

● A FONTS



El renaixement dels vins dolços i generosos a la DO Alella

Avui els vins dolços i generosos d'Alella tornen a brillar per mèrits propis. Després d'una època d'oblit, tornen a enllaçar amb la tradició, des de l'avantguarda, amb aquells dolços que eren els vins que s'associaven a la marca Alella, amb el Marfil clàssic, abocat i criat en fusta al capdavant, i el Violeta i el Gualda de costat

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Vivim un renaixement en l'elaboració de vins dolços i generosos a la Denominació d'Origen Alella. Avui, vins com el Dolç Mataró d'Alta Alella i els Marfil generosos sec i semi del 1976 d'Alella Vinícola singularitzen i fan visible aquest territori, també al panorama internacional. I són vins de qualitat que enllacen amb la tradició, que la reinterpreten. Perquè fins als anys 1980, el gust del vi d'Alella va ser el d'un vi dolçenc, abocat i criat en fusta, el famós Marfil, que va captivar els cenacles més exquisits de Barcelona i també les llars d'una bona part de la ciutat, i que va tipificar durant gairebé un segle el gust dels vins d'Alella.

I parlem de renaixement perquè a mitjan anys 1980, aquest Marfil i aquests generosos es van deixar d'elaborar. La DO Alella va deixar d'elaborar vins dolços i de postres durant quinze anys. No fou fins al 2001, quan Josep Maria Pujol-Busquets va comercialitzar el

Dolç Mataró d'Alta Alella, que el territori va tornar a oferir un dolç que recordava el famós Violeta, tot i que era un vi pensat per als paladars del principi del segle XXI, i on l'enòleg va voler substituir el gust de ranci pel de fruita. I uns quants anys després, el 2005, Xavier Garcia, enòleg i propietari d'Alella Vinícola, va llançar al mercat el generós sec i el generós semi, fets amb soleres i criadores, amb una base d'una partida de vi generós sec de l'any 1976. Premis i projecció internacional han recollit aquests dolços i generosos, que avui es troben a la carta d'alguns dels restaurants més destacats del món.

Però per entendre aquest moment que viuen els dolços i generosos d'Alella cal enllaçar amb la història vinícola del territori, amb el seu passat recent, esplèndid, avui difuminat i fins i tot ja desconegut per molts joves professionals del vi i, no cal dir-ho, pels consumidors. Tanmateix, el patrimoni vinícola també ajuda a donar solidesa i relat a aquests dolços d'avui que

des d'una relectura gustativa, que els fa actuals i avantguardistes, tenen la virtut també d'evocar en la memòria dels més vells el vi de fa gairebé un segle.

La tipificació dels Alella

Per entendre el gust que tenia el Marfil del segle XX i com s'elaborava hem anat a cercar el testimoni de Jordi Pujolràs, que fou el director tècnic d'Alella Vinícola del 1967 al 1985, l'últim que va elaborar els vins tal com es feien des del 1906,

El vi d'Alella típic era abocat i tenia tres anys de criaça i, d'aquests, com a mínim dos en fusta

any de fundació de la cooperativa Alella Vinícola. Jordi Pujolràs va entrar a la Vinícola quan només tenia vint-i-dos anys. Hi va substituir Godofredo Casanellas, el qual li va traspasar

tots els coneixements sobre l'elaboració tant dels vins tranquils com dels especials.

Explica Pujolràs: "El Marfil clàssic, que era el semi, era molt reglamentat pel Consell Regulador. Això tenia un sentit perquè la filosofia que imperava en la majoria de cellers en aquella època era la de tipificar els vins, a fi que la gent hi trobés sempre el mateix gust. I també perquè hi havia un frau tremend (es feia passar per Alella molt de vi que no ho era i això ja venia d'abans del 1906, per això a les etiquetes posava «Alella legítimo») i l'única manera que un vi es pogués anomenar Alella era tenint-lo ben reglamentat."

Continua: "Aquest vi d'Alella típic era abocat i havia de tenir tres anys de criaça i, d'aquests, com a mínim dos en fusta. Això feia que, volguessis o no, fossin vins que sempre tenien un nivell d'oxidació elevat, que compensàvem amb el sucre. Hi afegíem most fins a assolir els 25 grams de sucre per litre. Aleshores era permesa



El vi del Sindicat (així en deien també del celler cooperatiu) va rebre premis tan destacats com la Medalla d'Or a l'Exposició Internacional de Barcelona del 1929.

també l'«encapçalació», que implicava afegir-hi alcohol fins a assolir els 13,1° exactes. El nostre vi era un pèl elevat d'alcohol, però era una manera d'aturar els llevats i evitar refermentacions no desitjades. També hi ele-

El Violeta, dolç, i el Gualda, sec, eren els vins de prestigi d'Alella Vinícola. Eren els vins de diumenge

vàvem el contingut de sofre per aturar els llevats. La criança, la fèiem amb bótes molt grosses. Se'n deien *tines*. La tina més petita del celler tenia trenta-quatre mil litres. Així i tot, eren vins amb massa fusta. A mi em sembla que ara el Marfil que jo feia no agradaria a la gent. I

amb això no vull criticar-lo, perquè el fèiem bé i el veníem tot. El 60% de la producció d'Alella eren vins abocats.”

