

Els escumosos de la DO Alella es reivindiquen

El Rebost dels Sentits (el Masnou) acull l'equip de 'Papers de vi' per dur a terme un tast ben especial

TEXT: RUTH TROYANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Un dilluns de novembre, a porta tancada, el Rebost dels Sentits va esdevenir la seu del tast que relatem en aquest article.

Matí assolellat de final de novembre. El vi novell i el *be-aujolaïs nouveau* donen la benvinguda al mostrador del Rebost dels Sentits, al Masnou. La vinateria que dirigeix Enric Espinosa des de fa deu anys està ambientada amb la decoració nadalenca que escau per aquestes dates. El repertori de vins de la DO Alella que omple les prestat-

geries és extens i es renova i s'amplia amb freqüència. Hi entraran segur alguns dels deu escumosos que formen part del repertori de tast. "A *Papers de vi* hem escrit darrerament sobre caves d'alta gamma i ancestrals, i ens vam adonar que el ventall d'escumosos dins la DO Alella era més ampli del que creïem i no els havíem prestat encara prou atenció", explica el redactor en cap, el periodista Òscar

Pallarès. "Vaig imaginar-me la llista del grup de tast i... totes éreu dones", adverteix a l'inici de la sessió amb què *Papers de vi* tanca el cercle d'una sèrie d'articles on les bombolles han generat debat i línies. "Hem viscut una muntanya russa, vam començar amb una crisi i n'hem encadenat unes quantes més, però estem contents del camí recorregut a la botiga i principalment d'una presència creixent de

vins catalans", puntualitza Espinosa. És el primer tast al Rebost després del període de pandèmia i *Papers de vi* hi cita cinc professionals que habiten i coneixen a fons la regió de vins, disposades a reconèixer el valor dels escumosos que conviuen sota l'emparedat de la DO Alella. Són la secretària del Consell Regulador i sommelier Anna Pujol; la sommelier i responsable tècnica d'Enoturisme DO Alella

Rebeca Ruiz; Xènia Ortiz, sommelier del restaurant Xaret de Cabriels i de la cocteleria Dry Law de Vilassar de Dalt; Marta Clot, sommelier a Wine Palace i cofundadora de Vi i Companyia; i l'allellenca Eli Abad, emprenedora tecnològica i experta en vins.

Escumosos de producció limitada. Principalment, vinificacions de pansa blanca i de garnatxa negra com a blanc de noirs. La majoria, elaboracions de tall clàssic; l'atreviment enològic es troba a les últimes novetats. El format màgnum i l'envelliment regalen sorpreses extraordinàries. Els escumosos de la DO Alella es reivindiquen i es refermen. Es mostren amb tota l'amplitud i generositat amb què s'han elaborat i hi ha cinc paladars que els acullen i els interpreten.

S'obre el tast amb **Serrallada de Marina 100x100**, elaborat per Can Roda. Una pansa blanca amb vintiquatre mesos de criaça. De vinyes velles cultivades en ecològic. Un 2016 que sorprèn per la seva longitud i vitalitat. Xènia Ortiz dispara: "És molt licorós i té molt de volum en boca." Rebeca Ruiz matisa: "Té un punt dolçenc. El trobo agradable i amb una acidesa molt interessant. És fresc i està molt ben equilibrat. Em recorda la Roser Celdran i la filosofia del celler; és una sorpresa molt grata." Anna Pujol comenta: "Hi trobo fruites confitades, fruita seca i l'ametlla amargant al final quan reposa a la copa. És complex." Hi ha consens entre totes a dir que les bombolles són fines i estan molt ben integrades. De fet, és una de les característi-



Anna Pujol.



Eli Abad.



Marta Clot.



Rebeca Ruiz.



Xènia Ortiz.

ques que dona l'envelliment. Ortiz afegeix: "Té un punt de dolçor en boca." I Marta Clot resumeix: "La criaça i la maduresa són evidents a les aromes. Hi ha confitura i fruita seca." "És un escumós per beure a prop de la llar de foc; té un vessant càlid", puntualitza Pujol. "El veig acompanyant plats elaborats i gastronòmics", matisa la sommelier del restaurant Xaret. I totes coincideixen a dir que val més del que costa. Té un PVP de 9 euros.

