

# Alella es mou



D'esquerra a dreta: Ramon Ruiz, Arnau Marco, Emi Gómez Ventura, Oriol Biosca, Xavi Nolla, Oriol Artigas, Lionel Schmitt, Quim Colomer, Xavi Garcia, Sílvia Culell i Mireia Pujol-Busquets.

ÒSCAR PALLARÉS

'Papers de vi' es reuneix a Sorli Emocions amb Arnau Marco, sommelier de la casa, i amb els productors que presenten novetats amb la pansa blanca de protagonista

TEXT: SÍLVIA CULELL

**N**ova normalitat, noves trobades i noves normes. Però, com si no n'hi hagués prou, nosaltres tenem ganes encara de més novetats, però de les bones: de conèixer els nous vins d'Alella. Tot i la pandèmia i els canvis que ha comportat en el dia a dia, agricultors i elaboradors han continuat treballant per tirar endavant –tot i la incertesa dels temps i la inseguretat del mercat– noves referències.

I, malgrat les circumstàncies, el que no ha canviat són les ganes de tornar a sentir, ni que sigui a dos metres, la sensació d'escalfor i de calidesa de les trobades amb amics, amb companys de professió i de passió. *Papers de vi* ho va voler fer i va reunir els pares dels nouvinguts alellencs

en un entorn d'excepció. La terrassa de l'hotel Sorli Emocions es va convertir en l'escenari ideal de la trobada, amb el mar de fons, el verd intens d'una natura exuberant i un ambient –tot i les mascaretes– previ a vacances. Això sí, tot amb les mesures pertinents: gels hidroalcohòlics, distància de seguretat i res d'abraçades ni de petons. Colze contra colze, i comencem.

## LA BENTROBADA 2019 Ànima d'Alella

El nom del primer dels vins no podia ser més adequat: La Bentreobada. El presenta Emi Gómez en representació de tot l'equip d'Ànima d'Alella (Emi Gómez, Clàudia Azevedo i Mercè Vizern). Tres joves alumnes del viticultor i

formador Oriol Artigas, que l'observa orgullós pocs metres enllà: "És el nostre primer vi i no és sinó el fruit de la passió que ens ha encomanat l'Oriol." Ha estat ell mateix qui els ha ajudat i assessorat en l'elaboració. L'objectiu és recuperar parcel·les de vinya abandonades, i de moment ho han fet amb mitja hectàrea de pansa blanca, una feina que els ha donat com a resultat una petita producció de 237 ampolles que esperen poder fer créixer els anys vinents. "Feia dotze anys que no es treballava –explica–, la vam podar i el primer any en vam poder fer vinagre, el segon any tot va anar una mica millor, però tot i així hem viscut moltes vicissituds, fins al punt que les cabres es van menjar la vinya, i d'aquesta ja li ha quedat la vinya 'de la cabra'."

### L'elaboració

Quantitat: 237 ampolles  
Varietats: pansa blanca i parellada (nova plantació)  
Plantacions a prop del mar i a 400 metres d'alçada. Veremada en dos cops. Raim amb rapa i trepitjat amb els peus. Maceració amb pells fins a l'inici de la fermentació. En dipòsits d'acer inoxidable. Criança amb les mares fins al moment de l'embotellatge, sense fer-hi *bâtonnage*.

### De lleuger a sexi

Tots els convidats en destaquen la presència d'herbes aromàtiques i els fumats típics d'Alella: poma al forn, fruita madura i, al mateix temps, frescor cítrica i un final picant. Un vi sensual, "molt sexi", coincideixen a dir. Ar-

nau Marco en destaca aquesta part cítrica introduint un record infantil: “Em recorda molt les aspirines infantils.” Una sensació de sidral i una opinió que comparteix Mireia Pujol-Busquets, que hi afegeix la fruita confitada.

El tutor de la criatura, Oriol Artigas, explica: “Un vi que pensàvem que seria lleuger – té poc més de 9 graus– ens ha sorprès per la presència que ha demostrat en boca, amb més consistència de la suposada.” Xavi García s’hi afegeix: “És un vi de textures, molt explosiu aromàticament, una sensació que és frenada en boca per la part més cítrica.”

