

# Una banda sonora de bombolles alellenques

Pels volts de Nadal és ben sabut que el que millor es posa són les bombolles. El tast d'avui se n'assegura: en total tretze. Les tasten quatre sommeliers amb experiència, en bombolles i en estrelles. L'escenari, en aquesta ocasió, és el restaurant Mas Padellàs de Teià. Tastem escumosos d'Alella i ja anunciem que amb sorpreses.

SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



El celler del Mas Padellàs és avui un dels menjadors del restaurant. És precisament l'espai triat per acollir aquest tast d'escumosos.

**E** Avui és un d'aquells dies en què totes les sensacions apunten que el tast serà d'altura. Ho és el lloc escollit per fer-lo, una masia catalana del segle XVII a Teià, el Mas Padellàs, una casa senyorial que, com qui no vol la cosa, ha estat i és també tala-

ia de terra de vinyes. Ho són també els convidats, dos d'ells, Ricardo Herrera i Teresa Cedenilla, estudiants i candidats al difícil i al mateix temps metòdic accés al títol de Master of Wine. Els acompanya un dels mestres i amants dels escumosos del territori, Ramon Roset; i la discreta però concisa Gise-

la Royes, que després d'haver estat directora al Tros Bar de Vins de Barcelona, enceta ara un projecte personal. Per si no n'hi hagués prou, la sala on ens han preparat el tast té tot el que cal per fer que les pràcticament tres hores de màster en escumosos d'Alella siguin més que agradables. Una vella premsa

de caragol i, fins i tot, un piano. Doncs si ho tenim tot preparat, comencem.

I ja comencem amb bones expectatives. El responsable de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, ens avisa: "Avui tenim un *bonus track*. Només n'haviem de tastar dotze, però hi hem afegit una sorpresa." Els tastadors el



Ramon Roset, Gisela Royes, Teresa Cedenilla i Ricardo Herrera van esdevenir un excel·lent panel de tast.

van veure en aquell mateix moment, però, estimats lectors, deixeu-nos mantenir una estona més la incògnita. “Els coneixíeu?”, pregunto als tastadors –referint-me a la resta d’ampolles–, i és el Ricardo qui trenca el gel: “Els coneixia de vista, però no hi havia compartit moments.” Quina bonica manera d’humanitzar les ampolles, penso en veu alta. L’aplicat estudiant somriu: “Quina llàstima, parlava dels companys de tast.” En tot cas, tant els uns com els altres són els protagonistes i ara els toca demostrar que tots continuen ben vius. I ho fem acompanyats d’un fil musical amb èxits dels 80 que, de tant en tant, semblarà també que faci la seva particular nota de tast.

**ROURA BRUT NATURE CINQ ESTRELLES 2020**

**Celler Roura**  
**DO Cava. Comtats de Barcelona.**  
**70% pansa blanca 30% chardonnay**

Les aromes de llarga criança apunten que “es nota l’evolució”, diu el Ramon: “Però també continua present, de

manera discreta, la part més jove d’aquest cava, com si no volgués desaparèixer.” Al comentari, s’hi afegeix la Gisela: “La part evolutiva s’ho emporta una mica tot i no deixa lloc a la varietat i l’acidesa, que jo hi trobo a faltar una mica.” Parlem d’escumosos i sobretot de fins on o per què aquestes notes autolítiques, les pròpies del pas dels anys sobre els vins amb bombolla, acaben sent moltes vegades l’obsessió dels cellers. I dels consumidors? Hi ha opinions per a tots els gustos. Majoritàriament, els nostres sommeliers es decanten per l’opció de preservar el caràcter varietal. “És clar que molts enòlegs busquen aquest caràcter, el de l’envelliment, les notes d’evolució que tant agraden a un sector. Uns altres, segurament, hi buscaran just el contrari. Tot són opcions.” Però sí que coincideixen a dir que són les gammes altes, les que més busquen aquest envelliment. “L’evolució sempre tapa el caràcter varietal”, afegeix el Ramon.

