

Vinografia dels Alella, per tastar tot un territori de cop

Més de vint productors es van reunir a l'Escola de Restauració de Santa Coloma de Gramenet per donar a tastar els seus vins al públic especialitzat, de la mà de 'Papers de vi'

MARGALIDA RIPOLL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Més de 250 professionals van passar per les magnífiques instal·lacions de l'Escola de Restauració del recinte Torribera per conèixer els vins del territori DO Alella. La implicació del personal de l'escola i de l'empresa Grameimpuls va facilitar que la jornada fos percebuda pels visitants com un èxit organitzatiu.

Si creiem que els llocs tenen energia, el recinte Torribera de Santa Coloma de Gramenet en té molta i de bona. És envoltat de natura per tots costats i alhora és a tocar de la civilització, és un espai de formació, de sanació, de passejades... És un entorn bonic no sols pels arbres que marquen el camí i et conviden a endinsar-t'hi, sinó també per

una arquitectura del principi del segle XX amb reminiscències modernistes que et transporta a una altra època. L'origen del lloc és una masia i fins i tot quan es va pensar com un espai de sanació es va fer amb la intenció de posar els interns amb malalties mentals a treballar la terra com a teràpia. Una proposta molt avançada en el seu temps si tenim en compte que ara tot just despenja

aquesta manera de fer. Aquesta connexió amb la terra i amb la bellesa de l'entorn i de l'edifici, juntament amb la llum que entrava pels finestrals de vitralls de colors, feia que l'espai fos idoni per fer un tast transversal del territori Alella. Feia molt de goig veure taules i taules plenes de vins d'un mateix territori i al darrere les persones que els fan, aquelles que poc o molt estan en contacte amb el procés

de l'elaboració, aquelles amb qui pots endinsar-te més al fons del líquid i sortir-ne per entendre què hi ha dins una ampolla, que sempre és més que vi. I feia encara més goig observar la gent que va anar fins a aquest espai preciós, delerosa de tastar, de conèixer i de descobrir.

Un dels aspectes més enriquidors de la jornada –bé, de fet va ser una tarda, però molt completa– va ser constatar la

diversitat. Molts dels productors i elaboradors coincidien a destacar que una de les virtuts del territori Alella és que, en un espai petit, es poden trobar diferents sòls, diferents microclimes i, en definitiva, diferents vins, però hi ha una altra diversitat, que potser és la més desconeguda, que és la de l'origen, no ja dels vins, sinó també dels mateixos cellers i projectes vitícoles. La riquesa que es podia copsar només amb una tarda en dues de les sales del recinte Torribera era excepcional. Cellers grans i consolidats, projectes acabats d'estrenar, gent jove engrescada, gent gran encara més engrescada, acompanyants de projectes que se'l creuen com si fossin propi o pagesos sobrevinguts que de cop han descobert un món que els era desconegut.

Els professionals del sector del vi, sommeliers, restauradors, distribuïdors, periodistes i prescriptors, valorem molt la possibilitat de tastar molts vins alhora i, per això, quan arriba la Vinografia dels Alella és un regal. Sempre és una descoberta

"Sommeliers, restauradors, distribuïdors, periodistes i prescriptors valorem molt la possibilitat de tastar molts vins alhora"

d'anyades noves i de vins nous, però també és interessant poder parlar amb la gent que fa aquests vins. En aquesta ocasió, la vintena d'iniciatives vitivinícoles que hi van participar es van distribuir en dues sales i el passadís que les uneix. Són els mateixos espais on s'imparteix un dels dos cicles professionals públics de sommelieria que es fan a Catalunya. El de Santa Coloma de Gramenet, que lidera Grameimpuls, té a més la particularitat de disposar d'una vinya pròpia, la Vinya d'en Sabater, la que des de fa un temps ha recuperat l'ajuntament després de més de trenta anys de la desaparició dels últims ceps de la ciutat. Un dels professors, el sommelier Joan Lluís Gómez,



Pepi Milà (Can Roda) i Oriol Artigas donant a tastar els seus vins.

