

# “Els vins d’Alella comencen a tenir el reconeixement i l’espai que els pertoca”

Entrevista a **Carme Casacuberta** viu a Alella i és responsable del celler empordanès Vinyes d’Olivardots

TEXT: RUTH TROYANO

**E**m cita al restaurant d’Alella Vinícola a l’hora del cafè. Dia de gestions al municipi on viu, però en contacte permanent amb la Carlota Pena, filla i enòloga, que és al celler, a Capmany (Alt Empordà). “Recordo que vaig demanar al Xavi Garcia si em deixaria fer les pràctiques d’enologia al celler i va estar-hi encantat. Hi vaig fer un mes de verema i va ser emocionant”, explica. Viatja amb entusiasme contingut pels seus inicis al món del vi i reconeix que no ha estat fàcil, però ara les seves paraules delaten que són on probablement no van imaginar mai. Carme Casacuberta és d’Osona, viu a Alella i fa vi a l’Empordà. És enòloga i copropietària de Vinyes d’Olivardots, l’únic celler català que ha obtingut dos Vinaris d’Or i que ha repetit primera posició en tota la història dels Premis Vinari.

## Quan mires enrere, què hi veus?

El camí ha estat llarg i dur, perquè primer ve la universitat, que és un repte, i més encara compaginar-ho tot amb la vida familiar i els fills, que eren petits, i els viatges diaris entre Alella i Tarragona... I, després, fer-se un lloc en el sector.

## I aquesta voluntat d’aparcar la química i d’entrar al vi, com neix?

Sempre havia tingut un vincle amb el vi. M’encantava conèixer i descobrir vins i territoris, però era una afició. Quan vaig estudiar ciències químiques, no hi vaig pensar mai. Va ser amb el meu marit,



Carme Casacuberta, al restaurant La Vinícola.

en Toni Pena, que més endavant ens vam engrescar amb les vinyes del sogre a Capmany. I mentre estudio a la universitat, m’impregno de la feina de camp al Priorat, amb classes amb el biòleg Josep Lluís Pérez.

## “Al principi del nostre projecte ningú no situava l’Empordà al mapa, ni es donava valor als seus vins”

## Això va redoblar els esforços, però també va apuntalar l’estil de viticultura que practiqueu ara?

La universitat és molt teòrica, vius poc el territori, i com que

haviem decidit tirar endavant el projecte de vins a l’Empordà necessitava actuar en cada moment i saber de quina manera tractar les vinyes velles i les noves que plantaríem després. Havia assistit a tastis i conferències de Josep Lluís Pérez i era una persona amb una capacitat de docència i saviesa que no trobava en unes altres. M’hi va posar en contacte la sommelier Rosa Vila.

## Què hi ha a Olivardots d’aquest aprenentatge al Priorat?

Ha estat el principal puntal a banda de la universitat. Em va fer veure el valor del paisatge i del territori, de les seves possibilitats i de la manera de transferir-les al vi. M’hi va fer creure més i vaig entendre què volia jo de l’Empordà, anar als orígens. I tot això ho vaig entomar amb una energia increïble.

## Com definiries el moment actual del celler?

Quan una persona no té història costa molt que se li reconeguin la feina i les idees. Al principi del nostre projecte ningú no situava l’Empordà al mapa, ni es donava valor als seus vins. La força del territori s’ha anat consolidat els últims anys i ara veiem que els reconeixements arriben.

## La clau, és clar, és no defallir mai, però la cosa substancial a Vinyes d’Olivardots ha estat...

El valor de les varietats autòctones, dels diferents tipus de sòl, de la feina per finques, la zonificació... Hi vam creure des del principi i ho volíem demostrar a través dels vins que són l’expressió del terrer.

Vinyes d’Olivardots és un celler petit i familiar, que ha passat de 5.000 ampolles a 50.000 en dotze anys; els comptes situen la seva sostenibilitat en 60.000. L’any 2016 els Premis Vinari concedeixen el Gran Vinari d’Or a Vd’O 1.10. Diu Casacuberta: “Em va encantar rebre’l perquè es reconeixia el que havia reivindicat sempre, el valor de la carinyena vella en sòls de pissarra a l’Empordà. Era fer un paral·lelisme amb el patiment de la vinya al llarg de la seva vida; al final, dóna bons fruits.”

