

# L'avantguarda ultralocal del cava Alta Alella 10 Gran Reserva

**Josep Maria Pujol-Busquets** i **Mireia Pujol-Busquets**, responsables del celler Alta Alella, fan un tast vertical de deu anyades d'aquest cava que cerca, per davant de tot, la frescor en la criança. En aquest camí cap a la frescor han trobat un referent amb el procés d'elaboració dels primers escumosos del tombant del segle XIX-XX, una experiència dels propietaris de l'Anís del Mono.

TEXT: MONTSE SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**U**na vegada, el 2011, ara fa deu anys, el sommelier Josep Roca, havent tastat el cava Bruant – que aleshores es deia Nu– del celler Alta Alella, definia Josep Maria Pujol-Busquets, l'enòleg i propietari, com un visionari marcat per la seva racionalitat: “Busca la puresa des del rigor de científic –no creu en conceptes biodinàmics–, des del respecte pel seu subsol i des de la seva intervenció en la vinya. Ell diu: ‘He decidit d'acompanyar els vins, no els vull elaborar.’ És un missatge interessant per al canvi. D'ençà del 2006, fa un cava sense sulfits. Per mi, representa alguna cosa de ciència holística, que té a veure amb una ecosofia personal, una saviesa ecològica, una manera de ser al món que minimitza els danys en la natura. Aquest cava és emmarcat en la intuïció, en la percepció sensorial, en el sentit comú i en el pensament. Més implicació, més dificultat, més exclusivitat. També més variabilitat, pels anys i per la implicació. I més radicalitat. Li pregunto: ‘Tu, un científic, per què fas aquestes coses?’ I ell em respon: ‘A vegades, l'excés de coneixement causa paràlisi i cal recórrer a la intuïció.’”



Josep Maria i Mireia Pujol-Busquets, durant la presentació.

Aquesta definició de Josep Maria Pujol-Busquets que va fer Josep Roca ara fa deu anys és ben viva avui mateix i ben visible, sobretot després del tast vertical de deu anyades en criança que no han arribat al mercat encara de l'Alta Alella 10 Gran Reserva (2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2017, 2018, 2019 i 2020), que aquesta setmana ha organitzat el celler per a la premsa especialitzada, amb Josep Maria Pujol-Busquets al capdavant i acompanyat per la seva filla, Mireia Pujol-Busquets, directora adjunta.

Al tast, l'enòleg ho va advertir ja d'entrada, abans de començar la vertical: "Ens proposem un repte. És un atreviment. Perquè volem obrir una finestra diferent davant allò

que estem acostumats quan tastem escumosos del país. Nosaltres prenem una direcció diferent. Ja ho vam fer el 2004, llançant al mercat el primer cava sense sulfits del país. I ara ho tornem a fer."

L'opció de Pujol-Busquets és el camí cap a la recerca de la idea de frescor en la llarga criança del cava. Davant un procés d'elaboració marcat per les varietats, l'acidesa més baixa i més grau, que avui és majoritari al territori català, l'enòleg opta per la frescor donada per una acidesa vegetal molt marcada, equilibrada pel caràcter de la verema, la climatologia de l'anyada i cada anyada en criança. En aquesta opció, no té importància la varietat –que és chardonnay, però que no la cita enlloc– i no s'afegeix licor

d'expedició. A més, a partir del 2013 és un cava elaborat sense sulfits.

Preguntem a l'enòleg per aquesta acidesa marcada, que ell defineix com a vegetal, acidesa màlica natural del raïm, una condició típica dels grans escumosos del món. I matisa: "La paraula *acidesa* no m'agrada, és un valor massa simple. Parlem de frescor, que és la suma de més components. Perquè no parlem de collir el raïm verd i prou, sinó d'un producte que manté la frescor a còpia de l'equilibri que va assolint al llarg dels anys. L'acidesa s'equilibra amb un sòl, el sauló, que, com que és granit –terreny àcid de drenatge magnífic, que permet la percolació de les aigües de pluja com també la penetració en profunditat de les arrels–, permet un equilibri amb el clima mediterrani –el sòl calcari típic de la Xampanya equilibra unes condicions climàtiques més fredes i plujoses."