que a més de docent va ser durant molts anys responsable de vins del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda a Sant Pol de Mar, era un dels ambaixadors d'aquesta vinya -de la qual s'elaboren vins que porten el mateix nom-, que visita tot sovint amb els seus alumnes per mostrar com és en la pràctica allò que explica a les classes. Aquest projecte incipient i de formació es complementava amb la trajectòria de cellers com Alta Alella i Roura, que compartien la sala del costat. Aquests dos cellers van iniciar els seus respectius camins en una denominació d'origen que

aleshores només es coneixia pels Marfil d'Alella Vinícola, la cooperativa del poble. Van ser valents i no es van equivocar, si tenim en compte que més de trenta anys després continuen al peu del canó reivindicant el seu origen. Carles Merino i Elsa Sabater, responsable comercial i d'exportació del celler, respectivament, eren els encarregats d'explicar l'ampli ventall de referències que elaboren a Roura. Tot eren bones paraules per a una iniciativa com aquesta de reunir els vins d'Alella en un sol espai per donar-los a conèixer. Només arrufaven el nas a l'hora d'explicar que, malgrat



l'embranchida dels últims anys del vi català en general, encara hi ha locals de la comarca del Maresme on és habitual sentir com els cambriers ofereixen verdejos o albariños abans que una pansa blanca d'Alella. I era curiós de veure com Mireia Pujol-Busquets, segona generació i responsable d'Alta Alella, un celler amb una filosofia força diferent de Roura, expressava la mateixa queixa: no pot ser que el vi del menú d'un hotel de la zona sigui de Costers del Segre. "Alguna cosa fem malament", es lamentava, i agràia haver pogut parlar -aquella mateixa tarda- d'una manera més relaxada i tranquil·la amb la persona responsable del menú d'aquell hotel. Perquè, al final, aquesta mena d'esdeveniments són per això, perquè la gent que fa vi es pugui explicar.

Un altre celler gran, tota una institució a la DO Alella, al municipi i a la comarca, com és el Celler Marfil, també hi era representat en la figura de Xavi Garcia. Inquiet com sempre, barrinant nous projectes i engrescant-se en noves propostes, afegia una altra queixa a la llista -molt curta, tot s'ha de dir, en una tarda en què els elaboradors es mostraven especialment contents i positius de participar en una trobada d'aquestes característiques- referida a la tensió que genera el canvi climàtic. L'última ha estat una anyada dura i difícil, en què s'ha notat molt la sequera, però també l'acumulació de la manca de pluges dels últims tres anys. Episodis extrems contra els quals cal tenir molta cintura per entomar-los: "En vint-i-quatre anys havia patit tres pedregades i en els últims tres, una cada any... Això és molt difícil de gestionar", assegurava.

El Celler Marfil i el de Can Roda són cellers d'acollida i molts dels vins que es podien tastar aquella tarda havien sortit d'aquests dos cellers, de les seves instal·lacions i de l'assessorament del mateix Xavi Garcia i també de l'Enric Gil de Can Roda. D'aquesta manera permeten que petits projectes de vinyes petites puguin veure la llum, com és el cas del 470 amb què Xavi Balaguer està decidit a dedicar-se al vi. Una mica per casualitat, treballa una vinya de Lliçà d'Amunt amb diverses

varietats de raïm negre i es veu en un futur amb un celler propi. De moment lluita contra els elements com la novetat, el senglar, la manca d'expertesa i la sequera per fer el seu vi 470, que va donar a tastar envoltat de projectes consolidats i d'altres de tan nous com el seu, però amb un origen molt diferent. És el cas de Can Villà, una masia de Vilassar de Dalt amb què Josep Bosch, amb una llarga trajectòria en el sector de l'automoció, ha recuperat les seves arrels pageses i ara com a segona activitat elabora els vins Sis Cents, fent honor amb el nom a la casa que el va veure néixer. Amb la Victòria Pons, la seva dona i companya en aquest viatge vinícola, deixaven tastar orgullosos el seu vi: "Pensava que m'hauria de dutxar amb vi i quan vaig obrir la primera ampolla que vam fer, vaig plorar perquè era bo", explicava en Josep.

