

Legítim: el vi d'Alella de tota la vida

Tastem amb cinc sommeliers el nou vi de *Papers de vi*, que veurà la llum ben aviat

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS



El restaurant Duran, d'Alella, va acollir el tast de Legítim amb sommeliers amics de Papers de vi.

Papers de vi llança al mercat un vi cada any. Una petitíssima tirada de tres-centes ampolles numerades. Un vi sempre ben diferent dels que ja hi ha al mercat i del qual no farem més ampolles. Cada any l'elabora un celler i, en algunes ocasions, el vi ha estat el resultat de la col·laboració entre dos cellers o més.

El vi que sortirà al carrer ben aviat, en realitat, estava

previst que sortís al final del 2020. Les complicacions derivades de la pandèmia, sumat al fet que semblava clar que un any més de bota faria el vi encara millor, ens van fer prendre la decisió d'ajornar fins al final del 2021 la sortida del vi número 9 d'aquesta sèrie, el del 2022.

La gènesi

L'equip de *Papers de vi* havia sentit diverses vegades a Xavier Garcia, enòleg d'Alella

Vinícola, explicar que sovint li preguntaven a les entrevistes si encara elaborava el Marfil de tota la vida. I ell sempre contestava que "els gustos del públic evolucionen amb el pas del temps i avui un vi com aquell que tenia tant d'èxit els anys 60 i 70 no agradaria". Va ser inevitable fer-nos la pregunta: "Segur que no agradaria?" Així que vam plantejar la idea a en Xavier Garcia i s'hi va avenir de seguida. Els Marfils de fa dècades es criaven



durant anys en enormes tines de fusta on adquirien l'oxidació característica que els va fer populars a tot el món.

Ens hi vam posar el 2017. Vam triar la pansa i la garnatxa més adequades pensant en el seu envelliment, vam fer el cupatge clàssic d'Alella (70% pansa, 30% garnatxa) i vam posar el vi a descansar dins una bota vella de Generós Sec. La criança en contacte amb l'oxigen a l'interior va anar fent la seva feina lentament. Cada vegada que tastàvem el vi ens agradava més. Més o menys a la meitat del procés ens va trucar un dia en Xavier Garcia perquè l'anéssim a tastar. Vam arribar al celler i ens va dir: "Ha fet vell!" D'entrada li vam preguntar: "I això és bo o és dolent?" I va contestar: "Tas-teu-lo." La primera sensació va

ser tastar un vi del Jura. Vam exclamar: "És fantàstic, però... ens allunyarem de l'objectiu de recrear el vi d'Alella de tota la vida?" I va dir: "Quan nosaltres vam arribar aquí, totes les tines i botes del celler tenien vel. Jo crec que això juga a favor nostre." I així ha estat. La criaça biològica sota vel flor,

El Legítim sortirà a la venda aviat i tindrà un PVP de 15€

típica de zones com el Jura i Jerez, ha complementat la criaça oxidativa que el temps, la bota i l'oxigen han aportat al vi. Un generós raig de (que valgui la redundància!) Generós Sec del 1976 incorporat al vi en el moment adequat ha arrodonit un vi que ens agrada. Que ens agrada molt. Ens agrada tant que vam tenir la sensació que potser ens trobàvem davant el millor vi de *Papers de vi*. És per això que, abans de posar-lo a la venda, vam voler donar-lo a tastar a uns quants sommeliers amics.

Legítim

Un dilluns de final de setembre ens trobem al restaurant Duran d'Alella amb Montse Velasco, Nas d'Or 2011 i comercial de la distribuïdora Iguazú; César Cánovas, millor sommelier de l'Estat els anys 2002 i 2005, i que ha estat al capdavant d'iniciatives com Monvínic i Wineissocial; Ramon Roset, expert en format-

ges, formador de sommeliers i redactor de *Vadevi*, *Cuina i Papers de vi*; Vicky Ibáñez, vicepresidenta a Barcelona de l'Associació Catalana de Sommeliers; i Dani Egea, al capdavant de la vinateria i formatgeria amb espai de degustació Vintena de Barcelona. També ens hi acompanya Xavier Garcia, l'autor material del vi.

Seiem al voltant d'una àmplia taula imperial que a Can Duran han preparat per a l'ocasió i els expliquem el que, fins al moment, ha estat el nostre secret més ben guardat dels darrers dos anys. Ells són els primers de veure el Legítim i de conèixer la història que us acabem d'explicar. El seu nom fa referència a les paraules Alella Legítimo, que durant dècades es podien llegir a les etiquetes de tots els vins d'Alella Vinícola. L'ampolla, una Rhin marró, amb càpsula groga amb el logotip antic de Marfil i unes etiquetes que homenatgen el que, segurament, va ser el vi més prestigiós de l'antiga cooperativa, el Generós Sec. I a l'espai dedicat a l'anyada, un 1976 que és gest de complicitat al raig de vi que l'ha arrodonit.

