

Titiana de Can Matons, grans escumosos de territori DO Alella

Can Matons traspasa la gamma Titiana de la DO Cava a la DO Alella

MONTSE SERRA

La presentació dels tres escumosos Titiana de Can Matons, adscrits a la DO Alella, tanquen la renovació de la gamma de vins tranquils i escumosos, que fins ara eren Raventós d'Alella. S'han presentat tres escumosos de guarda, entre cinc anys i deu, elaborats amb raïm de pansa blanca, chardonnay i pinot noir.

Aquest mes de juny, el projecte Can Matons s'ha completat amb la presentació de tres escumosos sota la marca Titiana de Can Matons, que són emparats per la DO Alella: Titiana de Can Matons Pansa Blanca 2016, Titiana de Can Matons Pinot Noir 2018 (rosat) i Titiana de Can Matons Vi de Guarda 2013, escumós elaborat amb chardonnay i pinot noir. Aquestes anyades (2013, 2016 i 2018) són les tres darreres fresques de la DO. El Titiana ha estat sempre el cava d'aquest celler, elaborat amb raïm del territori DO Alella, després que la marca Parxet passés a elaborar-se al Penedès. Amb la idea de reforçar origen i procedència, aquests escumosos de qualitat passen a ser DO Alella, després d'abandonar la DO Cava.

La tria de les vinyes

El fins ara enòleg de Can Matons, Xevi Carbonell, que va definir i elaborar aquests escumosos, va triar les vinyes del celler que tenen més proximitat o són de la banda del Maresme (Alella, Tiana i Sant Fost de Campsentelles): "El cantó del Maresme



Els tres nous escumosos de la gamma Titiana de Can Matons.

ÒSCAR PALLARÉS

té el mar a tocar i la influència del mar aporta una temperatura constant, més elevada que a la banda del Vallès (poden ser 6 graus de diferència) i això ens permet de tenir unes maduracions més ràpides, que fan que siguin altes, amb un grau de frescor més important, perquè

la fase de maduració és més curta i conserva més bé la frescor. Això ens permet de tenir un perfil de vins que s'adaptin molt bé al sistema tradicional. En canvi, les vinyes del Vallès tenen una fase de maduració més lenta, que ens agrada més per als nostres vins tranquils, per trobar el

cruixent i la maduració fenòlica, de la pell."

Continuava explicant Carbonell el dia de la presentació dels escumosos: "L'elaboració es fa segons el mètode tradicional, perquè crec personalment que aquestes vinyes donen el millor resultat amb aquest mètode.

Després, el procés és l'habitual: raïm sencer, collita manual i amb els Tititana ens agrada fermentar en botes i *foudres*, perquè el taní de la fusta ens permet de donar una tensió i una longitud en boca, que es tradueix en sensació de frescor, textura i amabilitat." La producció oscil·la entre 25.000 ampolles anuals i 35.000 entre les tres referències. De pinot noir i pansa blanca, se'n produiran entre 10.000 ampolles i 15.000.

I Ricard Rofes, enòleg responsable dels Vins del Lligat, que engloba els projectes més petits dins el grup Codorníu, entre ells Can Matons, reblava: "El que busquem amb la marca Can Matons és que tots els vins que elaborem, siguin tranquils o amb bombolles, ens parlin de la vinya i representin el lloc d'origen del raïm. De fet, la mateixa etiqueta ens acostia més al vi que no pas a l'escumós."

Procedim a tastar els tres escumosos:

Titiana de Can Matons Pansa Blanca 2016

Xevi Carbonell explicava que el raïm per fer aquest vi prové d'una vinya sobre sauló fi de la finca de Can Torres, situada a Sant Fost de Campsentelles. "L'anyada del 2016 va ser fresca i plujosa. Del març fins a la verema van caure uns 400 litres (fins al juny, enguany només n'havien caigut 100; el 2016 al maig ja n'hi havia hagut 200) i també destaquen les hores de sol. Per les mateixes dates, el 2016 havia fet la meitat de temperatura. Va ser una verema tardana. Aquest és el més genuí dels tres Titiana, perquè és de pansa blanca i és raïm de Sant Fost, per mi el que dona el perfil més clàssic i característic de la pansa blanca



Xevi Carbonell i Ricard Rofes, explicant el projecte.

