

# Un brindis per la ‘vita’ amb Castillo de Sajazarra

Us presentem el projecte alellenc de Castillo de Sajazarra, un celler de la Rioja que elabora vi a Alella Vinícola amb raïm que conrea a La Roca del Vallès

Extensió de vinya nova plantada al paratge Bell-Lloc, a la Roca del Vallès.

ÒSCAR PALLARÉS

## EVA VICENS

In-Vita és el projecte alellenc de Castillo de Sajazarra, un petit somni fet realitat dels seus propietaris, els Líbano-Daurella, que tot i iniciar-se en el negoci de l'elaboració de vins a la Rioja van voler vinificar parcel·les que la família tenia en propietat a Catalunya. La finca Bell-Lloc, al terme municipal de la Roca del Vallès, n'era el punt de partida, i el que va seguir va ser una intensa tasca d'estudi i investigació per identificar sòls, climes i entendre el comportament del territori abans de decidir varietats i tipus d'elaboracions. Un dels impulsors de l'aventura catalana, Jabier Marquínez, recorda que els inicis no van ser fàcils, però ara, vist amb perspectiva, no en poden estar més satisfets: tenen cinc hectàrees a ple rendiment i fa un parell d'anys n'han afegit cinc més per consolidar una aposta que, de fet, ja mira al futur amb noves il·lusions: incorporar l'enoturisme i construir –no de manera immediata, però sí a mitjà termini– un celler propi al voltant de la mateixa finca.

L'In-Vita Blanc i Rosé s'elaboren a Alella Vinícola. I és precisament al celler on localitzem Jesús Bermejo, actual enòleg de Castillo de Sajazarra, que coincidint amb la campanya de la verema ha vingut a Catalunya per entrar el sauvignon blanc. Són dies de feina al camp, però també al celler, on feinegen membres de la comunitat jueva que han de certificar l'elaboració *kosher*. Perquè encara no ho hem comentat, però aquests dos vins són *kosher*. Abans d'entrar en el detall del que significa

tot això o com són els processos d'elaboració, buscarem l'origen d'aquesta història. I, per fer-ho, hem de pujar al cotxe i dirigir-nos a la Roca del Vallès. Anem a visitar les vinyes de Bell-Lloc.

Jesús Bermejo es va incorporar a Castillo de Sajazarra ara fa tres anys. Venia de Bodegas Príncipe de Viana, a Navarra, i decisions familiars el van portar a la Rioja, així que el canvi de feina va arribar de manera natural. Coneix bé els inicis del projecte i explica, mentre anem cap a la Roca, que la família Líbano-Daurella –els mateixos Daurella que tenien la concessió de la Coca-Cola– va comprar el castell, situat a uns deu quilòmetres de la ciutat d'Haro (Rioja Alta), al final dels seixanta per rehabilitar-lo i entrar-hi a viure. A la

**“LA FAMÍLIA TENIA EN PROPIETAT LA FINCA BELL-LLOC A LA ROCA DEL VALLÈS, I EL SEU SOMNI ERA VEURE-HI VINYA PLANTADA”**

zona de les masmorres, hi van localitzar estris que antigament s'utilitzaven per elaborar vi i això els va animar a fer-ne un de propi, en un primer moment per a l'autoconsum i, amb el temps, per comercialitzar-lo. Volien continuar la tradició centenària d'elaborar vi al castell i així va ser com l'any 1973 van inaugurar un nou celler construït al jardí de la propietat.

“Castillo de Sajazarra fou un dels primers seixanta cellers que van entrar a formar part de la DOQ La Rioja”, remarca Bermejo amb orgull.

“Com i quan es fa el salt de la Rioja a Alella?”, és ara la pregunta obligada.

La família tenia en propietat la finca Bell-Lloc amb 25 hectàrees al terme municipal de la Roca del Vallès, i el seu somni era veure-hi vinya plantada. Alfonso Líbano Daurella (fill del fundador Alfonso Líbano Ulibarri, i pare d'Alfonso Líbano Martínez) va encarregar posar en marxa el projecte al llavors enòleg del grup, Jabier Marquínez, a qui Bermejo acredita com “l'autèntic artífex i impulsor” de l'In-Vita. Hi havia deu hectàrees cultivables.