Si bé no és tan nou, el projecte Artiga, un vi de pansa blanca, en aquesta ocasió de Cabriels, també va voler ser a la Vinografia. En Ramon González va decidir vinificar la vinya del pare, un aficionat al vi que es va morir l'any passat i que, com a entreteniment, conreava un tros petit i en feia vi per a ell i els amics. Ara, en record seu, tornen a elaborar-ne i aspiren que el vi mantingui la despesa de la vinya.

També amb origen a Cabriels, però amb una trajectòria molt més llarga, hi ha el projecte de Testuan. Uns vins que neixen de la passió d'un grup d'amics i que en aquesta ocasió estaven representats per Quim Colomer. La intensitat que hi posa per explicar que és quan plega de la feina que es comença a dedicar al vi fa pensar que, si



Les taules del Celler Marfil i de Can Matons van ser de les més visitades.

més no, el que mou aquesta colla és l'amor per la terra i pel vi.

L'amor és segurament el que va portar Cristina Prat, companya de Joan Munich del celler Talcomraja d'Arenys de Munt

A causa de la pandèmia, la Vinografia dels Alella no se celebrava des de 2016

(Maresme), a servir i explicar els seus vins. "Ell és l'artista i jo soc la que faig els números", explicava rient per justificar que de moment ell ha de continuar fent de professor en un institut. Els de Talcomraja no eren els únics vins elaborats per un pro-

fessor. Bernat Lleixà, ànima de Vallalta Vinícola, és professor de música i ell i el seu pare –ell diu que és l'ajudant– es van fer un tip d'explicar els seus vins i de detallar el que creuen que és una feina artística. "Interpretar, crees, contínuament prens decisions que són creatives i genuïnes i això és una manera de comunicar-te i d'expressar-te amb l'entorn. És art", afirma en Bernat.

La il·lusió dels que comencen no desentonava gens amb la dels cellers consolidats com Bouquet d'Alella que amb cada una de les paraules de Toni Cerdà, un dels copropietaris, es deixava entreveure el pòsit de la família que durant més de cinc segles ha mantingut la finca on tenen les vinyes. O

la de Pepi Milà, de Can Roda, que reivindicava el seu origen vallesà mentre s'omplia la boca d'agraïment a la DO Alella per l'impuls que han donat al seu celler. Els vins del president de la DO Alella, Quim Batlle, hi eren representats amb la figura de Joan Ayra i tampoc es van perdre la cita Can Matons, del grup Raventós Codorníu, el Badiu de Vins de la Memòria, els dos vins d'Alella de l'Artesà del Temps, el projecte de Mario Rovira que va explicar durant tota la tarda Carlos Puñet i els vermuts de proximitat Aucata, de Jordi González.

Oriol Artigas, també amb un projecte consolidat, agraria la possibilitat de trobar-se amb companys i de poder tastar nous vins de nous projectes que, assegura, enriqueixen el territori Alella. Un territori en el qual encara hi ha un perfil més, potser el més singular: el de la Masia Coll de Canyet. Un germà i una germana jubilats que, per mantenir un patrimoni natural, agrícola, vitivinícola i cultural, van decidir recuperar les vinyes de l'avi i tornar a fer vi. "No m'ho imaginava pas que després de jubilar-me m'hi dedicaria. Tinc més feina ara que mai. I és un món molt curiós i molt distret i en dies com avui es veu l'interès", assegurava Francesca Coll.

La jornada va ser un èxit a banda i banda de les taules. D'un cantó, perquè l'afluència de públic especialitzat va ser notòria; i, d'un altre, perquè la bona predisposició de cellers i elaboradors va permetre mantenir l'equilibri quasi perfecte. Hora de plegar, pels vidres de colors ja no hi entrava llum, però les cares dels qui fan vi al territori Alella estaven il·luminades. ●



alella organic spa
slow wellness masia

Una masia de benestar

Massatges i rituals d'autor a una masia del segle XVIII
Vine a descobrir els nostres tractaments amb vinoteràpia

C. Riera Fosca, 41D local · Alella
T. 640 974 995 · www.alellaorganicspa.com

SEGUEIX-NOS  

Les valoracions dels productors



Toni Cerdà, enòleg i copropietari del celler Bouquet d'Alella, de família pagesa des del segle XIV que va reprendre l'elaboració de vi al 2010.