I al fil musical sona “Billy Jean”, de Michael Jackson. Comencem forts...

**PLAER ESCUMÓS BRUT NATURE 2019**

**Celler Bouquet d’Alella**  
**DO Alella**  
**50% pansa blanca 50% chardonnay**

La Teresa no havia dit encara gaire res. De fet, nosaltres tampoc l’havíem presentada com es mereix, tant per l’agraïment de la seva visita –ha arribat amb

**“Hem de parlar del carbònic que ens xiuxiueja, és de peu de ballarina”**

AVE des de Madrid per assistir al tast– com pel seu currículum. Aquesta enginyera agrònoma i màster en internacionalització de vins treballa ara com a responsable d’exportació a Europa pel grup xilè Valdivieso. L’estudiant del Master of Wine arrenca: “També té records de pa, de rancis, però el noto més rodó.” Una afirmació a la qual el Ramon afegeix: “I no t’oblidis de la pansa, aquí ja la notem amb

aquesta entrada d’anisats tan xulos.” Tot un encert llançar-lo una mica més tard al mercat, apunta el Ramon. “Han vist que l’evolució era bona i ja no el llancen a la venda tan jove.” El Ricardo, el sommelier argentí que des de 2001 viu a Barcelona, hi està d’acord: “És evolucionat, però no treu caràcter oxidatiu, està molt viu.” La criança també els convenç: “No és exagerada, manté el caràcter varietal... primer et ve la pansa blanca i després es mostra la chardonnay, té un bon equilibri. També hem de parlar del carbònic que ens xiuxiueja, és de peu de ballarina”, explica emocionat el Ramon, referint-se a la bombolla poc agressiva: “Tot i que no arriba a la fusió dels de llarga criança”, acaba matisant. Sembla, doncs, que tots estan d’acord a puntuar-lo de 10. “Té una relació qualitat-preu excepcional”, afirma la Gisela. I a un preu que tots estan d’acord que és el que el consumidor està disposat a gastar-se per un cava d’aquestes característiques. Massa coincidències: al fil musical sento la cançó principal de *Flash Dance*, una pel·lícula amb una protagonista ballarina, oi?

**VALLALTA**  
VINÍCOLA

Artesans del vi i la vinya de l'Alt Maresme

Vins artesanals, sostenibles i procedents d'agricultura regenerativa

www.vallaltavinicola.cat  
@vallalta\_vinicola

## KASTAÑÉ 2019

Testuan  
DO Alella  
100% pansa blanca

A la copa, un canvi radical. Tastem el que va ser la novetat de Testuan el 2021. Un escumós de pansa blanca del 2019 que va fer la primera fermentació en bota de castanyer i la segona en ampolla seguint el mètode tradicional. La primera sensació és de sorpresa: tots els tastadors coincideixen a dir que és “molt original, però difícil de pensar, de primeres, que això és de mètode tradicional o ancestral”. Unes primeres notes de reducció els fan ser prudents i esperar una mica. “Ara mateix s’hi noten molt els fumats, el fòsfor... sembla un vi volcànic”, apunta la Teresa. Però el Ramon s’afanya a dir: “És com si no hagués acabat la segona fermentació i la bombolla hi és, però de manera molt discreta.” La Gisela insisteix a esperar una mica més: “Sembla que la reducció no marxa encara.” Però tenim molts escumosos a tastar. El Kastañé no els deixa indiferents. Un vi que acaben conclouent que, tot i no estar ja a la venda, els serviria per fer maridatges diferents.

