

El tast: blancs amb criança de la DO Alella

El Club de Tast l'Arcada continua col·laborant amb Papers de Vi. Aquesta vegada li hem proposat un tast a cegues dels vuit vins blancs amb criança que s'elaboren a la DO Alella.

Dimecres, 14 d'abril. Tot i que el Barça juga contra el Deportivo, és la data triada pels membres del Club de Tast l'Arcada per dur a terme un dels seus tasts a cegues. Aquesta vegada, els hem demanat que tastin per a Papers de vi una selecció de vins blancs amb criança dels cellers de la DO Alella. Ens trobem a Can Lleonart amb la Rosa Vila a les nou del vespre i ella estableix el criteri que fixarà l'ordre en què es tastaran els vins. Cal situar primer els pansa blanca, tot seguit els cupatges i, al darrere, els sauvignon blanc, els garnatxa blanca i els chardonnay. Seguint aquestes instruccions, traiem els taps, cobrim les ampolles perquè no es vegi l'etiqueta ni se n'identifiqui la forma, i les numerem, situant, en cada varietat, primer els vins més joves i després els més vells. Si ens permeteu el símil motociclistic,

l'engraellat de sortida queda establert de la manera següent

1. Serralada de Marina Santa Maria 2009 (Altrabanda)
2. Foranell Pansa Blanca 2007 (Quim Batlle)
3. Parvus blanc 2009 (Alta Alella)
4. Ivori blanc 2008 (Alella Vinícola)
5. Lanius 2008 (Alta Alella)
6. Sauvignon Nevers 2007 (Roura)
7. Foranell Garnatxa Blanca 2007 (Quim Batlle)
8. Marquès d'Alella Allier 2007 (Parxet)

La cita és a les 21.30. Els membres del club van arribant a poc a poc. I ho fan ben carregats: duen menjar en una mà i un farcell amb la caixa de les copes a l'altra. Alguns fa temps que no es veuen i aprofiten per xerrar, riure i posar-se al dia. Un dels temes recurrents és el partit del Barça que es perdran. Quan finalment tots deu són a Can



Lleonart, s'asseuen a taula i, per un instant, l'acte adquireix un to solemne i de concentració. L'ampolla que porta el número 1 fa la volta a la taula i omple deu copes. Com qui s'encara a un desafiament professional amb la màxima serietat, l'un rere l'altre, segueixen tot el procediment necessari per al tast: definició del color, primer contacte olfactiv, oxigenació de la copa mitjançant el remenat (cadascú té la seva pròpia tècnica) per tornar a ensumar i, finalment, inclinació de la copa per deixar lliscar el vi cap a la boca. La professionalitat es mantindrà fins al final, com l'hàbit de prendre notes, però la solemnitat deixa pas de seguida a tota mena de

La criança és l'envelliment controlat d'un vi en barrica o en ampolla. La criança implica una aportació moderada d'oxigen que facilita l'evolució del vi. Alhora, la barrica dota el vi de noves aromes i sabors, depenent del tipus de fusta utilitzada (gairebé sempre fusta de roure, tot i que d'unes quantes espècies i procedències geogràfiques).

bromes i comentaris divertits que amenitzaran tota la vetllada. "Noto una certa aroma de llevat", diu l'un. "Força àcid d'entrada, amb un final lleugerament amargant", comenta l'altre. "M'agrada més al nas que a la boca", exclama un tercer. "I què mengem amb aquest vi?", pregunta algú. Grans gurmets tots, i amb la gana pròpia de les deu del vespre, llancen a l'aire un munt de propostes que fan venir salivera.

Entre nom i nom de plat, arriba el moment de servir-se el contingut de l'ampolla número 2. El color molt pujat del vi fa pensar que alguna cosa falla. El primer contacte amb el nas confirma els temors: l'ampolla ha sortit defectuosa. Malgrat tot, segueixen tot el procediment. "Al nas encara diu alguna cosa" i "em fa pensar en poma ratllada oxidada" són alguns dels comentaris que sentim.