Aquest tipus de vi abocat es va popularitzar sobretot a partir dels anys 1920 i 1930, i des del 1928 amb la marca Marfil registrada. Però d'on neix aquest «estil Alella»? Segons Pujolràs, els pioners d'Alella Vinícola volien fer vins que fossin una còpia dels vins d'Alsàcia. “No recordes un cartell que es va editar per fer publicitat dels vins d'Alella Vinícola, que era protagonitzat per una noia vestida d'alsaciana i hi havia un campanar alsacià dibuixat també? El vi que es va definir l'any 1906, el va fer l'alta burgesia i l'aristocràcia (el baró de Ribelles fou el primer president de l'entitat i també en foren presidents honoraris el marquès d'Alella i el comte de La-



vern...). Eren gent que havia viatjat i a qui agradava aquest vi dolçet. Amb tot, no s'assemblen gens els vins d'Alella amb els alsacians.”

El Violeta i el Gualda

La sommelier Rosa Vila, molt vinculada a la cooperativa a través de la seva família (sobretot de la seva mare i la seva tia *Asunción*, que hi treballaven), creu que el que volien els pioners del celler era assemblar-se als vins francesos, més que no als alsacians en concret. Per una altra banda, recorda Rosa Vila que a més del vi tranquil abocat, la Vinícola elaborava dos grans vins generosos de postres, el Violeta, dolç, i el Gualda, sec: “Eren els vins de prestigi d'Alella Vinícola. Els vins de diumenge. La gent se'n prenien una copeta i els dosificava. El primer record que en tinc és del dia que vaig fer la primera comunió: tenia set o vuit anys i es va brindar amb aquests vins. Per una altra banda, a casa l'«aigua de vida» era el Violeta, per fer agafar gana o per quan estaves malalt.”

El Violeta i el Gualda (una manera de dir *groc*, en espanyol) prenien el nom tant del color del vi com del color dels lacrats amb què s'havia decorat la part de dalt de l'ampolla. Els primers anys d'Alella Vinícola, els vins es diferenciaven pel color del lacrat i per l'any de criança. Després, el sistema de lacres se substituï per les càpsules decorades imitant el lacrat. S'explica al llibre *Alella, recull d'imatges* (Associació Cultural Revista Alella, 1991), que ho va extreure del llibre d'actes de l'entitat.

Recorda la sommelier Rosa Vila: “Coses que em van transmetre la meua mare, que era l'encarregada de tastar els vins, i la meua tia *Asunción*, perquè les explicaven a casa: doncs que el Violeta hi havia hagut anys que només es feia per criança oxidativa i que no feia el procés de soleres i criadores. Mentre que el Gualda sempre passava per soleres i criadores. I els anys que el vi no era prou bo per fer la criança, doncs es feien proves. Fins i tot s'havien fet criances amb damajoanes (recipients de vidre plens del vi i col·locats a sol i serena). Això m'ho explicava la tia *Asunción*, que també recordo que em va dir que al començament d'Ale-

CEDIDA



Cartell de la Festa de la Verema que recupera una propaganda antiga dels vins d'Alella Vinícola. Una imatge que va associada als vins d'Alsàcia.



Propaganda dels anys 30.

lla Vinícola s'havia enviat gent d'aquí a Jerez per aprendre a fer els vins."

L'enòleg Jordi Pujolràs relata el procés d'elaboració del Violeta i el Gualda: "Jo vaig modernitzar una mica el Violeta, a partir d'una tècnica que havia vist fer a França: collíem el raïm sobremadurat i el fèiem fermentar fins a quatre graus per aconseguir aromes secundàries. Després hi afegíem alcohol fins a 15,5°. El Violeta era,

de fet, una mistela. Després hi fèiem criança en soleres i criadores, amb bótes i bocois de 500 litres i 650. Hi havia unes dues-centes bótes al celler. La criança concentrava molt el vi, que quedava molt melós."

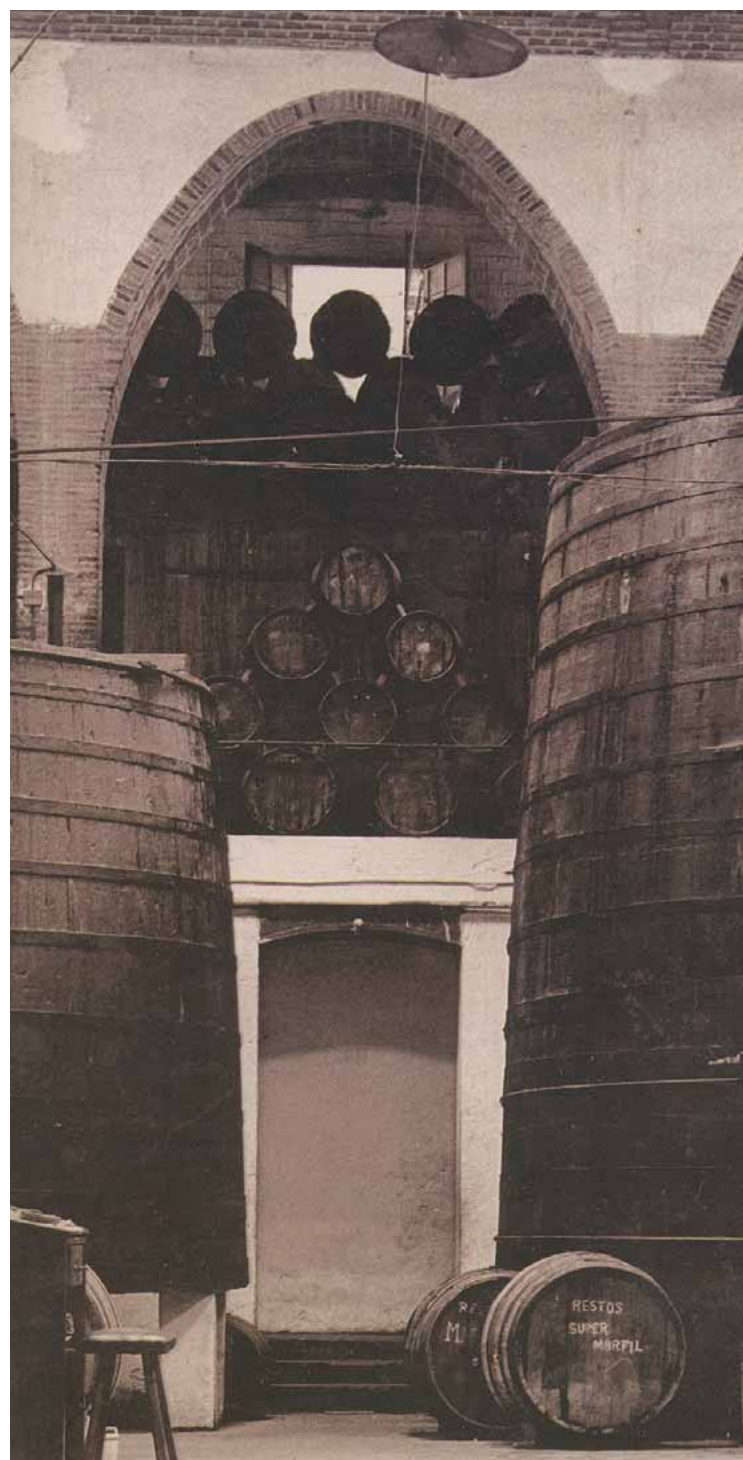
Continua: "I respecte al generós sec, es feia amb molta garnatxa. Cal recordar que el cupatge clàssic dels Alella es feia amb un 80% de pansa blanca i un 20% de garnatxa. Però el generós sec portava un 70% de garnatxa, que donava més sucre que la pansa. I tenia uns 17°. Fins als 14°-15° es feia amb fermentació i després s'hi afegia alcohol fins a arribar als 17°. I es posava en criadores i soleres. Al generós sec, hi vaig