## MIRGIN OPUS PARATGE QUALIFICAT VALLCIRERA 2019

Celler Alta Alella  
DO Cava. Comtats de Barcelona.  
Serra de Mar  
60% chardonnay, 40% pansa blanca

Les noves etiquetes del cava són presents ara a la conversa amb la seva màxima distinció. Un dels caves de Paratge Qua-

lificat d’Alella. La distintiva ampolla predisposa els tastadors a tastar de nou territori. “Un nas espectacular”, apunta el Ramon, sense deixar d’olorar la copa. “Recuperant els anisats una altra vegada”, hi afegeix el Ricar-

**“l’acidesa és clara, vibrant, molt present, m’agrada notar-la tan intensa i equilibrada al mateix temps”**

do. Uns anisats que coincideixen a dir que evolucionen cap a les mels, sense deixar de comentar l’elaboració, amb criança en fusta. “Per mi això sí que és una bombolla ben integrada” és un altre dels comentaris. I la Gisela no vol deixar passar el que per ella és imprescindible en qual-sevol escumós de qualitat: “És la primera acidesa que noto de manera clara, és vibrant, molt present, m’agrada notar-la tan intensa i equilibrada al mateix temps.” Però els nostres tastadors són severos i estrictes i si alguna cosa hi poden afegir, l’afegeixen. No es descuiden res. I en aquest cas és un detall que fa aquest cava encara més gran: “Si una crítica hi podem fer és que tot i aquest greix i textura, tot i aquesta elegància, encara és un pèl jove.” A *Papers de vi* no sabem si agafar-nos el comentari com un “potser que d’aquí a uns quants anys el tornem a tastar”, però per si de cas ens ho apuntem.

Fa una estona, al fil musical sonava “Material girl”, de Madonna...

## ONA BLANC DE NEGRE 2018 BRUT NATURE

Celler Marfil  
DO Alella  
Garnatxa negra

La primera cosa que sorprèn a una de les nostres convidades, la Teresa, és el nas: “Té molt marcades les notes autolítiques. M’agrada aquest nas tan intens, de terciaris.” Però en boca les sensacions canvien: “S’hi nota la tancitat.” Perquè tenim a la copa un blanc de negres, un escumós fet 100% amb garnatxa negra. “Costa molt fer un monovarietal negre d’escumós, és un superrepte. Segurament utilitzant un cupatge seria molt més senzill”, justifica la Gisela. Tots hi estan d’acord, a més d’afegir que, segurament, en aquest cas “està prou bé, tot i haver estat pensat per ser consumit abans”.

## GRAN MINGUET

Celler Can Roda  
DO Alella  
Pansa blanca

“Quin nas més elegant”, expressa entusiasmat el Ricardo. Això és la pansa blanca. Més prim, més varietal, amb l’acidesa pròpia del sauló. Cítric, sàpid i amb una bombolla perfectament integrada. Aquesta seria la nota de tast extreta de la corrua d’adjectius i entusiasme que va despertar en un primer tast aquest escumós de Can Roda, el Gran Minguet. Un nom que ja genera expectativa. “No em cansaré de dir que és un cava extraordinari i que, segurament, no té el reconeixement que es mereix”, apunta el Ramon. La Gisela fa estona que fa que sí amb el cap: “Aquí hi ha essència, reconeixes el territori

i jo valoro molt que el que tastem representi d’on ve, sentir-ne l’origen.”

També és veritat que ens situem al 2017. Un altre capítol en el tast d’avui, el de les llargues criances. “Hi notem el pas dels anys i comencem a trobar briosos, llevats, tot matisat per noves amargors. És tan jove com cal perquè encara ens recordi la fruita, però tot molt ben integrat, de manera elegant i també molt gastronòmic.” La Teresa hi està d’acord: “La fruita hi domina encara”, però al mateix temps “neteja molt, aquesta acidesa...” I aprofita per recordar-nos, sense voler, les dates que s’acosten: “Per mi aquest escumós és el vi del pollastre amb prunes i pinyons de la meva mare, el plat que li surt més bé.” No hi afegirem res més.

Fa estona que estem tan centrats en el tast que no sentim el fil musical, però no puc parar de pensar que la seva banda sonora seria “I am still standing” de l’Elton John, un altre dels clàssics de l’època.