Quan l'ampolla 3 encara és en mans de la segona persona, la primera que s'ha servit exclama "caramel de violeta!". Tothom li donarà la raó. Abans que l'ampolla arribi al final del recorregut, un dels participants afirma convençut: "És un Parvus". En general, tothom fa elogis d'aquest vi. Agrada molt tant al nas com a la boca i és quan arriba el moment de buscar-hi el maridatge perfecte que els reunits deixen volar més la imaginació. Comptem fins a una desena de propostes gastronòmiques que, al seu parer, lliguen amb aquest vi.

Mentrestant, els mòbils de nova generació permeten als allí presents saber que Bojan ha fet el primer gol de la nit.

El quart vi rep força comentaris positius. D'entrada, tots es posen d'acord que hi predomina l'aroma



**ADJECTIUS COM
"DIFERENT"
I "ESPECIAL"
SURTEN DE PRESSA
I OBSERVEM A
LES CARES DELS
TASTADORS COM
CADA VEGADA
AGRADA MÉS.**

d'aranja. Hi ha qui fila més prim i afirma que "és un pèl massa àcid" i es pregunta: "Potser és un pèl massa jove?". De seguida tornen al 3 per compararlo. Tots riuen, però assenteixen quan algú afirma trobar-hi l'aroma de plàtan madur aixafat amb galetes maria.

L'ampolla que porta el 5 omple les copes i de seguida sentim les primeres opinions. "Té el color més maco que hem vist fins ara". De seguida sentim frases com "la fusta hi impera molt" i "es nota molt la criaça", que interpretem com si fossin defectes. Aviat algú matisa: "Però no és un fustot". Que es complementa amb un: "És equilibrat, està bé". Adjectius com "diferent" i "especial" surten de pressa i observem a les cares dels tastadors com cada vegada agrada més. La llista de plats candidats a millor parella també acaba essent força llarga.

Si una característica defineix el sisè vi és l'aroma de coco. És un

vi que no deixa indiferent i que resulta atractiu per als uns i no gaire per als altres. Les propostes de maridatges s'allunyen de la cuina mediterrània i ens transporten cap a exòtiques destinacions del sud-est asiàtic.

En tastar l'ampolla marcada amb el número 7 algú comenta el seu final lleugerament amargant. Aviat surt a la conversa que aquesta mena de final és habitual en molts pansa blanca (ells no saben que tasten un garnatxa) i els esforços se centren a esbrinar si aquest vi elaborat amb pansa blanca o no. La gana, a aquestes alçades de la nit, comença a ser manifesta i les idees de maridatges flueixen amb molta facilitat. Cada plat que anomenen sembla més engrescador que l'anterior.

Un dels primers trets que destaca del vuitè vi és l'olor de xiclet de maduixa. Algú diu que "al final hi queda molt la fusta" i que és "potser un pèl massa àcid", però en general agrada força. Aquesta vegada no dediquen gaire temps a la recerca del plat que millor hi lliga. Tots tenen ganes de llançar les seves puntuacions i de seguida s'hi posen.

Com es fa habitualment, cada membre del club atorga tres punts al vi que més li ha agradat, dos al segon i un al tercer. Un d'ells fa una taula a la pissarra i va sumant els punts que els uns i els altres canten. Al final, els vins més ben puntuats són, per ordre, el 3, el 5 i el 4: Parvus, Lanius i Ivori.

De seguida comencen a arribar a la taula unes espectaculars plates d'embotits i formatges: ha arribat l'hora de sopar. Agraïts per la seva col·laboració, els deixem sucant tomàquets sobre un pa de pagès d'aspecte immillorable. ■■■

NOTES DEL TAST



Santa Maria 2009 100% pansa blanca. Fermentació a 15°-16° i criança en bóta de roure francès Allier durant cinc mesos amb mares i battonages diaris. Comença amb aromes trencats poc clars i s'obre cap al record d'ambre i de llevats, amb un toc carbònic, aromes cítriques, de llimona. Glicèric, amb certs tocs de reducció, mineral (talç). En boca es nota certa joventut i falta d'assemblatge dels components. L'evolució de les aromes dona tocs herbacis i de fruita (albercoc). Maridatge: crema de carxofes o peus de porc amb bolets.