#### Les deu anyades

El tast va començar pel *vin clair* del 2021, el vi base que es farà servir per fer el tiratge del Gran Reserva d'aquesta anyada, que encara no s'ha fet. "És important començar així, perquè aquest vi base et situa en el context. Ho vaig entendre ja fa molts anys, en un tast a França. És entendre el punt de partida i cap a on vas. Aquest *vin clair* del 2021 es va collir el 9 d'agost i ha fermentat en bota

### L'Alta Alella 10 s'elabora, des de 2013, sense afegir-hi sulfits

bordelesa de roure alier de dos anys. No conté sulfits i no ha fet la malolàctica. Té uns pH baixos i unes acideses altes." En boca, és un vi *crunchy*, cruixent.

De l'anyada del 2020, se'n destaquen les notes de torrats de la barrica. Surt la salinitat que se superposa a l'acidesa. En boca, l'una i l'altra es barregen. Durant el tast de l'anyada del 2019, la boca es va acostumant al nivell d'acidesa que es proposa, que es podria adjectivar de salvatge. Però com que

no és tartàric, es va integrant amb tots els altres elements. Alhora, l'escumós del 2019 mostra ja avui la cremositat d'una manera molt clara. La del 2019 és una de les millors anyades d'aquesta vertical. En canvi, tastant l'anyada del 2018 trobem aromes i notes més tropicals –Sugus de pinya–, en què l'acidesa es mostra una mica caramel·litzada. Va ser una anyada molt humida. L'escumós de l'anyada del 2017 passa bastant inadvertit. Destaca que climatològicament va ser un any càlid.

El 2016 no s'ha incorporat en aquest tast. De moment, guarden el vi per veure si fa un canvi, però avui no ha superat els estàndards de qualitat d'Alta Alella. L'anyada del 2015 continua essent una anyada de sequera. L'acidesa es mostra molt més viva que no en les anteriors. Pel prestigiós sommelier Agustí Peris, que era al tast, el vi verdeja i la sensació és que ha perdut l'equilibri. No està confitat. En canvi, l'anyada del 2014 és més atlàntica, més d'humitats. S'hi noten molt els torrats i originen confort, segons Peris. És el moment en què Pujol-Busquets recorda que aconseguir un maridatge entre el carbònic i la fusta sempre és complicat. I diu: "Les fermentacions en bota, si es fan bé, que vol dir que ens quedem amb els tanins i la petita oxidació, ens aporten uns grans torrats. Tanicitat i torrats fan un gran equilibri." Aquesta és una de les anyades més celebrades.

L'anyada del 2013 va ser la primera que es va elaborar sense sulfits. "Va ser una verema complicada –recorda l'enòleg–, però potser per això manté una frescor increïble." Va ser un any de pluges i l'escumós es mostra més nòrdic, més atlàntic. Els torrats hi són molt presents i la salinitat també apareix amb força. De l'anyada del 2012 es destaca que és un escumós equilibrat i rodó. I la del 2011, tot i ser una anyada molt càlida, manté la frescor. És una sensació impactant tenint en compte que fa cent disset mesos que és en rima.

L'anyada del 2010, que és la que ara s'ha començat a comercialitzar, incorpora notes amargants, mantenint els tor-





rats, la cremositat i una frescor que sembla que no pugui ser per l'edat. Recorda Pujol-Busquets que els vins importants s'expressen amb l'envelliment, perquè és amb el temps que apareixen aspectes interessants. És un vi extraordinari. Per anar pel món amb una llarga criança i l'alta gamma de bandera. Potser per això, l'eslògan que el celler ha triat per a aquest tast és: "L'elegància del pas del temps."

