

# EL TAST: CAVA

Els caves ocupen més del 50% dels productes que elaboren els cellers de la DO Alella. Són, doncs, un producte fonamental per a la rendibilitat i el prestigi dels cellers. Ens hem acostat als caves de gamma alta que s'elaboren aquí, amb la col·laboració del Club de Tast l'Arcada, convertit en el nostre comitè de tast.

**C**rònica del tast. A les nou del vespre tot és a punt al restaurant Cuinaella, on l'Àngel i l'Eva han parat una gran taula presidint el menjador, que avui només ha obert per a la sessió del Club de Tast l'Arcada, la primera que es fa en aquest restaurant.

És un tast a cegues. Seguint instruccions de la sommelier Rosa Vila, creadora i responsable del Club de Tast l'Arcada, s'emboliquen els caves amb paper d'alumini, perquè ningú no els pugui reconèixer, i es numeren les ampolles de manera ascendent, depenent de la quantitat de sucre que contenen. El número u se

l'emporta l'únic cava rosat que es tastarà; després vénen els brut nature i, més tard, els brut reserva.

Mentrestant van arribant els membres del club. Tots ells porten una bossa a la mà que conté una capsa amb les copes de cava que faran servir per al tast.

El silenci s'imposa durant els primers compassos de la sessió: oloren, tasten, es concentren, prenen notes... Però de seguida algú comenta que tant de silenci no és normal. Se succeeixen les riallades i l'ambient es fa més distès. Es van servint els caves i la varietat de colors damunt la



## CADA MEMBRE DEL CLUB PORTA UNA CAPSA AMB LES COPES DE CAVA QUE FARÀ SERVIR PER AL TAST

**El tast** va tenir lloc el 26 de març al vespre, al restaurant Cuinaella. Dels dotze membres del Club de Tast l'Arcada, n'hi van assistir vuit. Van tastar vuit caves de gamma alta escollits pels elaboradors i sortits del celler. Per ordre alfabètic: Alta Alella Mirgin, Alta Alella Privat Laietà, Marfil Brut Nature, Parxet Aniversari 88, Parxet Maria Cabané, Roura Brut Nature, Roura Rosé i Signat Cinc Estrelles Brut Reserva.

taula és cada vegada més gran. Les copes van i vénen, de la taula al nas i del nas a la boca. Un munt de copes que, a primer cop d'ull, semblen escampades sense cap mena d'ordre, però que cada tastador té perfectament organitzades segons l'ordre en què han anat arribant a taula. Les valoracions dels uns i els altres van sorgint i sovint hi ha unanimitat respecte a les sensacions olfactivas i gustatives.

I arriba el moment de tastar el cinquè cava. Canvien les cares. Canvien les expressions. A primer cop de nas, tots hi troben alguna cosa especial. I de seguida n'hi ha un que exclama: "Jo en vull una caixa, si us plau!". Rep molt bona valoració de tots vuit membres



# ES D'ALELLA

del comitè. Les vuit copes ja contenen líquid. Els tastadors tornen enrere. Fan un repàs de les copes avaluades. Comparen. Descobreixen noves aromes, nous matisos que el repòs ha permès alliberar. La Rosa Vila exclama: "Oh, oloreu el tercer! Toffee!". I els participants del tast coincideixen a valorar que el rosat, en escalfar-se una mica, ha millorat. La conversa és distesa i surten alguns records d'infantesa sobre les vinyes que envoltaven el nucli urbà...

**L** hora de les valoracions. Entre els rituals dels membres del Club de Tast l'Arcada hi ha el de fer un rànquing per

## EN TASTAR EL CINQUÈ CAVA EL CANVIA LA CARA. A PRIMER COP DE NAS, TOTS HI TROBEN ALGUNA COSA ESPECIAL

## ÉS LA PRIMERA VEGADA QUE HI HA UNANIMITAT EN L'AMPOLLA QUE CONSIDEREN LA MILLOR DE LA NIT

decidir quins han estat els tres millors vins que s'han tastat en cada sessió. Tenen establert un sistema de punts semblant al que es fa servir a les curses de motos i cotxes: cadascú diu, per ordre, quins han estat els tres caves que més li han agradat. El primer rep tres punts, el segon en rep dos i el tercer, un. Una vegada tots els tastadors han votat, se sumen els punts i ja hi ha la classificació feta. En aquest cas, tots vuit han decidit que el número cinc és el millor. Rere seu hi ha el número dos i el tercer classificat és el número u. Molt sorpresos, ens expliquen que, en els més de deu anys que fa que es troben, és la primera vegada que hi ha unanimitat en l'ampolla que consideren la millor de la nit.

