

La revolució de l'ancestral s'obre camí a Alella

Quan es parla d'escumosos, solen acaparar tota l'atenció els que s'elaboren amb mètode tradicional com ara el cava i el xampany. Ara, a les nostres contrades hi ha uns altres escumosos que s'estan convertint en tota una tendència. Són els que es poden englobar entre els fets amb mètode ancestral, a vegades presentats també amb denominacions com *pét nat* o *pétillant naturel*. La moda dels ancestrals també s'ha instal·lat a Alella i és l'hora de descobrir què són i algunes opcions per tastar-ne de proximitat.

TEXT: JORDI BES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS





D'esquerra a dreta: AA Aus Pet Nat 2020 del celler de les Aus; Som Biosi 2019 del celler Talcomraja; L'an[ç]tral 2020 de Testuan; La Rauxa 2019 del celler Oriol Artigas; AA Aus Pet Nat Rosé 2020 del celler de les Aus; Edicions limitades Mataró del celler Bouquet d'Alella; i Mayla 2020 del celler Alella Vinícola.

Fer una incursió en els ancestrals per descobrir què són aquests escumosos és com endinsar-se en un territori encara inexplorat per moltes persones. El seu principal tret diferencial és que, durant l'elaboració, el most fa una sola fermentació –al cava en són dues– i això els converteix en unes begudes atractives per a molts paladars: se'n ressalta molt la fruita, fins al punt que són una expressió més genuïna del raïm. La recuperació d'aquest antic mètode d'elaboració ha anat sovint de bracet de cellers i viticultors que fan vins naturals o de mínima intervenció. Aquest ressorgiment des dels marges de la viticultura més convencional ha fet que els ancestrals no hagin nascut emparats per les denominacions d'origen, però això està canviant i la DO Alella és una de les primeres que els reconeixerà aviat.

Per saber-ne més, dels ancestrals, reunim quatre sommeliers i tastadors que en degusten set: quatre de blancs i tres de rosats. Acostumen a tastar vins perquè és la seva professió o perquè els apassiona, però hi ha qui acabarà la sessió enduent-se a casa una sorpresa grata pel potencial d'aquests escumosos encara poc habituals a taula. El tast es desenvolupa a Can Rosselló, una de les cases singulars de la Coma Clara que

formen part del ric patrimoni arquitectònic d'Alella. La casa, que als baixos conserva alguns elements del celler que havia acollit, va ser construïda al final del segle XIX per José Rosselló Maspons amb la finalitat d'estuejar-hi. El 1908 va passar a mans de la família Perramón i des de fa pocs anys és de l'anglès Timothy John Redman, que l'ha rehabilitada per viure-hi i acollir-hi esdeveniments de tota mena. A la iniciativa, s'hi ha afegit també Franc Martí, i el tast dels ancestrals es converteix en una de les cites per estrenar el nou ús lúdic de la finca.

Elaboracions amb un punt desimbolt

La trobada se celebra a l'exterior, sota un tendal per resguardar-nos del sol, a tocar de la piscina, i amb l'agradable tacte de la gespa fresca sota els peus. Abans d'obrir el tast convé definir millor què és un ancestral. Que el most només faci una sola fermentació, durant la qual es generen les bombolles que després trobem a la copa, obté com a resultat unes elaboracions amb molt gust de fruita i un toc desimbolt, sense floritures. Solen anar tapats amb una xapa –no cal un tap de suro com en el cava perquè suporten menys pressió, si bé hi ha ancestrals que també es tapen amb suro– i poden arribar a taula de dues maneres: amb

un punt de terbolesa, perquè contenen les mares –restes de la fermentació–, o bé límpids, com la majoria dels vins. Els que no tenen restes visibles s'han degollat per retirar-les, però aquest procés pot implicar una certa pèrdua de carbònic. Si aneu a una vinateria, les dues opcions poden conviure a l'estand dels ancestrals.

El tast es fa al jardí de Can Rosselló, una de les cases singulars de la riera Coma Clara d'Alella

Ara sí que arriba l'hora del tast, que protagonitzen el sommelier Carlos Puñet, la sommelier i enòloga Anna Casabona, el tastador Marc Sunyol i Dario Pin, propietari del restaurant Fonda Marina. Es pot considerar que la sessió té un caràcter pioner perquè encara no és freqüent tractar amb profunditat aquestes elaboracions. Primer, perquè no hi ha una norma que estableixi què són i què no són els ancestrals, però també perquè la seva expansió és molt recent. “Dos anys enrere la majoria encara no hi eren”, reflexiona Puñet. Malgrat això, aquests

escumosos viuen ara mateix una ràpida evolució i n'hi ha set a la taula que esperen ser degustats. Per en Carlos, no hi ha dubte que “l'ancestral és la nova revolució”. i ens disposem a descobrir-ho.

