

DO Alella, on som

Analitzem el present de la DO Alella a partir de les darreres dades aplegades pel Consell Regulador. Tenim un territori amb passat i amb projecció de futur, segons els prescriptors.

TEXT: MONTSERRAT SERRA



Vinyes, pins i, al fons, el mar, un paisatge típic de la DO Alella. La foto està presa des de Teià mirant cap a Ocata.

ÒSCAR PALLARÉS

Diu que una família pagesa necessita quaranta hectàrees per viure del seu treball. Cinquanta-camps de futbol del Barça. És clar, aquesta idea es troba en la lògica d'un model productiu que valora la quantitat, però no pas la qualitat. I, per descomptat, aquesta lògica no regeix un territori vinícola com la Denominació d'Origen Alella, marcat per la seva fragilitat davant l'amenaça urbanística, per la seva petitesa, però també per la seva resiliència. La DO Alella és la més petita de Catalunya i també una de les més petites de l'estat espanyol. Les darreres dades facilitades pel Consell Regulador, del 2017, diuen que en tota la DO només

es conreen 223 hectàrees de vinya. Tot i així, aquest territori vinícola viu avui un moment ambiciós i esperançador.

Ara fa quatre anys, a la tardor del 2014, Pedro Ballesteros MW (Master of Wine) va visitar els cellers de la DO Alella, va parlar amb els propietaris, va visitar les vinyes i

La DO viu avui un moment ambiciós i esperançador

va tastar-ne els vins. L'expert va destacar els valors propis d'aquest territori i va animar els viticultors a transmetre

aquesta genuïnitat: "Ho teniu tot. Teniu el sauló, teniu varietats de raïm pròpies, teniu territori i sou pocs cellers. Sigueu vosaltres mateixos!" També va dir ben clar que per prestigiar els vins DO Alella calia apujar preus i oferir alguns vins de gran qualitat, vins de finca, com a carta de presentació de tot el territori al món.

Va donar valor al fet que sigui un territori tan petit, "una dimensió que és un fet gairebé únic"; i va destacar un element determinant del territori, la proximitat amb Barcelona, un gran avantatge. I va dir que el vi DO Alella era el vi de Barcelona. També va destacar que es tractava d'un territori vinícola amb un passat important, amb història i tradició, amb unes

varietats autòctones, la pansa blanca, la garnatxa, i un terrer propi, el sauló. "El sauló és un argument únic. No oblidaré mai un terrer tan particular." A més, va dir, "és un territori culturalment alt, amb poder adquisitiu i majoritàriament té vinyes d'agricultura ecològica". Finalment va destacar que Alella no podria competir mai en quantitat, i per això havia d'optar per la qualitat. Qualitat en tipicitat (pansa blanca sense fusta) i augment de preu. "Cal apujar el preu i vendre somnis." Això és el que va dir i això és el que els cellers van fer. A partir d'aquell moment, una bona part dels vins de la DO van passar a costar més de 10 € per ampolla. I els de gamma alta superen els 20 €.

Vins de la Laietània

La vinya és un cultiu heretat i repetit a la Mediterrània. És el treball honest de la terra, que ha permès mantenir vives unes paraules i uns gests. És una herència de les civilitzacions clàssiques. Per això el que cal dir primer és que els vins de la DO Alella són els vins de la Laietània. Perquè la nostra història vinícola comença amb la romanització.

Avui encara trobem un gran nombre de vestigis romans que conserven tines i premses i més elements que mostren la importància de la producció vinícola del segle I aC en endavant, i s'estenen al llarg de tota la costa del Maresme, de Tiana a Sant Pol. Alguns d'aquests jaciments arqueològics es troben museïtzats, com el centre arqueològic i d'entornisme Vallmora, que mostra les diferents etapes de romanització d'una vil·la romana laietana especialitzada en la producció vinícola. També es poden visitar els forns romans de la Forcana a Vilassar de Dalt, dedicats a

Murtra, una joia del gòtic català situada a la vall de Betlem de Badalona, recentment s'ha recuperat el cultiu de la vinya. La cooperativa la Sargantana hi ha plantat una vinya de malvasia, varietat que sembla que ja es cultivava fa sis segles, i també s'hi preveu plantar moscatell de gra petit i pansa blanca.

Actualment la DO Alella té registrades només 223 hectàrees de vinya

A més, el relat del Modernisme també el podem oferir, perquè l'any 1906 es va fundar la cooperativa Alella Vinícola a Alella. El celler, obra de Jeroni Martorell, és una joia dels cellers modernistes, una de les catedrals del vi, de les poques que no va fer Cèsar Martinell. Doncs la cooperativa Alella Vinícola va portar el nom del vi d'Alella a

amb el gust de l'època. I durant dècades va aconseguir convertir-se en el vi de Barcelona.