Es destapen les ampolles. El tercer classificat és el Roura Rosé. El segon és el Mirgin, d'Alta Alella. I el més ben valorat és el Roura Brut Nature.

Acabat el tast l'Àngel, el cuiner i propietari de Cuinalella, es posa als fogons per enllestir el sopar: primer els ofereix la seva coca de sardines (coca salada amb melmelada de tomàquet i filet de sardina) i unes amanides amb bombons cruixents de formatge de cabra. Després, uns canelons de peus de porc farcits de botifarró. I de postres, uns maduixots curiosament enfilats en forma de broqueta i servits amb una espectacular presentació amb nata i salsa de maduixa.



**El Club de tast l'Arcada** es va fundar el 1986 i des de 2000 és un grup cohesionat que actualment formen dotze persones, amants del vi, i que es reuneixen una vegada el mes per tastar vins de tot el món.



# NOTES DEL TAST

## Roura Brut Nature

Groc llimona, molt maco. Brillant i clar. Aromes inicials de reducció que evolucionen cap a torrats i brioixos. A la boca es mostra sorprenent, un xic més dolç que els anteriors, amb tocs de préssec i albercoc. De pas untuós, és llarg i persistent. El punt amarg de final de boca li arrodoneix una consistència molt destacable.

## Signat Cinc Estrelles Brut Reserva

Groc intens. Hi apareixen inicialment aromes d'hidrocarburs i algun toc metàl·lic. A la boca presenta una acidesa marcada.

## Marfil Brut Nature

De color groc un xic més pujat que l'anterior. Aromes inicials de reducció i criança, més evolucionades. Acidesa marcada.



## Parxet Aniversari 88

Color ben peculiar a mig camí entre el groc i el taronja. Lípid i brillant. Bombolla persistent i en corona. Aromes diferents de la resta: florals, lleugeres, vaporoses, amb tocs exòtics (litxis). Després surt la poma cuita que demostra una criança ben portada. Té una bona entrada, gens pesant, amb una bona evolució i llargada correcta.

## Alta Alella Privat Laietà

Groc molt lleuger i brillant. Amb bona escuma i una corona ben definida. Aromes de carxofa. Bombolla marcada. S'obre a poc a poc. Acidesa marcada, complexitat a la boca i mineralitat final marcada. Aquest cava sembla poc integrat en aquests moments perquè nas i boca no presenten els mateixos perfils. Després vam veure que estava acabat de degorjar (9-03-09) i això explica la manca d'integració dels seus elements.

## (EL TAST)

### Roura Rosé

Únic cava rosat del tast. Un color rosat pujat, quasi de cirera, brillant i límpid. Inicialment amb carbònic marcat que desapareix de seguida. Fruits vermells que van guanyant intensitat i matisos. Acidesa marcada que dóna frescor a la boca. Bombolla fina i envoltant. A mesura que guanya temperatura, va creixent.

### Parxet Maria Cabané

Groc clar, poc intens. Brillant. Mostra una paleta aromàtica poc intensa. A la boca es mostra fresc, amb una bombolla marcada però sense gaires registres gustatius.

### Alta Alella Mirgin

Groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Bombolla petita i fina, corona persistent. Aromes de poma verda i pera amb tocs minerals molt subtils. Fresc a la boca, bona evolució, creix i es desplega a mesura que passa per la boca. Acaba amb un toc mineral i certa amargor que li dóna presència i llargada. Al cap de mitja hora varia i evoluciona cap a aromes més dolces i cítriques.



“**E**l món del vi està canviant ràpidament. Els elaboradors de tot el món mostren gran inquietud per innovar i perfeccionar processos, tant a la vinya com al celler. El tast del 26 de març ens va fer pensar que els productors de la DO Alella tenen clar que aquesta és la línia que cal seguir. Aquesta, com a mínim, era la sensació que teníem en sortir-ne i així ho comentàvem, feliços, al final de la vetllada. És la primera vegada que hi ha unanimitat en l'ampolla que considerem la millor de la nit”.

CLUB DE TAST L'ARCADA