El tast arrenca amb els blancs

Abans de començar s'estableix l'ordre del tast. Es resol gairebé sense prolegòmens: primer és el torn dels quatre blancs i després dels tres rosats. La sessió s'estrena amb un ancestral del Celler de les Aus, un celler germà del d'Alta Alella però que se'n diferencia perquè es focalitza en vins naturals. A taula se serveix el blanc AA Aus Pét Nat, un 100% de pansa blanca que es comercialitza sense degollar. El tast té lloc tot just quan aquesta elaboració acaba de sortir al mercat. En Carlos i en Marc coincideixen a dir que la bombolla té molt de vigor, però un cop a la boca queda ben integrada, i que s'allunya del perfil oxidatiu que pot presentar un cava. “La gent que el tasta se'n fa addicta”, subratlla Puñet, que hi veu especialment notes florals. També en té de fruita blanca i d'herbàcies.

Per l'Anna “és sec, té amargor final, molt net i molt ben elaborat”. Aquest darrer apunt dona peu a un debat que apareixerà de manera recurrent en tota la sessió, sobretot entre ella i en Carlos, i que versa sobre la percepció dels vins natu-

erals un cop arriben a taula. El comportament de l'AA Aus Pét Nat al paladar fa que Casabona, que habitualment manifesta un punt d'escepticisme sobre els naturals, no dubti a afirmar que també "se'n poden trobar de ben fets", mentre que Puñet els valora especialment perquè creu que, com que són de mínima intervenció, permeten expressar millor el terror, o sigui, les característiques inherents de l'indret on ha crescut el raïm. Per en Dario, aquest ancestral és "ben equilibrat" i mostra totes les característiques de la pansa blanca, mentre que en Marc afegeix que té un postgust "molt agradable". Els tastadors en remarquen la bona relació qualitat/preu (10,50 euros l'ampolla); i, respecte a un maridatge, que podria combinar bé amb un *ceviche*, detalla Puñet, o amb un formatge cremós de vaca (o de cabra), afegeix Pin.

Ancestral i pét nat poden designar el mateix

Durant el tast d'aquest primer ancestral queda un dubte a l'aire, molt vinculat a la manca d'etiquetes que defineixin aquests escumosos: si el del Celler de les Aus duu el nom de Pét Nat, significa que s'elabora diferent d'un que especifiqui que és fet amb mètode ancestral? Per saber-ho n'hem parlat amb Mireia Pujol-Busquets, que és sommelier i segona generació d'Alta Alella: el fet de posar-hi Pét Nat i *pétillant naturel* és per una qüestió estrictament comercial, perquè és la manera com un ancestral es reconeix fàcilment al mercat internacional sense haver d'entrar en gaires explicacions prèvies que compliquen la vida. Per tant, els dos Pét Nat que té són ancestrals (més endavant tastarem el rosat).

El segon és el Som Biosi 2019, de Talcomraja d'Àrenys de Munt, i que també s'elabora amb pansa blanca. Fa una criança de sis mesos abans de ser degollat. En Carlos ressalta que en aquest cas la bombolla també es mostra molt viva, mentre que l'Anna hi veu més complexitat aromàtica i que no té defectes. Coincideixen en el fet que primer apareixen notes d'ametlla amarga i, just després, més de torrat o de brioixeria. En Marc considera que en

Ancestrals amb DO Alella

El mètode d'elaboració ancestral ha quedat tradicionalment al marge dels plec de condicions de les denominacions d'origen, que és on s'estableixen quines característiques han de reunir els vins o escumosos per ser emparats a cada DO. En el cas d'Alella, des del principi de l'any la DO està immersa en la modificació del seu plec de condicions per posar-lo al dia, i passarà a considerar el mètode ancestral com una de les formes d'elaborar acceptades en el si de la denominació, detalla a *Papers de vi* la secretària tècnica, Anna Pujol. El reconeixement dels ancestrals ja és un fet a la DO Tarragona i els canvis a Alella també tenen a veure amb altres aspectes definitoris dels vins que aquí s'elaboren, com ara que, a més de la bota de roure, també se'n podrà utilitzar de castanyer per a la criança. La DO Alella espera presentar les novetats aquest setembre i poder-les aplicar als vins sorgits d'aquesta anyada 2021.

boca és "agradable i llarg" i, per la seva banda, en Dario opina que és una elaboració més complexa, fins al punt que a ell li deixa un cert record d'un vi que ha passat per una criança oxidativa, mitjançant un procés de vel en flor propi d'alguns xerès. Respecte al maridatge, sorgeixen diverses propostes amb arròs, com ara el que es fa amb espadenyas a la Fonda Marina, amb ànec o algun de cuinat tipus *risotto*.

