

# Es busquen: vins de vinya

Una revista amb vocació de fer territori i plantejar preguntes, *Papers de vi*. Un tast de deu vins de la DO Alella, alguns dels quals procedents de vinyes singulars. Quatre sommeliers: Ferran Centelles, David Seijas, César Cánovas i Sílvia Culell; tots tastant-los i debatent sobre el concepte de vi de vinya (*single vineyard*).

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



D'esquerra a dreta: César Cánovas, Ferran Centelles, Sílvia Culell i David Seijas al centre d'enoturisme d'Alta Alella, que va acollir el tast de *Papers de vi* que relatem en aquestes pàgines.

**E**l que semblaria una obvietat té un rerefons que posa damunt la taula un debat sobre la qualitat lligada a conceptes no sempre fàcils d'explicar. Sí, el vi ve sempre de la vinya, però no pas d'una sola vinya. El que equivaldria al terme anglès que millor ho defineix, *single vineyard*, que durant anys s'ha associat als vins més *premium* del vell món. Però, és aquest requisit el que dóna qualitat a un vi? O són uns altres factors com l'edat de la vinya, el sòl, la varietat i la manera de vinificar? I el concepte de *terroir*? És una discussió que plana en molts fòrums i debats. És difícil d'arribar a una conclusió, però sembla acceptat que els vins que surten d'una sola vinya, ja sigui perquè reuneixen un d'aquests factors de qualitat o més, són vins que acostumen a emocionar o a destacar per damunt de la resta.

Aclarim, doncs, abans de començar, alguns conceptes. Què és un vi de vinya o de parcel·la? És el mateix que un vi de finca? Com apliquem el concepte *single vineyard*? I el de *terroir*? A Catalunya el terme que més s'hi acostaria, seguint la normativa, seria el de vi de finca. S'entén per vi de finca -i així ho defineix l'INCAVI (Institut Català del Vi)- el produït en un entorn determinat, d'una extensió inferior a la d'un terme municipal, amb característiques pròpies, el nom del qual va notòriament lligat a les vinyes de les quals s'obtenen vins amb característiques qualitatives especials. Similar seria el terme de *paratge* aplicat des de fa poc més d'un any als caves, una nova categoria que pretén diferenciar els escumosos més *premium* de la DO procedents d'un paratge excepcional.

Hem consultat també l'*Oxford Companion to Wine*, un dels llibres de consulta més prestigiosos del vi, signat per l'experta anglesa Jancis Robinson, per saber què diu del terme *single vineyard* (vinya única): "Vins elaborats a partir de raïms procedents d'una vinya, sovint fins i tot d'un únic bloc dins una vinya, i cada vegada més comuns al món del vi." I continua: "Es podria dir que la majoria dels vins considerats

com els millors a Alemanya, Àustria i la Côte d'Or a la Borgonya en van ser els prototips. [...] El terme comença a ser tan popular fora d'Europa que fa pensar que el concepte de *terroir* és àmpliament acceptat pels productors del nou món." Seguint aquest fil i la mateixa font, hem buscat també com defineix la paraula *terroir*, difícil de traduir conservant-ne totes les connotacions que té en el seu idioma original, el francès, però de manera molt i molt resumida entès com un únic conjunt de sòl, clima i vinya.

## "Buscar la connexió entre vi i vinya és molt interessant, sempre que se li doni valor"

Trenca el glaç el sommelier i ja habitual convidat d'aquesta revista Ferran Centelles. "Buscar la connexió entre vi i vinya és molt interessant, a mi m'agraden molt els *single vineyards*, sempre que se'ls doni valor. M'explico: llegeixo les etiquetes de tots aquests vins que tenim damunt la taula i em costa veure-hi les vinyes... Ho trobo bàsic per entendre-ho." Així és. Dels deu vins que hi ha a la taula preparats per tastar, pocs tenen a l'etiqueta el nom de la vinya d'on vénen.