ÒSCAR PALLARÉS

d'aquesta zona." Al nas es manté la fruita madura característica de la pansa blanca, la flor seca. I a la boca es destaca la frescor, la untuositat i la bombolla fina. "La bombolla no és l'element principal, ens ajuda a fer que el vi flueixi. Volem sortir de la ment dels escumosos, que siguin més fins, amb una punta de bombolla." (20,95 € l'ampolla)

Titiana de Can Matons Pinot Noir 2018 (rosat)

Aquest vi surt d'una parcel·la d'una hectàrea i mitja d'una part d'Alella i d'una altra de Tiana, una vinya sobre sòl d'argila vermella. "Ens va molt bé aquesta argila per la frescor i el vigor de la planta. No és una vinya amb estrès hídric i això hi aporta frescor i marca la fruita. La del 2018 va ser una anyada fresca i amb prou pluja. Això dona una vivacitat i frescor molt maques. Al nas apareix la fruita vermella, el gerd, maduixeta de bosc, cirera... Es juga amb una part de tines

d'acer inoxidable i una altra part amb tines de fusta, per donar més persistència, vivor i intensitat en boca. Dels tres Titiana, aquest és l'escumós que expressa més frescor." Es considera un rosat, però té un color sobretot

Ricard Rofes: "El que busquem és que tots els vins que elaborem, siguin tranquils o amb bombolles, ens parlin de la vinya"

daurat. El vi no macera amb les pells, es fa una extracció directa, per això aquest poc color vermell, gairebé inexistent, tot i que la base és de raïm negre. El color anirà canviant segons l'anyada, expressió de les vinyes en un any concret. (20,95 € l'ampolla)

Titiana de Can Matons Vi de Guarda 2013

"Aquí parlem de dues finques, una de chardonnay d'Alella i una de pinot noir de la finca mateixa de Can Matons, de les més antigues, del 1988. Aquest escumós mostra la màgia dels envelliments en ampolla. Que un vi del 2013, deu anys més tard, es mostri amb aquesta elegància i vivacitat és espectacular. Quan trobes això, és clar, val la pena esperar-se deu anys. Sembla acabat de fermentar. Són finques de sauló, la de Can Matons amb una mica de licorella, que hi dona estructura. Es vinifiquen separatament i després fermenten en fusta, una part de fusta nova, si és un any més concentrat. Les condicions meteorològiques del 2013 gairebé van ser atlàntiques: molta pluja, van caure 600 litres només durant el cicle vegetatiu de la planta, i va ser una anyada molt fresca. Vam collir el chardonnay i el pinot noir pràcticament al final d'agost. I la bombolla és subtil, fina." (25,95 € l'ampolla). ●



GARDEN ARENAS

Riera Fosca, 11-29 - 08320 Alella
Tel. 93 555 12 43 - WhatsApp 620 99 37 51
web@gardenarenas.com - www.gardenarenas.com

Visita la nostra botiga online
www.gardenarenas.com



De Marquès d'Alella a Can Matons: una trajectòria d'èxits i ensopegades

Per sorpresa, l'empresa Codorníu, propietària del celler Can Matons, ha acomiadat Xevi Carbonell, l'enòleg que des del 2005 elabora els vins d'aquest celler i que els ha definit i defensat des de la vinya i el terror. Les raons són de caràcter econòmic, no pas tècniques, i tenen a veure amb el tancament de l'activitat del celler Parxet al Penedès. Ara, quan semblava que un projecte coherent i estable tornava a impulsar el celler de Santa Maria de Martorelles, s'ha obert una nova crisi.

MONTSE SERRA

Can Matons és el nom de la masia i seu del celler d'aquest mateix nom, situada a Santa Maria de Martorelles (Vallès Oriental), hereu de l'antiga marca Marquès d'Alella (a les dècades 1980 i 1990) i més recentment rebatejada com a Raventós d'Alella (del 2006 al 2018). És un dels cellers importants de la DO Alella. Des del 2019 és propietat del grup Codorníu, que al seu torn és propietat del fons d'inversió nord-americà Carlyle. Fa dos anys, els nous responsables van anunciar que volien fer una renovació completa de marca i referències. Van optar per tornar a canviar el nom del celler, ara Can Matons, i començar a fer vins de poble i vins de vinya, a més de tres referències d'escumosos presentats fa dos mesos, els Titiana de Can Matons. Aquesta renovació va ser obra de l'enòleg Xevi Carbonell.