## La trajectòria és curta, però intensa. Quin és el punt d’inflexió?

L’any 2010 vam decidir ampliar i plantar vinyes. Vam veure que créixer tenia sentit i que hi hauria continuïtat familiar. I el repte des d’aleshores ha estat descobrir finques singulars tot i que no és un moment fàcil per comprar terrenys.

OSCAR PALLARÉS

**Com de decisiva ha estat la incorporació de la Carlota al celler?**

Hi ha aportat aires nous i energies renovades. La meua etapa sola ha estat dura, amb una gran responsabilitat i un patiment individual per cada decisió. Plegades ens atrevim a fer vins nous; microvinificacions, experimentacions, recuperar la carinyena roja... Des del 2017 ella és més vinya i jo més celler, però ens acompanyem i ens coordinem en tot. El salt vinent és cap a la biodinàmica per recuperar el territori i donar vida a les vinyes.

**També en l'enologia, Olivardots ha estat un celler pioner amb l'ús de la ceràmica en la vinificació, per exemple.**

Sí, sabem que hem obert un camí que era desconegut i que ens connecta amb els inicis de fer vi. Tornar enrere té coses positives i estem contentes dels resultats. Volem transmetre el terror, i la ceràmica ens ho permet fent més franca, fresca i expressiva la varietat. I hem tingut la sort d'encaixar en el mercat també.

**Risc, atreviment i saltar-se la por.**

Fer vi és un procés pautat, hi ha unes normes, però quan fas la teua versió saps quines et pots o vols saltar. Ho proves i, si surt bé, segueixes el camí. A l'inici tot és de manual, però amb els anys m'he anat relaxant i deixant anar, i he evolucionat per crear els nostres vins. De fet, cada verema és una prova, hi ha variables molt diferents. Ara ja no sé si em funcionaria el procés estàndard, hi ha molta cosa de previsió i d'intuïció, al celler.

**I visió.**

Per mi la satisfacció més gran és veure com allò en què vam creure al començament ara és reconegut. Per exemple, el Gresa 2010, que ha estat guardonat com a millor vi de guarda de Catalunya als Premis Vinari 2018. Aquesta aposta per les varietats autòctones –garnatxa i carinyena– i les llargues criances, i aquest creure en el sòl tot i que el primer viticultor que ens va ajudar a Capmany ens va dir que, a la gresa, no hi creixeria cap vinya...

**“La meua filla Carlota és més vinya i jo més celler, però ens acompanyem i ens coordinem en tot”**

**“El salt vinent és cap a la biodinàmica per recuperar el territori i donar vida a les vinyes”**

“La natura em dona pau i m'omple moltíssim”, comenta Carme Casacuberta. El cap de setmana abans de l'entrevista (al desembre) ha sortit a collir bolets. La cuina és la seva gran passió, però no troba prou temps per dedicar-s'hi. La copa de vi com a plaer la comparteix als vespres amb en Toni. L'última descoberta li ha fet la Carlota: Cartoixa, una garnatxa negra vinificada amb rapa i dipòsits de ciment de Cellers Scaladei. Cada

vegada té menys pressa de marxar de Vinyes d'Olivardots a Capmany, perquè els fills són grans, però de moment casa continua sent a Alella. I la denominació d'origen que l'acull, la veu viva i saludable: “He vist el boom desmesurat de la construcció fa anys i ara el canvi cap a la recuperació del territori. Conec els elaboradors d'aquí i penso que s'està acompanyant la viticultura del Maresme. Després de molt de temps, els vins comencen a tenir el reconeixement i l'espai que els pertoca.”

**Amb quins productors d'Alella té vincles Carme Casacuberta?**

A més de Xavi Garcia, també amb Oriol Artigas. Vam estudiar junts enologia a la URV i segueixo els seus passos a Vilassar i li hem de donar les gràcies per la feina que fa a l'INS d'Alella. També des de fa temps mantenim bona relació amb la família Pujol-Busquets i la Carlota té un vintle molt estret amb la Mireia. Parlem molt. I, més recentment, amb Quim Batlle compartim distribuïdor a Barcelona i tenim un fil comú. És una persona que sempre m'ha semblat agradable i molt sensata. Ens coneixiem de les fires, però ara hem connectat més.