## MIRGIN EXEO PARATGE QUALIFICAT VALLCIRERA 2016

Celler Alta Alella  
DO Cava. Comtats de Barcelona.  
Serra de Mar  
60% pansa blanca, 40% chardonnay

I l’Exeo és a qui li toca ser el digne successor d’un dels caves que de moment més expectativa ha generat. “Continuem amb les notes varietals en nas.” És indubtable que és un cava molt ben fet, afirmen tots. I, de fet, és la prèvia per preparar-nos per al cava del mateix celler que “veureu que és l’evolució



## TAVERNA&BAR

Carrer de Pujol, 8  
08301, Mataró.  
Tel. 937 903 393  
info@mil848.cat  
www.mil848.cat

instagram.com/mil848mataro  
facebook.com/mil848mataro



Horari:  
De dimarts a dissabte  
de 20 a 23 h

d'aquest", avança el Ramon, que ja d'entrada ens ha avisat que dels tretze caves que tenim, els ha tastat gairebé tots prèviament. "És elegantíssim i amb molt bona textura", rematen el Ricardo i la Teresa.

Un cava impecable que agrada a tota la taula. "L'expert el gaudeix, però qui no n'és també i l'amic gurmet encara més."

**TITIANA DE CAN MATONS  
PANSA BLANCA 2016**

**Celler Can Matons  
DO Alella  
Pansa blanca**

És el torn del Titiana de Can Matons Pansa Blanca. Un 2016. Un escumós que fins fa poc llugia a l'etiqueta la DO Cava i ara ha canviat a la DO Alella. Un altre canvi està en el dosatge, en l'addició de sucre final, el que fins ara era brut ha passat a ser brut nature. Tota una declaració d'intencions. Però, probablement per això, el Ricardo comença el tast dient: "L'esperava més auster i en canvi té un punt dolcenc tant en nas com en boca que m'ha sorprès." El Ramon li respon: "És un vi molt pensat." I la Teresa s'hi afegeix per completar la nota: "*Panadería dulzona*, o potser millor més pastisseria que *panadería*." Tot això, segurament, a conseqüència dels set anys de criança, un temps en ampolla que ja permet que les notes autolítiques, o el que

**"L'esperava més auster i en canvi té un punt dolcenc tant en nas com en boca que m'ha sorprès"**

és el mateix, aquestes aromes que descriu la Teresa, apareguin de manera natural en els escumosos que segueixen el mètode tradicional. La Gisela ens torna a recordar la dolçor: "És veritat que la columna vertebral la guia la dolçor, té molt mercat, fins i tot per a la gent a qui no li agrada tant el cava." Un apunt que sentència la Teresa: "És clar que està pensat per agradar."

**PARXET 1920  
Celler Parxet  
DO Cava. Comtats de Barcelona  
Pansa blanca**

Un cava elaborat al Penedès, però amb raïm d'Alella. Sota el paraigua de la DO Cava és el torn del Parxet 1920. "No és el meu estil, perquè per al meu gust hi falta acidesa, però és cert que continuem sobre les notes autolítiques: la dolçor del torrat i garapinyat, de caramel. Potser no hi ha tanta brioixeria com l'anterior", diu la Gisela. La Teresa hi està d'acord: "A mi també m'agradaria trobar-hi més acidesa, que sigui més vibrant."

El Ricardo es postula ara com l'alumne alellenc més aplicat: "Pel que he anat aprenent, avui torna a ser un cava molt varietal, amb molt de caràcter de pansa blanca, i en aquest cas els anys també li han anat molt bé. És complex, auster, amb bona presència de torrats i autòlisi... Ho té tot." Sembla que porta fusta. El Ramon, que durant tot el tast s'ha esforçat per mostrar les cartes que tan bé coneix sobre les bombolles i Alella, deixa entreveure un somriure orgullós: "Ja fa una estona que entrem en els perfils de llargues criances. Aquí ja notem fins i tot un punt xeresà final, acompanyat tot plegat

d'una bombolla que es fa notar, potser una mica grossa i molt viva per l'edat que té i que en reforça la part balsàmica." I la taula torna a insistir en la importància de l'origen, del caràcter de la pansa, mentre sona "Listen to your heart" de Roxette...

