

Xavi Garcia presenta la nova gamma de vins del Celler Marfil

Nou referències configuren el catàleg de l'hereu d'Alella Vinícola

ÒSCAR PALLARÈS



Garcia amb els seus nous vins.

Al final del 2022 Xavi Garcia va anunciar que creava un nou celler (el Marfil) que elaboraria i comercialitzaria vins amb raïm de la DO Alella i Menorca. El Celler Marfil és ara el propietari de la maquinària, les marques i l'estoc de vins d'Alella Vinícola. El celler històric està a la venda o per llogar i, tot i que el raïm de la verema 2023 encara entrarà a les seves instal·lacions del centre d'Alella, és previst el trasllat de la producció i l'establiment del Celler Marfil a la Finka 4.1 (Can Jonc, a Alella mateix) els mesos vinents.

Vins nous, vins de sempre i vells vins

Garcia ja fa alguns mesos que comercialitza la nova gamma de vins que elabora sota la marca del Celler Marfil. "N'estic molt content, m'agraden molt tots. I n'he fet 150 ampolles màgnum de cada perquè m'encanta veure com evolucionen amb el temps dins l'ampolla grossa", ha explicat a *Papers de vi*.

Una de les novetats és el Fusió 2022. És un vi brisat, un tipus de vi que és tendència ara mateix. El raïm ha fermentat amb la pell i després hi ha mantingut el contacte mateix durant dos dies. Garcia l'ha ela-

borat amb garnatxa blanca de la vinya Cervera, que es troba a la vall de Rials (Alella). També és novetat l'Ivori de finca 2022. Es tracta d'una pansa blanca provinent de la vinya que hi ha a la Finka 4.1 (a tocar mateix d'on s'instal·larà el nou celler) i que ha estat en contacte durant sis mesos amb les mares, la meitat del vi en botes velles de 500 litres i l'altra meitat en dipòsit d'acer inoxidable.

El nou catàleg del Celler Marfil manté dos vins dels "de tota la vida" d'Alella Vinícola, el Marfil Clàssic 2022 i l'Ivori Blanc 2022 (que és el nom que va adoptar fa alguns anys l'antic Marfil Sec). El Clàssic és elaborat amb un 60% de pansa blanca i un 40% de garnatxa blanca que han passat quatre mesos en contacte amb les mares en dipòsit d'acer inoxidable. Com sempre, aquest vi manté entre 4 i 5 grams de sucre residual (provinent del mateix raïm) per litre, un nivell de dolçor que està gairebé al límit del que l'ésser humà pot captar, però que aporta la textura i golositat que l'han fet popular. L'Ivori Blanc és 100% pansa blanca, absolutament sec (zero sucres residuals) i també ha estat en dipòsit d'acer inoxidable durant quatre mesos en contacte amb les mares.

Els negres

Respecte als vins negres, Garcia també ha mantingut dues marques. L'Ivori Negre 2020 és fet amb un 90% de garnatxa negra i un 10% de syrah que s'han criat durant dotze mesos en bota de roure. El Vallmora 2021, en canvi, és 100% garnatxa. Si bé abans s'elaborava amb raïm de la vall de Rials, aquesta

anyada s'ha fet amb raïm de la vinya de Mas Coll, una de les més altes de tota la DO Alella. Es tracta d'un vi molt balsàmic que s'ha envellit durant dotze mesos en botes de fusta de 500 litres abans d'embotellar-lo i deixar-lo reposar.

Rellegir els clàssics

Feia temps que en Xavi tenia pensat recuperar un dels vins més mítics d'Alella Vinícola, el Super Marfil, que va deixar d'elaborar-se al final dels 60. I ara ha arribat el moment. Es tracta d'un cupatge de vins del 2019, 2020 i 2021 edulcorat amb Marfil Molt Dolç i envellit en botes de ranci. Un vi complex, absolutament gastronòmic i amb una capacitat d'envelliment prometedora.

Elaborats a Alella amb raïm de Menorca, el Celler Marfil també compta entre la seva oferta amb el Nura Blanc 2022 (de malvasia i macabeu) i el Nura Negre 2022 (de syrah, amb quatre mesos de cria en fusta). ●



El Super Marfil és l'estrella de la nova gamma

ÒSCAR PALLARÈS