Des del 2005, Carbonell ha estat l'enòleg del celler. Ell és qui té més coneixements sobre com s'expressa el terror dels pobles de la banda del Vallès (majoritàriament de sauló, també argila vermella i fins i tot algun tros de licorella) i les vinyes, moltes d'antigues, d'on surt el vi de pansa blanca. En



Xevi Carbonell a les vinyes de Can Matons, en una imatge d'arxiu.

ÒSCAR PALLARÈS

sap el comportament perquè l'ha estudiat durant anys i té l'experiència de divuit veremes. Carbonell imprimeix un segell propi als vins, fent fer-

mentacions llargues, de més d'un mes, d'on extreu una frescor i un bouquet característics. Gràcies a aquest saber del sòl i de la planta, i amb un saber

tècnic també, Carbonell ha construït un discurs arrapat a l'origen, que és la vinya i el terror i la seva expressió més genuïna. L'any vinent totes les



Una mostra de l'evolució de les ampolles des del Marquès d'Alella fins l'actual Can Matons.

vines de Can Matons tindran certificació ecològica.

És per això que ha sorprès tothom saber que Codorníu ha acomiadat Xevi Carbonell aquest mes de juny, un cop s'ha definit tot el projecte de Can Matons i s'han presentat els vins escumosos, que eren els que faltaven per sortir al mercat amb aquesta marca. Ja

se sap que els grups d'inversions internacionals no saben ni volen saber de persones ni de terrers. Carbonell ha estat acomiadat perquè Codorníu/Carlyle tanca l'activitat del celler Parxet, que Raventós d'Alella va inaugurar el 2012 a Sant Sebastià dels Gorgs, traslladant tota la producció del cava Parxet d'Alella al Penedès,

excepte la gamma dels Titiana. El responsable de Parxet també era Xevi Carbonell.

Ara, quan semblava que un projecte coherent i estable tornava a impulsar el celler de Santa Maria de Martorelles, s'ha obert una nova crisi, interna si més no. Els èxits i les ensopegades han marcat una bona part de la història del celler.

L'origen

L'any 1981, l'empresari Ismael Manaut (Martorelles, 1936-2017) va fundar el celler Marquès d'Alella a Santa Maria de Martorelles (Vallès Oriental), dins la DO Alella. La seu del projecte era la masia de Can Matons. Al costat va construir el celler i al davant el paisatge era de vinya amb un cert pendent, molt bonica. Juan Peláez hi va posar el nom nobiliari, molt d'acord amb el món vinícola d'aquella època, i van fitxar un jove enòleg nascut a Badalona, Josep Maria Pujol-Busquets, que va ser determinant per a aquest territori vinícola perquè el 1991 va fundar Alta Alella.

L'any 1981, l'empresari Ismael Manaut va fundar el celler Marquès d'Alella a Santa Maria de Martorelles

Manaut era el màxim accionista del celler Marquès d'Alella, que més tard va incorporar el cava Parxet, i s'hi va mantenir fins al 2003. A la dècada dels vuitanta, Marquès d'Alella va revolucionar la DO Alella tot marcant un estil nou de vins que va tenir molta acollida entre els consumidors i que va arribar molt bé a la restau-



Can Matons, la bonica masia de Santa Maria de Martorelles seu del celler homònim.

OSCAR PALLARÉS

ració de Barcelona i del país. El seu vi més conegut era el Marquès d'Alella Clàssic: un vi jove de pansa blanca, fresc, marcat per les aromes primàries, de fruita sobretot, bo i fugint d'oxidacions, elaborat amb tines d'acer inoxidable, sense pas per bota, de la varietat pansa blanca, que tenia la voluntat de connectar amb el nou gust dels consumidors. I ho va aconseguir.