El cupatge clàssic dels Alella es feia amb un 80% de pansa blanca i un 20% de garnatxa. Però el generós sec portava un 70% de garnatxa

aplicar una tècnica italiana que vaig aprendre al Chianti, el «miglioramento», que consistia a afegir una mica de most fresc, un 3%, en el moment d'embotellar. D'aquesta manera el vi guanyava frescor."

I encara un testimoni de com n'eren, de valorats, aquests vins generosos, el de l'enòleg Eduard Puig i Vayreda, molt vinculat i bon coneixedor de la Denominació d'Origen Alella perquè va treballar a Alella Vinícola a mitjan anys 1960. Temps després va assumir la presidència de l'Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi), la presidència del Consell Regulador de la DO Alella i durant alguns anys va ser assessor tècnic d'aquest organisme. Al llibre *Ahir i avui del vi d'Alella* (Ajuntament d'Alella i CRDO Alella, 1993), Puig i Vayreda ens brinda un dels textos més deliciosos i ben fonamentats escrits sobre el nostre territori vinícola. I és aquí, que hi trobem aquest record melangiós d'aquells generosos:

«Els generosos sec i dolç (els quals es deu haver notat que en-



Tines, bótes i bocois del celler Alella Vinícola, abans dels anys 80 del segle XX.

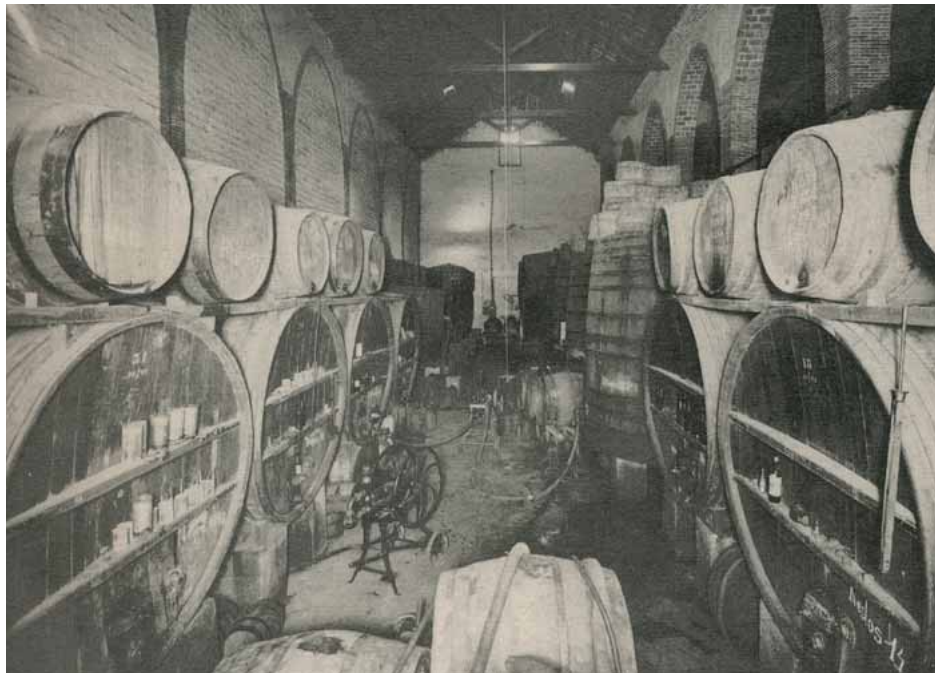
cara enyoro i que maldo, potser en va, perquè tornin a figurar amb tot l'honor en els actuals catàlegs) eren possiblement uns vins nostàlgics, però de personalitat indiscutible. Categòrics. El sec, de flaire penetrant i punyent, paladar rotund, llarg i generós, mentre que el dolç era càlid, suau, de color cirera picota amb matisos d'ambre, vellutat i profund, amb un darrer gust melós i un toc de seda antiga. Les característiques gustatives d'aquests vins, en unes èpoques en què no hi havia

tanta sensibilització ni tanta cultura del vi com ara, es vetllaven amb una cura exquisida.»

