

Papers de vi

Núm. 98 · Nadal 2025

DO ALELLA · MARESME · GASTRONOMIA · CULTURA

Descobrim la història de Parxet

El celler es va fundar l'any
1920. La marca Parxet es
manté com un dels elements
indispensables que han
forjat la identitat tianenca



L'edifici històric d'Alella
Vinícola passarà a ser un
equipament cultural públic

Entrevista amb Ramon
Roset, autor del llibre
'Tastar sense complexos'

Busquem diferències entre
els vins de pansa blanca
del Maresme i del Vallès

**Entrevista
amb Mireia
Pujol-Busquets,
que es consolida
al capdavant
d'Art Laietà
(fins ara
Alta Alella)**

A photograph of a wine cellar. In the foreground, a wooden pallet is filled with rows of dark green wine bottles, tilted at an angle. The background shows a rough, stone or brick wall and a concrete pillar. A bright light source is visible in the distance, creating a lens flare. The overall atmosphere is dimly lit and aged.

Descobrim
la història de Parxet,
les caves centenàries
que Tiana encara
duu al cor



El celler Parxet es van fundar el 1920 a Tiana a mans de la família Suñol. Malgrat que avui pertany a Raventós Codornú i que l'elaboració s'ha traslladat al Penedès, Parxet es manté com un dels elements indispensables que han forjat la identitat tianenca durant els anys. Ara, per primer cop, els descendents de la família Suñol obren la porta de la masia i de les caves on va néixer el celler perquè la reconeguda trajectòria de Parxet arribi a tothom.

TEXT: JORDI BES LOZANO

Parxet és un celler centenari que ha deixat una marca inesborrable a Tiana. El va fundar la família Suñol el 1920 i, tot i que ha acabat en mans d'un gran celler com és Raventós Codornú i que ja fa uns quants anys que els seus caves no s'elaboren a les històriques instal·lacions de Parxet a Tiana, al poble encara senten la marca com a seva. Per primera vegada, a petició de *Papers de vi*, tres descendents dels Suñol –els germans Maria Dolors (de 56 anys), Gemma (55) i Josep Suñol (50)– accepten explicar el que se sap fins ara de la trajectòria de Parxet, a partir de les seves vivències i d'unes primeres investigacions als arxius familiars, els quals resten

sia on ens trobem havia estat anys llogada perquè Parxet continués la seva activitat, ja sense els Suñol i darrerament a Raventós Codornú, però que restés inaccessible per a la família no és l'única cosa que en mantenia el llegat ocult. “La història la saps, però no et penses que pot interessar a ningú més”, admet la Maria Dolors.

La Gemma també diu que “la història de Parxet ha quedat una mica a l'aire”, potser perquè els seus caves ja no

“A casa i a Tiana en general, Parxet ha estat associat a una cosa de qualitat i molt pròpia”

Rubio del 1957 al 1990 i sempre hi tenien ampolles de Parxet en fred per a qualsevol ocasió que es presentés. “A casa i a Tiana en general, Parxet ha estat associat a una cosa de qualitat i molt pròpia”, comenta. Ells procuraven comprar les ampolles a les caves mateixes amb brossa, en les quals devia quedar algunes restes de llevats després de degollar-les. Així tenien un preu més assequible.

Els Suñol procedien de Badalona

L'estima que encara desperta Parxet a Tiana resulta estimulante per explicar-ne la història, que va començar el 1920 de la mà d'Antoni Suñol Fonollà, hereu del mas Parxet, i Josep Suñol Suñol, el seu germà. No

la guerra del Francès del 1808-1812: Tiana va ser lloc de pas de les tropes napoleòniques i els soldats es referien a les petites vinyes del poble amb el mot *parchet*, que designa un petit terreny cultivat de vinya.

El primer Suñol –genuïnament eren Sunyol– a establir-se a Tiana, Joan Sunyol Nadalcreus, ho va fer al segle XVII, mentre que la compra del mas Parxet la va efectuar el 2 de juny de 1747 un besnet, Josep Sunyol Mariner, el qual, com el seu pare –Josep Sunyol Comas–, era masover de Can Regent. Inicialment, al mas Parxet es feia vi per al consum familiar, però a partir del 1914 Antoni Suñol Fonollà –també n'hi ha referències escrites com a Sunyol–, l'hereu del mas Parxet, va decidir d'orientar la producció vinícola cap a un nou model que començava a guanyar protagonisme al Penedès: els vins escumosos elaborats segons el mètode tradicional o *champanoise* –segona fermentació en ampolla–, que llavors es coneixien com a xampany i que més endavant en aquestes terres se n'ha dit cava.

