



# Alta Alella ens obre la porta a l'univers dels seus vins experimentals

Tastem amb quatre sommeliers nou referències elaborades amb esperit innovador i que el celler acostuma a compartir només en ocasions comptades

TEXT: JORDI BES LOZANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**U**n dels recursos que tenen els cellers per innovar és l'elaboració de vins experimentals. Aquest vindria a ser el seu camp de joc particular, on acostumen a prendre part els vins més atrevits, i això és possible perquè amb aquestes elaboracions hi tenen poc a perdre i molt a guanyar: són de producció molt limitada –pot arribar a ser només d'unes poques ampolles, motiu pel qual poden considerar-se microvinificacions–, solen quedar fora de l'empara de

**Mireia Pujol-Busquets, durant el tast.**



les denominacions d'origen –i, per tant, d'algunes cotilles– i no estan fetes necessàriament per agradar a ningú, sinó amb l'ànim d'aprendre i progressar. Tan sols una petita selecció acaba comercialitzada i passa a engrossir el catàleg de vins d'un celler, a vegades a costa d'una referència ja existent prèviament, mentre que la resta quedarà en el seu historial com una font més d'aprenentatges que van poder tastar uns pocs escollits. Ara bé, el celler Alta Alella ha fet una excepció per compartir part de la seva investigació vitiviní-

## Els vins del tast

### Chardonel

(híbrida entre l'híbrida seyval i la clàssica chardonnay), 2019

**Escumós fet amb mètode ancestral i sense sulfits afegits**



Forma part del projecte VRIAACC. La varietat ha estat seleccionada per la seva resistència a l'oïdi i al mildiu i per la seva adaptació al canvi climàtic, perquè conserva l'acidesa durant la maduració. Als sommeliers els sorprèn i, si bé pot arribar a recordar com s'expressa el raïm chardonnay, reconeixen que aquest escumós no es pot comparar amb altres. En destaquen que la bombolla és ben integrada, la frescor i la bona acidesa. S'hi pot trobar poma verda, tocs florals i anisats i una certa amargor –o punt astringent– al final. Es pot prendre sol o per acompanyar closques (musclos, cloïsses...) o un *cebiche*.

### Chenin, 2018

**Escumós fet amb mètode ancestral i sense sulfits afegits**



S'elabora d'una vinya del celler, però és una varietat molt plantada a Sud-àfrica. Vinculada a aquesta referència ha nascut el projecte Niu, nom inspirat en les orenetes migratòries, i que és un escumós elaborat a Sud-àfrica en col·laboració amb el celler Joostenberg. Aquest ancestral sí que resulta familiar als sommeliers quan el tasten perquè en reconeixen la varietat. Té bona acidesa, és menys expressiu en aromes (de pastisseria, avellana torrada, algun toc vegetal o de fruita blanca), però té més maduresa, elegància i pes en boca, a més de persistència. Pot maridar bé en un aperitiu amb canapès (de salmó fumat, per exemple), algun peix al forn (amb un punt de greix, com un llobarro o un turbot) i amb pollastre.

### Pansa blanca macerada, 2017

**Escumós fet amb mètode ancestral i sense sulfits afegits**



Aquesta elaboració té un referent en un altre escumós que sí que forma part del catàleg del celler: és com el Bruant, però amb una maceració prefermentativa amb la pell de quinze hores a baixa temperatura, cosa que d'entrada es tradueix en un color més encès. Els tastadors hi troben menys acidesa que en els altres dos escumosos i consideren que s'hi percep més el procés d'autòlisi de l'elaboració, però en ressalten les notes torrades, la mineralitat i una complexitat molt atractiva. Per acompanyar-lo a taula, pot anar bé amb peix amb salsa o amb carn, com ara un secret ibèric amb una reducció de soja, mel i un punt de mostassa.

### Roussanne (60%) i pansa blanca (40%), 2019

**Vi blanc**



Les dues varietats es vinifiquen separadament, ambdues amb una maceració prefermentativa de quinze hores. La roussanne fermenta en tancs d'acer inoxidable i la pansa blanca en ous de ciment, després es barregen i fan una criança de quatre mesos en ou de ciment. Al tast, els sommeliers comenten que és elegant, amb una intensitat aromàtica mitjana-alta (recorda molt a rosa, quelcom propi de la roussanne, però també a herbes aromàtiques), i que combina bé l'acidesa amb el volum. També mostra un record de vi de riesling. Es pot prendre amb un arròs melós, una carn blanca o prendre'n una copa al capvespre després d'un dia de sol.