Després d'aquest prec, publicat el 1993, encara van haver de passar més de deu anys, fins al 2005, per tornar a gaudir d'uns generosos hereus d'aquells Gualda i Violeta.

Quinze anys sense dolços

Els vins tradicionals d'Alella, abocats i generosos, es van deixar de fer a mitjan anys 1980, coincidint amb un moment de canvi en el món



Sala de criaça del celler cooperatiu amb foudres (a baix), bótes (a dalt) i tines (al fons).



Les bótes actuals d'Alella Vinícola.

vinícola internacional: es va produir l'arribada de les varietats franceses (chardonnay, cabernet sauvignon, merlot) i el progressiu canvi de gust dels consumidors, tendint als vins joves, afruitats i secs, una tendència que provenia dels nous països vinícoles del nou món (Califòrnia, Austràlia,

El Dolç Mataró no busca fer un vi ranci, sinó tot el contrari: mira de potenciar la fruita tant com sigui possible

Sud-àfrica). Aquest canvi de tendència implicava també una revolució tècnica amb la incorporació dels dipòsits d'acer inoxidable amb grups de fred per controlar la fermentació, filtres, etc. En paral·lel, la cooperativa Alella Vinícola va anar patint un estancament que va fer que a mitjan anys 1980 aquest celler deixés d'elaborar els dolços, generosos i vins tranquils abocats amb criaça amb fusta de dos anys i tres, per optar pels nous vins joves i afruitats. Uns vins que des del 1991 ja elaborava Marquès d'Alella, el nou celler de Santa Maria de Martorelles a la DO Alella, que tenia de

director tècnic Josep Maria Pujol-Busquets, i que anava prenent el relleu del gust dels vins clàssics d'Alella.

Jordi Pujolràs creu que va ser Josep Maria Pujol-Busquets qui va saber modernitzar el Marfil clàssic abocat d'Alella Vinícola, quan va elaborar el Marquès d'Alella clàssic al celler de Santa Maria de Martorelles. Però Pujol-Busquets se'n desmarca: "Al 1981 vam elaborar el Marquès d'Alella contra tots els criteris establerts al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella. Vam fer un vi 100% de pansa blanca, que aleshores era una varietat de raïm poc estimada a Alella i ara ningú no se'n recorda, d'això. I vam fer aquest vi amb un sistema d'elaboració modern: en contacte amb les mares, controlant-ne la fermentació amb dipòsits d'acer inoxidable... Al final de la fermentació, hi quedava un petit residu de sucres no fermentats. Són sucres que ajuden a donar volum al vi, fer-lo més gras i estructurat en boca. I és fructosa natural, que dona caràcter de fruita al vi. Però el que fèiem eren vins secs. I la intenció era fer un vi internacional, allunyat del concepte de vi clàssic d'Alella, sense criaça en fusta. No volíem saber res ni de garnatxes, ni de rancis ni de dolços amb alcohol afegit. Buscàvem vins frescos, amb fruita, secs. Crèiem que era el moment de fer el canvi."

Certament, la garnatxa era més ben valorada que no la pansa blanca a Alella, des de la fundació d'Alella Vinícola, que estipulava un preu més alt per a aquesta varietat. Tanmateix, per què posa tant d'èmfasi Pujol-Busquets a rebutjar la garnatxa? Diu: "La garnatxa és una varietat oxidativa que està bé, però no crec que sigui la millor varietat d'Alella. O potser és que jo no l'he sabut fer."

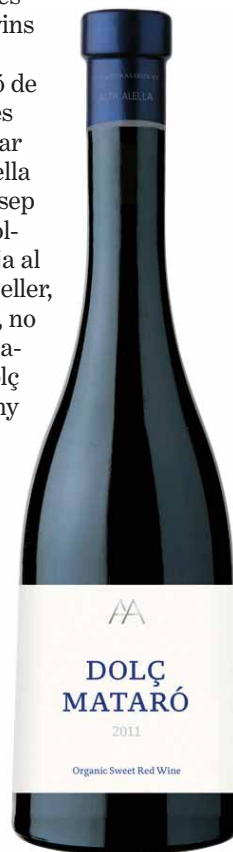
Però més enllà dels vins tranquils, l'elaboració de dolços no es va recuperar a la DO Alella fins que Josep Maria Pujol-Busquets, ja al seu propi celler, Alta Alella, no va comercialitzar el Dolç Mataró l'any 2001.

El Dolç Mataró
El Dolç Mataró és un dolç negre, fet amb la varietat mataró. Aquest raïm negre, que ja es cul-

tivava al Maresme abans de la fil·loxera, es cull sobremadurat, entre el final de setembre i el final d'octubre. Només una part del raïm engega la fermentació i l'altra es barreja directament amb alcohol de 77 graus. El vi passa sis mesos de maceració i dos mesos de criaça en barrica (no és mai una barrica nova, sempre és de segon any o tercer) i després s'embotella. Abans de sortir al mercat passa un any en ampolla, com a mínim. Aquest procés d'elaboració té la voluntat de potenciar-ne la fruita, al nas i a la boca, i fugir de l'oxidació. El vi fluctua entre els 14,5° i els 15°.