"Si aquest concepte bàsic, el de la vinya que ens dóna el vi, no surt a l'etiqueta, és difícil que la gent ho sàpiga, que els arribi aquesta informació." I per què creu Centelles que és tan important? "Perquè el concepte de vinya és molt potent i s'explota poc. Les vinyes tenen una llarga vida, i té molta força per transmetre i fer territori més enllà de les marques. En denominacions amb llarga història, com la Borgonya, el vi de vinya sempre és el més car i el de més estatus del celler." La pregunta ara és, doncs, saber si realment a Alella ha arribat aquest concepte. Pel que ens comenten des de *Papers de vi*, no sembla ser així. Alguns productors han estat els primers sorpresos quan se'ls ha demanat que lliuresin per al tast un vi de vinya, d'una única vinya. De fet, en molts casos el nom que apareix a l'etiqueta no és el del lloc d'on prové el vi.

Com a participant en el tast també m'apunto al debat: "És clar que per al consumidor seria molt interessant tenir tota aquesta informació a l'etiqueta. Els sommeliers intentem saber-la, però qui beu el vi no sempre té un professional per aclarir-li o fer-li notar la peculiaritat del vi i la seva procedència." Si bé és cert que cal tenir en compte que estem parlant de la denominació més petita de Catalunya i, en molts casos, de productors que fan vi per tradició i per amor a l'art, i, per tant, amb pocs re-

cursos per dedicar a la part de comunicació, "sí que és veritat, amb tot, que això que comenta el Ferran passa a la majoria de denominacions". "Tenen la vinya, tenen un vi excepcional i s'inventen un nom... Hem de pensar més sovint que la presentació del vi és l'etiqueta i, per tant, tota informació que hi puguem donar és vital. Però potser el problema el tenim nosaltres, els sommeliers, que donem importància a una cosa que no en té tanta." Però el Ferran està convençut del que ha afirmat: "També pot ser, però una marca dura uns quants anys i, insisteixo, una vinya en dura molts i això es converteix en un bon eix per centrar els teus esforços de comunicació." És cert: "Només cal mirar la Borgonya", afegeixo jo.

Tant el David com el Ferran assenteixen amb el cap. Sembla que tots estem d'acord que la Borgonya és l'exemple més paradigmàtic per parlar de noms de vinya reservats als millors vins. La cosa important allà no és el productor que els fa, sinó el nom de vinya que comparteixen. Ella és la més important. La raó de ser dels vins o, millor dit, de com són els vins. "Durant molts anys, el millor vi ha estat el que tenia més fusta, el més madur, el de més extracció. Més, més i més, era el millor. Es comprava l'ampolla més cara i aquell era el vi més *top* del celler. Sóc partidari de canviar la tendència per po-



Totes les ampolles de vi que es van tastar, per ordre de tast.

tenciar el territori, la parcel·la, aquest és el camí que cal seguir. És més, ja m'atreveixo a demanar, abans de començar a tastar, que es pugui fer un mapa amb les millors vinyes d'Alella –que no cal ni que sigui oficial–. Seria una informació molt valuosa per als sommeliers, perquè els dota de discurs, a ells i a la DO”, conclou el Ferran.

El David ha estat atent a la discussió. “Molt bé”, diu. I esclatem a riure. “Està molt bé saber que la proposta ha estat de *Papers de vi* cap als cellerers i no a l'inrevés. Potser algun celler no s'ho havia plantejat; uns altres potser sí, però no els interessa; i alguns

potser gràcies a la vostra proposta s'ho plantejaran. Tampoc no hem parlat d'una qüestió important, que és el tema de quantitat. Vi de vinya és un concepte que encaixa en poques quantitats... i un tema que el celler s'ha de plantejar si li interessa o no.” El debat està servit i els vins també. Comencem a tastar!

### 1. Orígens blanc

El primer vi a passar pel sedàs d'aquesta reunió de sommeliers és l'Orígens blanc de Can Coll, una finca on el seu propietari ha volgut recuperar les vinyes de la família, amb plantacions de pansa blanca i merlot. És el vi de Badalona i

ell un dels principals promotors de l'ampliació de la DO Alella, incorporant-hi aquesta ciutat. Ens expliquen que quan

## Vi de vinya és un concepte que encaixa en poques quantitats

*Papers de vi* li va demanar per al tast un vi de parcel·la, era conscient que el que ofereix no ho és, perquè a més de tenir dues varietats diferenciades estan plantades en orientacions i feixes diferents.