**TITIANA DE CAN MATONS VI  
DE GUARDA 2013**

**Celler Can Matons  
DO Alella  
Chardonnay, pinot noir**

Per un moment tornem a Can Matons, ara per tastar-ne les varietats més foranes. "Això és un xampany", rebla el Ramon. I és que les varietats a què ens referim són justament les dues reines de l'escumós més conegut mundialment. "La fruita de la chardonnay és potent i aquí ja en notem els amargs de l'evolució", afegeix Roset, que continua dient que tècnicament és un escumós impecable. Per la Gisela és un estil que no l'acaba de convèncer, tot i que està d'acord a afirmar-ne la bona elaboració. "No té defectes -diu la Teresa-, no se li pot retreure res."

**ALTA ALELLA 10, 2012**

**Celler Alta Alella  
DO Cava. Comtats de Barcelona  
Serra de Mar  
Chardonnay**

Sembla que continuem amb els records que ens porten al nord de França. "Aquí sí que trobo xampany, però amb l'acidesa del sauló i la textura i l'aroma de la chardonnay. Brisa marina, salinitat. M'encanta." El Ramon tenia ganes d'afegir-hi que el considera "un xampany mediterrani, sobretot gràcies a aquesta salinitat, la papaia, la fruita... és melmelada de Chardonnay". "És sublim", afegeix la Teresa: "Em sorprèn i m'agrada molt aquesta evolució, deu anys i és encara molt jove." La Gisela tampoc no dubta a dir que "és honest, és el que és, tota l'evolució li ve donada des del punt de vista de l'origen i la varietat, no té maquillatge". I l'acidesa, que tantes vegades ha sortit en el tast, és aquesta vegada viva. Amb una bombolla que es fon i allarga el tast, això sense oblidar les meravelloses



El Gran Minguet, de Can Roda, va esdevenir una de les sorpreses del tast.

notes de mantega presents des del principi.

I el Ramon ja avança frisós el que ens espera: "Ara ve la part excitant del tast", el *raru* i el *viejo*.

#### **CELLER MARFIL BRUT NATURE PANSA 2010**

**Celler Marfil**  
**DO Alella**  
**Pansa blanca**

Amb *raru* es refereix a una de les ampolles que el Xavi del Celler Marfil ha trobat i ha cedit per al tast... Un pansa blanca del 2010 que forma part d'un lot d'ampolles que va quedar amagat al celler i que el Xavi ha recuperat.

Vaja! La primera sorpresa ja és en nas: "Quina aroma més curiosa, d'olis essencials, de yuzu, és com entrar en un spa!", diuen entre tots. Ens havia avisat l'Oscar, i ell havia estat avisat prèviament pel Xavi... Sorpreses que donen alegries als sommeliers: "No és un escumós per compartir amb qualsevol, vull dir que cal explicar-lo i gaudir d'aquesta diferència, d'aquesta curiositat." Extremadament balsàmic i amb una aroma que es destaca per diferent. "L'evolució de la bombolla segurament no és la que hauria de ser, però m'agrada molt" diu el Ramon, tot i aclarir que "el pes de la bombolla és massa, i això matisa les notes de melmelada, però és clar que és un escumós de tertúlia".

#### **CARBÓ CAPDEVILA 1975**

**Celler Blancher**  
**Sense DO**  
**Pansa blanca, macabeu,  
parellada**

I arribem a un dels moments més esperats del tast, l'anunciat *bonus track*. Un escumós elaborat a Teià fa dècades: concretament, l'ampolla que tenim a la vista és del 1975. L'expectació és encara més gran. Parlem del celler Blancher, ara ja fa anys instal·lat al cor del Penedès, des d'on continuen treballant la pansa blanca teianenca, amb un vi tranquil que etiqueten amb DO Catalunya i amb un cava.