La primera anyada de Dolç Mataró que va sortir va ser el 2001, any en què Alta Alella va llançar els primers vins. És, doncs, un dels vins que marquen la idiosincràcia d'aquest celler perquè hi és des de l'origen del projecte i, de fet, ha variat ben poc dels plantejaments inicials (vegeu la revista Papers de vi núm. 24, verema 2013, on apareix un tast vertical de Dolç Mataró).

Recorda Pujol-Busquets que en un viatge a Austràlia del seu amic, soci i elaborador Josep Maria Albet, els anys 1980, aquest va descobrir que el 20% de les vinyes del país eren de la varietat mataró, un nom que ja figurava als registres vitivinícoles antics d'Alella, segons que va comprovar Pujol-Busquets, i que després es va anar obli-





Imatge actual de les bótes on s'elabora el Dolç Mataró d'Alta Alella.

dant en favor del nom castellà, *monastrell*, i que a França anomenen *mourvèdre*. Per una altra banda, assegura l'elaborador: "A Alta Alella tenim vocació d'elaboradors de cava. I hem de recordar que en origen, la primera varietat de raïm autoritzada per fer cava va ser el monastrell. De manera que aquesta varietat per nosaltres complia totes les expectatives: s'utilitzava per fer cava i també tenia tradició per fer dolços, i el fet de dir-se mataró ens la lligava a la nostra identitat, a la nostra comarca, com la chardonnay i la carinyena lliguen amb el nom dels pobles vinícoles."

Continua: "I la vam plantar amb vocació de convertir-la en una varietat per fer un dolç: en un coster orientat al sud, perquè recollís la màxima insolació possible. I tot fet amb

agricultura ecològica, que no és una qüestió menor ni anecdòtica, perquè implica una manera d'entendre la viticultura i de tractar-la. Avui, amb el raïm mataró elaborem el Dolç Mataró i també una part la destinem

**Pujol-Busquets:
"I a partir d'aquesta verema, també utilitzarem la varietat mataró per fer vi negre, el Merla, que és de la gamma de vins sense sulfits"**

a vi base per fer cava. I a partir d'aquesta verema, també la utilitzarem per fer vi negre, el

Merla, que és de la gamma de vins sense sulfits."

La diferència entre el Dolç Mataró i el Violeta del segle XX és que el Dolç Mataró no busca fer un vi ranci, sinó tot el contrari: mira de potenciar la fruita tant com sigui possible. Ho explica així Josep Maria Pujol-Busquets: "Volem mantenir la fruita dins l'ampolla. També ho fem amb l'altre dolç que elaborem, el Blanc de Neu. Alhora, mireu que sigui un dolç que tingui una graduació moderada, que te'l puguis beure sense que t'atabali gaire."

En un primer moment, el Dolç Mataró va dir-se Violeta, tot i que després s'hi va fer canviar el nom perquè, tal com explica Jordi Pujolràs, "era un nom que, tot i no estar patentat, es vinculava a Alella Vinícola". Més enllà del conflicte

que això va generar, és interessant entendre per què Pujol-Busquets va voler recuperar el nom de Violeta per al seu vi dolç: "Aquest nom formava part de la tradició d'Alella i volíem donar-hi una continuïtat, al mateix temps que oferíem una actualització del producte. Però més enllà d'això, el Dolç Mataró ens ha donat moltes alegries i reconeixements. És un vi que va sol pel món, sense grans cognoms ni padris famosos, és un vi valent. I penso que l'èxit d'aquest vi, que s'ha entès molt bé al mercat anglosaxó, però també a l'Estat espanyol, radica en el fet que conté un equilibri encertat que s'allunya d'uns altres dolços clàssics, ja siguin de Porto o dels mediterranis rancis. I això hi dona una personalitat diferenciada i permet un públic molt eclèctic."

Els generosos d'avui, tradició del 1976

Avui la nostàlgia evocada per Eduard Puig i Vayreda fa més de dues dècades sobre la tornada dels grans generosos d'Alella Vinícola ja no té raó de ser. El fet és que el retorn de l'elaboració de generosos a còpia de soleres i nous dolços i vins de postres va arribar a Alella Vinícola d'una manera una mica atzarosa i amb dosis d'aventura i s'ha convertit, avui, en una de les puntes de llança, juntament amb els vins negres, de les seves propostes vinícoles de gamma alta.

Xavier Garcia, propietari i enòleg de la Vinícola, ho explica: "A mi m'agraden molt els vins de Jerez, als quals em va introduir quan estudiava enologia l'enòleg Juan José de Castro. Els dolços i generosos m'apassionen des de llavors. Nosaltres vam arribar a Alella Vinícola l'any 1998. Poc temps després vam trobar una bóta petita de Violeta. No en sabíem l'anyada. Vam decidir elaborar un dolç i diluir-lo en aquest solatge. Era l'any 2003. En paral·lel, vam trobar tres mil ampolles de generós sec de la collita del 1976. Podríem haver-nos venut aquest patrimoni per treure'n un rendiment econòmic immediat, però vam decidir conservar-lo i experimentar, tot i que no érem conscients de com ens arriscàvem. Així que ens vam posar a elaborar el nostre generós i el vam col·locar amb soleres i criadores transvasant-ne una proporció del 1976 cada any. De fet, en fem poquíssim: cada any en poso a la venda una bóta que correspon a cinc-centes ampolles petites. Sempre ens en falta. Però no puc produir-ne més perquè no vull que el solatge es perdi. Fins i tot em



plantejo de deixar de comercialitzar-lo durant un any."

