

Papers de vi

Núm. 74 · Hivern 2022

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Can Matons, la nova marca que irromp amb força a la DO Alella

Es tracta del nou projecte de Raventós Codorníu a la seu del celler Raventós d'Alella



El senglar, un greu problema a la vinya, una delícia a la taula

El Badiu, millor vi de pansa blanca / xarel·lo de Catalunya

Tastem tots els escumosos DO Alella que podem trobar al mercat

Can Matons, el nou projecte de Raventós Codorníu a la DO Alella

Cinc nous vins de pansa blanca de gran qualitat irrompen a la DO Alella amb la marca Can Matons. Prenen el nom de la masia de Santa Maria de Martorelles seu del celler Raventós d'Alella.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Alella és una denominació petita, però no per això menys complexa. Alella té dues cares, la que mira al mar i la d'interior. L'Alella que combina el blau del mar amb el verd de les vinyes i l'Alella que, sense donar l'esquena al Mediterrani, se n'aparta una mica i mira cap a les terres d'interior, el Vallès... Can Matons és un clar exemple d'aquesta dualitat.



Raventós Codorníu ha fet públic fa poques setmanes el seu darrer projecte. Porta per nom Vins del Llegat, pretén posar en valor l'autenticitat dels cellers petits del grup empresarial (Raventós d'Alella, Titiana, Scala Dei, Portal del Montsant, etcètera) i l'encapçala el prestigiós enòleg Ricard Rofes. Raventós d'Alella ha estat el celler escollit per presentar els primers vins que neixen sota el paraigua d'aquest projecte. Prenen el nom de Can Matons, la masia on té la seu el celler Raventós d'Alella, i estan elaborats tots amb pansa blanca. Imitant el sistema de classificació de la Borgonya, surten al mercat un vi genèric (PVP 12 €), dos de poble (PVP 20 €) i dos de vinya (PVP 40 €).

El sommelier César Cánovas, que exerceix d'ambaixador del nou projecte, rep l'equip de *Papers de vi* a Can Matons per explicar-nos-en tots els detalls i convidar-nos a tastar els vins. Ens acompanyen tres sommeliers als quals volem sentir parlar sobre aquestes cinc noves referències que s'incorporen al catàleg de la DO Alella. Tots tres arriben amb moltes ganes de tastar els vins de Can Matons. Tot i conèixer els vins que fins ara elaborava Raventós d'Alella i fins i tot haver-los tastat, arriben amb la sensació

que alguna cosa gran es cou a aquest petit espai d'elaboració situat en una antiga masia del segle XVIII que ara adopta encara més protagonisme cedint el nom als vins. "Fa dies que en sentim a parlar", comenten *sottovoce*: "Tenim moltes ganes de tastar-los."

Els convidats en aquesta ocasió són el sommelier de Sorli Emocions (Vilassar de Dalt), Arnau Marco; el de l'Hostal de la Plaça (Cabriels), Max Ros, i la sommelier Mar Galvan. Ens trobem al menjador de Can Matons, on es manté l'estructura de l'antiga casa i fins i tot part de la cuina, lloc on farem el tast dels nous vins, no sense abans escoltar una petita presentació del sommelier César Cánovas. "Emocionalment, per mi és un projecte molt xulo. Ja coneixia molt i de primera mà el projecte de Scala Dei, el celler més antic del grup i on es comença a gestar la idea i el projecte de Vins del Llegat, amb l'enòleg Ricard Rofes al capdavant, un projecte que agafa els cellers més petits del grup per donar-los impuls i, sobretot, mostrar-ne l'autenticitat." Can Matons ho farà amb cinc referències, cinc vins amb els quals es proposa una nova manera de presentar la DO, tenint molt en compte el lloc d'on provenen, per petit que sigui. Un vi genèric, però dos de poble i dos de vinya única...

Can Matons posa al mercat un vi genèric, dos de poble i dos de vinya

Can Matons és una masia inclosa a l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya. Quan hi arribem, la primera cosa que ens rep són uns discrets, però espectaculars, ceps plantats en vas, de desenes llargues d'anys, una imatge que per a molts ja podria significar tota una declaració d'intencions. La masia és senzilla, austera, i un rellotge de sol acaronat pels tímids raigs d'hivern i datat del 1770 ens dona la benvinguda.