### LES CAMPANES DE LIMA COURE

#### L’artesà del temps

En total, 1.194 ampolles del nou Campanes d’Alella, aquesta vegada en una versió que incorpora la fusta, la versió coure. Oriol Biosca encapçala aquest projecte de dos germans que busquen elaborar vins de les diferents denominacions catalanes amb l’objectiu de fer-ne petites produccions que reflecteixin el territori, no només amb el contingut, el vi, sinó també amb el continent. I, de fet, el tap ja causa sensació: “Hi hem introduït un petit canvi en el disseny, aquesta vegada hem serigrafiat les campanes al tap.” A l’etiqueta de l’ampolla, un mapa nàutic complementa aquesta intenció d’explicar més coses, d’explicar històries, concretament la de les campanes de l’església d’Alella, molt vinculades a la història i a la relació que va tenir el Maresme amb les Amèriques (vegeu l’entrevista a Oriol Biosca a *Papers de vi*, núm. 61).

El col·lectiu Thunder Wines (dels sommeliers Sergi Figueres i Antonio Lopo) els aporta la part tècnica i Alella Vinícola s’encarrega del procés de vinificació. “Estem molt contents d’aquesta nova col·laboració amb el Xavi d’Alella Vinícola, ha estat molt fàcil parlar-hi i tractar-hi.” La versió coure del Campanes d’Alella incorpora sis mesos de bota, un resultat que els agrada molt i que esperen que tingui bona acceptació.

#### Elaboració

Quantitat: 1.194

Varietats: pansa blanca i una petita aportació de garnatxa blanca

Criança durant sis mesos en botes de 500 litres (en les quals s’havia vinificat l’Ivori blanc) amb les mares.

#### Un aplaudiment per la garnatxa blanca d’Alella

Tot i que l’aportació de garnatxa blanca al vi “és poca”, aclareix el Xavi, tots n’aplaudeixen el matís. “Un vi de plaer, madur però molt agradable i en cap cas estricte”, diu l’Arnau: “Amb notes aromàtiques de pera i fonoll que m’hi agraden molt.”

Qui es mostra més sorprès per la presència i influència que hi dona la garnatxa és Xavi Nolla: “La coneixia poc i he de reconèixer que m’està sorprenent, en aquest vi hi noto en la marca de fruita seca, molt interessant; també

### “Un vi de plaer, madur però molt agradable i en cap cas estricte”

parlaria d’anisats... Un vi de molt bona acidesa i equilibri.” Quasi sense voler, la garnatxa s’ha apoderat del discurs i tots els participants en destaquen les virtuts i els defectes. “És molt irregular i aquesta n’és la gran dificultat, la pansa blanca en aquest sentit es comporta molt millor”, explica l’Oriol. “Jo no la recordo irregular, però sí que és una varietat molt oxidativa i amb la qual has d’anar molt alerta”, afegeix la Mireia: “Però aquesta és la meva experiència al Priorat, no a Alella.” “Quan vaig arribar a Alella, va ser una de les varietats que més em van sorprendre, tenen el seu caràcter aquí”, conclou l’Arnau.

#### AA AUS PÉT NAT 2019 CELLER DE LES AUS

“És el vi que ens ha permès passar millor la pandèmia”, diu alleujada Mireia Pujol-Busquets, propietària del

Celler de les Aus. La idea era vendre el vi al mercat nacional, però un viatge a temps a Milléssime Bio i la bona acceptació que va tenir la referència per part dels visitants a aquesta mostra va despertar les vendes a escala internacional coincidint amb el tancament dels restaurants al país a causa de la pandèmia. “Ens ha servit de ganxo”, afegeix la Mireia per explicar que la venda del *pét nat* ha ajudat a impulsar internacionalment la resta de vins del celler: “Tots els cellers ens trobem ara amb la necessitat de treure vi per tenir espai per a la verema, i és evident que la pandèmia ha frenat vendes a escala nacional.”