Continua Xavier Garcia explicant el procés d'elaboració dels dolços que elabora: "En el cas del generós semi, agafem la pansa blanca, la sobrema-durem, la fermentem en bóta i quan els llevats ja no poden fermentar més, hi afegim un tant per cent de vi del solatge del 1976. No té addició d'alcohol, és un vi naturalment dolç. I respecte al Marfil Molt Dolç, doncs també es deu en certa manera a una casualitat: elaboràvem el vi dolç en un dipòsit ple, que sempre perd una mica. Un dia hi vaig posar el dit i vaig tastar aquell vi dens que quedava concentrat a la tapa i era boníssim. Així que vaig reflexionar i vaig començar a elaborar-lo: deshidratem el raïm a la vinya i després el portem a una càmera on el pansifiquem. De cada mil quilos, en traiem dos-cents litres de vi, que representen uns quatre-centes ampolles de mig litre. I ara faig proves amb una garnatxa blanca pansificada que ens dóna un resultat magnífic. La trobo excepcional i potser la comercialitzarem. Aquest nou vi és un pas més enllà dels dolços."

"Per mi, diu Xavier Garcia, els dolços i generosos que fem representen la diferenciació, la personalitat i la recuperació de la història. I ja és així en l'àmbit internacional, on ens diferenciem (el 2012 vam obtenir 93 punts a la llista Parker amb el Marfil Violeta i amb el Marfil Molt Dolç). Perquè també cal recordar que els dolços no es poden fer a tot arreu, sinó només en aquelles zones vinícoles on sobra el sol."

Uns vins que cal descobrir

Però hi ha mercat per als dolços i generosos? Són vins que habitualment es regalen, però costa de comprar-los? Són vins de restaurant? El consumidor troba el moment per tastar-los i gaudir-ne, sense pressa? Encara queden prejudicis? Quina relació tenen avui aquests vins amb el públic que se'ls ha de beure?

Jordi Pujolràs pensa que els vins dolços sempre han tingut mercat, "igual que els vins tranquils abocats, que fresquets són molt agradables. Els vins dolços són per prendre en copa, per prendre a mitja tarda, per sucari-hi uns carquinyolis..."

I Rosa Vila els situa en una conjuntura social que n'afavoreix el consum: "Els vins abocats i els generosos eren vins que anaven amb el gust dels temps. I com que tot tor-

Segons Rosa Vila, avui la gent busca vins menys estructurats i de menys graduació, més fàcils de beure

na, ara aquests vins tenen una altra vegada el seu moment. El vi abocat, afruitat, i fins i tot l'abocat criat amb fusta, que és més cremós, agrada molt. Avui la gent busca vins menys estructurats i de menys graduació, més fàcils de beure, que no siguin difícils, que se'ls pugui acabar. La gent vol gaudir i té la necessitat de compartir un vi també. És el que trobo en el públic de les sessions de tast

que faig. Per això crec que és l'oportunitat dels vins abocats i dolços. De vins d'estudi, n'hi ha d'haver i estan molt bé, però el gran públic busca vins que els facin feliços. I això els dolços i abocats ho tenen. Per una altra banda, els vins dolços d'Alella d'avui no havien estat mai tan ben puntuats a les guies."

I Xavier Garcia: "Sí que considero que els dolços i generosos de la DO Alella són vins de referència que ens singularitzen. Ens obren portes i ens permeten parlar del passat i recuperar el patrimoni."

Ara, adverteix Josep Maria Pujol-Busquets: "El consum actual de vins dolços és complex. Són vins per oferir, necessiten prescriptor, perquè la gent no acostuma a demanar-los. Són vins adequats per als menús degustació amb maridatge. Són vins de botiga i restaurant. Però si es tasten, funcionen. El que costa és fer el primer pas. Sortosament, els prescriptors tenen la mentalitat oberta per acceptar i proposar aquests vins." ●



Per a Xavier Garcia, d'Alella Vinícola, els dolços i generosos representen la diferenciació, la personalitat i la recuperació de la història.

Tots els dolços i generosos de la DO Alella

El restaurant Can Cabús d'Alella va acollir el tast dels vins dolços i generosos que actualment s'elaboren a la Denominació d'Origen Alella. L'experiència, a través dels sommeliers Joan Lluís Gómez i Montse Velasco, i l'enòleg Oriol Artigas, va mostrar el gran moment que viuen aquests vins al nostre territori.

TEXT: M. S. / FOTOS: Ò. P.



L'esplèndid jardí del restaurant Can Cabús d'Alella va acollir el tast de vins dolços i generosos que elaboren avui els cellers de la Denominació d'Origen Alella. Setze vins (incloent-hi alguns que encara no es comercialitzen) van tastar la sommelier del restaurant la Cuina del Guinardó i Nas d'Or 2011, Montse Velasco; el sommelier del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda, Joan Lluís Gómez, i l'enòleg, elaborador i coordinador del grau superior de màrqueting vinícola d'Alella, Oriol Artigas. El balanç, més que esperançador. Com diu Artigas: "La qualitat caracteritza el conjunt de vins tastats i més i tot, perquè un 50% d'aquests vins podem dir que són de gran qualitat."

Els vins a tastar es van aplegar en cinc grups. Els experts van agrupar els vins segons criteris de dolçor, varietat i tipologia. **El primer grup va ser:**

1.