Fa fred, molt de fred, i aquesta és una dada que no passa inadvertida als experts



La cuina de Can Matons va acollir el tast amb l'equip de Papers de vi i els sommeliers convidats.

sommeliers que van arribant. Tots ho hem notat, però sobretot els que venien del cantó de mar: "Entre el Maresme i el Vallès hi ha molta diferència de temperatura, aquí tot està gebrat i la funció moderadora del mar perd força." I justament aquestes diferències són les que el projecte vol fer notar, però no només aquestes, sinó també les que afecten el sòl, la vinya i els ceps. "El que fem aquí és explicar una subzona, i ho volem fer categoritzant com es fa a la Borgonya", aclareix Cánovas. Així, el que s'ha fet amb els vins de Can Matons és dividir-los segons l'origen del raïm. Comencem amb un vi genèric, el que ens ajudarà a explicar la resta dels vins que tastarem, en total cinc. L'emoció està servida, ara cal començar amb els vins.

Del Can Matons 2020, se n'han fet 5.000 ampolles. Un vi pensat per a un públic més genèric i amb la intenció d'explicar de manera fàcil el projecte. Abans de tastar-lo, un apunt sobre l'enòleg, "El Xevi és un purista tècnic", continua explicant Cánovas: "Ja veureu les diferències, però només es cull a màquina les vinyes més joves i, per fermentar, utilitza un llevat de la Xampanya des de ja fa quaranta anys." Una de les peculiaritats que ens explica és que, malgrat que tots els vins han estat en contacte amb les mares, no s'hi aplica *bâtonnage* (remenar-les

perquè estiguin més temps en suspensió i en contacte amb el vi) i fan una fermentació de tres mesos a una temperatura controlada de 15 graus. Dit això, ens disposem a tastar el vi. L'Arnau és el primer a disparar: "Uau, té molta vida!" "I és persistent, persistent", afegeix la Mar. Dues mostres d'acceptació amb què Cánovas aprofita per avisar que "seran els vins més cars de la DO". Un preu justificat perquè són "unes produccions molt limitades, especials i a valorar per la seva singularitat i ganes de fer les coses ben fetes". La Mar s'hi mostra a favor: "Em sembla perfecte, hem de deixar de tenir vins barats per valorar el que tenim, les coses bones s'han de pagar, i encara més en produccions tan petites."

El projecte de Can Matons compta en total amb 60 hectàrees de vinya, de les quals bona part es destinen a l'elaboració de vi base per al cava. Això fa que de moment convisquin les dues marques del grup, Raventós d'Alella i Can Matons, però la idea és poder anar explicant aquestes petites i singulars parcel·les i anar posicionant la novetat de Can Matons. "En boca, expressa frescor, mineralitat, té molta vida", assenteix després de reflexionar-hi en Max. Li dona suport la Mar: "És veritat que noto molt aquesta part mineral, i no em recorda tant la pansa blanca, segurament perquè estem

acostumats a un final més dolç en boca que aquí no noto. L'amplitud en boca també la trobo molt interessant, i això que parlem d'un 2020." Una textura que destaca també l'Arnau: "M'encanta com es col·loca a la boca. És superplaent, tinc una sensació de coixí, però un vi fresc, fluid i precís. Un vi ideal per fer que molta gent conegui la DO, el veig un vi de taula -en el bon sentit de la paraula- espectacular", conclou. "I es nota molt que som a l'interior, en un lloc més fred, aquesta sensació es repeteix tant en nas com en boca, a més d'aquesta textura que fa salivar", afegeix en Max convençut.

No podíem començar més bé, però qui millor els coneix, el César, ja ens ha dit que aquest era justament el que ens havia de permetre entendre la resta. A Sant Fost hi ha moltes vinyes, la majoria amagades, just en el punt on comença el territori del parc natural. I explicar aquest territori és la intenció del projecte, una intenció que no deixa de ser l'evolució del que Raventós d'Alella ja ha fet amb les tines (els Tina 20, Tina 9, Santa Maria...), en què ja es podien entreveure les diferències i característiques del que donen les vinyes de Sant Fost, la Roca, Santa Maria de Martorelles i Montornès, per citar-ne algunes. També per explicar millor la pansa blanca: "En Xevi sempre diu que



Arnau Marco.



Mar Galván.



Max Ros.

la pansa blanca no és xarel·lo, ho defensa després d'haver-la comparat... Les nostres vinyes, fins i tot les més joves, són de material vegetal de la pansa blanca originària." Segurament aquesta afirmació donaria per a un altre article, però ho deixem aquí per continuar tastant. No sense abans parlar de l'etiqueta que il·lustra les ampelles de Can Matons. Davant la impossibilitat de recuperar el nom de Marquès d'Allella (per qüestions legals), el que sí que s'ha fet és incorporar gràficament l'emblema de la marca, l'escut: "Així expliquem encara més l'origen, al costat del nom; el mateix farem amb el cava Titiana, on apareixerà l'apel·lació Serra de Mar."