Marquínez, a qui agrada autodefinir-se com un “vicultor que fa vi”, va ser l'enòleg titular del celler durant onze anys, fins que el 2016 va decidir externalitzar-se per continuar creixent, aprenent i treballant en el que l'apassiona en forma de consultor. Reconeix una certa debilitat per Sajazarra, a qui continua assessorant, i explica que el projecte d'Alella va ser un repte enorme i una alenada d'aire fresc en la seva carrera, malgrat les complicacions inicials “perquè tot era nou i calia una inversió molt important de temps i diners”. Sigui com sigui, recorda que a la primera visita a la finca ja “va intuir que el projecte funcionaria” i es va enamorar “d'aquell entorn, *terroir* i terrasses tan precioses que convidaven a posar-se a treballar de seguida”.

“No tenia ni la més remota idea del que significava fer un vi a Alella –continua Mar-

quínez-, així que em vaig posar a investigar: quines havien estat les dades meteorològiques de la zona dels últims seixanta anys; vaig comprar tots els vins de la DO Alella, els vaig tastar i analitzar; vaig descobrir la pansa blanca...” I continua: “Després tocava fer estudis de sòls i subsòls i saber les normatives del Consell Regulador”, recorda. Estudis fets i conclusions presentades, va arribar el moment de les decisions:

–“Plantarem chardonnay”, va proposar el propietari.

–“Ni et passi pel cap!”, li va respondre en Jabier, indignat. “Alella es coneix des de temps immemorials pels seus vins blancs i dolços, així que recomano que siguem coherents i optem per la tipicitat.”

El consultor recorda perfectament els detalls d'aquella discussió, en què finalment es va optar per la pansa blanca i el sauvignon blanc, per allò d'incorporar varietats internacionals. “Finalment van ser 2,5 hectàrees de cada varietat. Era l'any 2006.” Ara sí que sí, començava una nova fase: la plantació.

#### El naixement dels In-Vita blanc i rosat

La falta de celler i de personal propi van ser un dels primers *handicaps* del projecte perquè els obligava a dependre de viticultors externs i d'unes instal·lacions per poder elaborar. Les tasques de celler, els primers anys, les van fer a Raventós d'Alella i, poc després, a Alella Vinícola. “Vaig conèixer en Xavi Garcia en una fira i ens vam entendre de seguida”, recorda en Jabier. Pel que fa a l'equip que hi treballa, explica en Jesús: “Hem tingut sort de trobar en Fede i en Jordi, dos viticultors de la zona que s'encarreguen del dia a dia de la finca, i en Francesc, que ens fa els tractaments quan la vinya ho necessita.”

L'actual enòleg comenta que la primera anyada de l'In-Vita blanc va sortir al mercat el 2008 i va ser amb un cupatge “únic al món”: 50% pansa i 50% sauvignon. És un vi que Marquínez defineix gràficament: “Comença *sauvinejant* i acaba *pansejant*.” Perquè en un primer moment es nota la part més tropical que hi aporta el sauvignon i la segueix la bona estructura en boca que hi dona la pansa. “És un vi –segons Bermejo– que guarda molt bé la joventut, que permet gaudir-ne passada l'anyada: Cometem l'error de voler beure vins joves d'anyada, tot i que hi ha algunes referències que, ben elaborades i conservades, també poden guanyar amb els anys.”

L'In-Vita Rosé va sortir al mercat uns anys més tard, el 2015, i en aquest cas en cal buscar l'origen a unes vinyes que tenen arrendades a Mataró. S'elabora seguint el mateix patró que el blanc, és a dir, amb un 50% de varietat tradicional de la zona –en aquest cas, la garnatxa negra– i 50% d'una d'internacional, la syrah. Fan poca maceració amb les pells perquè busquen color “pell de ceba”, de baixa intensitat recordant els rosats de la

Provença. I el resultat és “un vi fresc, lliurer, divertit”, un vi, segons Bermejo, “molt de temporada”, que atrapa perfils de totes les edats.