“La primera sensació és de molta acidesa, oi?”, començo jo. Pregunta a la qual el Ferran respon: “És un vi amb molt de nervi, sembla cru. A escala aromàtica a mi em convenç, és molt pur, molt net i es veu ben fet. No és especialment profund, però sí molt fresc i jove, a mi m'agrada la puresa del vi. I s'hi nota la pansa blanca, sobretot en frescor. És molt net i això em convenç molt.” I el que en destaca el David és l'amargor: “Sí que estic d'acord que és tallant, cruixent, però també amarg.” I respecte a si és un vi de vinya o no, queda clar segons el David “que no ho seria perquè juga amb el cupatge i



### 1. Orígens Blanc

**Productor:** Can Coll  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** Can Coll  
**Municipi:** Badalona  
**Viticultor:** Josep Coll  
**Enòleg:** Xavier Garcia  
**Edat dels ceps:** 14 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** est  
**Nombre de ceps/superfície:** 1.715

#### Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?

Tot el raïm prové de diverses feixes amb sòls diferents dins la mateixa finca. La combinació ens aporta l'equilibri desitjat.

#### Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?

Per les característiques del subsòl i de la seva mineralització, pel nivell de matèria orgànica existent (treballem amb fem de cavall i amb àcids húmics i fúlvics que s'han extret de pell d'ametlla trinxada i filtrada), per la situació dels ceps envoltats d'arbres i de vegetació diversa, pels tractaments preventius ecològics emprats, etc., tot això configura un producte propi.

**Com s'ha elaborat el vi?** Sense fusta. Fermentació a temperatura controlada. Objectiu: sortida al mercat com a vi jove a partir del dia 1 de novembre.



### 2. In Vita Blanc

**Celler:** Castillo de Sajazarra  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** Paratge Bell-lloc  
**Municipi:** la Roca del Vallès  
**Viticultor:** Jabier Marquínez i Jesús Bermejo  
**Enòleg:** Jabier Marquínez  
**Edat dels ceps:** 16 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca, sauvignon blanc  
**Orientació:** nord-est  
**Nombre de ceps:** 13.500 ceps de sauvignon blanc, 7.500 de pansa blanca

#### Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?

Com que és una finca única, es confirma que l'ensamblatge d'ambdues varietats aporta el cos i la tipicitat de la pansa blanca a l'aroma i l'elegància propis del sauvignon blanc.

#### Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?

Hi trobem clarament la influència mediterrània, suavitzada pels vents procedents del majestuós i proper Montseny, de 1.712 metres d'altura.

**Com s'ha elaborat el vi?** Raïm veremat a mà en remolcs de 2.500 kg d'acer inoxidable. Pas per taula de selecció. Maceració amb neu carbònica durant sis hores i premsatge posterior. Fermentació a 16º durant vint-i-dos dies. Va reposar sobre les mares durant tres mesos.



les diferents exposicions i sòls; en aquest cas està ben vist, però entraria més en la classificació de vi de vila que ja es fa al Priorat, per exemple, o els *village francesos*”.

## 2. In Vita blanc

L’In Vita de Castillo de Sajarra és el segon de la llista. L’extensió de la vinya i el cupatge ens fan pensar que difícilment som davant un vi de vinya. I el dubte s’esvaeix, segons el David, davant un vi que es mostra “més tecnològic que de parcel·la”. “És un vi de celler, però molt ben fet. Aquí hi ha tot un coneixement i discurs per fer un vi de consum i que agradi, sobretot al

públic de fora.” De fet, és un argument que defensa el celler a l’hora d’explicar el cupatge de pansa blanca i sauvignon blanc. “Saben on han d’anar-ho a vendre”, afegeix el David. El Ferran s’hi suma: “És un vi ben fet i bastant aromàtic. Molt agradable i molt d’estiu, fàcil de beure... No compto que busquin l’expressió del territori, sinó un producte àgil, divertit i fàcil.”

