, la incorporació provisional de Llinars del Vallès i Arenys de Munt a la DO Alella i el gran nombre de propostes públiques per fer promoció de la DO al voltant de l'enoturisme

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Tot i que el sector vinícola ja se n'havia assabentat, el primer número del 2017 de *Papers de vi* va sorprendre els nostres lectors amb la notícia que Alta Alella havia venut la marca Privat (i l'estoc de caves) al Grup Peralada. Josep Maria Pujol-Busquets declarava a aquesta revista: "El canvi ens permet continuar centrats en el raïm propi, el terrer i la família." Els caves d'Alta Alella han passat a dir-se Mirgin i seran tots gran reserva. A més, la Vall Cirera ha estat una de les dotze finques que han rebut la qualificació de Paratge Qualificat i aviat podran veure la llum caves d'Alta Alella amb el segell de Cava de Paratge.

Diversos cellers han plantat vinya nova en els darrers dotze mesos

Més vinya

Bouquet d'Alella, Alta Alella i Talcomraja han plantat nova vinya. També ho ha fet la cooperativa la Sargantana a Sant Jeroni de la Murtra, amb l'objectiu de recuperar aquest conreu en un indret on tradicionalment n'hi havia hagut, i del qual sortiran nous vins DO Alella nascuts a Badalona (que se sumaran als de Josep Coll).

Més enllà de l'activitat agrícola, els cellers han continuat centrant esforços a créixer i donar-se a conèixer amb l'organització d'activitats enotu-



Verema a una vinya de pansa blanca d'Alta Alella.



Gotims de syrah a la vall de Rials (Alella).



Pansa blanca ben daurada, a punt per ser collida



Vinya cremada durant l'incendi de Teià.

rístiques. Un sopar amb actuació de Quim Masferrer a Can Roda, esmorzars, música i àpats entre vinyes a Bouquet d'Alella i les mil i una propostes habituals de l'equip d'Alta Alella, per posar-ne tan sols alguns exemples, han contribuït que cada cop més visitants coneguin els vins i els cellers del nostre territori. En aquest sentit, un esdeveniment de nova creació del Consorci DO Alella, el Vi+, va col·laborar en paraules de la seva gerent, Laura Nadeu, a "fer créixer el sentit de pertinença a la DO Alella" amb un munt de propostes lúdiques i formatives sobre el vi.

I és que les administracions s'han abocat a la promoció dels atractius turístics d'aquest territori amb el vi i la seva història com a excusa: Premià de Dalt reivindicant el seu patrimoni romà; Alella recuperant el celler de la masia Can Magarola (segle XIII); Teià (junt amb el Masnou i Alella) amb la reobertura del celler romà de Vallmora; Badalona amb la presentació de les darreres troballes arqueològiques relacionades amb el vi; Santa Coloma de Gramenet organitzant una fira gastronòmica i del vi DO Alella... Un munt de propostes que, sumades al programa de Biblioteques amb DO, el curs dels Juliols de la UB fet a Alella, la nova orientació de l'Enotast (també d'aquest municipi), una jornada Getting Contact a Vilassar i una presentació professional dels vins al Palau Robert de Barcelona organitzada pel Consorci i el Consell Regulador, entre més iniciatives, han contribuït a fer créixer la sensació que el sector del vi fa anys que ha detectat i

que expressa en veu alta: "La DO Alella es mou, a la DO Alella es fan coses."

DO

Una altra de les notícies importants de l'any vinícola és la incorporació provisional de Llinars del Vallès (seu del celler Oriol Artigas) i d'Arenys de Munt (on hi ha el celler Talcomraja) a la DO Alella. És provisional perquè cal el vist-i-plau definitiu d'Europa, que també ha d'aprovar definitivament l'ampliació que va permetre l'entrada de Badalona, Mataró, Granollers i set municipis més a la denominació. Mentrestant, Santa Coloma de Gramenet, que havia sol·licitat entrar també a la DO, n'ha quedat finalment fora arran de la votació dels integrants del Consell Regulador.