### Pinot noir, 2018

**Vi negre**



El raïm es verema molt madur a la finca de Can Sans –d'una vinya que és molt vigorosa i que abans portava una família dedicada a l'horticultura– i es fa una maceració prefermentativa a baixa temperatura, amb un inici molt lent de la fermentació per mantenir-hi les aromes. Després de deu dies de fermentació, es premsa i es fa la fermentació malolàctica. Als sommeliers els fa pensar en un vi de pinot d'una zona càlida. És aromàtic i presenta notes de fruita dolça, xocolata i una bona estructura, cosa que els sorprèn pel contrast amb el color i la baixa capa d'aquest vi. De maridatge, plantegen un llom baix amb salsa de xocolata.

### Petit syrah, 2016

**Vi negre**



A Alta Alella expliquen que s'elabora amb una varietat tradicional d'algunes regions de França i els Estats Units, característica per la seva bona estructura i tanicitat. En aquest cas, fa una maceració fermentativa de quinze dies en acer inoxidable, fermentació malolàctica en bota i criança posterior d'un any. Aquest vi també sorprèn els sommeliers per la varietat i per com s'expressa: en nas, s'hi noten les espècies (nou moscada), la fusta i la fruita madura, mentre que en boca hi ha regalèssia, algunes notes vegetals, bona estructura, acidesa i una fluïdesa que contrasta amb la tanicitat, però alhora persistència. Es pot acompanyar d'un plat de caça, com ara un civet de senglar o llebre.

### Pansa blanca, 2018

**Vi dolç**



Aquest vi és com el Blanc de Neu, però roman en una bota per veure'n l'evolució. Per elaborar-lo es comença amb una criomaceració (el raïm es congela per separar-ne l'aigua i concentrar sucres i aromes), el raïm es premsa lleugerament i després segueix el procés en bota, on fa una criança de quatre mesos en el cas del Blanc de Neu. Però la versió del tast d'experimentals continua a la bota. És d'aquells vins que fan venir ganes de prendre'n més, coincideixen els sommeliers, que en destaquen especialment les notes de taronja caramelitzada, que pot conduir a un punt d'amargor, una mica de volàtil que no resulta molesta i com s'hi manté l'acidesa malgrat el pas del temps. Es podria prendre amb un formatge, com ara un blau Savel de Galícia, o bé amb un pastís de poma amb gelat de vainilla.

### Syrah, 2009

**Vi dolç**



L'elaboració d'aquest vi és semblant a la del dolç experimental de pansa blanca, de manera que també passa per un procés de criomaceració del raïm i posterior criança en bota. El resultat després de més d'una dècada és un vi d'aquells que pot fer dubtar el paladar i si s'és davant un vi dolç o un que no, així que pot resultar interessant per a qui no és de dolços. Aquest és bastant especiat, recorda el tabac i alhora hi sobresurt la fusta, amb un punt de llar de foc. Per maridar-lo, els tastadors creuen que hi podria anar bé un tortell de Reis –o si és una altra època de l'any, de Rams o bé una coca de Sant Joan–, tot i que també es fa una proposta més atrevida: acompanyar-lo d'una pera caramelitzada amb *micuit* de foie.

### Syrah, 2014

**Vi dolç**



La botritis o podridura noble és el que ha permès fer aquest vi. El fong *Botrytis cinerea* ha afectat el raïm, però en aquest cas la intervenció d'un fong és positiva: el raïm es pansifica, de manera que perd molt contingut en aigua, amb la qual cosa el sucre es concentra i en sorgeix un vi també especialment concentrat. Per als sommeliers, dona com a resultat una gran complexitat aromàtica, on sobresurt l'arrop o la mel concentrada, però també els cítrics i altres aromes, com de dàtil o fins i tot de goma i làtex, així com una certa volatilitat. Recomanen prendre'l amb alguna xocolata, potser amb algun toc cítric, pa de figues o gelat de figues.

cola amb els lectors de *Papers de vi*. Per aquest motiu, quatre sommeliers s'han reunit en un tast inèdit de nou vins que no estan a l'abast de tothom, per endinsar-se, així, en l'univers experimental d'Alta Alella.