**Avantguarda i tradició: quan a Anís del Mono també feien xampany**

Les reflexions i opcions de Pujol-Busquets sempre són en la línia de l'avantguarda. Tanmateix, per ser realment avantguarda i no caure en una simple moda, cal mantenir un vincle amb la tradició. Per entendre'ns, i fent un salt de disciplina: l'obra de Joan Miró va ser rabiosament avantguardista, però l'artista no va deixar mai d'estar lligat a les arrels pageses de Mont-roig del Camp, a una tradició i a un paisatge. I és aquesta ultralocalitat que catapultava l'avantguarda cap a la universalitat, també. L'artista Perejaume hi ha reflexionat molt, sobre local i universal.

Josep Maria Pujol-Busquets ha fet aquest camí d'avantguarda lligant-se als

orígens de l'elaboració de xampany al nostre país, a final del segle XIX: l'experiència intensa i entrebancada de l'empresa Anís del Mono, amb seu a Badalona –ciutat natal de l'enòleg–, per a l'elaboració i la comercialització de xampany. Aquesta descoberta no solament li aporta arrels, sinó també un relat per bastir la seva aposta. La història s'ho val.

Pujol-Busquets aporta al tast un article publicat al butlletí d'Estudis d'Història Agrària, el número 17 de l'any 2004. L'article, "Les triflagues amb el xampany dels fabricants de l'Anís del Mono", escrit per Francesc Valls Junyent, de la UB. Explica que el 1892 els germans Josep i Vicenç Bosch, propietaris d'Anís del Mono, es van associar amb Mariano Fuster i Fuster, un empresari de Mallorca que "havia entrat en contacte amb l'alemany Adolf Reihlen, inventor d'un procediment industrial que tenia patentat a Alemanya per a la fabricació de vins escumosos, que eren imitació dels de la Xampanya, per mitjà d'una màquina també inventada per ell".

L'article continua: "El procediment Reihlen [...] podríem considerar-lo un precedent del sistema Charmat o de grans envasos –granvàs–, que encara avui dia es fa servir

per a la fabricació de vins escumosos tant a l'esmentada regió d'Alemanya com en més regions vitícoles europees –especialment italianes–. [...] En el mètode Charmat de grans envasos, el vi fa la segona fermentació en tines hermèticament tancades per a evitar la pèrdua d'aquells gasos. Pos-

**"Josep Maria Pujol-Busquets ha fet aquest camí d'avantguarda lligant-se als orígens de l'elaboració de xampany al nostre país"**

teriorment, el vi s'embotella vigilant que no s'esbravi el gas produït dins les tines."

Però les primeres elaboracions de l'escumós a Badalona no van anar bé. L'article explica: "El problema principal amb què van trobar-se Bosch i Fuster a l'hora de posar en marxa la seva indústria va ser el de poder disposar d'un vi base en unes condicions sanitàries i amb unes característiques enològiques convenientes per a convertir-lo en escumós.

[...] Per una altra banda, no era fàcil de trobar a Catalunya i a Espanya vins amb un grau alcohòlic i d'acidesa com els emprats per Reihlen a la fàbrica de Stuttgart."

Reihlen, després d'haver vist unes mostres dels vins que feien servir els Bosch i Fuster per fer l'escumós, va arribar a la conclusió que el problema principal era que treballaven amb vins de pèssimes condicions sanitàries perquè no havien fermentat a baixa temperatura. I els va recomanar que vigilessin la verema escollint el raïm sa i regulant la temperatura de fermentació del most. Els empresaris catalans van fer una recerca llarga entre cellers catalans, mallorquins i de l'estat espanyol a fi d'obtenir la graduació alcohòlica i l'acidesa convenient per fer l'escumós. Fins i tot van comprar una partida de mil litres de xacolí base.

La història continua, però és arran d'aquesta experiència que l'enòleg Josep Maria Pujol-Busquets va proposar el tast, trencant la tendència actual d'elaboració de caves i escumosos catalans, que va per uns altres camins, i recordant que el seu camí actual ja va ser l'opció per necessitat dels primers elaboradors d'escumosos a Catalunya, al tombant del segle XX. ●