



El coster on hi ha la vinya vella està presidit per una bonica barraca de vinya.

VINYA D'EN PRUDENCI

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Tinc la sensació que alguna altra vegada ja he dit una cosa com aquesta. Però tant m'és, ho repetiré. Per a vinya singular... aquesta. Per bonica, pel lloc on és (la vall de Rials, a Alella), per la caseta que té, per les vistes de què gaudeix i, sobretot, sobretot, per la varietat de raïm. Tot i que està inscrita als registres com a garnatxa negra, no ho és. Aquesta vinya és de la "varietat desconeguda" de la qual us hem parlat unes quantes vegades i amb el raïm de la qual en Xavi Garcia va elaborar un vi d'Alella Vinícola que porta per nom la Vinya Vella. El seu germà Samuel va ser el primer a adonar-se que a Alella i rodalia hi havia ceps vells de garnatxa negra que eren molt diferents de la garnatxa negra de debò. La recerca duta a terme amb l'ajuda de l'Incavi i l'Imidra va permetre concloure que són ceps d'una varietat minoritària i adaptada al terror de la DO Alella, de la qual es coneixen plantes a Alella, Teià i Tiana... i, de moment, enlloc més. Aquesta vari-

etat de raïm ara mateix està en procés de legalització i com que en Samuel n'és "el descobridor", s'ha guanyat el dret de posar-hi nom. I ell proposa que es digui garnella (paraula que vindria a explicar que es tracta de "garnatxa d'Alella").

La vinya d'en Prudenci (té el nom de qui va ser el propietari, Prudenci Oliva) és l'única que és 100% garnella de tot el territori. La resta de ceps de garnella que sabem que existeixen són en vinyes on també hi ha pansa blanca i pansa rosada.

Compta amb un coster i quatre feixes. Al coster hi trobem els ceps més vells (d'aproximadament setanta anys). "Són ceps molt vells i van morint, com és normal. Però cada vegada que se'n mor un, hi planto un peu bord i, quan és prou ben arrelat, l'empelto amb material de la mateixa vinya", explica en Samuel. Les quatre feixes ressegueixen el pendent est de la vall de Rials. De dalt a baix creixen en mida. La de dalt la va plantar (emparrada) en Samuel el

2010. La segona i la tercera (en vas), el 2018. I la quarta (també en vas), el 2019. En total, una hectàrea de vinya. Entre els 2.500 ceps que la formen, en trobem dues o tres desenes de malvasia, garnatxa blanca, macabeu i, fins i tot, un parell de ceps d'una varietat blanca que el viticultor no ha sabut identificar.

Aquesta vinya representa un patrimoni genètic i històric (i paisatgístic!) de valor incalculable. Però també podem parlar del seu valor arquitectònic. El coster és presidit per una caseta que, de fet, es tracta d'una barraca de vinya enoblida i que compta fins i tot amb una petita gruta de volta de canó on s'està ben fresc a l'estiu. Malauradament, un grup de joves sense seny la va malmetre en una nit de *botellón*, per a disgust d'en Samuel. "La recuperaré i serà un lloc magnífic per fer-hi activitats enoturístiques", assegura. La segona feixa compta amb un pou "que té molt poqueta aigua", explica, però que també explica el passat històric agrícola de la vall de Rials.



1



2



3

Nom: VINYA D'EN PRUDENCI
Municipi: Alella
Superfície: 1 ha
Any de plantació: anys 1950, 2010, 2018 i 2019
Nombre aproximat de ceps: 2.500
Varietat: garnella
Viticultor: Samuel Garcia
Vi per al qual s'utilitza el raïm: en experimentació

4



5



1. Vista aèria de la vinya. S'hi aprecien el coster (esquerra) i les quatre terrasses (de dalt a baix, cadascuna més gran que l'anterior).
2. Gotim de garnella madur, en una imatge d'arxiu.
3. Detall de la caseta.
4. El pou que hi ha a la segona terrassa.
5. La vinya d'en Prudenci ofereix unes boniques vistes d'Alella amb Barcelona al fons.