**Tots ells són exemples del camí nou que traça la DO Alella, una suma de tradició i revolució. Hi estaries d'acord?**

A la DO Alella hi faltava el moment d'esclat, com a la DO Empordà que, al principi, ningú no s'ocupava de fer salts endavant. Bé, a Alella l'excepció ha estat sempre la família Pujol-Busquets, pionera en tantes coses. Ara tothom s'ha

**CRONOLOGIA**

**2002**  
Inici del projecte a Capmany amb 4 hectàrees de vinya en propietat: lledoner negre, sirà i cabernet sauvignon

**2006**  
Construcció del celler i ampliació de la propietat amb 3 ha de carinyena de vinya vella, d'entre cinquanta i cent anys

**2010**  
Adquisició de noves finques de lledoner blanc, lledoner roig i carinyena blanca d'entre vuitanta i cent deu anys

**2016**  
Incorporació al celler de la segona generació: l'enòloga Carlota Pena, filla de Carme Casacuberta i l'enginyer industrial Antoni Pena

**2016**  
Gran Vinari d'Or i millor vi de Catalunya amb el monovarietal Vd'O 1.10 (100% carinyena en sòls de pissarra)

**2018**  
Vinari d'Or al millor vi de guarda de Catalunya amb Gresa Expressió 2010 (41% carinyena, 38% garnatxa, 15% sirà i 6% cabernet sauvignon en sòls francoarenosos i granítics)  
Millor vi rosat del país (9,75 punts, empatat amb dos vins més), segons La guia de vins de Catalunya 2019, amb Finca Olivardots Rosa d'Àmfora 2017

posat les piles, tenim una DO potent i un territori al costat de Barcelona que no es paga de cap manera. Tenir vinya aquí és un regal.

**I la pansa blanca.**  
És una varietat que s'havia

ORÍGENS  
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66





OSCAR PALLARÉS

Casacoberta, somrient, a la vora del foc al restaurant d'Alella Vinícola, on va fer les pràctiques d'enologia quan es formava.

estimat poc a Alella, a diferència de l'estima que al Penedès hi ha hagut sempre pel raïm de xarel·lo. Però les particularitats de la pansa blanca aquí són úniques i els vins que es poden arribar a fer, i de tantes maneres diferents, en demostren el potencial. I ara ho veiem i en gaudim; el futur de la pansa blanca és molt potent.

**Detectes algun vincle amb la varietat blanca empordanesa, el lledoner?**

No hi ha punt de connexió tècnic, però sí que és cert que quan el terrer és semblant, els vins adquireixen un perfil comparable, ple de finor i d'elegància. Aquesta seria la connexió

entre els vins de pansa blanca d'Alella que creixen en sòls de sauló i el lledoner, que al nord ho fa sobre sòls semblants.

**I el futur de l'enologia és aquesta recerca de la finor i l'elegància?**

Vins que siguin fàcils de beure i d'entendre, però que expressin moltes coses i transmetin amb tota la seva força el territori on s'empelten. Aquesta és la tendència i el camí a seguir. La terra marca de manera definitiva.

**De les teves paraules es dedueix que a la DO Alella les coses s'estan fent bé i que hi ha hagut un gir els últims anys.**

**Alguna observació per millorar-ne encara més l'estratègia?**

Crec que seria important créixer una mica més, controlar l'expansió i conservar el territori. Fer aquest pas, que em consta que es fa, generarà riquesa i un salt qualitatiu cap a noves expressions, vins d'alçada, vins davant del mar, a les obagues de la muntanya... Permetrà oferir vins més diferents. I això pot ajudar a posicionar i diversificar l'oferta enològica d'una denominació d'origen privilegiada.

**Carme Casacoberta s'ha plantejat mai fer vi a Alella?**

No, mai. El territori és el que és i les vinyes són les que són.

El nostre creixement s'ha plantejat a l'Empordà, sempre. Casa meua és allà i cada vegada ho serà més. És la segona residència i pot acabar sent la primera. Ser a l'Empordà és tocar el cel. Gaudeixo molt del paisatge, de la terra, de respirar l'aire del nord, de veure la nit estrellada i neta... I, sincerament, fer quilòmetres cada vegada cansa més.

**Un lloc privilegiat d'Alella per sentir-se tan bé com a l'Empordà?**

Sense cap mena de dubte una passejada per la Serralada de Marina, és un lloc fantàstic que regala les virtuts de la muntanya amb vistes al mar. ●



**Àmplia gamma de vins i productes selectes: embotits, formatges, foies i deliciosos queviures elaborats. Menús gastronòmics maridats.**

Carrer Major, 25 · Santa Coloma de Gramenet · Tel. 93 386 52 66