El tast segueix amb L'an[Ç]tral 2020 de Testuan, que té la seu a Cabriels. Aquest ancestral és un 100% pansa blanca amb una producció de només 918 ampolles i va ser degollat el desembre del 2020. Carlos Puñet en destaca que presenta una bona acidesa i Dario Pin afegeix que té una bona bombolla a la boca, cosa que el fa molt expressiu, mentre que un cop al paladar es mostra més

tranquil. En Carlos hi troba aromes florals i de pera, però Anna Casabona creu que en tenien més els dos primers i aquí en percep més de torrats i llevats. En Dario veu en aquest ancestral un bon candidat per prendre'l sol en una tertúlia, o bé amb alguna menja informal, com un plat de peix fregit o una ensalada russa.

Escumosos fets per gaudir-ne en companyia

Arriba el torn del quart ancestral i darrer blanc, que és la Rauxa 2019 d'Oriol Artigas, de Vilassar de Dalt. També és de pansa blanca i fa una criança d'entre nou i quinze mesos abans de sortir a la venda. Ningú dubta que aquesta elaboració és paradigmàtica de la manera de treballar d'Artigas. En Dario ho ha detectat perquè els seus vins acostumen a ser "molt secs", i això també con-

tribueix a fer venir ganes de beure'n més. L'Anna destaca que hi ha molta bombolla, però està ben integrada, i en Carlos creu que té "molta sapidesa", un tret característic de la pansa blanca. Per Marc Sunyol, "la cosa més agradable és el postgust que deixa" i, ara com ara, el troba "el més gaudible" juntament amb el segon que s'ha tastat, el Som Biosi 2019 de Talcomraja. L'Anna coincideix que és el que deixa un més bon gust a la boca.

Aquest ancestral dona peu a fer volar la imaginació respecte a les harmonies amb el menjar. En Carlos obre joc proposant fer un maridatge de territori acompanyant-lo del formatge que fa el veí d'Oriol Artigas, el petit nevat de Formatges Can Pujol. S'elabora amb llet de cabra i és de tipus pasta tova amb l'escorça florida. També sorgeix la idea de combinar-lo amb arròs, però en aquest cas podria anar-hi bé alguna cosa dolça, com ara un *lemon pie* (pel toc cítric que compartiria amb el vi) o una coca de Llanereres, feta amb pasta de full i crema pastissera. En Carlos planteja que hi anirien bé unes torrades de santa Teresa. Subratlla que, combinant aquest ancestral amb una menja dolça, es trenca amb la pràctica de prendre un cava brut nature amb les postres malgrat que no s'hi adigui gens.

Els rosats despenen pel seu color

Passem al tast dels ancestrals rosats, començant per l'AA Aus Pét Nat Rosé 2020 del Celler de les Aus i que, en rosat, s'elabora amb mataró. La primera cosa que crida l'atenció és el color, com de corall, i també la seva amplitud, segons que destaca en Dario. És afruitat i pot fer la sensació "que té quelcom de dolç", afegeix l'Anna, de manera que pot ser idoni per conquistar la gent jove que vol tastar un vi i que sovint acaba iniciant-s'hi amb lambruscos que poc tenen a veure amb la qualitat que poden assolir aquestes elaboracions d'origen italià. A la taula de tast se'l prendrien sol, o bé amb una amanida, un gaspatxo de síndria o una crema de remolatxa, proposa en Carlos.

El sisè ancestral és l'Edicions Limitades-Mataró Ancestral 2020 del celler Bouquet



Els nous propietaris de Can Rosselló han restaurat i posat a punt la casa i el jardí. La seva intenció és llogar els espais per a celebrar-hi esdeveniments.