El vi porta indiscutiblement la marca del Celler de les Aus, tant pel que fa a la varietat, pansa blanca 100%, com per l’elaboració, evitant l’afegit de sulfits i amb cultiu ecològic. L’etiqueta també ho reflecteix. “És un concepte innovador, dintre del món dels vins naturals. Significa anar una mica més enllà, afegint-hi la bombolla, però una bombolla fàcil, fresca, divertida”, explica la jove enòloga. El considera un bon substitut de sidres i cereses artesanes: “Crec que pot ocupar aquest espai i això pot ajudar també a entrar a un nou públic, més jove i encara poc amant del vi.” Un espai que explica que ja està ocupant a la resta del món.

#### Elaboració

Quantitat: 2.000

Varietat: pansa blanca veremada la tercera setmana d’agost de tres vinyes.

Fermentació espontània a baixa temperatura en inox, per acabar la fermentació en ampolla seguint el mètode ancestral.

Most clarificat, però vi no filtrat.

#### Un bon preàmbul per als caves sense sulfits

“És un vi molt fresc, molt cruixent i amb la pansa blanca com a protagonista que em recorda molt els nostres caves sense sulfits.” És una afirmació que pronuncia la Mireia, però que confirmen ràpidament en el tast la resta d’elaboradors. Un vi que vol

ser cava o un cava que no vol ser-ho, la Mireia explica que volen aprofitar la tendència dels *pét nats* (*pétillant naturel*) per jugar-hi i poder presentar l’anyada, “com si fos el vi novell”. La seva frescor, el caràcter informal i la bona relació qualitat-preu permeten fer-ho així. “És un producte molt interessant i que s’ha de saber dirigir al seu públic”, s’afanya a dir el sommelier de Sorli Emocions, Arnau Marco. El Lionel de Testuán s’hi afegeix: “Ideal per a aquest públic jove, un suc de pera per mi, bombolla molt fina, molt bona...” “I un punt de llevat molt viu –afegeix Marco–, amb una part més cremosa que el fa més complex al costat de la intensitat de la fruita.”

Una incorporació al mercat alellenc, doncs, que convenç els assistents. I la Mireia ja avisa: “Segurament aquest any el farem en rosat.” La tendència del *pét nat*, doncs, arriba a Alella, segons que sembla, per quedar-s’hi.

#### EL BADIU 2019 Vins de la memòria

Un projecte per explicar la història a través del vi, la història del recorregut fet per l’avi del sommelier Xavi Nolla durant la Guerra Civil. Un camí que comença a Badalona, passa per la batalla de l’Ebre i continua fins al camp d’Argelers, on va estar tancat. Nolla va començar aquesta aventura vinícola el 2018, un projecte amb múltiples DO que compta amb tres vins de la Terra Alta, un del Priorat, un de la Conca de Barberà, un del Rosselló i finalment el d’Alella. En total, set vins que parlen de la història familiar, un diari líquid que té l’inici i el final a Badalona. “Tenia ganes també de parlar de les meves arrels, però feia temps que buscava i pràcticament hi havia desistit. No sabia que al barri de Canyet hi hagués vinya. De fet, va ser la Montse Serra qui m’ho va dir. I així va ser com vaig conèixer el Josep Coll i la seva petita vinya de Canyet, molt a prop de Ca l’Alemany, que és on es va amagar la meva família”, explica el sommelier. I així és com va anar a parlar amb el propi-



ÒSCAR PALLARÉS

etari de la vinya, li va explicar la història i va aconseguir convèncer-lo per quedar-se una part de la producció i fer una vinificació inspirada en les més antigues, les que es feien vuitanta anys enrere. El Badiu neix d'una fermentació espontània i arriba al mercat després que una part del vi passi quatre mesos en bocois de 650 litres de castanyer en contacte amb les pells.