L'amfitriona de la vetllada és Mireia Pujol-Busquets, copropietària i segona generació del celler. Rep els participants a la sala dedicada a les visites enoturístiques, que és ben equipada per fer tasts i observar alhora el mar de vinyes on neixen els vins. La celebració d'aquest tast no és casual: arriba poques setmanes després que la mateixa Pujol-Busquets

## Al tast hi participen tres escumosos ancestrals, un blanc, dos negres i tres dolços

proposés fer-lo un dia. Ho va dir justament en una altra visita al celler, llavors centrada en un article de la revista *Alella* sobre el catàleg de vins, format per vint-i-sis referències entre vins, caves i ancestrals d'Alta Alella i el Celler de les Aus, el celler germà d'Alta Alella amb un caràcter ja de per si més experimental i que abasta els denominats vins naturals. Amb tot, el dia del tast promès acaba arribant i, de retruc, la incursió als possibles vins del futur. Pujol-Busquets en selecciona nou (tres escumosos, un blanc, dos negres i tres dolços) d'entre una vintena que eren candidats a prendre part de la sessió. De vinagres, que també en tenen, decideix no posar-ne.



Glòria Vallès, Laura Fortuny, Ricard Salgado i Paco Cordero van tastar i descriure tots els vins.

La bancada dels sommeliers és formada per Paco Cordero –espai enogastronòmic El Cantó del Vi, de Santa Coloma de Gramenet–, Laura Fortuny Riera –vinoteca L'Àmfora, de la Garriga–, Ricard Salgado –ha format part trenta anys del club de tast l'Arcada amb Rosa Vila i ha organitzat tallers enogastronòmics a Alella– i Glòria Vallès –experta en màrqueting, té el portal Wine Style Travel i 25.000 seguidors a Instagram–, i representen una bona mescla de veterania i joventut. Ara bé, sempre s'aprenen coses noves malgrat l'experiència, com constaten

els sommeliers amb alguns vins que poden desconcertar; o bé, com ironitza Cordero, amb una trajectòria de més de trenta anys en el món del vi, just abans de començar el tast, quan es refereix a com se les ha empecat per arribar fins al celler: "Hi he vingut vint vegades i avui he seguit el que em diu Google." Mentrestant, Pujol-Busquets obre ampolles amb l'ajuda de Gisela Ferrer, que ha canviat el periodisme local per treballar al celler. "A la llarga es fan durícies a les mans d'obrir ampolles", assegura Pujol-Busquets, i pensa en quan li toca servir vi sense

parar en una fira molt concorreguda. Que quantes ampolles pot destapar el celler en un dia d'una fira popular? Només la resposta ja fa sortir durícies a les mans: "Sis-centes."

Abans de començar el tast, encara hi ha temps per delectar-se amb una curiositat. Pujol-Busquets mostra als participants una cala o fossa pedològica excavada al sòl i que és força profunda, puix que no s'acaba de veure'n el final. Ja hi era abans que la família comprés els terrenys fa més de trenta anys per construir-hi el celler, i la cala degué fer-se per buscar aigua,



**JORDANA**

Rambla Àngel Guimerà, 60 · ALELLA · 08328  
cellerjordana@hotmail.com  
Tel. 93 180 66 78

**VENDA I DEGUSTACIÓ  
D'EMBOTITS, FORMATGES,  
VINS I CAVES**

Obert de 9 a 14 h, de dilluns a divendres  
de 9 a 15 h, dissabte i diumenge  
De 17 a 20:30 h, de dilluns a dissabte  
Dimarts tancat





un bé essencial que enguany escasseja. Just després seiem a taula i Pujol-Busquets explica els motius pels quals estan donats a experimentar. “Fem moltes coses i no totes surten a la venda. A vegades creiem que no és el moment, o senzillament hi ha coses que formen part de l'evolució d'un celler i de fer proves”, relata. Amb el tast, vol mostrar que “darrere d'un portafolis hi ha tota una recerca” i que els vins i escumosos que conté el catàleg d'Alta Alella no sempre es tenen clars des de bon principi. Segons ella, experimentar permet atendre “aquesta inquietud d'anar creant, perquè si no el portafolis seria estàtic i no pot ser; has d'estar a l'avantguarda, buscant noves tendències, i això motiva molt tot l'equip”.