AA Blanc de Neu 2014 d'Alta Alella

(pansa blanca i varietats complementàries. 14°. 110 grams de sucre per litre)

Iaia Rosa d'Altrabanda

(100% pansa blanca. 13°)

Pur Dolç 2012 de Bouquet d'Alella

(100% garnatxa blanca. 16,4°. 80 grams de sucre per litre)

I dos vins que encara no han sortit del celler:

Un dolç de garnatxa de Quim Batlle

Un dolç de garnatxa d'Alella Vinícola

Montse Velasco troba, d'entrada, que el Pur Dolç de Bouquet d'Alella ofereix molt de fum al nas (així ho diu ella) i que és una aroma sorprenent, que no s'imaginava trobar després d'haver consultat la fitxa de tast. I Oriol Artigas diu que li



recorda les bótes amb les quals Bouquet d'Alella fa el seu Bouquet d'A+. A partir d'aquí els deixem dialogar:

Joan Lluís Gómez: Sí que s'hi nota el pas per fusta.

Montse Velasco: Potser sí. Tot i que, en boca canvia.

Oriol Artigas: És un dolç fi perquè no té amargantor. I en destacaria la rebosteria que s'hi troba: panellets, pastís de Santiago...

Joan Lluís Gómez: Sí, a mi em recorda els panellets. La gràcia dels dolços és com aconseguixes la concentració



D'esquerra a dreta: els sommeliers Montse Velasco, Joan Lluís Gómez i l'enòleg Oriol Artigas.

de sucre i com la pares. Aquí, al Mediterrani, deixar el raïm sobremadurar al cep és perillós per la humitat alta i persistent que tenim, tant de dia com de nit, per les malures i perquè fa que perdís molta acidesa.

Oriol Artigas: El Blanc de Neu és l'únic que no té oxidació d'aquest grup. És el que s'assembla més a un vi blanc.

Joan Lluís Gómez: És molt agradable.

Montse Velasco: Sí, és més amable i més fàcil d'explicar al consumidor. És que arribar al públic amb un dolç és una feina lenta i és més fàcil d'arribar-hi per aquí.

Joan Lluís Gómez: Passa que els dolços tenen elements que els juguen en contra i que caldria corregir. D'entrada el preu. Després, que una dolçor excessiva t'ocupa de seguida la boca. I que s'ha de saber maridar molt bé un dolç.

—Quins són els maridatges que aconselleu i practiqueu?

Joan Lluís Gómez: Nosaltres sempre servim els vins dolços amb les postres. A vegades amb algun formatge.

Montse Velasco: Segons quin dolç, casa molt bé amb un formatge blau.

Joan Lluís Gómez: Però aquí som de beguda llarga i per això en general la gent prefereix més un escumós fresc que no un dolç.

Oriol Artigas: Al dolç de Quim Batlle, hi trobo poma oxidada.

Montse Velasco: És molt especial.

Oriol Artigas: És per a algú que tingui ganes d'experiència.

Montse Velasco: Maridaria bé amb el formatge blau que

dèiem abans, a sobre d'una torradeta cruixent.

Joan Lluís Gómez: El Iaia Rosa em dona molta vainilla ara que ja fa una estona que és a la copa. És ben curiós.

Oriol Artigas: Oh! Aquesta garnatxa dolça d'Alella Vinícola és sensacional!

Montse Velasco: És tan densa que sembla xarop.

Joan Lluís Gómez: Aquest dolç, el considerariem un vi de copa. Va sol. I hi noto una certa verdor de pinyol i rapa.

Montse Velasco: L'acompanyaria amb un parell de carquinyolis. O unes pastetes de te.

Oriol Artigas: O uns pets de monja.

Oriol Artigas: És un vi per a restaurant.

Joan Lluís Gómez: Sí, és més gastronòmic.

Montse Velasco: Penso que està molt bé que hi hagi tanta varietat, si més no des del nostre punt de vista de restauradors. Perquè el ventall de clients també és ample. Avui el vi dolç és destinat a clients que busquen un producte diferent. I els proposes una copa de vi dolç acompanyant unes xocolates o unes postres curioses o, senzillament, els carquinyolis i les pastes que dèiem.

Segon grup de vins que tasten, dos escumosos dolços:

2.

Rosat Cuvée desert de Parxet (100% pinot noir. 11,5°. 50g de sucre per litre)

Marfil Escumós Blanc Moscatell 2010 d'Alella Vinícola (100% moscatell de gra petit. 11,5°. 52 grams de sucre per litre)



Oriol Artigas: Abans, els escumosos dolços no tenien prestigi perquè se'ls afegia sucre per amagar els defectes. Avui el concepte ha canviat completament i els considerem productes gastronòmics.

Joan Lluís Gómez: Sí, però aquella mala experiència, avui encara hi ha qui la recorda. Tot i que també hi ha gastrònoms que es compren aquests escumosos o caves per prendre amb unes postres concretes.

Oriol Artigas: En aquest rosat de Parxet, hi trobo fonoll i maduixes. És força fresc, tot i la dolçor. M'agrada. La bombolla hi és fina, tot i que poc persistent.

Montse Velasco: Sí, molta maduixa i potser sí que hi falta una mica de bombolla.

Joan Lluís Gómez: El trobo molt bo i correcte, aquest Par-

xet, tot i ser un producte molt tècnic.

Montse Velasco: Presentar-lo en ampolla petita i a preu econòmic fa que la gent se'l compri per a un dia especial, per prendre-se'l amb maduixes i xocolata.

Oriol Artigas: L'escumós de moscatell d'Alella Vinícola, com que és més amargant, fa que tot i ser un dolç no s'enganxi a la boca.

Joan Lluís Gómez: Aquest moscatell té un cert gust medicinal, que hi donen les herbes.