Evolució de la DO Alella quant a municipis

La primera etapa de la DO Alella és la seva creació, al final del 1953. Va néixer amb deu pobles del Maresme: Montgat, Tiana, Alella, el Masnou, Teià, Premià de Mar, Premià de Dalt, Vilassar de Dalt, Cabrils i Òrrius. És una època d'hegemonia dels vins de la cooperativa Alella Vinícola.

La segona etapa s'esdevé als anys 1980, amb l'ampliació de la DO amb vuit municipis més, un del Maresme, Argentona, i set del Vallès Oriental: Sant Fost de Campsentelles, Santa Maria de Martorelles, Martorelles, Montornès del Vallès, Vallromanes, Vilanova del Vallès i la Roca del Vallès. Aquesta etapa coincideix amb el naixement dels vins Marquès d'Alella, una nova tipologia de vins que reivindiquen la fruita i la joventut de la pansa blanca i que s'allunyen de l'oxidació i la fusta.

Maresme: Vilassar de Mar, Cabrera de Mar, Arenys de Mar, Arenys de Munt, Sant Pol de Mar, Calella, Sant Cebrià de Vallalta i Sant Iscle de Vallalta. I a la banda de Vallès, Llinars de Vallès. En aquesta etapa contemporània, el celler que marca la tendència dels vins és Alta Alella, introduint primer els vins d'agricultura ecològica i després els vins naturals, com també l'aposta per l'entornisme. I és una etapa que també ve marcada per l'arribada de nous viticultors joves, que es posicionen també des dels vins naturals, com el projecte d'Oriol Artigas.

Actualment, la DO té nou cellers adscrits al Consell Regulador: Alella Vinícola (Alella), Raventós d'Alella (Tiana i Santa Maria de Martorelles), Roura (Alella), Alta Alella-Mirgin (Tiana), Celler de les Aus (Alella), Altrabanda (Martorelles), Joaquim Batlle (Tiana), Bouquet d'Alella (Alella) i Can Roda (Santa Maria de Martorelles). A més, hi ha dos cellers de nova creació que estan esperant l'aprovació definitiva d'Europa per poder produir vins amb el segell de la DO Alella: Oriol Artigas (Llinars del Vallès) i Talcomraja (Arenys de Munt). I també elaboren vins emparats en la DO, però sense celler, alguns viticultors, pagesos i negociants.

Algunes dades que permeten un retrat de la DO

Per entendre la situació actual de la DO Alella hem demanat al Consell Regulador que ens n'aporti dades actualitzades. És per això que sabem que la xifra que durant molts anys es va donar de 314 hectàrees de vinya cultivades, fa anys que va quedar obsoleta. Ja hem dit al principi de l'article que actualment són 223 hectàrees de vinya, les que consten al registre, tot i que en podrien ser algunes més, perquè darrerament Alta Alella, Bouquet d'Alella, Can Roda i la cooperativa la Sargantana a Sant Jeroni de la Murtra (Badalona) han plantat noves hectàrees de vinya. Però també s'ha de tenir en compte que encara hi ha vinyes que s'abandonen i que els propietaris de la terra no volen llogar-les a cap celler per mantenir-les (vegeu l'article dedicat a la plantació de vinya).