## 3. Edicions especials Pansa Rosada

Només tres-centes cinquanta ampolles per a aquest vi que elabora Bouquet d’Alella d’un total de tres-centes cepes de l’especial pansa rosada. El

César s’incorpora al tast i en comenta les primeres sensacions: “En els tres casos els trobo manca de profunditat, són vins molt lleugers, amb poc pes en boca. Aquest és potser el que en comença a tenir una mica més, però tot i així és una amplitud que es va diluint.” El Ferran s’hi afegeix: “Hi veig més volum, més alcohol, és més ric i més estructurat, tot i que no és gaire afruitat, però és una gran pregunta saber també com evolucionarà.”

## 4. AA Cau d’en Genís

“Aquest sí que té profunditat”, diu el César. Canviem de registre. “El veig com un gran vi, molt ben fet i amb tots els

paràmetres per considerar-lo així.” Una corrua de substantius i adjectius segueixen aquestes afirmacions: acidesa, salinitat, diferents noms de cítrics, profunditat... I ens preguntem: és justament tot això, el que busquem quan parlem de *single vineyards*, de vins de vinya? “Té sentit –s’afanya a respondre el Ferran– perquè si vols fer un vi d’una vinya en concret és perquè dóna unes singularitats que no trobes en els altres llocs, un vi especialment bo, o especialment concentrat o el que sigui. Si no, quina gràcia té?”

En aquest vi, a més, el César hi aprecia: “Al marge de la vinya, el que em sembla



### 3. Edicions Especials Pansa Rosada

**Celler:** Bouquet d’Alella  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** Vall de Rials  
**Municipi:** Alella  
**Viticultor:** Toni Cerdà  
**Enòleg:** Toni Cerdà  
**Edat dels cepes:** 30 anys  
**Varietat/varietats:** pansa rosada  
**Orientació:** sud-oest  
**Nombre de cepes:** 300

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?**  
 Per fer un tast pur d’una varietat autòctona tan singular com aquesta.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d’aquesta vinya?** En aquest cas no tenim comparativa amb els altres territoris. Però és clar que aquesta vinya té influència del mar, la marinada, el clima d’hiverns suaus i estius calorosos, el sauló...

**Com s’ha elaborat el vi?** Agricultura ecològica. Verema manual. Maceració carbònica. Premsatge suau amb aprofitament exclusivament del most flor. Fermentació amb llevats autòctons a temperatura controlada de 15º durant tres setmanes en dipòsit d’acer inoxidable.



### 4. AA Cau d’en Genís

**Celler:** Alta Alella  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** vinya de coster de Salvans (Finca Can Genís)  
**Municipi:** Alella  
**Viticultor:** Dàmaso Badia, Jaume Bassas, Jordi Pinto i Cicerón Arsenio Vega  
**Enòleg:** Josep Maria Pujol-Busquets  
**Edat dels cepes:** 59 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** sud  
**Nombre de cepes:** 1.840

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?**  
 Per la singularitat de la parcel·la.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d’aquesta vinya?** D’una parcel·la singular a la vora del Mediterrani com aquesta se’n destaquen la salinitat i les aromes primàries provinents de la vinya, l’amargor de la pansa blanca, l’aroma nerviosa, directa, metàl·lica, del sauló.

**Com s’ha elaborat el vi?** Agricultura ecològica. Elaborat amb la selecció dels millors grans de raïm de pansa blanca. Fermentació i criança sobre mares fines en ou de ciment, basat en argila. Amb aquesta combinació busquem l’expressió més pura de la fruita, potenciar el caràcter del terrer, incrementar la riquesa aromàtica i el volum en boca. La forma ovoide afavoreix el moviment lliure de les mares, la qual cosa ens permet obtenir un *bâtonnage* natural.



destacable és que fa treball de mares per donar-hi cremositat, però sense amagar la fruita. Han aconseguit donar-hi volum sense amagar el vi.” I, a més, afegeix el David, “hi continua apareixent la tipicitat esmentada de la pansa blanca, associada a l'amargor, però molt ben integrada”.