Mentre van aprendre a fer cava, a tocar de la masia, l'Antoni, el seu germà Josep i un minaire van començar a excavar unes caves subterrànies amb pic i pala perquè els escumosos hi fessin la criança. Segons recorden els tres germans descendents, el seu pare, Josep Suñol Cabané –el qual, com es veurà després, va tenir un paper clau en la història més moderna de Parxet–, deia que en els fulls de ruta de l'excavació –que els descendents no han trobat– es podia llegir: “Avui només hem cavat 30 centímetres, perquè hem trobat pedra...” Els primers 60 metres de galeria es van construir abans de la Guerra Civil i, posteriorment, la cava es va anar ampliant fins a arribar a una superfície de més de 1.000 metres quadrats.

Les caves on va començar Parxet

Ens encaminem cap a les caves a través d'una passarel·la que les connecta per darrere amb l'era de la masia. Cal mirar-s'hi bé, perquè els taulons estan molt deteriorats pel pas dels anys. “Aquí va començar tot”,



OSCAR PALLARÉS

Els germans Maria Dolors, Gemma i Josep Suñol, a l'era del Mas Parxet.

a l'espera de ser estudiats amb profunditat i qui sap si encara tenen sorpreses per revelar.

“Sou els primers”, admet Gemma Suñol, mentre remena entre paperassa vella i etiquetes de cava de fa dècades i de disseny acurat. Amb el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, quedem astorats davant l'escampall, i més encara perquè ens fa l'efecte d'endinsar-nos en una història encara per explorar. La històrica ma-

s'elaboren a Tiana, però al poble no se n'obliden. La Georgina Aixelà, quarta generació del forn i pastisseria centenari Ca l'Aixelà, diu que almenys fins fa alguns anys era habitual a Tiana “acompanyar qualsevol celebració amb Parxet”. En venien de fresc i era habitual prendre'n amb el tortell de pasta de full amb nata típic del diumenge. També ho testimonia la Lina Rubio. Els seus pares van tenir la carnisseria

comparteixen el segon cognom perquè el pare es va casar en segones núpcies amb una cosina germana després d'haver enviadat. Els dos germans van néixer a Badalona –amb la industrialització, la família es va convertir en tintorers– i eren el besoncle i l'avi, respectivament, dels tres descendents que ens reben a la masia, originària del segle XV i que es troba al camí Can Garra. El nom de Parxet té a veure amb

Futur de les caves històriques i de la marca Parxet

Parxet ja no és el que havia estat. No pertany als Suñol, ja no s'elabora en territori alellenc i les noves generacions de tianencs probablement no hi tenen els mateixos lligams efectius que els seus pares o avis. Així i tot, continua la seva estela de la mà de Raventós Codorníu i un dels seus sis caves, M.C. (en homenatge a Maria Cabané, darrera habitant de la masia històrica i que era la dona de Josep Suñol Suñol i àvia dels tres germans), es manté com un record dels temps de Parxet amb la família Suñol al capdavant i Tiana com a origen.

En l'últim exercici fiscal de Raventós Codorníu (juliol 2024-juny 2025), la producció de Parxet ha assolit els 1,1 milions d'ampolles: prop del 40% de les vendes es concentren a Catalunya, al voltant del 8% a la resta de l'estat espanyol i poc més de la meitat s'exporta. Finlàndia és una de les destinacions principals, seguida de Suècia, el Japó i Bèlgica, segons fonts del celler.

Avui Raventós Codorníu considera que tenir Parxet enforteix el seu catàleg amb una marca que "aporta una profunda vinculació amb el territori i una gran experiència en l'elaboració de caves d'alta qualitat, utilitzant la pansa blanca". Per als cupatges dels caves Parxet se'n continua emprant de cultivada a la zona alellenca, però des del 2012, amb l'adquisició de les instal·lacions de Montargull al Penedès, el celler va començar a incorporar-hi xarel·lo del Penedès i se n'ha incrementat la proporció als Parxet "a causa de les condicions climàtiques més extremes i les sequeres a Alella".