Foranell pansa blanca 2007 100% pansa blanca. Fermentació a 15° en dipòsit d'acer inoxidable i criança de tres mesos en barriques de roure francès. Flaires d'hidrocarburs amb un color groc no evolucionat. Tocs de criança marcats, es nota la fusta de l'envelliment, i amb tocs oxidatius. Hi persisteixen les aromes de petroli i té un postgust lleuger. En boca denota frescor i una acidesa que el manté viu. Maridatge: bolets a la brasa o espaguetis amb mantega calenta.



Parvus blanc 2009 85% chardonnay i 15% pansa blanca. Fermentació a 15° i criança durant quatre mesos en barriques noves de roure francès Allier. Color llimona pàl·lid, amb tocs herbacis, aromes de plàtan i flors blanques, molt franc. Agradable en boca i equilibrat, amb una acidesa correcta, sedós i amb una allargada adequada. Amargor final característica de la pansa blanca. Maridatge: orada amb sal, llobarro a la brasa o arròs a banda.



Ivori blanc 2008 45% pansa blanca, 20% chardonnay, 15% garnatxa blanca, 15% sauvignon blanc, 5% moscatell. Fermentació a 15° en barriques de roure francès de les varietats chardonnay, moscatell i sauvignon blanc. Les altres, en acer inoxidable. Criança amb les pròpies lies durant sis mesos. Repòs de quatre mesos en ampolla. Groc pàl·lid, aromes d'aranja i més cítrics. En copa dona llevats i reducció. Notes aspàrtiques, de pinyons i torrats. En boca, l'acidesa dona frescor. En el retrogust, aromes balsàmiques. Allargada correcta. Maridatge: peixos grassos i fins i tot xai al forn.



Lanius 2008 40% pansa blanca, 40% chardonnay, 10% sauvignon blanc, 5% muscat, 5% viognier. Fermentació a 15° combinant l'acer inoxidable amb la fusta. Finalitzada la fermentació, es fa el cupatge i se sotmet el vi a una criança de sis mesos en barriques de roure. A la vista mostra un groc brillant i gens evolucionat. Al nas apareixen els torrats i la vainilla de la criança. Mantega, notes de fruita en compota, amb certa astringència al nas. A la boca es nota la criança (amb uns quants anys més serà millor), pell de coco. Maridatge: un bon risotto amb ceps.



Sauvignon Nevers 2007

100% sauvignon blanc. Maceració de cinc hores. Acaba la fermentació en barrica de roure francès Nevers, on roman fins a tres mesos. Molta aroma de coco en nas, que dona la barrica. Nas exòtic i de lleugera intensitat amb una harmonia entre les flors i la boca, on persisteixen les notes de criaça per la seva joventut. Boca sedosa, cremosa pel record de la mantega que dona les barriques, amb persistència dels torrats de la criaça. Maridatge: verdures a la brasa o piruletes de coco

Foranell garnatxa blanca 2007

100% garnatxa blanca. Fermentació a 15° en dipòsit d'acer inoxidable i criaça de tres mesos en barriques de roure francès. No hem puntuat aquest vi perquè presentava defectes de conservació. Vi totalment oxidat, pla en boca i alcohòlic.

Marquès d'Alella Allier 2007

100% chardonnay. Fermentació a 15° i criaça en barriques noves de roure francès Allier durant nou mesos. Afiat en ampolla abans de la presentació al mercat. Groc palla (a la vista és el vi que mostra un groc més pujat). Nas exòtic, amb aroma de pinya. Evoluciona cap a aromes balsàmiques (espígol, fonoll) i de criaça (torrats, mantega calenta). Després vénen les aromes terciàries més evolucionades com l'orellana i la compota d'albercoc. En nas mostra frescor i capacitat d'evolució en els dos o tres anys vinents. Maridatge: rap a la catalana o un bon bacallà amb salsa.



NOTA GENERAL:

Són vins massa joves per gaudir-los (caldría, en la majoria dels casos, deixar passar uns quants mesos més per poder gaudir-los en tot el seu potencial) i la criaça en fusta ha de ser més mesurada en alguns (hi falta fruita i hi ha massa fusta). La pansa blanca presenta un bon potencial, fet que marca el terreny d'Alella (aquest sauló que cal explotar en tota la seva particularitat i tipicitat), però cal presentar-la més nua per diferenciar-la d'algunes altres contrades.

CLUB DE TAST L'ARCADA