En total, no més de 1.200 ampolles vinificades a Can Roda. El Badiu és, tal com explica Nolla, "l'eixida, la sortida del meu avi, primer cap a la guerra i després cap a l'exili". Ha estat un dels més difícils d'aconseguir, però el Xavi se'n sent orgullós: "Em va costar convèncer el Josep, però finalment em va deixar triar la parcel·la que volia per fer-lo, la de la part més fresca. No buscava grau, volia frescor i, la cosa més important, continuar fent vins que em permetin seguir-ne la traçabilitat des de la vinya. Vins fets per intuïció, per improvisació, per bogeria."

#### Elaboració

Quantitat: 1.255 ampolles  
Varietat: pansa blanca  
Vinya de Can Coll, a Canyet

Fermentació espontània i vinificació amb pells en bocois de 650 litres de castanyer i afinat

quatre mesos amb les mares a les mateixes botes.

#### Un vi per beure's la història

La nota de tast del vi, després de les explicacions del Xavi, no podia ser organolèptica. Arnau Marco és el primer a tastar-ne les emocions. "El projecte m'emociona perquè el meu avi va fer el mateix que el teu, era de la Lleva del Biberó", explica: "El meu de la Lleva del Sac, ja tenia trenta-dos anys", li respon el Xavi. "Li va tocar anar al País Basc", continua l'Arnau: "Ara tenim la covid, però realment som uns afortunats." El creador del vi conclou que, més enllà de colors i d'ideologies, el que ha volgut fer amb la col·lecció

**"L'hauria de guardar, però les raons econòmiques fan que l'hagi de llançar abans del que desitjaria"**

era "buscar el record per no repetir la història, tenir memòria i tenir consciència". I, ara sí, el tast organolèptic, que engega el Quim de Testuan parlant de la reducció present al vi: "S'hi nota, però a mi m'hi agrada molt, també és veritat que dona tota la sensació que

amb el temps serà un vi que s'anirà afinant." Xavi García també s'hi apunta: "Són vins molt austers al nas, però que a la boca exploten." I Oriol Artigas hi afegeix una reflexió de territori: "Curiosament, a mi em recorda més els vins que faig al cantó del Vallès que no els d'aquí. Té més estructura, probablement pel castanyer. La reducció de què parlem, que també tenen alguns dels meus vins, per mi no és un problema, al contrari, és vida per a aquests vins." El pare de la criatura ha escoltat atent els comentaris referents al Badiu i conclou: "Soc conscient que l'hauria de guardar, però, com sempre, les raons econòmiques i l'exigència del mercat fa que l'hagi de llançar segurament una mica abans del que desitjaria."

#### LA PERLA Oriol Artigas

El següent vi convidat a taula és la Perla, d'Oriol Artigas. Un vi que neix d'una vinya de Santa Maria de Martorelles que fa tres anys que treballa. Una parcel·la al mig del bosc, propietat de Joan Plans, antic propietari del celler Altrabanda. L'Oriol s'esplaia explicant-ne la situació: "Primer et trobes les del celler de Parxet, més amunt les vinyes del cementiri i quan traveses Martorelles, si vas al bar

del poble, la veus des d'allà a l'altra banda, completament aïllada, en un coster."

Una vinya de més de setanta anys, amb terra de granit, però molt pedregós, pissarrós. El geòleg que porta a dins el propietari d'Alella Vinícola se sent interpellat: "Són vetes granítiques, pòrfirs", aclareix amb precisió tècnica. El que ens vol explicar l'Oriol és que la vinya és especial, segurament d'aquí ve el nom, la seva orientació cara est, però sobretot la inclinació, explica, "fa que a partir de les dues ja no hi toqui el sol i això implica que tingui una maduració molt més lenta i que la rapa, quan es cull, ja estigui completament lignificada, però al mateix temps hi dona molta acidesa".

#### Elaboració

Quantitat: menys de mil ampolles  
Varietat: pansa blanca  
Vinificació amb el raïm sencer, sense remuntats, ni *pigeage*.  
Sense addició de sulfurós.