A més, a partir de la verema 2023 tots els caves Parxet es produeixen exclusivament amb raïm propi, mentre que fins aleshores s'utilitzava una part de vi base comprat, i tots ja són ecològics, excepte l'M.C., del qual ara està a la venda l'anyada 2019 i que serà ecològic a partir de la 2020. De cara al futur, la prioritat de Raventós Codorníu és "mantenir l'essència i el perfil d'una marca tan icònica com Parxet" i el celler diu que no té plans immediats de crear nous cupatges, però no descarta fer canvis si el mercat ho demana.

diu la Maria Dolors, mentre baixem les escales fins al pis inferior, cosa que ens permet fer-nos una idea de l'ingent esforç que van fer els Suñol i la dimensió que va assolir el projecte. Des de fora, l'edifici pot semblar un petit magatzem del tot anodí, però a sota hi ha tres plantes i a la inferior, les velles caves excavades. Recorden les dels cellers històrics, amb quatre galeries a banda i banda d'una de central, les parets ennegrides per la humitat i amb parts que es mantenen tal com es van gratar, sense revestir.

Els Suñol il·luminen el nostre recorregut a consciència per no perdre'ns cap detall. "Tot era molt manual", afirma en Josep, des de la construcció de les caves a la manera de baixar-hi i com s'hi treballava amb les ampolles. Amb l'ampliació de les instal·lacions es va obrir un accés còmode a peu que connecta les noves caves amb les velles, que és el que seguim nosaltres, però inicialment a les velles caves només es podia arribar

a través d'una escala de gat. Posteriorment, es va habilitar un muntacàrregues molt rudimentari –el besoncle en va

arribar a caure i tot, recorda la Maria Dolors– i després, un ascensor, que gairebé no es va fer servir per l'excés d'humitat. A l'extrem d'una de les galeries hi ha una porta, tancada amb pany i forrellat, que ningú no s'ha atrevit a obrir per si de cas. També hi havia hagut una petita capella.

En aquests anys de sequera s'han trobat que a les caves en algun moment hi ha entrat

"Des de fora, l'edifici pot semblar un magatzem, però a sota hi ha tres plantes i a la inferior, les velles caves excavades"

aigua a dojo. Encara que resulti contradictori, no ho és. "Brollava tanta aigua que semblaven les cascades del Niàgara", afirmen els germans a l'uníson, i la Gemma en té l'explicació: "Com que la gent no gastava aigua –venim d'anys de restriccions al consum–, la que venia de les mines havia de sortir per algun lloc." Ara, la relació que tenen les caves amb el curs de l'aigua té un punt de misteri. "És increïble que, si hi ha aigua, se'n va i no

sabem a on", admet la Gemma. Probablement, a través d'un desaigne de l'última galeria, i tot plegat ens recorda que la gent d'abans sabia què es feia malgrat treballar més rudimentàriament.

A mesura que caminem per les caves, amb pas sigil·lós per no relliscar amb la humitat, les anècdotes d'infantesa dels germans se succeeixen l'una rere l'altra. I això que, amb l'escala de gat, hi van baixar poc, si bé tampoc era un lloc gaire adequat per a la canalla. "Era perillós perquè les ampolles poden explotar", recorda la Maria Dolors. Tot i haver-ho viscut menys del que els hauria agradat –"Si haguéssim tingut escala per baixar-hi, hauria estat l'hòstia!"–, es coneixen bé les caves, tal com explica també la Maria Dolors: "Quan érem petits, en aquesta placeta –en un encreuament entre galeries– es feia el desgorjament." De manera que les entremaliadures dels petits Suñol es feien fora de les caves. Tenien ocurrències com ara encendre foc dins d'un magatzem, on hi havia portadores, caixes de cartó i dipòsits de gasoil del tractor. Un dia degueren quedar algunes brases sense apagar, amb la mala sort que s'hi va calar foc. "El magatzem el vam cremar el meu germà i jo", admet la Gemma.



Imatge del Mas Parxet abans de la reforma que li va donar l'aspecte actual.

CEDIDA



Col·lecció d'ampolles antigues de diferents èpoques. A l'esquerra, la més vella: es deia Montalegre, i no Parxet.