Dos vins de poble: vins de sauló que posen nom a l'origen

Hem dit que volíem parlar d'origen i el primer d'aquests és el Can Matons de Sant Fost de Campsentelles, un nom que destaca a l'etiqueta demostrant aquesta voluntat. La curiositat fa que els tastadors s'acostin àgilment les copes al nas. "És molt més subtil, no té tant de volum com el primer, però també és més llarg", avisa en César. "Tota la raó", assenteix la Mar: "Són molt diferents." "Això és per nosaltres explicar territori. Canviar i esperar que una cosa agradi més que l'altra, dependrà de la persona. Per mi aquest és molt més vertical, més fresc, més elegant." L'Arnau no triga a afegir-s'hi: "Hi ha codony fresc, que és una aroma molt particular, molt mediterrània, que m'agrada especialment." I la Mar: "S'hi nota una dedicació

impressionant, amb molt bon equilibri i l'acidesa justa. És perfecte."

El tast també permet moments de reflexió i els sommeliers assistents tenen clar que les notes de tast tècniques o més professionals que se'n escapen en tasts com el d'avui no són les que el consumidor final necessita. "Jo, quan era al restaurant, vaig aconseguir

César Cánovas confessa que li agradaria incorporar al projecte Can Matons un vi que recordés els Allella antics

arribar a un punt en què parlava poc de les aromes i buscava més les sensacions en boca, perquè el consumidor final és el que busca... no fan massa cas del nas." I és que en Max considera també que "les aromes espanten molt, és com si el client tingués l'obligació de trobar seixanta coses diferents al vi, i això espanta". L'Arnau hi està d'acord: "Hem d'evitar les veritats absolutes", a més de permetre que el client s'obri i parli sense por. En aquest sentit, l'amfitrió del tast, César Cánovas, afegeix que està tranquil amb els vins que ens presenta: "Són bons, però la part emocional sempre és una altra cosa. En aquest cas ho tenim tot, perquè al costat d'aquests vins potents en qualitat hi ha també *storytelling*. No només

venem vi, també il·lusió i en aquest cas origen." Ah, i ara sí! Una nota tècnica per als sommeliers i experts: als vins de poble de Can Matons ja hi comença a haver una petita part fermentada en botes velles de 300 litres.

I ara toca canviar lleugerament d'origen per visitar Santa Maria de Martorelles, on també trobem sòls de sauló, tot i que una mica diferents dels de Sant Fost. No entrarem en detalls, però sí que els sommeliers noten diferències també en el tast: "Ostres, és molt diferent. Aquí hi ha pebre blanc, flor de camamilla. El noto més musculós." I en César afegeix: "Crec que també hi ha un component d'anyada, el 2020 hi va haver un punt de podridura. Hi ha efecte zona, però també anyada. Tot i així, sí que tenen una línia en comú, aquesta sensació tan fresca..." "I un punt d'oxidació i evolució, hi noto en aquest", apunta l'Arnau: "Guanya l'evolució respecte a l'oxidació, és molt complex, però de manera subtil."

La cirereta de Can Matons: els vins amb nom de vinya

La jornada matinal de tast no podria anar millor, però sembla que la cirereta del pastís arriba just ara, amb el tast de dues vinyes "amb nom i cognom": justament a això es referia en César des de l'inici, i és Can Xec el nom que ens ho explica. "Aquí ja comencem a notar la diferència de terreny, i el resultat és un vi més volumètric. De bona part del raïm de Can Xec en fem aquest vi i la resta va a Can Matons, el genèric que hem tastat a

l'inici." La vinya a la qual es refereix té una part d'argila a més d'alguna beta de pissarra. En César aclareix també que part de les diferències estan també en l'elaboració: "Aquí busquem més maduració de la pell, per donar un perfil gustatiu i aromàtic molt diferent, amb entitat pròpia." Cánovas confessa que li agradaria que dins el projecte de Can Matons un d'aquests vins recordés els Allella antics: "Eren vins amb un concepte oxidatiu més avançat, més evolucionats." Una declaració a la qual en Max contesta referint-se al vi de Can Xec: "Ja és això, aquí es nota molt més l'evolució, hi ha volum, oxidació, aquest perfum seductor d'orellana... i la boca continua mantenint el caràcter de tots els vins que hem tastat: la tensió, la verticalitat, l'acidesa..." Mentrestant, l'Arnau s'atreveix a dir que li recorda vins més del nord, fent referència directa als austríacs i germànics, mentre que la Mar opta per trobar també la semblança en els vins atlàntics.