#### Pansa blanca, sí, però salvatge i diferent

Préssec madur, ensaïmada... Els sommeliers es deixen anar en la nota de tast, però sobretot en com maridarien un vi tan especial. "Em recorda els Orange Wines", diu la Mireia. "Jo hi trobo una part

més iodada, més de torba”, diu Xavi Nolla. Mentrestant, l’Oriol insisteix: “És un vi amb unes característiques molt peculiars, intento expressar-hi el que veig en aquella vinya i té un punt salvatge. Quan el tasto realment em transporta fins allà.” Però tornem al maridatge. “Té complexitat aromàtica i és un vi per desafiar i aprofitar en els maridatges, jo hi veig les carxofes, els espàrrecs o un garrí, aquesta acidesa el fa ideal per desgreixar.” Nolla s’hi afegeix amb uns musclos escabotxats, amb la introducció doncs d’un altre element sovint difícil de maridar, el vinagre. “Són vins necessaris, vins que venen a sumar”, sentència l’Arnau.

I l’alumne de l’Oriol, l’Emi, es reserva la seva opinió per al final: “A mi aquests vins em fan vibrar perquè tenen esquelet i ànima, i això em genera molta passió, la Perla és segurament un dels més diferents que fa l’Oriol, però té una essència i textura molt particulars, a mi també em recorda un Orange, un vi amb moltes capes. Una pansa realment diferent.”

**BRIZAT 2019**  
**Testuan**

Feia temps que els amics de Testuan volien fer un brisat. Així de simple, els venia de gust. I, dit i fet, aquest 2020 ja el tenen a l’ampolla. La pansa blanca escollida per fer-lo ha estat la de Santa Maria de Martorelles “per un tema de maduració” i també “per mantenir la tipicitat de Cabrils per al Testuan, que té una identitat molt pròpia”, comenta el Lionel. A partir d’aquí, tot ha estat fàcil: “Vam desrapar, la vam posar en un dipòsit d’inòx on ha fermentat a baixa temperatura, fent *pigeage* dos cops i on s’ha estat quatre mesos sense tocar-la gaire i finalment vam premsar-ho molt suaument amb les mans.” Tot plegat ha donat 680 ampolles del vi que volien, un brisat. Un vi que volien que tingués “un cert grau”. “L’any passat no va ser el millor, però finalment tenim un vi d’un 12,5% (amb més alcohol, menys risc de desviació del vi), del qual

estem molt contents per ser el primer any.”

**Elaboració**

680 ampolles  
Varietat: pansa blanca  
Santa Maria de Martorelles  
Quatre mesos en contacte amb les pells en dipòsit d’inòx, fermentació espontània, dos *pigeage* i premsatge amb les mans.

**Un vi per celebrar els deu anys de l’aventura Testuan**

El Brizat encara no està disponible, sortirà d’aquí poc al mercat: “Volem que tingui recorregut en ampolla i que descansi una mica”, es justifica el Quim. “El volíem presentar coincidint amb la Vinografia dels Alella, però ens acabem de dir que no se celebrarà fins l’any que ve.” Una altra de les conseqüències de la pandèmia. Però el que

**“Tinc ganes de tastar-lo amb deu anys més, veure com l’afecta l’oxidació, serà xulo”**

no ha impedit és que el vi es faci: “Volíem celebrar els deu anys de la nostra aventura i ho hem fet amb aquesta vinya, que és especial, té més de vuitanta anys i, a diferència de la de Cabrils, és en vas.”

Molta mel i una part d’amargor, diu la Mireia. “Però sense oblidar el toc de llima”, afegeix l’Arnau. Xavi Nolla va una mica més enllà: “Pensava que en boca seria més agressiu, però és fresquet i té un munt d’herbes aromàtiques, tinc ganes de tastar-lo amb deu anys més, veure com l’afecta l’oxidació, serà xulo.” I una cosa més: “Qui pensi que els vins d’Alella són només aroma i frescor, s’equivoca”, sentència Marco.