**Una necessària classificació del territori**

És justament després de veure la fotografia del lloc on neix el Cau d'en Genís que ens girem per observar-la en directe (el Centre d'Enoturisme d'Alta Alella, on ens trobem, és el mirador perfecte d'aquesta vinya) i reprendre el debat. “Si recuperem el tema de

concepte de vinya i volem comparar-ho amb la Borgonya, els crus, aquí en aquesta parcel·la hauríem de parlar de dos crus, per exposició solar

**“Un altre atribut per tenir un vi de vinya seria que els llevats també fossin de la mateixa vinya”**

sobretot. Allà la classificació depèn de l'altura i l'orientació i aquí en tindríem clarament dues. Però, què és el que voldria Alella, una classificació

com aquesta?” El César té claríssima la resposta: “Jo no classificaria per qualitat, la gent amb aquesta mena de classificacions s'ofèn. No cal buscar ‘les millors’ sinó saber quines són les diferències i què fa que cada zona sigui singular o diferent de l'altra. En moltes zones es busca fer una Borgonya i potser no cal.”

El David hi està d'acord: “No cal repetir una Borgonya, ja s'ha fet.” Però el Ferran explica que un exercici similar és el que duen a terme ara denominacions com la Rioja, on acaben de presentar una nova categorització, la que diferencia els *viñedos singulares* –el que entenem que serien els vins de vinya tal com els

coneixem, els *single vineyards*– i els *viñedos de pueblo* –que equivaldrien als de *village*–. És el celler, el que decideix quin vi vol fer, sempre que compleixi els paràmetres establerts. Regions com el Bierzo i, més a prop, Montsant i Priorat també treballen en aquesta idea.

**5. Sarriera**

Continuem. I ho fem amb Sarriera de Raventós d'Alella. El nom representa una zona més que no pas una vinya en concret, però des del celler expliquen que es vinifica separadament justament pel caràcter i la frescor que aporta al vi la vinya on és. Una frescor que detecta ràpidament el César, tot i que preferiria, diu, “que no estigués



**5. Sarriera**

**Celler:** Raventós d'Alella  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** Sarriera  
**Municipi:** la Roca del Vallès  
**Viticultor:** Jordi Safont  
**Enòleg:** Xevi Carbonell  
**Edat dels ceps:** 20 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** est  
**Nombre de ceps:** 15.750

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?** Per la frescor i el caràcter que té, perquè és una de les vinyes més septentrionals del celler i perquè és un espai obert molt ben ventilat pels corrents interiors de la serralada. És la primera vinya del celler certificada pel CCPAE.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** Hi trobem, clarament, la sensació de frescor que prové de les característiques de la vinya, de la seva orientació i de la seva latitud.

**Com s'ha elaborat el vi?** Vinificació tradicional de Raventós d'Alella. Part del most macerat amb les pells i fermentació a temperatura controlada amb llevats seleccionats.




**6. Ivori Blanc**

**Celler:** Alella Vinícola  
**Anyada:** 2016  
**Nom de la vinya/finca:** Vinya de Rials d'Alella  
**Municipi:** Alella  
**Viticultor:** Samuel Garcia  
**Enòleg:** Xavier Garcia  
**Edat dels ceps:** 70 anys (pansa), 18 anys (garnatxa)  
**Varietat/varietats:** pansa blanca, garnatxa blanca  
**Orientació:** sud-oest  
**Nombre de ceps/superfície:** 1.000 de pansa, 2.000 de garnatxa

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?** Viticultura sense herbicides, ni insecticides ni adobs químics. Equilibri kg-grau-acidesa-pH adequat al que busquem en el vi gràcies al sòl granític arenós, al tipus de vinya vella i a l'orientació.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** Aquest equilibri no es troba en unes altres parcel·les i aromàticament tampoc.

**Com s'ha elaborat el vi?** Selecció de raïm a la vinya, premsatge amb maceració de vuit hores en fred. Fermentació i criança en barriques de 500 litres de segon i tercer any amb les mateixes mares durant deu mesos. Mínima intervenció en l'elaboració.



tan maquillat”: “Suposo que és per donar-hi cremositat. Vull dir que hi ha feina de celler i això no ho dic en negatiu. Justament avui parlava amb un productor del fet que sembla que els blancs amb fusta estiguin demonitzats. A mi m’encanten els grans Borgonya als quals es nota la fusta, sempre que estigui en equilibri.” El David, que continua reflexionant sobre el tema de debat, hi aporta un nou element: “Crec que un altre

### 6. Ivori blanc

Una vinya vella, la de Rials d’Alella, plantada en sòl granític arenós, orientació favorable a la bona maduració i que, segons explica l’enòleg d’Alella Vinícola, “dóna un raïm amb molt bon equilibri entre quilos-grau-acidesa-pH”. Una explicació que semblaria coincidir, tècnicament, amb les expectatives d’un vi de vinya única.