Eli Abad comenta: "Té la bombolla més gruixuda i el color és més brillant." Es refereix a **So de Masia Can Roda Brut Nature**, anyada 2017. Cupatge de pansa blanca (80%) i muscat (20%). D'agricultura ecològica i amb un mínim de divuit mesos de criaça. "És més brillant i hi trobo més notes vegetals", matisa Rebeca Ruiz. "I té més salinitat", complementa Xènia Ortiz. Totes coincideixen que hi ha una bombolla més alegre.

La major part dels escumosos DO Alella són elaborats amb pansa blanca o amb garnatxa negra

Enric Espinosa, que també participa en el tast fent observacions acurades, comenta que "és més fresc que l'anterior i amb una bombolla potser més viva". "Aquest sí que convida més a l'estiu", puntualitza Anna Pujol, mentre que la sommelier Marta Clot

destaca que "les notes finals són més amargues". El PVP de 9 euros d'aquest Can Roda obre un debat encès sobre el cost dels escumosos de la DO Alella. "Està bé que estiguin bé de preu, però no entenc que la forquilla sigui tan curta, hi ha escumosos que haurien de valdre més", defensa Abad. "És un tema cultural. Per sort, ara comencem a saber que un blanc et pot sorprendre més que un negre. També els rosats i els escumosos agafen força", diu Anna Pujol per emmarcar el debat i els preus a la DO. "Soc partidària de regalar elaboracions de pansa blanca per mostrar el potencial que tenim al territori", explica Eli Abad. "Hem de ser capaços també de mostrar que som molt més que la pansa blanca", li respon Pujol. Mentrestant, el panel de tast continua comparant les dues primeres copes: "Hi ha una evolució bestial", se sent dir. Assenteixen en conjunt.

La tercera referència del tast és un cupatge de pansa blanca i chardonnay, de Bouquet d'Alella, el **Plaer Escumós Brut Nature**, anyada 2016. D'agricultura ecològica, mètode tradicional i amb trenta mesos de criaça. "Sembla que passi per bota, però no. Hi ha les notes torrades i fruita seca", dispara Xènia Ortiz. Rebeca Ruiz comenta que és més subtil que els anteriors i Anna Pujol afegeix que el nas és més potent que la boca. "Quan són cupatges, nas i boca poden anar per camins diferents, en canvi, en els monovarietals hi ha més coherència", explica Eli Abad. "Té un color groc més evolucionat", es comenta. I tocs fumats i notes tropicals. Es-



Vins orgànics de mínima intervenció

Mario Rovira

VITICULTOR
MARIOVIRA.COM



"Foto finish" del tast d'escumosos DO Alella.

tan d'acord que el nas és més atractiu i poderós que la boca. El PVP és de 12 euros.

Canvi de paradigma. Una garnatxa negra vinificada com a blanc és el quart escumós del tast, l'**Ona Blanc de Negre 2018 Brut Nature** d'Alella Vinícola. D'agricultura ecològica i certificació vegana. Un escumós que neix a la vinya de Mas Coll i que té una criança mínima de divuit mesos. "Aquest, l'inclouré al Rebot dels Sentits", diu Espinosa. "M'encanta el punt de metàl·lic que té", afirma Abad. "A cegues, hauria dit que era un rosat", comenta Òscar Pallarès. "Hi ha notes de fruita verda", afegeix Xènia Ortiz. Rebeca Ruiz explica que "la bombolla està molt integrada i té un postgust llarg". Es compara amb les anteriors elaboracions i sobre la taula es posa de manifest la importàn-

cia que té la part nostàlgica a l'hora de triar una referència per sobre d'una altra. Amb un PVP de 12 euros, Ona desperta tot un seguit de propostes de maridatge, des de la tonyina crua fins al conill o el pollastre a la brasa que suggereix Abad, passant per l'arròs de Ruiz. Però també s'hi sumen els estofats, el risotto i el cebiche que, finalment, recomanaran totes per consens amb Ona Blanc de Negre.