Cares d'emoció. Ganes de tastar-lo. Consens que la imatge és un encert. Servim les copes. Ramon Roset fa una primera ensumada i demana a en Xavier Garcia: "Continues pensant que aquest vi avui no agradaria?" I passem ben bé una hora tastant, xerrant, compartint sensacions, avaluant el vi, gaudint de la seva bona evolució en copa. ●

Els vins de *Papers de vi*

Any 2013. **Vallcirera**. Elaborat per Alta Alella. Garnatxa blanca criada amb fusta. Anyada 2011.

Any 2014. **Rosat de pansa**. Elaborat per Alella Vinícola amb raïm de Bouquet d'Alella. Pansa rosada. Anyada 2013.

Any 2015. **L'alè d'Èol**. Elaborat per Quim Batlle. 80% picapoll, 20% pansa blanca. Anyada 2013.

Any 2016. **Autòcton**. Elaborat per Can Roda amb raïm d'Alella Vinícola. Blanc criat amb fusta i elaborat amb garnatxa negra. Anyada 2014.

Any 2017. **Tres panses**. Cupatge de tres vins: pansa blanca del 2014 amb llarga criaça sobre mares, de Quim

Batlle; pansa blanca del 2015 criat amb fusta, del desaparegut celler Altrabanda; pansa blanca jove del 2016, de Roura. Embotellat a Alella Vinícola.

Any 2018. **Semi**. Elaborat per Raventós d'Alella. Semidolç de pansa blanca. Anyada 2016.

Any 2019. **Claret**. Elaborat per Oriol Artigas. Pansa blanca, garnatxa negra, mataró i sumoll. Anyada 2018.

Any 2021. **La bota del racó**. Elaborat per Alta Alella. Dolç ranci de mataró. Anyada 2007.

Any 2022. **Legítim**. Elaborat per Alella Vinícola. 70% pansa blanca, 30% garnatxa blanca. Amb criaça oxidativa i biològica. Anyada 2017.

Reproduïm algunes de les frases que van pronunciar els sommeliers



Montse Velasco

"M'ha transportat a anys enrere. Té un nas molt seductor."

"És cert que és un vi per a un públic amb coneixements avançats, però jo com a sommelier sempre penso en els plats que hi posaria. I és amb un plat que hi vagi bé que pots arribar a la resta de públic. És un vi que, menjant, el pot entendre tothom! I dona molt de joc."



César Cánovas

"Em recorda el Generós Sec, però sense tanta potència alcohòlica. Quan ets romàntic, t'agrada recuperar aquests vins antics. Llançar-lo al mercat implica ser una mica arriscat, però això et prestigia entre els sommeliers."

"Vendre aquest vi per 15 € em sembla un regal. A mi ja me'n podeu guardar una caixa!"



Ramon Roset

"Els vins oxidatius s'estan redescobrint. Els brisats han obert la porta als vins especials, estranys."

"És un vi terriblement formatger, però també el veig amb pernil, amb embotits, amb marisc! O amb un bacallà amb panses i ou dur."

"Em fa pensar en un vi del Jura. M'ha sorprès molt la seva acidesa i el record de pell de taronja."



Vicky Ibáñez

"És fantàstic que un vi oxidatiu sigui de *Papers de vi*. L'estimació que la gent té per la revista, aquesta sensació de pertinença, li obre portes."

"Té una acidesa que enamora. La pansa blanca és el que li aporta aquesta frescor sorprenent."

"Té pansa blanca, té el punt ranci; això lliga una sèrie de conceptes tradicionals molt interessants. Un vi molt llarg, que et posa el paisatge a la boca. M'ha sorprès molt!"



Dani Egea

"M'ha sorprès perquè té un component emocional. Quan estudiava per sommelier, el primer vi que vaig comprar va ser un Generós Sec del 76. Vaig comprar-ne dues ampolles, una per a mi i una per regalar al meu pare. Les vam obrir amb deu anys de diferència. La segona, deu anys després de la primera, era igual de meravellosa que la primera. A tots els meus tasts sempre, hi poso un Generós." "Malgrat l'oxidació, és un vi jove, la fruita és fresca. M'encanta, m'emociona."