Oriol Artigas: Recorda algunes herbes aromàtiques.

El tercer grup de vins que tasten els especialistes són els Perfums de Viognier, la gamma de dolços de Marquès d'Alella, que ara ja van etiquetats amb la nova marca Raventós d'Alella:

- 3.**
Perfum de Viognier núm. 6, 2012 de Raventós d'Alella
 (100% viognier. 12,5°. 111 grams de sucre per litre)
Perfum de Viognier núm. 7, 2012 Podredumbre Noble de Raventós d'Alella
 (100% viognier. 12,5°. 210 grams de sucre per litre)

Montse Velasco: El color de tots dos és molt semblant. Un pèl més intens el número 7. En boca, el número 6 és més equilibrat en conjunt.

Joan Lluís Gómez: En canvi, trobo que el 7 és més rodó.

Oriol Artigas: M'agraden tots dos. Tenen una acidesa molt bona per la quantitat de sucre que contenen. I mantenen les notes florals. Ara, no hi acabo de trobar el perfil "botritis" (la podridura noble).

El grup que fa quatre són dolços negres:

- 4.**
Puput 2014 d'Alta Alella
 (no conté sulfits)
 (100% mataró. 15°. 150 grams de sucre per litre)
Dolç Mataró 2012 d'Alta Alella
 (100% mataró. 15°. 175 grams de sucre per litre)
Marfil Violeta 2012 d'Alella Vinícola
 (100% garnatxa negra. 15°. 100 grams de sucre per litre)
Molt Dolç d'Alella Vinícola
 (100% pansa blanca. 15°. 250 grams de sucre per litre)

Montse Velasco: El Puput no és gaire atractiu al nas, però en boca és més golós. Certament, el trobo molt diferent del Dolç Mataró, tot i que la intenció és fer aquest mateix vi, però sense sulfits. Trobo el Puput més dolç que no el Dolç Mataró, un vi reconegut i que coneixem bé.

Oriol Artigas: En boca el Puput m'atrau molt.



Unes varietats Un clima La mà de l'home

Un sòl i la mar Mediterrània

Un terrer únic, uns vins excel·lents

CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA ALELLA



Joan Lluís Gómez: Sí, tot i que al nas costa una mica més. Ara, en boca és fresc i lleuger i no és gens apegalós.

Montse Velasco: Canviant de vi, m'agrada molt l'acidesa del Violeta.

Oriol Artigas: El Violeta m'encanta. És vellutat gràcies a la sobremaduració feta després de collir el raïm, que no es cull pansificat.

Joan Lluís Gómez: Aquests negres dolços d'Alella són espectaculars.

Montse Velasco: El Molt Dolç d'Alella Vinícola conserva molta acidesa, també.

Joan Lluís Gómez: Hi trobo fruita madura, compota...

Montse Velasco: Moltíssima. I també cítrics, que hi donen molta vida.

Oriol Artigas: I és el més salí

dels que hem tastat fins ara.

Montse Velasco: El Molt Dolç és un vi dolç per prendre a mitja tarda, acompanyat d'uns carquinyolis o unes pastes de te. No hi cal res més.

Oriol Artigas: I trobo que no costa gens de beure.

Joan Lluís Gómez: És de copa, aquest també.

L'últim grup és el dels generosos:

5.
Marfil Generós Semi d'Alella Vinícola
 (100% pansa blanca)
Marfil Generós Sec d'Alella Vinícola
 (100% pansa blanca)

Oriol Artigas: El nas del generós semi m'encanta. Puja amb molta força. Em recorda els "palos cortados".



Montse Velasco: Sí, aquest nas em resulta molt atractiu.

Joan Lluís Gómez: Són vins difícils de prendre, són de copeta, d'aperitiu.

Montse Velasco: Doncs jo amb el Semi m'atreveria a fer tot un àpat a base de pernil, calamargons, peix fregit...

Oriol Artigas: El sec va més bé amb avellanes. Té aquesta cosa de la pell de taronja.

Joan Lluís Gómez: A mi el sec m'agrada molt.

Oriol Artigas: Té una força increïble. En un tast d'olorosos faria molt bon paper. És més salabrós que no punxant.

Montse Velasco: I et deixa la boca molt plena. No hi ha gaires cellers que facin aquests rancis aquí. Aquests vins especials són tot un món per ells mateixos, un món molt ric.

—Com valoraríeu el conjunt dels dolços tastats?

Montse Velasco: Ha estat un tast molt amable, tot i que tastar dolços no és fàcil. Me n'he endut sorpreses, com el Puput i el Pur Dolç de Bouquet d'Alella, i en general veig que a la DO es fan dolços interessants, alguns de molt gastronòmics, per servir-los a copes.

Oriol Artigas: Són vins molt variats, amb apostes molt marcades de cada celler. La qualitat els caracteritza i un 50% d'aquests vins podem considerar-los de gran qualitat.

Joan Lluís Gómez: Aquests vins et poden agradar o no, però tenen molta personalitat.

Oriol Artigas: En qüestió de dolços, la Denominació d'Origen Alella reneix. Potser hi caldria un dolç que fos l'emblema, que unifiqués els dolços del territori. Perquè els dolços d'Alella tenen un bon potencial per fer-ho. ●

Barcelona és la 3a ciutat més turística d'Europa. Ho aprofitem?

GUIA D'ENOTURISME DE LA DO ALELLA

89 llocs per gaudir del turisme del vi i més de 90 vins recomanats

Pròleg de Carme Ruscalleda

Disponible a llibreries, cellers, oficines de turisme i als principals hotels, restaurants i vinoteques

PVP 19,00 €