OSCAR PALLARÉS

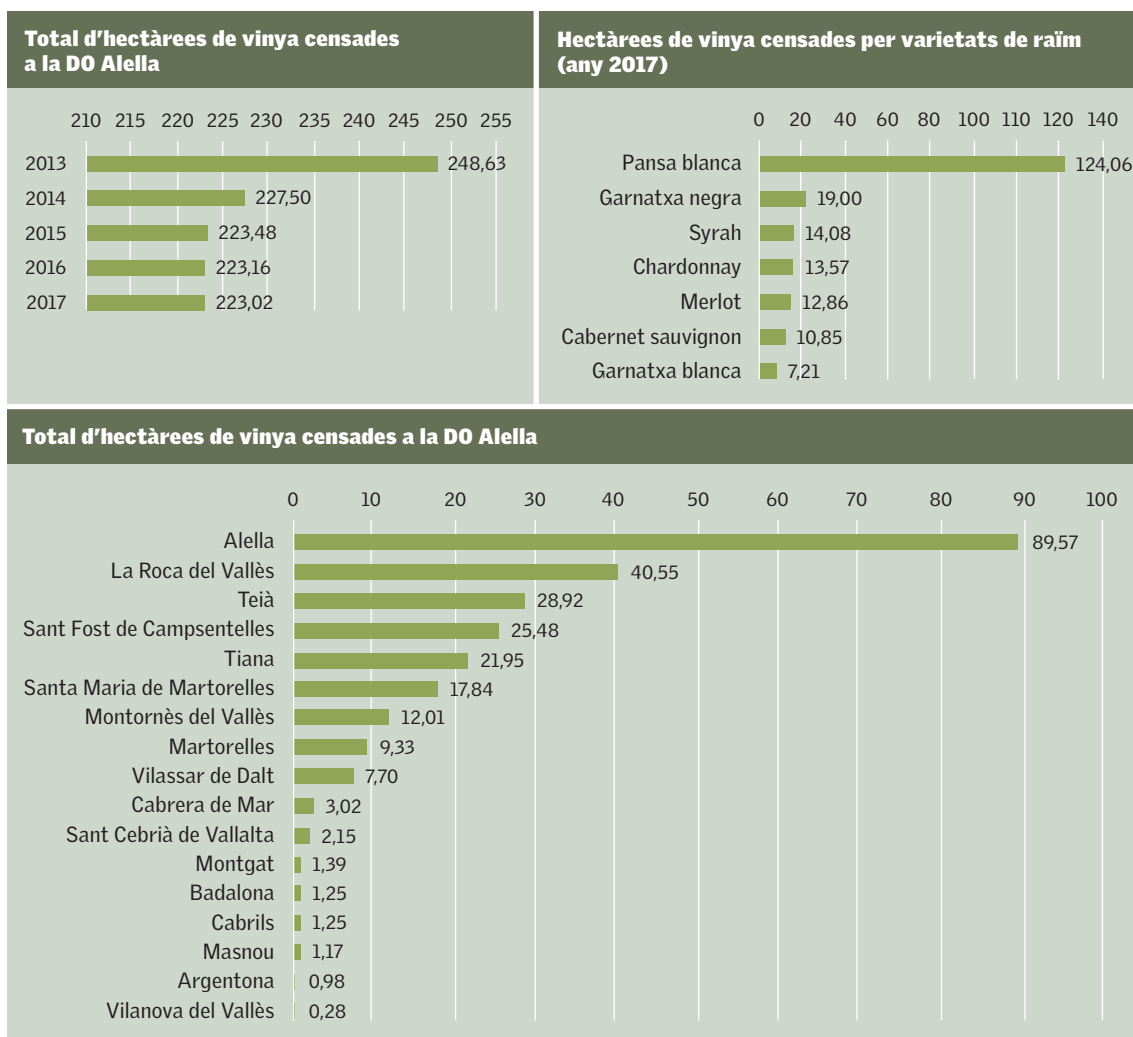
La vall de Rials concentra la major part de la superfície de vinya del municipi d'Alella.

la producció de ceràmica, en especial de materials per a la construcció i l'elaboració de vi. I el Museu de Badalona, especialitzat en l'època romana de Baetulo.

Aquest territori vinícola va continuar brillant a l'edat mitjana. Aquí també hi va haver cartoixans que elaboraven vins per als àpats reials. Precisament a Sant Jeroni de la

dalt de tot, amb el seu Marfil i els seu vi dolç, el Violeta, i el vi generós sec. La cooperativa Alella Vinícola elaborava un vi blanc fet en un 60% de pansa blanca i un 40% de garnatxa blanca, un vi amb tres anys de criança amb fusta i abocat. La criança conferia al vi un color daurat intens i gustativament tendia a l'oxidació. El Marfil clàssic va connectar molt bé

La tercera etapa s'ha produït fa ben pocs anys, cap al 2013, i és encara provisional, mentre s'espera que la Comunitat Europea hi doni el vistiplau. Es tracta d'una nova ampliació a dotze municipis més. L'aspecte més significatiu d'aquesta nova etapa és que inclou les tres capitals d'influència: Badalona, Mataró i Granollers. A més, inclou els municipis del



Font: Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella.

Les dades aporten una tendència descendent. Però, tot i el descens, sembla que la caiguda s'ha estabilitzat i que podria haver tocat fons: 2013 (248,63 hectàrees), 2014 (227,50 hectàrees), 2015 (223,48 hectàrees), 2016 (223,16 hectàrees) i 2017 (223,02 hectàrees).