Ara tenim un raïm perfecte i és el moment de fer volar els vins d'Alella. Hem de reivindicar el sauló, el territori i els dos microclimes que ens són propis.



Quim Colomer, soci fundador dels vins Testuan. És un dels amics amants del vi que van decidir muntar un projecte vinícola a partir d'unes vinyes de Cabriels.

Tot i que els vins d'Alella viuen un bon moment, tinc la sensació que la identitat del territori s'ha perdut una mica. Crec que entre tots els viticultors i cellers s'hauria d'enfortir la personalitat diferenciada de la pansa blanca i també la marca Alella, tot i que en aquest últim aspecte no tinc clar si és només feina nostra.



Carlos Puñet és sommelier de Cuvée 3000, distribuïdora de vins d'intervenció mínima i representa els de Mario Rovira, que a partir d'unes vinyes de Tiana

elabora tres vins al territori Alella des del 2018.

El territori Alella, el trobem amb la salinitat, una textura dels terres de sauló que fan una sensació de *peta zetas* a la boca. En els últims temps hi trobem vins més eteris, però tots amb la seva personalitat, que els fan diferents segons cada elaboració.



Joan Ayra és de Badalona i és comercial del celler Quim Batlle, que vol demostrar que els vins blancs tenen la mateixa capacitat de guarda que els negres.

Els vins d'Alella han anat millorat molt els darrers temps. Crec que s'ha aconseguit que cada celler tingui la seva pròpia representació i el seu espai. Jo, que he treballat molts anys al Priorat,

trobava que la pansa blanca era una varietat insípida i ara sé no només que no és així, sinó també que cadascú ha sabut donar-hi una personalitat diferent. Crec que és una llàstima que, essent la primera DO de Catalunya, sigui la més oblidada i hauríem de ser capaços de tenir més força de cara enfora.



Cristina Prats és la companya de Joan Munt, impulsor del celler Talcomraja. Ella va ser qui va explicar els vins que elaboren a Arenys de Munt des del 2006 per

a autoconsum i des del 2012 per comercialitzar.

A poc a poc, els vins d'aquí es van coneixent més. Fa un temps els vins d'Alella no els vèiem i cada vegada més sembla que són més presents en més llocs.



Xavier Garcia és l'enòleg d'Alella Vinícola, on va arribar amb només vint-i-cinc anys. Diu que té la mateixa il·lusió que aleshores per fer coses noves, però que li falta

temps per executar-les.

Als vins d'Alella, els falta massa crítica, som petits amb cellers petits i això dificulta la sostenibilitat econòmica dels projectes. En canvi, quant al prestigi, la situació ha canviat molt. Abans el territori d'Alella no s'associava a qualitat i ara sí. Els vins han experimentat una millora espectacular i et busquen.



Joan Lluís Gómez és sommelier i professor del curs de sommelieria de l'Escola de Restauració de Santa Coloma de Gramenet.

Que l'ajuntament hagi recuperat la vinya al municipi enriqueix el territori Alella i és importantíssim. Aquí hi havia hagut masies, la gent vivia de la pagesia i, ara que busquem productes de proximitat, és capital que la vinya agafi el valor que li pertoca.



Quim Casacoberta és el comercial de Vins de Lligat per a Catalunya, el projecte de produccions petites del grup Raventós Codorníu, entre els quals hi ha Can Matons.

La DO Alella és molt petita i si no fem el que ja es fa, d'elaborar vins que parlin de territori i que siguin de molta qualitat perquè es puguin vendre al preu que toca, estarem condemnats a desaparèixer. La rendibilitat és molt important i per això han de ser vins molt ben fets, perquè ningú pugui qüestionar-ne el preu.



Oriol Biosca és un dels dos germans enginyers del Masnou que impulsen l'Artesà del Temps, un projecte que recorre el territori català fent vins en diferents denominacions d'origen, dos dels quals a la DO Alella.

Per mi els vins de la DO Alella i de tot el territori tenen molt de potencial. Són vins salins molt agradables de beure i la varietat pansa blanca envellida té molt de recorregut. En general, crec que és una DO molt versàtil. L'únic problema que hi veig és que és massa petita i costa posicionar-la.