Amb la cinquena referència comença la ronda de tast dels rosats. **Elles 2018** de Can Roda és un escumós cupatge de garnatxa negra (33%), syrah (33%) i merlot (33%). Brut nature, d'agricultura ecològica, amb catorze mesos de criança i un PVP de 12 euros. Enric Espinosa ressalta que té una "entrada molt divertida". Xènia Ortiz significa "les notes sali-

nes" i Rebeca Ruiz "les de pebrot". Anna Pujol insisteix que, més enllà de la defensa aferriada de la pansa blanca, des de la DO es vol eixamplar la

A mesura que les sommeliers van tastant els vins, sorgeixen idees de maridatge amb plats de tota mena

mirada: "Ens sumem a la feina del Consorci i de *Papers de vi*, però hem de parlar del conjunt del territori, del Maresme, del Vallès, i hem de defensar les garnatxes, el picapoll... Hem d'explicar bé la història i ser inclusius també amb aquestes altres varietats." "Quant al vi,

no el coneixíem, és curiós, per a aperitiu és ideal, és un rosat que promet", es comenta. "I és un homenatge a les dones, a Elles, a la Lola i l'Eulàlia", matisa Rebeca Ruiz. Anna Pujol rebla: "El valor afegit de les ampelles són les persones." "No hi ha res més meravellós que un escumós rosat i que sigui un homenatge a les dones que bevien aquest estil de vi", assenyala Ruiz. "No hem de tornar-nos esnobs, ni dir a la gent que li ha d'agradar", suggereix Eli Abad.

L'escumós de Can Roda, amb 12 euros de PVP, deixa marca i el segon rosat del repertori és l'**Ona Rosat Brut Nature**, d'Alella Vinícola. Monovarietal de garnatxa negra del 2017, d'agricultura ecològica i de la vinya Mas Coll, al turó del Galzeran d'Alella. Criança mínima de divuit mesos. El

CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS

www.testuan.com / info@testuan.com / Instagram Testuan / Facebook



panel de tast parla d'un escumós golós, amb notes de fruita i de maduixa especialment. Hi ha un debat encès entre la senzillesa i la complexitat dels dos rosats i de la versatilitat de l'un i de l'altre amb el maridatge. "L'Elles és més extravagant i sorprenent, aquí tenim un perfil més fi i versàtil. És un escumós gastronòmic", diu Anna Pujol. Eli Abad introdueix la derivada gastronòmica: "Li aniria molt bé un magret d'ànec amb fruita vermella." "Li potenciaria més la boca", afegeix Pujol. "El que queda clar és que cada persona té més sensibilitat amb unes aromes", conclou Abad.

El punt d'inflexió del tast arriba amb una novetat enològica: **Kastanyé** de Testuan, un monovarietal de pansa blanca del 2019 que fa la criança en botes de castanyer noves durant cinc mesos. Se

s'hi destaquen les notes balsàmiques i el pas nutritiu per boca. "No sembla brut nature", es diu. Torna el debat sobre la necessitat de contextualitzar el consumidor sobre què hi ha dins la copa. "Hem de facilitar l'accés de tothom al món del vi, la gent està acomplexada", insisteix Eli Abad. Marta Clot assenteix: "L'exercici, l'hem de fer els professionals." Es parla que cal evitar que el sommelier alligoni i es fa a propòsit d'un escumós amb 12 euros de PVP que evidencia un nou camí dins la DO Alella.

Salt a les elaboracions més convencionals. La vuitena referència és **Gran Minguet de Masia Can Roda**. Anyada 2016, també monovarietal de pansa blanca amb un PVP de 20 euros. Un escumós d'agricultura ecològica i vinyes velles, amb més de trenta mesos d'envelliment. Té les aromes clàssiques

escumosos de la DO Alella. Un clàssic, suma d'artesania i alquímia que fa preveure el final ascendent que tindrà el tast.