**SOBRAN IGNORANTES**  
**Alella Vinícola i Testuan**

Una pintada rectificada en una paret, un Sobran Inmigrantes que es va convertir

en un Sobran Ignorantes, va ser la font d’inspiració per al Xavi García d’Alella Vinícola. En volia fer un vi, però també volia anar una mica més enllà: “El vi no es va dissenyar per ser només vi, sinó per convertir-se en un projecte. Feia temps que volia col·laborar en un projecte solidari, ajudar en temes socials, de diversitat.” La pintada vista a Premià i les converses amb Testuan, que ja col·laborava des de feia anys amb l’ONG Acció Planetària, van disparar la idea. El que havia de ser un vi en van ser dos i el granet de sorra es convertirà en una bona aportació per a l’ONG, que s’emportarà el 100% del benefici obtingut amb els vins. En total, 1.200 ampolles de cada referència, un blanc i un negre. Tastem el Sobran Ignorantes, elaborat amb pansa blanca i garnatxa i que es va presentar oficialment just abans del confinament a Barcelona: “Això ha fet que no l’hàgim pogut moure gaire encara”, es lamenta el Xavi. El seu germà, la versió negra, es diu Actua i és un sirà.

**Elaboració**

1.200 ampolles  
Varietat: pansa blanca i garnatxa  
Criança en bota de 500 litres de segon i tercer any.

**Molt més que un vi, un projecte**

Les botes on reposa un dels vins icònics d’Alella Vinícola, l’Ivori blanc, ha estat la incubadora d’aquest vi-projecte. “D’estil clàssic”, però amb “una boca xula, amb molta cremositat, sabor i aroma”, explica orgullós el Xavi. “No hi volem guanyar diners, el que volem és ajudar, feia molt de temps que em ballava pel cap i ara finalment ja ho tenim encarrilat, cada any volem ajudar una iniciativa o una altra d’aquesta ONG.”

Després de seguir atents les explicacions, la resta de companys elaboradors hi diuen la seva: “A mi em recorda una mica els vins del Nou Món”, diu la Mireia, potser empesa per la sensació especiada i les aromes de coco que li desperta el vi. “La fusta hi

és marcada, sí, però és molt neta i elegant”, aclareix Xavi Nolla. L’Oriol ho referma: “En nas es nota, però en boca respecta molt el vi, i la sensació salina el refresca tant que fa passar inadvertit l’alcohol (l’etiqueta marca 14,5%), és un tast de textures, el trobo brutal.”

**I ara què?**

Vuit vins nous, vuit vins del territori DO Alella i vuit vins amb la pansa blanca de protagonista. Després d’haver-los tastat tots, a quines conclusions arribem? “És un territori molt ric i sorprenent, ja fa una temporada que hi soc i cada vegada hi descobreixo coses noves. És una denominació superviva”, s’afanya a dir Arnau Marco, que es declara ja un enamorat d’Alella. Amb permís, això sí, de la seva comarca predilecta, la Terra Alta. “A la botiga necessito només una filera per posar totes les referències de pansa blanca”, conclou. “I si els cellers anessin més units, encara s’aconseguirien més coses”, diu Oriol Biosca. Una afirmació amb la qual la resta no estan gens d’acord. “Anem tots molt a l’una”, coincideixen. El Quim té clar que vistos i tastats els vins novetats, “el futur de la pansa blanca està més que garantit”, i el Xavi afegeix que “hi ha tants vins com endlegs i mentalitats”: “Crec que fins i tot podem parlar de la pansa del terror.” I ens quedem amb alguna conclusió? Doncs que “quan la pansa no és tan blanca, és molt autèntica”, diu Nolla. I una reivindicació final. L’Emi diu que “la promoció ha de ser del mateix territori”, però la Mireia té clar que aquesta promoció no pot venir només dels cellers i el territori: “Necessitem que l’administració aposti per aquest territori i ens ajudi, no tot depèn dels cellers.” Això mateix. Sembla clar que l’aposta dels elaboradors pel territori i per la varietat emblema d’Alella, la pansa blanca, queda més que demostrada; a veure què hi diu ara l’administració... Però, per si de cas, allelencs i visitants, tasteu la pansa blanca! No us decebrà i serà la millor manera de preservar-la. Paga la pena. ●