#### Vins kosher i Elviwines

“Si penses en la complicació original de fer vins fora del teu territori d'origen, sumar-hi que sigui *kosher* ja és un triple salt mortal”, diu Marquínez quan se li pregunta sobre el perquè

## “SI PENSES EN LA COMPLICACIÓ ORIGINAL DE FER VINS FORA DEL TEU TERRITORI, SUMAR-HI QUE SIGUI KOSHER JA ÉS UN TRIPLE SALT MORTAL”

d'aquesta decisió. “Fer vins *kosher* aporta un valor afegit al producte”, afegeix Jesús Bermejo. Sigui com sigui, l'In-Vita Blanc i In-Vita Rosé estan certificats així perquè segueixen les normatives estipulades. Que són:

La llei hebrea estableix que només es pot considerar *kosher* un vi en el qual la seva producció i manipulació hagi estat 100% en mans de persones jueves. Per tant, des del moment

tes per ser consumits per clients jueus. I no només això, sinó que Castillo de Sajazarra també ha arribat a un acord amb la comunitat jueva per oferir-los una part de la comercialització. A través d'Elviwines exporten i venen els dos productes al mercat nord-americà, principalment.

#### Noves plantacions, enoturisme i celler

El projecte es va consolidant i això els reforça en la tendència de continuar creixent. D'entrada, ja han plantat cinc noves hectàrees de vinya –2,4 de pansa, 2 de sauvignon i 0,6 de moscatell de gra petit.

“Estem subjectes al canvi climàtic –comenta en Jabier–, i això fa que hi hagi anys amb més producció que uns altres. Amb la nova plantació volem assegurar i garantir els percentatges de l'In-Vita blanc.” I afegeix Bermejo: “En cas que tinguem sobreproducció, podríem elaborar un vi dolç o un escumós, dos productes de molta tradició a la zona d'Alella.”

També els ronda pel cap obrir les portes de la finca a l'enoturisme: “Som al costat de la Roca Village, un dels llocs amb més visitants anuals de tot Catalunya. Hem pensat molts cops de convidar aquest públic a gaudir d'una experiència enoturística única en un entorn tan excepcional com el que tenim a la finca de Bell-lloc”, diu l'actual enòleg.



Jesús Bermejo, Jabier Marquínez i Jacob Strier.

en què el raïm arriba al celler, només persones assignades per un rabí descarreguen, premsen, trasbalsen i controlen el procés de fermentació. De fet, un cop acabada la primera fase, segellen els dipòsits i han de ser ells qui vagin a treure'n mostres quan l'elaborador vulgui fer-ne el seguiment.

Jacob Strier és el jueu responsable de rebre el sauvignon que arriba avui a Alella Vinícola. Fa cinc anys que exerceix aquesta funció i explica: “Tot i no ser enòleg ni expert en l'elaboració de vi, amb el temps he anat aprenent quines són les principals tasques d'un celler.” I afegeix: “Escoltem i demanem ajuda als tècnics i professionals sempre que cal.”

Així doncs, tal com diu la certificació, tan l'In-Vita blanc com el Rosé són totalment ap-

“A la llarga, també hi ha la idea de tenir el nostre propi celler –continua Bermejo–. Sabem que és necessària una inversió important, però hem de ser conscients que no és el mateix treballar cinc hectàrees que deu, i que la logística de doblar la producció serà més difícil.”

“Sé que el millor d'aquest projecte encara ha d'arribar”, diu un optimista Jabier Marquínez, probablement pensant en les noves possibilitats del projecte en territori DO Alella. Caldrà seguir de prop la gent del Castillo de Sajazarra. I, si de cas, en la propera visita els demanarem que destapin un dels brandis que aviat veuran la llum a la Rioja o que ens convidin a “caçar” tòfones a la seva finca. Totes dues experiències, mentre destapem un In-Vita, segur que valdran molt la pena. ●