La penúltima referència sorprèn d'entrada pel format màgnum. En queden poques ampolles, però la generositat de l'enòleg Xavi Garcia fa que sigui al tast. És un **Blanc de Negre 2010** d'Alella Vinícola. Monovarietal de garnatxa negra Brut Nature, de 35 euros de PVP. Xènia Ortiz hi troba fonoll i Ruiz notes de codony. Hi ha un judici organolèptic coincident: mel, panses i fruita seca. Eli Abad parla del record de rosquilles anisades i Ortiz va més enllà: "Notes de xerès." Fi, delicat, elegant, profund... Desperta un ventall ampli de maridatges, des de la xocolata amb taronja a la crep *suzette* i la coca de Llavanes. "Amb formatges blaus, foie, micuit o risotto també aniria molt bé", assenteix Eli Abad. Semblava el colofó, però no. La desena referència és un escumós del 2004 d'Alella Vinícola: el **Blanc Brut Nature**, un 100% pansa blanca. Un viatge de disset anys que desperta sensacions úniques al paladar. "Aquí encara hi ha més notes de xerès", diu Anna Pujol. Rebeca Ruiz apunta al "formatge sec" i Eli Abad el vincula amb la "mançanilla iodada o el caràcter d'alguns vins del Jura". Bombolles especialíssimes, encara vives i extremadament singulars. "La xocolata amb taronja, aquí quedaria millor", s'aventura a dir Anna Pujol. Es parla de Vallflorida Xocolaters per trobar-hi el millor maridatge dolç. Eli Abad continua interpretant la copa: "En nas és més dolç que en boca." "Hauria dit que era una malvasia", comenta Rebeca Ruiz. És un escumós que ja està exhaurit, però que continua despertant passions a la taula i la llista de plats a maridar no té aturador amb el panel de tast. "Aguantaria molt bé un llobarro al forn", diu Xènia Ortiz. "Amb un bon pernil seria deliciós", afegeix Eli Abad. Però també s'apunten a unes ostres o les ortigues de mar.

El tast desperta definitivament l'interès pels escumosos de la DO Alella i les assistents confirmen que hi ha vida més enllà del cava i de les referències més conegudes de Can Roda i Alella Vinícola. "He

vingut a qualificar uns vins i me n'emportaré algunes ampolles", se sent a dir al Rebost. "M'ha sorprès veure una gran varietat i reconec que he descobert escumosos originals. Hem constatat que són bombolles molt versàtils i considero que hem de buscar més l'envelliment", resumeix Eli Abad. "A Alella s'elaboren

Eli Abad: "M'ha sorprès veure una gran varietat i he descobert escumosos originals. Hem constatat que són bombolles molt versàtils i considero que hem de buscar més l'envelliment"

escumosos molt interessants i els hem de saber servir abans, durant i després d'un àpat. Són digestius i harmonitzen amb tot tipus de plats", defensa Xènia Ortiz. "Ens hem de creure que a Alella es poden fer coses molt ben fetes, des dels escumosos més joves i alternatius als de més llarga criança", matisa Marta Clot. "L'envelliment obre un ventall de possibilitats molt gran. M'ha agradat veure el retorn i crec que és important que fem xarxa al voltant de la DO i en particular dels escumosos que són sota la seva empara perquè la normativa permet als elaboradors que s'expressin amb molta llibertat. M'ha agradat comprovar-ho", diu Anna Pujol. Rebeca Ruiz vol significar que el tast mostra "l'aposta dels cellers pel territori". I posa veu a un pensament col·lectiu: "El nostre defecte és que no sabem valorar allò que tenim fins que no ens ho posen al davant. Totes nosaltres som prescriptores i hem de contagiar germanes, pares i amics sobre el que amaga la DO Alella. Cal fer pedagogia del territori." Diu també amb un gest simpàtic que no troba millor manera d'haver començat la setmana. Les bombolles i les companyes ho han fet bonic i fàcil. ●



Aquest parell d'escumosos "vells" d'Alella Vinícola van marcar el punt àlgid del tast.

l'ha de deixar respirar, però es va obrint. Algú es refereix al valor del projecte enològic dels set amics franco-catalans i Rebeca Ruiz apunta amb encert: "El que té mèrit és que deu anys després continuïn sent amics." Hi ha coincidència en el panel de tast que és una elaboració més salvatge i *punky*. La mínima intervenció es manifesta a la copa, però

de brioxeria i fruita seca, notes delicades de mantega i Rebeca Ruiz hi afegeix encertadament "la poma al forn". Enric Espinosa ressaltava que és cremós i Xènia Ortiz introdueix com a bona amfitriona del Xaret de Cabrils que hi aniria molt bé "carn amb salsa, pollastre amb prunes i albergínies". Les tastadores qualifiquen Gran Minguet de bon ambaixador dels