Respecte a les hectàrees de vinya plantades per municipis, s'evidencien dos fets: que hi ha una tercera part de municipis que pertanyen actualment a la DO Alella que no tenen ni una sola hectàrea de vinya plantada i que el municipi d'Alella té més del doble d'hectàrees (89,57 hectàrees) que el municipi següent, la Roca del Vallès (40,50 hectàrees). Tot i la quantitat de municipis que formen part de la DO Alella, gairebé la meitat de les vinyes conreades es concentren en un sol municipi, Alella.

Dels 28 municipis que formen la DO Alella, 17 tenen vinya i 11 no en tenen. (No hi incloem Llinars del Vallès i

Arenys de Munt, que sí que tenen vinya, però que no consten en les dades del Consell Regulador, perquè són els darrers municipis que han sol·licitat d'incorporar-se a la DO.)

Per altra banda, els nou cellers que hi ha a la DO Alella (sense comptar Oriol Artigas i Talcomraja) es concentren en quatre municipis: Alella, Tiana, Martorelles i Santa Maria de Martorelles. Quan Oriol Artigas i Talcomraja s'incorporin a la DO, sumaran dos municipis més amb celler: Llinars del Vallès i Arenys de Munt.

Quant a les varietats de raïm plantades, destaca amb un gran avantatge la pansa blanca amb 124,06 hectàrees, la meitat de les hectàrees de vinya conreades a la DO Alella. També s'hi conreen més varietats. Les varietats recomanades de raïm blanc: garnatxa i moscatell. Les autoritzades: macabeu, malvasia, moscatell de gra petit, parellada, picapoll blanc, chardonnay, chenin blanc, sauvignon blanc. I de

raïm negre, les recomanades: garnatxa negra. I autoritzades: garnatxa peluda, ull de llebre, mataró (monestrell), pinot noir, samsó (carinyena), sumoll negre, syrah, cabernet sauvignon, merlot.

Els actius de la DO Alella avui

Tot i que en les darreres dècades la DO Alella s'havia desdibuixat en el panorama vinícola català, avui les expectatives són bones. Perquè mantenint els valors intrínsecs de sòl, varietats autòctones i clima i la història, avui podem sumar-hi unes altres estructures que consoliden aquest territori vinícola i el projecten cap al futur. Les apuntem: un Consell Regulador que treballa per aconseguir que la DO Alella sigui la primera amb una producció majoritàriament de vi ecològic (de vegades, ser petit és un avantatge); un consorci de municipis adscrits a la DO Alella que treballa per fomentar l'enoturisme i el vi com un actiu i senyal d'identitat; un

mòdul de publicitat i màrqueting vinícola que s'imparteix a l'Institut d'Alella, per formar els joves en el sector vinícola; la proximitat amb Barcelona i una aposta creixent dels cellers per obrir-se a l'enoturisme; i un mitjà de comunicació, la revista *Papers de vi*, dedicat a informar, generar debat i visibilitzar aquest territori vinícola.

A més, avui tornem a tenir prescriptors que valoren les característiques més destacades d'aquest territori vinícola i els vins que s'hi elaboren. A Joan Gómez Pallarès, responsable del bloc *De vinis* i crític vinícola al diari *El País*, li van preguntar fa pocs mesos com s'ho faria per introduir alguna persona en la cultura del vi i quina zona recomanaria a un aficionat que comencés. Ell va respondre:

“Triaria una zona petita i de fàcil accés, amb cotxe o transport públic; una zona que tingués diferents possibilitats climàtiques i de terrer; que disposés de varietats suficients de raïm blanc i negre per poder parlar de totes les vinificacions possibles, incloent-hi les bombolles de tot tipus; amb parts assolellades i parts obagues, amb vinyes properes al mar i vinyes de muntanya; amb zones de vent i zones sense vent; i amb un rang de preus dels seus vins que fos possible poder-los tastar tots sense demanar un préstec. Si fos possible, hauria de ser una zona, a més, que disposés d'algun celler amb un boteller històric, per poder comparar evolucions i potencials de raïm.

En resum, i per a algú que viu a Barcelona, parlaria del Maresme, de la DO Alella, que té tot això que comento, amb un èmfasi especial en el raïm de pansa blanca (dit xarel·lo, cartoixà, premsal, pansal, etc., en unes altres zones), que és una de les poques que conec a l'estat espanyol que admet grans vinificacions en totes les modalitats que em vénen de gust: blancs secs brisats i no; blancs naturalment dolços; blancs amb bombolles segons el mètode ancestral o amb segona fermentació en ampolla; rancis secs i dolços.”

Doncs això. ●