Aquest vi recorda els del passat, els que buscaven un

amb més precaució. Però més enllà d’això parla també de l’Ivori: “M’agrada que tingui un pas per fusta i que no domini més del compte, m’agrada el concepte criança i no fusta, i el compleix. Tor-na una mica a les garnatxes d’abans. A la Terra Alta, lloc de garnatxes, es busca ara la mínima oxidació i en canvi aquí és una mica al contrari i també és interessant recordar-ho.”

dèiem: amb el coneixement de la zona del que hi ha i el que no hi ha, cada productor tria què fer amb el seu raïm, i ell ha triat un camí molt diferent de la resta.”

Potser és justament aquesta característica, la que no permetria fer un sistema de classificació similar al de la Borgonya, on tots els productors vinifiquen més o menys igual, seguint la tradició. Aquí l’elaborador sembla pesar-hi



César Cánovas



David Seijas



Ferran Centelles



Sílvia Culell

atribut mínim per tenir un vi de parcel·la o de vinya hauria de ser, per exemple, que els llevats també fossin de la mateixa vinya, no? Però sí, estic d’acord que és un molt bon vi.”

El Ferran s’afegeix a la nota de tast: “Personalment, de la sèrie és un dels que trobo més fragants, més embolcallador també. És un estil que m’agrada, tot i que estic d’acord que es nota molt la feina de celler més que no la de la vinya. Tot i així, insistixo en la intensitat aromàtica de la pansa blanca, que no he notat tant en els altres. És, de moment, el més espectacular, sobretot per les aromes. Me n’agrada l’estil.”

punt oxidatiu. Els anys 1980 es va a buscar el producte contrari: molta fruita i evitar oxidació. I aquí encara hi és.

El Ferran comenta: “Aquest 2016 és un Ivori molt garnatxer. En nas la garnatxa passa per damunt de la pansa blanca, és un vi més complex també, amb tendència oxidativa, sí, però m’agrada...”

El César hi afegeix un apunt: “Té sentit perquè la garnatxa hi aporta volum i, de fet, és el cupatge tradicional d’Alella: pansa i garnatxa.” El David continua amb les seves reflexions: ara pensa i introdueix el tema de la mínima intervenció, un terme que, segons ell, també s’hauria d’utilitzar

### 7. La Bèstia

Segurament aquest vi, la Bèstia d’Oriol Artigas, és el que, parlant-ne amb el productor, es veu més clar que és de vinya. De fet, així ho indica a l’etiqueta. Sota el nom més comercial, llegim per primera vegada el nom d’una vinya concreta, la Vinya d’en Mundu.

Em ve de gust fer un comentari davant l’estil de vi tan diferent als tastats fins ara: “Una de les grandeses d’Alella és que dins la petitesa té una varietat d’estils i de maneres de vinificar molt gran. També de productors diferents. Potser el més diferent és l’Oriol, i ho trobo magnífic. Allò que

molt més. El Ferran obre els comentaris: “És veritat que tots els vins tastats, de moment, són d’estils molt diferents, i aquest és molt personal. Dins la zona deu tenir els seus amants i els seus detractors. No té terme mitjà. A mi en boca sembla que m’agrada més que en nas, en què em surten els tocs asidrats que fa que em costi més de gaudir-ne. Però en boca em sembla que té molta potència.” El César també opina: “Per mi, i em mullo, hi manca precisió. Hi ha productors que fan vins d’aquesta mena, són precisos i hi ha fruita. En aquest no hi trobo la fruita.” “Fer un vi així és molt difícil –el Ferran s’afa-



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



nya a afegir-, però tot i així es veu que la vinya és bona, hi ha concentració, profunditat i una estructura fantàstica. Però continuo dient que en gaudeixo més en paladar que en nas." Tots semblen assentir que és un vi difícil d'explicar, amb molts matisos i gran complexitat, però d'una manera poc ordenada. "Hi noto molta fruita infusióada, fins i tot macerada, amb records de mels, camamilla i flors", diu el David. I aquí el deixem.