Ampolles que són relíquies d'abans

Alleujats de saber que almenys ningú va prendre mal, desfem el camí des de les velles caves per tornar cap a la masia. Els germans ens mostren una magnífica selecció d'ampolles històriques de les primeres dècades de Parxet que formen part de la seva col·lecció personal. La primera que va sortir el 1920 es deia Montalegre, en homenatge a la cartoixa que hi ha al terme de Tiana, i a taula n'hi ha una amb aquest nom acompanyada de la llegenda Gran Vi Escumós, el nom del fundador A. Suñol Fonollà i el de Tiana. Al collaret de l'ampolla hi diu "Mig dolç", el nom de la casa, Mas Parxet, i "Cosecha propia".

A les altres ampolles ja surt Parxet com el nom dels caves i en algunes es diu que les *bodegas* hi són des del 1814 –també és la data que apareix a la premsa de caragol que es manté al costat de l'entrada de la casa i que és de quan feien vi a doll– i les caves, des del 1920. Si bé la família Suñol tenia algunes vinyes, van ser expropiades amb la construcció de l'autopista –ara encara els en queden dues–, si bé els caves de Parxet ja s'acostumaven a fer comprant vi base, perquè consideraven que era la manera d'escollir el millor vi per elaborar-los. "El pare sempre deia que era molt millor això que tenir vinyes", insisteix la Maria Dolors.

A la taula de la paperassa, entre la nombrosa documentació hi ha múltiples etiquetes, algunes específicament per exportar, que ens fan parlar dels temps moderns. Amb aquell incendi del magatzem encara al cap, la Maria Dolors no s'està de lligar caps amb els esdeveniments que van sacsejar la família fa poc més de cinquanta anys, uns mesos abans de la mort del dictador Franco, i que –com l'incendi– van passar en l'època amb més vendes de cava de l'any. "En aquesta família ho fem tot per la campanya de Nadal", recalca. Antoni Suñol va morir solter a 83 anys el 4 de desembre de 1974 i el seu germà Josep poc després, el 30 de gener de 1975, a 69 anys. El seu fill, Josep Suñol Cabané, va haver d'agafar les regnes de les caves que s'havien tirat endavant amb l'empenta del seu oncle Antoni i enginyar-se-les per salvar el negoci, per al qual va idear l'ampliació de les caves per vendre més ampolles.

Els inversors que van salvar Parxet

Aquí és on entren a escena uns quants personatges reconeguts del sector vitivinícola que van ser clau per modernitzar el vi allelenc i alhora salvar Parxet, cosa que va posar les bases perquè després la marca hagi superat el centenari de trajectòria fins als nostres dies. Entre

els personatges clau, l'empresari Ismael Manaut, que va impulsar el projecte vinícola del celler Marquès d'Alella de vins tranquils i que el 1984 va acabar incorporant Parxet per tenir també un peu al cava. Uns altres noms essencials van ser l'enòleg Josep Maria Pujol-Busquets, creador del celler Alta Alella –el primer nom que havia tingut Marquès d'Alella–, Josep Puig –va ser director comercial de Parxet–,

Als anys 80, Ismael Manaut va incorporar les caves Parxet al projecte Marquès d'Alella

l'advocat Jaume Nadal i David Coll, creador posteriorment del cava Signat, a qui els germans Suñol atribueixen especialment el mèrit –segons la Maria Dolors– de "reflotar Parxet i posar-lo al món". Però la història va fer nous girs.

El 2003, Manaut se'n va vendre les accions i el 2006 Parxet va ser adquirit per la família Raventós Basagoiti, una de les branques dels Raventós que històricament havien estat copropietàries de Codorníu, i va acabar sota el paraigua de l'empresa Gleva Cellars. La compra de Codorníu per part del fons d'inversió de

capital internacional Carlyle va significar que el novembre del 2018 Gleva Cellars entrés a formar part del nou grup Raventós Codorníu, al qual Parxet pertany avui. Una conseqüència d'aquests canvis de mans ha estat que s'ha deixat d'elaborar Parxet en territori allelenc i Codorníu ja ho fa tot al Penedès, mentre que a Can Matons, les instal·lacions de Santa Maria de Martorelles on s'havia desenvolupat el projecte del Marquès d'Alella, Codorníu ara hi fa escumosos de Can Matons amb DO Alella. Són hereus dels Titiana, la marca lligada a Parxet que distingia els caves fets només amb raïm del territori DO Alella.