Però el que ens interessa és saber la història de l'ampolla que ens mostra doblement

## **CONCLUSIONS**

### **Ramon Roset:**

"Ha estat un gran tast, els pansa blanca d'Alella 100% marquen molt el terrer, deixen entreveure fàcilment el territori."

"La pansa blanca demostra una vegada més que, en els escumosos on participa, els dota d'una gran capacitat de guarda."

"Sempre em queixo que es tasten molts vins i poques bombolles. Avui no ha estat així i soc feliç."

### **Gisela Royes:**

"És sorprenent haver vist en aquest tast que, quan comparem Penedès i Alella, el sauló guanya quant a capacitat de guarda, PH més baix i sobretot la pansa blanca que marca, i molt."

"Des del meu punt de vista no cal maquillar els escumosos. I en aquest tast he trobat dos bàndols clars: les panses blanques més nues, on brilla la varietat, i les que es fan amb licor d'expedició o amb la voluntat de forçar-ne una evolució que encara no toca. Deixem que la pansa s'expressi tal com és, que ja és excel·lent."

### **Ricardo Herrera:**

"Ha estat un gran honor, moltes gràcies. Me n'emporto un gran aprenentatge. D'Alella, em quedo amb la salinitat, el sauló i la textura de la pansa blanca."

"No m'ha deixat indiferent tampoc veure com actuen la chardonnay i la pinot noir. Han estat les protagonistes també de grans escumosos d'avui. Sense oblidar que hem acabat a la "Gloria"."

### **Teresa Cedenilla:**

"No estava gens familiaritzada amb Alella i m'ha entusiasmat veure com la pansa blanca s'expressa. I no només això, combina perfectament amb la chardonnay."

"La pansa blanca té un caràcter distintiu, salinitat, acidesa i una gran capacitat evolutiva. Ha estat un gran plaer de tast."

orgullós l'Oscar, del 1975, un escumós elaborat i criat a la finca Can Canjon de Teià, localitat on tastem. Només se'n van guardar mil ampolles i just ara n'han posat a la venta tres-centes de les que restaven. Una és a taula. L'obrim i el tap peta. Bon senyal, encara hi ha pressió. "És del color dels dolços!", exclama sorpresa i emocionada la Teresa: "I amb bona acidesa." I el tast, que comença el Ramon, sembla que concorda amb el color: "Notes de caramel, d'evolució de celler. El licor d'expedició el triava la padrina en aquella època. És espectacular, però no clàssic en el sistema evolutiu. És una evolució delicada i em costa definir quin gust és, però és molt rodó." La Tere-

## **"És l'evolució similar a la d'un vi blanc, però no està oxidat, increïble!"**

sa hi està d'acord: "És l'evolució similar a la d'un vi blanc, però no està oxidat, increïble!" La Gisela no vol ser menys i també es mostra sorpresa: "Sucres molt marcats, dolçor de brioix, de caramel... acideses que hi eren i unes altres que no. Ho té tot, però de manera innata." S'hi suma el Ricardo: "Per mi és superperfecte, la dolçor segurament l'ha ajudat en aquesta evolució..." El Ramon ho remata: "Veritablement és un cava per fer una copa d'homenatge, en comptes de treure un vi dolç o un conyac, treus aquest... També seria una bona ampolla per declarar-te a una enòloga", rebla divertit Ramon Roset. I com si la banda sonora volgués continuar contribuint al nostre tast, sona "Gloria", la mítica cançó de *Flash Dance*.

Acabem el tast recordant-ne els millors moments, compartint conversa sobre les bombolles, els caves, Alella i els seus cada vegada millors productes. Pujo al cotxe, tinc ganes de rememorar el tast amb calma, fixar-lo a la ment. Engego la ràdio sona *The Neverending Story* (la història interminable), la pel·lícula del 1984, el musical de la qual està en cartellera a Barcelona. Tant de bo sigui un auguri. ●