**8. Foranell pansa blanca**  
"Tornem a ser davant un exemple de vins que tenen sempre personalitat, en aquest cas la del Quim Bat-

lle. No sé si és bo o no, però sempre l'hi reconec l'estil i a mi m'agrada molt. És un vi d'autor", m'avanço a dir. "Pell

**"Són vins de nivell, amb diversitat d'estils, però que tenen tipicitat"**

de mandarina confitada, de postres, d'orellana... Està molt bé, a mi em recorda un cava de llarga criança", s'hi suma el David. I el César continua: "La salinitat aquí fa festa major." Tots estem d'acord que és un

vi que recorda els Alella més tradicionals, probablement també per la paciència del productor de no llançar el vi al mercat fins que el considera acabat. "Hauria de ser així també amb els caves. Acabats de degollar ja es consumeixen; espera't sis anys i veuràs què passa...", diu el César.

I el tast a vegades té la capacitat de transportar-te, o això és just el que em passa a mi: "Aquesta mena de vins em porten a un restaurant bo", dic. "I segurament per això que parlem de la maduració, oi?", corrobora el David. El Ferran s'hi afegeix amb una pregunta: "Quin preu té aquest vi?" Ni més ni menys

que uns 12 euros a la botiga: "Doncs és un autèntic regal, està en un moment molt bonic, és madur, però continua molt viu." Entreveiem que el que vol dir el Ferran és que els vins singulars, els vins de vinya, han de reivindicar el seu valor també en el preu.

**9. Serralada de Marina Santa Maria**

A Santa Maria de Martorelles és on ens porta el penúltim vi, de ceps de setanta-cinc anys, plantats per l'avi i el besavi dels actuals propietaris. Una sola hectàrea de pansa blanca en una parcel·la a 185 metres sobre el nivell del mar. "La textura no està malament, es



**7. La Bèstia**

**Celler:** Oriol Artigas  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** Can Torrens  
**Municipi:** Sant Fost de Campsentelles  
**Viticultor:** Oriol Artigas  
**Enòleg:** Oriol Artigas  
**Edat dels ceps:** 79 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** sud  
**Nombre de ceps/superfície:** 0,86 hectàrees

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?**  
Perquè penso que és una parcel·la molt peculiar, amb molt de caràcter i que em permet fer el joc nord-sud amb la Bella i la Bèstia.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?**  
Aquesta vinya és plantada sobre terreny molt pedregós. Dóna un vi més voluminós, més mineral, que el que prové d'un sòl de sauló. Es nota que mira a sud, perquè conserva frescor en boca i és aromàtic, però té una maduresa molt alta fruit de la insolació.

**Com s'ha elaborat el vi?**  
Vam desrapar el raïm i el vam deixar una setmana en infusió, sense aixafar. El most sagnat va passar a inoxidable, ho vam premsar i el most premsat va passar a una barriça gran vella. Després de cinc mesos, ho vam ajuntar tot i ho vam deixar tres mesos en inox. Després ho vam embotellar, va reposar tres mesos i l'hem posat a la venda.




**8. Foranell Pansa Blanca**

**Celler:** Quim Batlle  
**Anyada:** 2013  
**Nom de la vinya/finca:** la Sentiu  
**Municipi:** Tiana  
**Viticultor:** Quim Batlle  
**Enòleg:** Quim Batlle  
**Edat dels ceps:** 20 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** Sud-est  
**Nombre de ceps:** 3.000

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?**  
A la nostra finca hi ha tres varietats i ens agrada produir un monovarietal de cadascuna.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?**  
És en el tast en què s'identifiquen perfectament les aromes i els sabors característics més particulars del nostre vi. La singularitat d'un toc salí que el fa particular i hereu de la contrada que l'ha vist néixer i que en cada glop ens retorna al seu paisatge de mar i sauló.

**Com s'ha elaborat el vi?**  
Dotze mesos de criança en acer inoxidable sobre les mares. Llarga criança en ampolla.



veu que la fruita és bona”, diu el Ferran. Però el vi no acaba de convèncer. Hi ha alguna cosa que frena l'emoció.