Novetats i premis

Com ja és habitual, l'oferta de vins DO Alella que es poden trobar al mercat també s'ha vist notablement ampliada el darrer any: el Dimoni Blanc (pansa blanca feta a Raventós d'Alella per a la distribuïdora Vispoke); Tres Panses (el vi de *Papers de vi*); Most Parcialment Fermentat,

El Marfil Generós Sec ha rebut diversos reconeixements, entre ells, un Vinari d'Or

d'Alella Vinícola; Coriolis, de Quim Batlle (pansa, garnatxa i picapoll); So de Masia Can Roda Syrah Garnatxa; AA Gafarró (versió sense sulfits del Blanc de

Poca pluja i molta calor. Verema avançada, poc raïm i molt sa

A Raventós d'Alella, que tenen la vinya al cantó Vallès de la DO, van començar a collir el 3 d'agost. "Pinot noir per a cava. Crec que és una data rècord, mai no havíem començat a collir tan aviat", explica Ramon Raventós, propietari del celler, just abans que aquesta edició entrés a la impremta. "Ha estat un any de calor i això fa que la verema s'avanci. La pluja que va caure el 31 d'agost potser comporta que acabem la verema un parell de dies més tard del que havíem previst, però calculo que haurem enllestit la feina cap a l'11 o 12 de setembre."

Samuel Garcia, copropietari d'Alella Vinícola i responsable de les vinyes (totes al cantó Maresme), parla en termes semblants: "Vam començar la verema el dia 23 d'agost amb la garnatxa blanca. Des del 1998 que som aquí, que mai no havíem començat tan aviat. El raïm està molt avançat perquè ha fet molta calor. Crec que per la Diada ja ho tindrem tot collit." Respecte a la sanitat del raïm, Garcia explica: "Patíem perquè ha estat un any de poca pluja, però al final poca pluja també ha significat poca humitat i, per tant, absència absoluta de fongs. Tenim un raïm saníssim! És un any de pocs quilos, però jo diria que les vinyes han produït una mica més que l'any passat, que també va ser un any de poca producció."

Raventós hi coincideix: "Nosaltres tenim sobretot vinya vella, i la vinya vella rendeix poc de per si, però vaja, aquest serà un any de pocs quilos i d'una sanitat perfecta." I afegeix: "El 2017 serà una anyada interessant. Normalment, quan l'any és calorós, tenim nivells baixos d'àcid màlic al raïm. L'àcid màlic és el responsable de la sensació de frescor final al vi. Aquest any, curiosament, tenim màlics molt alts. Serà interessant veure com es tradueix això en el vi."

Neu); cinc nous vins de Talcomraja (Temps de Vi, Temps Diví i els tres Sang de Sauló, amb merlot, garnatxa i syrah); Bouquet d'Alella Pansa Rosada; la Taula Petita (el cava de macabeu sense sulfits dels Amics de les Arts i el Cellar de les Aus); Ale Ale (fet pels estudiants de l'INS Alella), i tota la nova gamma de vins d'Oriol Artigas, amb fins a onze referències.

Quant a premis, n'hi ha hagut de tota mena i per a tots els cellers. Al mes d'octubre, Alella Vinícola va recollir el Vinari d'Or al millor vi dolç, generós o de postres del país pel Marfil Generós Sec. Poc després van fer-se públiques les valoracions de la *Guia de vins de Catalunya*, com també la Peñín i la Parker. El millor Alella, segons la guia catalana, va ser l'AA Cau d'en Genís, d'Al-

ta Alella, puntuat amb un 9,73. Segons Peñín, els millors vins de la nostra DO són el Raventós d'Alella Allier i el Marfil Generós Sec (amb 94 punts tots dos). Els vins més ben puntuats per Parker van ser el cava AA Privat Opus Evolutium i la Prats, d'Oriol Artigas, que van obtenir 91 punts.

La revista francesa *Gilbert & Gaillard* va premiar els Foranell Pansa Blanca i Garnatxa Blanca, de Quim Batlle, i el So de Masia Can Roda Sauló. L'AA Mirgin Opus Evolutium va rebre una medalla d'or a l'International Wine Challenge. I, recentment, el Concurso Internacional de Vinos Akatavino Sumilleres de España, celebrat a Màlaga, va atorgar medalles a tres vins d'Alella Vinícola: Generós Sec, Ivori Negre i Costa del Maresme.

Notícies no tan bones

El balanç de l'any vinícola és clarament positiu, però aquest article també ha de recollir algunes notícies adverses. L'11 d'abril es va morir Ismael Manaut, fundador del celler Marquès d'Alella i figura clau en la història recent de la Denominació d'Origen Alella. Un mes abans, un incendi va sorprendre les instal·lacions d'Alella Vinícola. Afortunadament, el foc va afectar només la botiga, el restaurant i una part de les oficines, però no va causar danys al celler.

Un altre incendi, en aquest cas forestal, va cremar part del bosc de Teià el 18 de juliol. Dues feixes de vinya de la finca de Ca l'Oriac van veure's afectades. En una hi ha plantat chardonnay i a l'altra, merlot; totes dues, ha explicat la propietat, són per a consum propi. ●

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



ORIOL ARTIGAS