Xavi Balaguer és el responsable del vi 470, un projecte de recuperació de tres hectàrees de vinyes mig abandonades de Lliçà d'Amunt. De moment fa un vi negre i

projecta tenir el seu propi celler.

Han canviat molt els vins d'Alella els últims vint anys. Són molt millors i en general es valoren molt més. Si el vi és de qualitat i la gent els valora més, pots posar-hi un preu més elevat, perquè moltes vegades no es pensa que el pagès/elaborador n'ha de poder viure. Aspiro a tenir el meu propi celler.


VINSDEALT
VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME



Venda i degustació de vins i tapes fredes

Carrer de la Sort 1
08339 Vilassar de Dalt

Tel. 616 359 356
www.vinsdedalt.com
gota@vinsdedalt.com





Carles Merino és el responsable comercial de Roura i parla del celler com si fos propi i amb l'orgull d'una trajectòria des de l'any 1987.

La qualitat dels vins que es fan a la DO Alella i l'evolució que han fet no està d'acord amb la consideració que tenen. A Alella ens falta cultura del vi. Durant molts anys ha estat una lluita per mi anar als restaurants a explicar què és la DO Alella i com són els nostres vins. I, ara que fem vins espectaculars, sap greu veure que en restaurants del Maresme n'ofereixen d'altres que no són els nostres.



Cristina Martínez és sommelier i l'encarregada d'explicar el Badiu, un dels Vins de la Memòria de Xavi Nolla

Tots els Vins de la Memòria van lligats a la història de l'avi de Xavi Nolla durant la Guerra Civil i recorren indrets vitivinícoles de tot Catalunya. Sempre busca vins de territori i per això el Badiu és una pansa blanca que explora encara més profundament les arrels de les elaboracions dels vins del territori Alella.



Francesca Coll és una dels dos germans que van decidir recuperar les vinyes de l'avi i fer vi a Badalona a la Masia Coll de Canyet

El que em sorprèn és que no es veu jovent i necessitem gent jove que begui vi –molt em temo que només beuen cervesa– i també necessitem gent per fer el canvi generacional, que no el veig. Nosaltres som la tercera generació i no ens hi hem posat fins molt tard, perquè vam estudiar i no ens hi vam dedicar, i la quarta generació jo no sé si seguiran. És un interrogant.



Bernat Lleixà, professor de música i responsable de Vallalta Vinícola, fa vi des del 2021 en un projecte que va iniciar el 2016 a Sant Cebrià de Vallalta.

Mirem d'intervenir mínimament en els vins i de treballar amb llevats autòctons; vins ecològics, de petita producció i característics del territori

Alella: blancs salins, d'acidesa més aviat alta, rosats frescos, negres sedosos que no tenen un múscul especialment marcat, però són elegants. Potser no són gaire habituals, aquests negres al Mediterrani, però crec que hem d'anar cap aquí i hem de reforçar aquesta característica al nostre territori.



Ramon González és fill de Ramon González, que es va morir l'any passat i del qual ha recollit el llegat d'una petita vinya de Cabriels i de molts anys de fer el vi Artiga.

L'any 2018 va ser l'últim que el pare va vinificar i, quan es va morir, vam decidir tirar endavant perquè és l'única vinya que queda al poble. Ara vinifiquem a Can Roda amb tota la il·lusió i treiem hores i robem temps al dia a dia per poder tirar endavant.



Mireia Pujol-Busquets és la segona generació d'Alta Alella i la responsable amb el seu pare, Josep Maria Pujol-Busquets, d'un dels cellers amb més trajectòria de

la DO Alella.

Esdeveniments com la Vinografia són molt importants perquè som pocs i hem de fer pinya. Seria bo que anéssim tots a l'una i que la DO Alella tingués més força, ens hi hauríem d'esforçar tots més. I està molt bé que fem esdeveniments que són excuses per ajuntar-nos i que la gent vegi que som moderns i que som molt a prop de Barcelona. És important mostrar que estem en un bon moment com a denominació d'origen, cada vegada hi ha més moviment i més gent que s'hi dedica professionalment a partir de començar fent vins d'Alella com un hobby I, a poc a poc, anar transformant-se en el seu projecte.