Davant tot aquest llegat històric, fa goig entrar al mas Parxet, i més encara perquè durant anys no ha estat possible. Fins a la seva mort el 2004 va residir-hi Maria Cabané Vidal, l'àvia dels tres germans Suñol i que era la dona de Josep Suñol Suñol. Amb els canvis de mans de Parxet, la casa –i la documentació que atresorava– no va tornar a estar a disposició dels Suñol fins al 2020, després de la marxa definitiva de Raventós Codorníu, que fins llavors encara mantenia oficines a la finca dels Suñol. Tot i això, aquesta família mai no ha deixat d'estar vinculada amb Parxet: la Maria Dolors va treballar-hi fins i tot un temps després de l'adquisició dels Raventós



Les germanes Suñol contemplant l'enorme quantitat de documents, publicitats i etiquetes que conserva la Gemma.

ÒSCAR PALLARÈS

Basagoiti –ara és secretària mèdica– i la Gemma havia col·laborat en campanyes de Nadal –ara té una acadèmia d'anglès Kids&Us i fa gotes a partir d'ampolles–, mentre que en Josep s'ha mantingut a l'empresa, si bé ara forma part del grup Codorníu i treballa al Penedès. “Amb 19 anys ja tenia nòmina de Parxet”, detalla, i d'això ja en fa trenta-un.

Orgull dels Suñol i de Tiana

Quan es pregunta als germans quina ha estat l'aportació de Parxet al sector vitivinícola i a l'alellenc en particular, no amaguen l'emoció. Per en Josep és “un orgull brutal” perquè “Parxet ha fet pujar el vi d'Allella a un nivell molt alt” i reconeix que, ara que és l'encarregat de les línies de degollament de Codorníu, se li posa “la pell de gallina” quan veu passar ampolles de Parxet i, en especial, del cava M.C., creat en record de Maria Cabané: “Era la meva àvia, soc el net del fundador i continua fent-me il·lusió.” La Gemma

també destaca que Parxet ha tingut una gran repercussió, perquè “el nom de Parxet, Tiana i la zona d'Allella ha anat a tot el món”, mentre la Maria Dolors subratlla l'impuls que va representar per a aquest territori: “El vi d'Allella sense Parxet no seria el que és ara i, quan vaig pel món i veig una ampolla de Parxet, m'enorgulleix i és casa.”

Aquest orgull no és patrimoni exclusiu dels Suñol. “Era un referent”, recorda la Lina Rubio, que de petita anava amb bicicleta a portar encàr-

recs de la carnisseria familiar a la Maria Cabané, i que ara li fa il·lusió anar a classes d'anglès a l'acadèmia de la Gemma, que és justament on hi havia la carnisseria. A la família Rubio els escumosos encara els acompanyen, tant en moments feliços com tristos. “Quan un ve al món se celebra amb cava i també quan diu adeu, perquè tingui un bon viatge”, explica. I en prenen de tota mena, però quan volen que alguna cosa tingui significació especial beuen Parxet, encara que ja no sigui de Tiana, com quan

fa poc van visitar una tieta de 98 anys. Al seu forn i pastisseria, la Georgina Aixelà també constata que encara hi ha gent que no és conscient que “ja fa uns quants anys que desgraciadament Parxet va marxar de Tiana” i admet que cada dia costa més vendre'n.

Ara, els Suñol estan d'enhorabona: per les caves històriques s'han interessat per instal·lar-s'hi uns quants negocis (un taller mecànic, una cadena d'establiments de carn...) i ara les ha llogades almenys uns quants anys Can Reon, una iniciativa vitivinícola de la parella neerlandesa Renny i Leon Ramakers. “Estem supercontents de tenir-les llogades a Can Reon perquè torna a fer olor de vi”, celebra la Maria Dolors, i hi està fent pràctiques la Maria, filla de la Gemma. Així que la història de Parxet i el seu llegat encara no s'ha escrit del tot i els Suñol barrinen que, quan tinguin tota la documentació catalogada, se'n podria fer alguna exposició. ●



Felicitació nadalenca que desitja un bon any nou 1958.