**El tast inclou una VRIAACC**  
Una de les referències seleccionades per al tast forma part

del projecte per desenvolupar Varietats Resistent i Autòctones Adaptades al Canvi Climàtic (VRIAACC), mitjançant el qual s'investiga per obtenir plantes de varietats autòctones que siguin resistents a plagues com l'oïdi i el mildiu, i així reduir els tractaments amb coure i sofre a la vinya. Les VRIAACC prenen de model el treball que ja s'ha fet en uns altres països, on hi ha els denominats Piwi –abreviatura alemanya per a les varietats de raïm resistents als fongs–, que consisteix en una hibridació per encreuament floral entre plantes d'una mateixa espècie fins a aconseguir aquells individus més resistents a les plagues. Aquesta investigació fa onze anys que la fan al celler i els primers vins que en resulten ja treuen el cap, com un escumós ancestral de chardonnay. Pujol-Busquets celebra tastar quelcom que no se sol compartir i fer-ho amb som-

meliers que estan en contacte permanent amb els consumidors de vi. “D'aquest tast, segur que en sortirà alguna idea, i això per a mi també és molt gratificant”, reflexiona.

Els membres del club de vins d'Alta Alella han tingut a la seva disposició una selecció de les referències que participen en el tast. Algunes poden estar disponibles al centre d'enoturisme del celler, però més enllà d'aquí no són fàcilment trobables, mentre que els dolços no existeixen

### Pujol-Busquets: “Has d'estar a l'avantguarda, buscant noves tendències, i això motiva molt”

embotellats. Quan els sommeliers degusten els vins, el seu caràcter sorprenent genera debat, fins al punt que davant d'algun han de cavil·lar a fons abans d'emetre algun judici, en especial amb l'escumós de chardonnay, que per a Fortuny és “molt diferent” i que no podria comparar amb res, o el negre de petit syrah. “La fluïdesa del vi per la tanicitat que té em descol·loca”, reconeix la sommelier, mentre que a Vallès li agradaria veure si amb el temps la tanicitat s'arrodonirà. Però no no tothom pensa igual: “Espero que no”, diu Salgado. La sessió s'anima quan es planteja quin pot ser el millor maridatge per al negre de pinot noir: Vallès apunta que hi podria anar bé un formatge cremós, tipus Saint Marcellin,

mentre que Salgado és partidari d'acompanyar el formatge amb vins blancs o escumosos i, en tot cas, aquest pinot no el veu amb un de cremós, sinó amb un de pasta dura.

Un dels dubtes que plenen amb algun dels vins és si al tast es pot deduir que són d'allà on es cultiven, o sigui d'Alta Alella, i de nou hi ha el petit syrah com a protagonista. “Em preocupa una cosa d'aquest vi –admet Salgado–: d'on és?” Pujol-Busquets garanteix que “d'aquí”, però ell no acaba d'estar-ne convençut: “Si dius que és de Califòrnia, també m'ho crec. El veig un vi molt internacional.” En el cas del blanc de roussanne i pansa blanca, a Cordero li recorda el Roine. En tot cas, a mesura que avança la vetllada, els participants confessen els seus vins preferits i, malgrat valorar com estan fets, admeten que algun no els agrada tant. Quan es tracta d'un tast professional com aquest, hi ha a disposició dels tastadors uns recipients per escopir-hi el vi, però Cordero ha fet una excepció amb el dolç de pansa blanca, que li ha agradat –també a Fortuny–: “Reconec que el primer tast me l'he begut.” Al sommelier també l'han sorprès positivament l'ancestral de chardonnay i el dolç de syrah fet amb botritis, mentre que a Vallès li ha agradat molt el blanc de roussanne i pansa blanca, un vi que Cordero reconeix que no és del seu estil. Per la seva banda, Salgado expressa simpatia pel negre de pinot noir. Preferències a banda, el que és segur és que la sessió ha estat una ocasió única que no ha deixat ningú indiferent. ●

Passatge Horts de la Santa Creu, 14  
08348 Cabrils  
T. 937 308 226 · M. 673 542 712  
labodeguetavermuteria@gmail.com  
www.bodeguetavermuteria.com

**Venda de vins, caves i productes gourmet**



Servei a restaurants i a domicili

**HORARI**

Dilluns tancat

De dimarts a divendres de 10 a 14 h i de 17 a 20.30 h

Dissabte i diumenge de 10 a 15 h