Qui entra ara a la copa és la Vinya del Músic, fruit de raïm nascut en una vinya centenària al costat del cementiri de Sant Fost. Ho certifiquen els veïns més vells de la zona. Aquest any n'han sortit 300 ampelles. Una vinya que va ser la primera protagonista de la secció Vinyes singulars d'aquesta revista, i on llegim que també és coneguda com la vinya de l'Avi o la vinya de la figuera, en referència a una monumental figuera que la presideix. No cal dir que el lloc és impressionant, com també sembla que és el vi després

de sentir les impressions dels nostres sommeliers convidats. "Hi trobarem un perfil més profund també amb un bon pes en boca", comença Cánovas. "I

Xevi Carbonell és, des de fa quinze anys, l'enòleg de Raventós d'Alella i Parxet. Els nous Can Matons són creació seva

amb una acidesa bestial, m'ha foradat! T'atravessa!", exclama emocionat en Max. "Realment té més acidesa que els altres i et convida a fer una altra copa", afegeix la Mar.

I en aquest punt tornem a parlar dels dos enòlegs del projecte, Ricard Rofes i Xevi Carbonell. Dos talents, a vegades amb visions contraposades, que demostren la diferència entre territoris... a la vinya del

Músic es manifesten aquestes diferències, tal com explica en César: "A en Xevi no li agraden els costers i pendants, la vinya del Músic és pràcticament plana, li encanta, i en canvi en Ricard, que ve del Priorat, no entenia com podia ser aquesta manera de pensar de l'enòleg d'Alella segons la qual és en les vinyes planes on es troba millor l'equilibri."

El vi ens ha conduït a un moment de reflexió, que en Max trenca confessant: "Em xoca que la DO Alella estigui també darrere muntanyes, però tastant això, què bé que sigui així." L'Arnau ens hi posa el final rodó: "Aquest és un dels vins en què queda justificat que s'han d'olorar. L'olors i t'hi vols quedar. Té tants elements agradables que el fa bonic, tinc la sensació que es confitarà ell mateix." I després d'un "carai!" conjunt d'exclamació, somriu i detalla: "Estic abandonant la precisió en les notes de tast per passar a l'emoció." I és ben cert que vins com els del projecte de Can Matons hi ajuden molt. ●

Ricard Rofes "Alella és el Priorat dels vins blancs"

Ricard Rofes és des del 2007 l'enòleg del celler més antic del Priorat, Scala Dei, amb orígens que daten del 1194. La seva dedicació a la terra dels vins negres ha fet segurament que, tal com confessa ell mateix, "conegués poc Alella": "N'havia tastat alguna cosa, però fins que no trepitges un territori no el coneixes, i quan ho vaig fer vaig dir: 'Això és un diamant, i no en brut.'" Rofes està convençut que el gran potencial d'Alella són els seus vins blancs. "Tastant diferents coses guardades al celler amb en Xevi -l'enòleg de Can Matons- arribes fàcilment a aquesta conclusió. Alella és una zona amb totes les característiques per fer grans vins blancs, i dic convençut que és el Priorat dels vins blancs. Amb unes característiques úniques que lliguen clima, sòl i vins."

Tot enòleg busca que el vi de dins l'ampolla reflecteixi el lloc d'on prové el raïm. I això és justament el que els responsables de Can Matons pretenen. "Volem parlar dels pobles, de les seves vinyes i les característiques que aquestes expressen a cada lloc." I no només això: "Volem dignificar aquesta zona, i potser sona pretensions, però volem donar-la a conèixer i valoritzar-la." Rofes ho verbalitza així després d'explicar-nos i justificar-ho amb motiu del preu dels vins d'Alella. "Em va sorprendre molt que el vi més car de la DO sigui entre els 18-20 euros. Això no pot ser si el que volem és preservar aquest territori." Rofes sosté que si no es revaloritza i es posa el preu que es mereixen aquests vins, les vinyes acabaran desapareixent. "L'única manera de preservar-lo és valorar-lo i dignificar-lo, des de Can Matons hi volem ajudar una mica."

En Ricard, a més de lloar la feina feta durant els últims anys pel seu company a Alella, Xevi Carbonell, que defineix com "un veritable crac en elaboració", no vol deixar de parlar dels vins de Can Matons com a exemple del que creu que hauria de passar amb els vins d'Alella: hi ha vins que són més assequibles, per a un públic menys especialitzat. "Un bon exemple seria el Can Matons genèric", un vi que explica que podries posar al costat de qualsevol blanc que es produeixi a la Península, un godello, un xarel·lo ben fet... per entendre'ns, un vi que dona al consumidor la mateixa satisfacció i plaer que coses més reconegudes. I al costat d'aquest tenim els més gastronòmics, com el de la vinya del Músic, un vi que Rofes considera que "no és per a tots els públics", però que pot acompanyar genialment un àpat gastronòmic.

Abans de tancar la conversa Rofes reitera la sorpresa d'haver trobat a Alella aquestes joietes: "La veritat és que, tot i que vaig arribar amb ganes de canviar alguna cosa, no hi he fet res. Quan et trobes un projecte amb les vinyes i el producte que té Can Matons, és simplement genial. A vegades la revolució més gran és no canviar res."



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