### 10. So de Masia Can Roda Sauló

Els sommeliers es posen d'acord: és un vi que té un gran potencial, però la vinificació triada no l'ajuda. “S'hi nota massa la fusta”, destaquen tots a l'uníson. “És una pena –diu el César–, hi ha molta tensió, però la fusta l'amaga.” I s'hi s'afegeix el David dient: “Però en canvi té frescor i profunditat, sap greu.” Tots coincideixen una vegada més a parlar de la fusta com un complement. “És un

vi molt saborós, té salinitat, una acidesa increïble, té pes, però les notes que hi aporta la fusta no el beneficien. Sense aquesta fusta i vinificat d'una altra manera guanyaria segur. A mesura que s'obre va millorant, també cal dir-ho”, conclou el César. “És un vi que té massa exigència, segurament amb una vinificació més relaxada el resultat seria diferent, però és clar que té un gran potencial, amb bona concentració del vi”, afegeix el Ferran.

#### Vins amb segell Alella, vins amb tipicitat

No podíem tancar aquest tast “tan conceptual” sense

demanar als sommeliers unes conclusions. Si bé sembla que queda clar que el concepte de vi de vinya no està prou madur a la DO, sí que volem saber què en pensen, dels vins presentats. I sembla que agraden. Entre tots acordem assenyalar que “tots els vins tastats són bons i mostren caràcter”: “Comparats amb la resta de productes que trobem al mercat són vins de nivell, amb diversitat d'estils, però que permeten identificar-hi un fil argumental basat en la pansa blanca. Tenen, per tant, tipicitat.” Es fa més difícil, amb tot, poder parlar de vi de parcel·la o de vinya. Així, queda clar que no es

vinifica una vinya, en la majoria de casos, per convicció, sinó gairebé per accident. Sí, els vins transmeten el territori, però ho fan en una unitat geogràfica àmplia i no com a unitat vitícola, com a vinya. I acabem insistint en un punt que s'ha repetit durant tot el tast: “El que més cal és definir si existeixen, i estem convençuts que sí, zones dins la DO Alella que donen perfils de vins diferents. A partir d'aquí és quan cal començar a diferenciar les finques.” Sembla, doncs, que el tast de vins de vinya de la DO Alella haurà d'esperar encara uns quants anys... Esperarem i hi tornarem. ●



### 9. Serralada de Marina Santa Maria

**Celler:** Serralada de Marina  
**Anyada:** 2016  
**Nom de la vinya/finca:** Santa Maria  
**Municipi:** Santa Maria de Martorelles  
**Viticultor:** Alba i Joan Plans  
**Enòleg:** Xavier Picazo i Joan Plans  
**Edat dels ceps:** 75 anys, plantats per l'avi i el besavi  
**Varietat/varietats:** pansa blanca.  
**Orientació:** nord-est, desnivell elevat  
**Nombre de ceps/superfície:** 1 hectàrea

#### Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?

Perquè és especial, és l'única vinya que tenim a 185 metres d'altura, es mereix un vi per aquest tros d'estima.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** Si ets una persona emotiva s'hi nota la presència de la marinada, el parc natural que la protegeix, l'esforç i la dedicació que comporta portar-la.

**Com s'ha elaborat el vi?** Amb amor, esforç i una mica de bóta francesa.



### 10. So de Masia Can Roda Sauló

**Celler:** Can Roda  
**Anyada:** 2016  
**Nom de la vinya/finca:** Santa Maria  
**Municipi:** Santa Maria de Martorelles  
**Viticultor:** Iuri Timbur  
**Enòleg:** Enric Gil  
**Edat dels ceps:** 60-70 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** nord-est  
**Nombre de ceps/superfície:** 5.000

#### Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?

Baixa producció, gra petit, potencial de criaça, cos, estructura, acidesa amb relativa alta graduació i sanitat.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** Sauló blanc, pendent, baix rendiment i mineralitat-salinitat.

**Com s'ha elaborat el vi?** Premsatge suau del raïm sencer, fermentació en acer inoxidable a baixa temperatura, criaça en barrica de roure durant dotze mesos i fermentació malolàctica en barrica.