Els tastadors d'ancestrals, d'esquerra a dreta: Dario Pin, propietari del restaurant Fonda Marina de Montgat; el tastador Marc Sunyol; el periodista vinícola Jordi Bes; la sommelier i enòloga Anna Casabona; i el sommelier Carlos Puñet.

d'Alella. És fet només de mataró, fa una criança d'almenys cinc mesos a l'ampolla abans de degollar-la i és una microvinificació, o sigui, un vi del qual s'elaboren molt poques ampelles (unes 600, en aquest cas), creat amb l'ànim d'experimentar i d'oferir opcions que vagin més enllà dels vins habituals del celler. De nou, el color és la primera cosa que es comenta al tast, i en aquest cas tendeix a pujar, resalta l'Anna. Al nas apareix l'aroma de maduixeta i, un cop es tasta, es manté el record d'aquesta fruita i de cirera, afegeix. En un tast a cegues, probablement es podria confondre amb un vi sense bombolles perquè, segons Pin i Casabona, hi estan força dissimulades. Se'l pot acompanyar amb una pizza o una pasta, proposa ella, o bé fer un maridatge que casi amb el perfil aromàtic i gustatiu d'aquesta elaboració, com ara un pastís de maduixa, suggereix Sunyol.

Així és com encarrilem el final del tast amb el setè ancestral, el Mayla 2020 del celler Alella Vinícola. És elaborat amb garnatxa negra i fa un mínim de mig any de criança abans del degollament. Només

d'olorar-lo, s'hi fa molt present la maduixa, però la de proximitat. "És un vi del Maresme", recalca en Dario, i que estimula l'enginy dels sommeliers. Per acompanyar-lo, Puñet faria un aperitiu amb unes escopinyes o

Aquests escumosos són una bona opció per "obrir noves portes" i atraure nous consumidors

un escabetx suau, mentre que Pin és del parer que casaria bé amb tota mena d'amanides, i en Marc creu que amb unes maduixes del Maresme, "amb nata i tot!" L'Anna pensa en alguna xocolata perquè pot combinar bé amb el gust de maduixa de l'ancestral. Òscar Pallarès, que és el redactor en cap de *Papers de vi* i que ens acompanya per fer les fotos i procurar que tot rutlli, s'il·lumina amb el maridatge perfecte: unes neules de xocolata blanca amb maduixa de la Casa Graupera de Mataró.

Idonis per a una tarda de calor i piscina

En tot cas, és Anna Casabona qui expressa l'acompanyament del Mayla que més s'adiu amb el tarannà que tenen els ancestrals. "Amb què el maridaria? Amb la piscina", assegura. I motiva que tothom es giri per observar amb enveja sana la piscina que crida a remullar-s'hi i que tenim a tan sols un parell de metres dels nostres peus. Però no n'hi haurà, de bany, avui, perquè hem vingut a parlar dels ancestrals. Tothom està d'acord que el Mayla és un d'aquells vins "fàcils de beure", en paraules de l'Anna, i que estan bé "per arribar a tots els públics", afegeix Carlos Puñet. De fet, aquests escumosos són una bona opció per "obrir noves portes" i atraure nous consumidors, afirma Dario Pin. Des de fa anys que té ancestrals a la Fonda Marina, i això malgrat que no han començat a fer-se més coneguts en el nostre entorn fins fa un parell d'anys. Segons la seva experiència, els joves estan oberts a tastar-ne i es mostra satisfet perquè es recuperi la manera més primitiva de fer els escumosos: els

ancestrals ja hi eren abans que el cava i el seu mètode d'elaboració tradicional.

La clau dels ancestrals és, com en tota beguda vinícola, tenir un bon raïm de base, però en aquest cas també controlar-ne bé la fermentació per aconseguir que el carbònic sigui el just i necessari, i que s'integri bé. *A priori* són més fàcils de fer que un cava, almenys quant al temps necessari d'elaboració, i s'estan convertint en una via perquè viticultors i cellers joves s'atreveixin a fer escumosos mostrant-hi tota la seva personalitat. "En pot fer qualsevol celler de Catalunya", resalta l'Anna, amb l'avantatge afegit que no cal tenir-los anys als magatzems del celler perquè en pocs mesos poden estar preparats per posar-los a la venda. Per fer-los atractius als joves, sosté que han de tenir "un preu mitjà de sortida digne". És a dir, que pugui ser accessible als potencials consumidors i que qui n'elabora s'hi pugui guanyar la vida. Finalment, Marc Sunyol es queda amb la idea que "són vins per gaudir-ne" i en Dario ho té clar: "L'ancestral té tots els ingredients per ser un èxit." ●