Josep Bosch és de Can Sis Cents i per això el seu primer vi que surt de la masia Can Villà es diu així. La seva vinya és el seu jardí i treu temps del dia a dia per

tenir-ne cura.

Jo havia sigut pagès de flor i quan em vaig trobar amb la vinya els meus amics em deien: "I ara et dedicaràs a fer vi?" I mira, pit i collons i

m'hi vaig posar. És el nostre projecte familiar, començat pràcticament des de zero perquè a casa no ens interessava gaire el vi. I n'estem aprenent, tot i que he de dir que és veritat que el 70% és obra del Xavi Garcia d'Alella Vinícola. I sense el suport de la DO Alella no sé com ho hauríem fet.



Pepi Milà és la mestressa de Can Roda i amb Enric Gil elabora vins a Santa Maria de Martorelles des del 2010.

Veig molt bona qualitat i vins molt especials i molt bons, però crec que ens falta una miqueta d'anar tots a l'una, que és una demanda que he sentit des del 2010 i que nosaltres vam començar. Però bé, crec que s'estan fent coses molt xules i estem en un bon moment.



Oriol Artigas és viticultor, enòleg i professor i responsable del celler que porta el seu mateix nom. Vinifica a Llinars del Vallès.

En els últims anys, els vins del territori Alella han crescut, s'ha ampliat molt l'espectre, hi ha moltes més referències, molta gent que té vinya i que ara fa vi i hi ha més mirades. I això sempre és enriquidor. Crec que la nostra identitat és la diversitat. Tenim un raïm, que és la pansa blanca, però permet fer vins que no s'assemblen, és un raïm que té la capacitat de mostrar la sensibilitat de cadascú.



Jordi González és un dels responsables d'Aucata que, empès per l'interès que sentia per les herbes remeieres, ha acabat utilitzant botànics de proximitat per

fer el seu vermut.

Partim de la comarca i acabem a la comarca. La nostra singularitat és que els botànics que cultivem o collim, tots són de l'arc mediterrani i de proximitat. Partim d'un vi molt bo de la DO Alella i i les herbes són del Baix Maresme. Així revaloritzem el territori.

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

El vi de Badalona
Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona
Tel. 93 395 12 66

colljosep@gmail.com
viorigens.cat
Tel. 618 27 34 71



Vinografia dels Alella 2023: l'expressió del dinamisme, innovació i atreviment que viu aquest territori vinícola

Sommeliers, restauradors i prescriptors que van passar per la Vinografia destaquen la quantitat de projectes nous que estan en doina. També el nombre de referències que s'elaboren al territori, la versatilitat dels vins de pansa blanca –que mostren tantes expressions diferents– i la sort de poder reunir tots els cellers i projectes vinícoles amb DO o sense.



JORDI LUQUE Escriptor especialitzat en gastronomia i vi

M'ha agradat descobrir referències noves, que no coneixia. Tres projectes m'han cridat l'atenció: el Badiu de Vins de la Memòria, el 470 de Xavi Balaguer i el Terrabuxena, en especial l'ancestral que elaboren. M'ha agradat molt tot el que fa Alta Alella, com sempre, i he trobat molt interessant el projecte del vermut Ecosatori. En conjunt, molta varietat i força novetats. Descobrir quatre o cinc projectes nous en una DO tan petita m'ha sorprès. Fa la sensació que és un territori vinícola dinàmic.



DANIEL EGEA Sommelier

En una anyada tan complicada per l'extrema sequera i els senglars, cabirols, conills... valoro encara més els herois que tenim en aquestes sales i els vins que fan. Hem tastat força blancs interessants. Les criances del Quim Batlle són famoses i molt útils per saber cap on van els vins de la DO Alella. He descobert el celler Vallalta Vinícola, molt estimulants, jove, canalla i divertit, dels que ens agraden. Gent jove que aposta per la DO Alella, cal destacar-la. Del Xavi Garcia, del Celler Marfil, n'hem tastat tota la gamma de dolços fantàstics. Ara, si n'hagués de triar un, ens ha deixat tastar un màgnum 2009 de Vallmora, 100% garnatxa negra, que es troba en un moment brutal.