De Marquès d'Alella a Raventós d'Alella

A partir d'aquest moment, la història de Marquès d'Alella-Parxet és plena de vicissituds:

El 2018, Ramon Raventós va vendre Raventós d'Alella i Parxet al fons d'inversió Carlyle

L'any 2003, Ismael Manaut va deixar el celler i va vendre'n les accions a Josep Maria Pujol-Busquets i Juan Peláez (que té el títol de marquès d'Alella), que ja n'eren accionistes. Aquests, al seu torn, al cap de dos anys i escaig, el 2006, van vendre el celler a Ramon Raventós Basagoiti, un jove emprenedor membre de l'extensa família Codorníu, però aleshores sense vincles amb el consell d'administració de l'empresa cavista. Els drets d'utilització de la marca Marquès d'Alella van caducar i Peláez no va permetre que Raventós continués emprant el nom. Aleshores, els vins d'aquest celler van passar a dir-se Raventós d'Alella.

Des del punt de vista vinícola, aquest període és marcat pel treball amb la pansa blanca i l'impuls d'una gamma de vins, tots elaborats amb aquesta varietat, treballats al celler i una part significats pel nom de la tina: Tina 9, Tina 20.

El 2018, els problemes econòmics van portar Ramon Raventós a vendre Raventós d'Alella i Parxet al fons d'inversió Carlyle, amb la contrapartida que ell passava a ser el nou director general del grup Codorníu, adquirit per Carlyle poc abans. L'estiu del 2020, la multinacional va apartar Ramon Raventós del càrrec.

El projecte Can Matons i els vins fins

D'ençà del març del 2021, Raventós Codorníu ha començat a ordenar l'eixam d'empreses que formen el grup i ha creat la marca Vins del Llegat per aplegar els cellers més artesans. La integren els projectes Portal del Montsant, Cellers de Scala Dei, Abadia de Poblet i Parxet-Raventós d'Alella. Cadascun d'aquests cellers té un director tècnic, però per sobre de tots dirigeix el projecte l'enòleg Ricard Rofes, conegut per ser el responsable de la renovació dels vins Scala Dei, al Priorat. És dins els Vins del Llegat que es va definir l'últim projecte de Raventós Codorníu: Can Matons.

Can Matons proposa una col·lecció de cinc vins marcats per vinyes singulars i pels pobles de les vinyes d'on provenen. Cinc vins de pansa blanca de la subzona del Vallès Oriental de la DO Alella: Can Matons genèric, representatiu de tot el territori; dos vins de



Ismael Manaut.

CEDIDA



Juan Peláez (Marquès d'Alella).

O.P.



Josep Maria Pujol-Busquets.

O.P.



Ramon Raventós.

CEDIDA

poble, un de vinyes de Santa Maria de Martorelles i un altre de vinyes de Sant Fost de Campsentelles; i dos vins de finca (la vinya del Músic i la vinya de Can Xec). Aquests vins van substituint progressivament els vins de tina que s'elaboraven amb Raventós d'Alella. El nom és el de la masia, però la imatge recupera el disseny de la primera etiqueta de Marquès d'Alella, amb la voluntat de marcar l'origen, el començament del projecte. Amb aquesta etiqueta, la intenció és reivindicar els quaranta anys d'història del celler.

Durant la presentació de la nova gamma de vins tranquils, Xevi Carbonell s'explicava així: "Treballem pel producte de qualitat, per oferir vins fins, que vol dir suaus i equilibrats. Penseu que ens trobem a deu quilòmetres de la mar i que majoritàriament tenim sòls de sauló. No podem fer vins atlàntics ni concentrats. I el 90% de les nostres vinyes són de varietats blanques. Busquem vins frescs. No m'agrada parlar de vins àcids, perquè la frescor és un terme més complex."

Les vinyes més joves tenen vint anys i les més antigues són centenàries. El treball de Carbonell es caracteritzava per fermentacions llargues i lentes. Al final de novembre encara fermentaven els vins de Can Matons. I cada parcel·la es feia fermentar separatament. Perquè Xevi Carbonell cercava de fer vins radicals, en el sentit que anessin a l'arrel i per ell l'arrel són les característiques de les parcel·les. Com afectarà la desaparició de Xevi Carbonell els nous vins de Can Matons i els escumosos Titiana? Ho anirem seguint. ●



JORDANA

Rambla Àngel Guimerà, 60 · ALELLA · 08328
cellerjordana@hotmail.com
Tel. 93 180 66 78

VENDA I DEGUSTACIÓ D'EMBOTITS, FORMATGES, VINS I CAVES

Obert de 9 a 14 h, de dilluns a divendres
de 9 a 15 h, dissabte i diumenge
De 17 a 20:30 h, de dilluns a dissabte
Dimarts tancat