JORDI BES LOZANO Periodista

La Vinografia és una gran oportunitat per descobrir aquells cellers i projectes que fan molt poques am-

polles i que costen de trobar en una botiga o un restaurant. Per exemple, som a l'Escola d'Hostaleria de Santa Coloma de Gramenet, que té al costat la Vinya d'en Sabater, d'on surten uns vins que difícilment podem tastar. Per això penso que la Vinografia s'hauria de fer més sovint, potser cada dos anys. I un punt molt fort a favor d'aquest territori és que no és gens habitual que, malgrat que hi hagi la DO Alella i la DO Cava, puguin conviure en un mateix espai cellers dins de DO i cellers fora de DO. Això és molt positiu. Com també que es puguin tastar vins de cellers consolidats al costat de projectes que tot just comencen.

SÍLVIA CULELL



Periodista i sommelier

Estic superorgullosa de la DO Alella. Hem pogut veure una representació molt significativa de vins d'aquest territori, que és petit. És la DO més petita de Catalunya, però quan en tantes els vins no t'ho sembla. Perquè parlem de diversitat de cellers, de diversitat d'estils i d'una cosa en comú: l'amor i la passió per les varietats autòctones (la pansa blanca, la mataró). Em sorprèn que puguem tastar en un espai tan petit propostes tan diverses com els ancestrals, els vins naturals que tenen una bona representació i, alhora, tastar vins amb tant de patrimoni històric com els generosos secs i els dolços. Recordem que tenim un dolç d'aquesta zona col·locat entre els millors vins de Catalunya, segons *La Guia de Vins de Catalunya*. Això és un orgull.



JOSEP MARIA SÁNCHEZ RABASSA Restaurador

Aquest és l'any que surto més sorprès de la Vinografia, per les tendènci-

es atrevides que hi he constatat. Com a territori, hi entenem més i això es nota. M'ha sorprès sobretot l'atreviment i que la pansa blanca pugui arribar a tenir tants matisos. Acabem de tastar un vi d'una vinya del costat de casa, el Can Matons de la Vinya de Can Xec, i Déu meu, quin vi! També hem tastat el SuperMarfil, que em recorda moltes coses, perquè ja tinc una edat. I els vins d'Alta Alella, que és una institució. O en Quim Batlle, que fa uns vins que, vint anys enrere, li deia que no entenien i ara li puc dir que era un avançat al seu temps. Fantàstic.



ROSA MARIA DEL CASTILLO Sommelier i formadora

M'han sorprès molt els vins del territori i m'ho he passat molt bé. Sempre dic que Alella és tan

a prop i alhora tan lluny. Ho dic perquè visc a Badalona i tinc dificultats per arribar a Alella. Ara feia temps que no tastava molts vins dels cellers d'Alella. Hi he trobat molta renovació, no només en l'estètica de les ampolles, amb productes amb un aire més informal, sinó també en les elaboracions. He tastat vins tan diferents de pansa blanca que sembla mentida que sigui la mateixa varietat. D'un celler he tastat vuit vins de pansa blanca i no n'hi havia cap d'igual. Estic impressionada. I més coses: he tastat vins negres molt interessants, que sempre són els grans oblidats d'Alella, i celebro molt els ancestrals que s'hi fan.



DANI GARCIA Sommelier

Sabent que en aquesta DO només hi ha vuit cellers com a tals, és interessant descobrir que



Allium
restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com



cada vegada hi ha més viticultors que fan el seu projecte. Això és el més curiós de veure en aquest territori. I això permet ampliar la gamma de vins que s'hi elaboren. Entre els projectes nous, es destaca la quantitat que n'hi ha que elaboren vins de mínima intervenció, naturals. S'arrisquen a l'hora de trobar canals comercials. No són productes tradicionals ni en la viticultura ni en l'elaboració, i això fa que no siguin fàcils de vendre. Però aquesta tendència, més que una moda, jo l'entenc com una evolució.



CARLES XURIGUERA
Viticultor de l'Empordà i actor

D'entrada, aquesta trobada ja la trobo magnífica, no només perquè aplega cellers dins la DO i cellers que no hi són, sinó també perquè hi ha projectes molt petits i projectes més grans dins el mateix territori Alella. I que es pugui produir aquest diàleg ja em sembla important. A partir d'aquí, hi ha coses que semblen ancorades en el passat, com sempre, i hi ha mirades noves interessants que no hem de deixar passar per alt. Jo he anat a buscar aquestes mirades noves. Hi veig futur. Perquè hi ha una revalorització del territori i per mi això és molt important. És important que es pugui parlar d'aquest raonament del món d'una manera precisa, concreta i des de la qualitat.



PACO CORDERO
Sommelier

Resumiria el que m'ha semblat aquesta Vinografia amb la paraula *innovació*. Hi he descobert coses noves i també veig que s'aposta per recuperar la tradició més ancestral de la DO, però innovada. És una edició que aporta sorpresa. M'han agradat molt els vins del Celler Marfil, amb aquesta modernització de la tradició; els vins d'en Quim Batlle, sempre fantàstics i sorprenents, encara que els coneguis bé; i m'ha agradat molt la nova línia de Can Matons, tant pel disseny com pels vins que proposa.



JORDI ALCOVER
Director de 'La Guia de Vins de Catalunya'

Hi he vingut pensant que em trobaria algunes propostes un punt *freakies* i he vist que hi ha prou professionalitat, que hi ha projectes nous de gent que té vinyes que comencen a vinificar en cellers, controlats per un enòleg, i he pensat que és un bon senyal. D'altra banda, la varietat forana recula i els que en tenen ja la posen directament al cava. I he trobat que la pansa blanca gaudeix de molt bona salut, que hi ha molt bones expressions entenen que les denominacions d'origen han de tenir poques varietats acceptades i moltes expressions de cada varietat.



MARC GUALLAR
Sommelier

A Alella recuperem les arrels, que és un fet molt important, i hem de continuar endavant en aquesta línia. El tast d'avui no ha de ser un fet excepcional, s'ha de repetir cada any per poder anar veient nous productors, gent jove que va entrant i valorant la terra de la pansa blanca. Estic molt content d'aquesta Vinografia: hi he descobert projectes que encara no coneixia, alguns de molt personals, que comencen, i uns altres de consolidats i que fan una gran feina. Així que vull felicitar tots aquests elaboradors que fan aquesta gran tasca, que no és gens fàcil. I a continuar endavant.



MARTA CLOT GARRELL
Creadora de contingut a les xarxes i sommelier

M'ha agradat molt veure-hi per veure la magnitud d'aquesta regió que sovint pensem que és petita, amb pocs elaboradors, amb poques referències, i és al contrari: una regió on podem trobar molts vins diferents, amb aquestes panses blanques. He pogut tastar vins de cellers històrics com el Ce-

ller Marfil i cellers molt joves com Vallalta Vinícola. També projectes petits que vinifiquen en cellers més grans, perquè no disposen d'instal·lacions pròpies. Això és un bon senyal de sinergies, la possibilitat que entre tots es pugui tirar endavant aquest territori vinícola. I, com a cosa curiosa, hem tastat una garnatxa blanca del 2004 del Celler Marfil que m'ha fet volar el cap. I del celler Vallalta Vinícola, m'ha agradat molt el vi que es diu Guillem, que és de mínima intervenció. Ara cal que es conegui més el territori Alella, que els seus vins arribin al públic final.



LAURA MASRAMON GRAU
Somelier i periodista vinícola

La impressió que he tingut amb el que he pogut tastar, que no és tot, és el grau de joventut de molts projectes, que es troben en un estadi molt incipient de desenvolupament, de descobriment, d'experimentació. Cellers amb molta força que no tenen cap intenció d'afegir-se a cap corrent, on hi ha una innovació total. Al mateix temps, els cellers que tenen més història continuen mostrant un estil molt clàssic quant a les elaboracions. Hi veig un gran contrast.



RICARD SALGADO
Informàtic i amant del vi i la gastronomia

La sensació que tinc és de dinamisme, respecte a l'última Vinografia. Veig una DO molt dinàmica, amb molts projectes vinícoles nous, molt interessants, que no es casen amb ningú i que tenen la intenció de ser perdurables. És sorprenent que una DO tan petita i tan pressionada urbanísticament continuï creixent.



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

