

# Veritat, llibertat i sinceritat al vi

Crònica d'un tast de vins fets a casa per avis savis del territori DO Alella

TEXT: RUTH TROYANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**"M**'exalta el nou i m'enamora el vell." Els versos del poeta Josep Vicenç Foix presumeixen amb raó de ser universals, però no sempre s'escauen per definir un tast de vins vells que acull un espai de restauració nou. A cavall entre un bistro francès i una taverna mediterrània, Cal Barquer (Alella) assaboreix la mel dels dos primers anys d'aventura gastronòmica amb la dilatada experiència del seu propietari i xef, Ricard Sánchez-Fortún Guasch. "Som un bar-bodega de tapes, amb bon producte i a

**Carles Xuriguera:**  
"Avui en aquest tast he après i he trobat molta veritat. He quedat molt impressionat amb els vins"

preu raonable. Oferim cuina de mercat i plats per compartir a la millor plaça del món", diu quan se li demana resumir la seva filosofia. "L'he parit jo sol, des dels plats al disseny del

local", afegeix, i no per vanitat sinó per demostrar el seu compromís total amb l'establiment després d'haver viscut, sentit i patit –en el millor sentit de la paraula– la restauració a l'alta gastronomia. El vi català hi té una presència justa, a Cal Barquer, que fa una aposta clara i indefectible pel celler Alta Alella. Tenen un nouvingut que se'ls ha fet imprescindible: el Coravin, que els permet servir qualsevol ampolla a copes quan el client la demana. *Papers de vi* reuneix quatre tastadors per analitzar gairebé trenta vins d'elaboradors vells i savis del territori DO Alella, de manera que no hi ha marge per obrir la carta gastronòmica de Cal Barquer. Per indicació del xef, a la propera no es pot dir adeu sense haver tastat abans els macarrons del cardenal i l'ensalada russa soviètica, dos dels plats imprescindibles.

És un dilluns de final de novembre. Encara no han tocat les quatre de la tarda i la llum de tardor il·lumina de manera tènue i nostàlgica les fulles encara aferrades als arbres. Quan la persiana s'abaixa per als clients s'apuja per a *Papers de vi*. Cal Barquer posa a disposició una taula massissa de fusta que suportarà les copes, els vins i les



reflexions sensates i precises dels tastadors. Asseguts l'un a la vora de l'altre, quatre especialistes del vi, amb perfils complementaris i diversos, es predisposen a entendre els vins més que no pas jutjar-los. Arriben a la cita de manera esglaonada, però tots amb puntualitat i amb ganes de viatjar per l'experiència de qui els elabora. Són Carles Xuriguera, viticultor i coautor de la *Guia de vins de Catalunya*; Anna Abellán, viticultora i sommelier a la Sargantana; Pep Pou, viticultor i soci d'Oriol Artigas, i el sommelier de

Cuve3000, Carlos Puñet, més conegut com a Carlitos.

#### **Inici amb ordre i mètode**

Es discuteix l'ordre de tast. Són vint-i-nou referències i la gamma de vins és molt diversa, des de blancs joves a generosos. L'ordre el marcarà finalment el perfil i l'estil de vi. "Tastarem vins de sis avis de pobles del Maresme i del Vallès Oriental, són homes que fan el vi a casa, els hem visitat i ens han cedit generosament aquestes ampolles", explica Òscar Pallarès, redactor en cap de *Papers de vi*. Ell anirà introdu-



int cada elaborador i explicant fins allà on li han transmès com s'elabora cada vi.

El tast comença amb dues anyades de pansa blanca –o rossa, com la gent gran l'anomena al cantó del Vallès– de l'elaborador Llorenç Caçada. Les anyades 2018 i 2019. “És un vi lliure”, dispara en Carlitos. “És hiperfranc; es nota l'anyada. La 2018 va ser increïble a Alella”, afegeix en Pep. “Es veu la direcció, hi ha molta franquesa. Hi ha electricitat en les dues anyades”, comenta Carles Xuriguera. I Anna Abellán ressalta: “Es manté la frescor

en tots dos. La barrica no s'hi nota gens, hi ha l'evolució del raïm a l'anyada 2018. Hi ha un punt amarg positiu, que dona sensació d'haver estat treballat amb les pells.”

La primera aproximació als vins d'erudits forjats a la vinya i educats en la intuïció deixa un bon regust entre els tastadors. Els predisposa a tastar més referències i els fa preveure que serà una tarda de sorpreses agradables. Es continua amb dues elaboracions de Josep Suari: el primer, un vi elaborat amb diferents varietats blanques de l'anyada 2017, i el segon, de l'anyada 2019, amb varietats de raïm blanques. Pep Pou comenta que el vi del 17 “té un nexa amb la pansa, però és més biològic i oxidatiu de caràcter; marca el tipus d'elaboració”. Carles Xuriguera s'hi atrinxera: “Em diuen que ve del sud i m'ho crec.” Anna Abellán en destaca l'acidesa. I, després d'una pausa, en Xuriguera continua la reflexió: “És molt interessant tot. Però és clar que no és un vi per a tothom... Crec que el productor no sap com hi arriba, però ha agafat un camí franc.” L'anyada 19 de Josep Suari és un vi rosat que també aixeca adhesions i comentaris positius. El primer arriba d'en Carlitos: “*Naturaleja* bastant, el trobo sublim. Amb el carbònic residual i una volàtil integrada que el fa llarg, convida molt a beure.” Abellán corrobora que “té un taní fresc” i hi insisteix: “És el nostre rosat original, tot i que la paleta de colors ha variat al llarg del temps suggestionada pels vins de la Provença.” Pep Pou remarca el treball en origen: “És un vi amb un perfil molt interessant que ens demostra que reunir totes les varietats que hi ha plantades a la vinya és millor que separar-les.”

A la taula massissa de Cal Barquer arriben amb diligència tres nous vins, els que elabora l'extremeny Antolín, establert des de fa anys a Teià, d'on és masover a la Casa Pol. Els dos primers vins són 100% pansa blanca de l'anyada 2019, un dels quals amb most congelat. El tercer, un merlot 100%. Es comenta que és l'únic elaborador que incorpora disseny a les ampolles i la inscripció Discipuli Bacchus; el vi de pa-

gès no esquiva el màrqueting. Se'n valora l'originalitat com també les anotacions a mà que mostren les ampolles: “100 parts de vi + 16 parts de most congelat”, hi diu a la segona referència comentada.

“M'agrada, és molt primari, hi ha molta fruita i bona acidesa”, diu en Carlitos en relació amb la pansa blanca del 19. “És sec, però té dolçor”, afegeix

## Anna Abellán: “Cal conèixer el territori a través de les persones que el treballen”

Pep Pou. I en Xuriguera reflexiona en veu alta: “Són gent gran que fan vins com si fossin nens petits, en el sentit que no tenen manies ni estan influïts en aquest cas pel circuit comercial. Això és d'una sinceritat absoluta.” Li dona tota la raó en Pep Pou: “Són francs i respectuosos en la manera de fer. I són seriosos i t'ensenyen una pila de coses. Hi ha molt de coneixement a dins.” En Carlitos també hi diu la seva: “Fan vi com a *divertimento* i sense cap ambició de mercat.” I Anna Abellán resumeix que “hi ha una sensació de conjunt en tots tres vins”. “El merlot és molt interessant, el punt de dolçor és el que el fa”, comenta en Pep.

### Entusiasme a l'ambient

Cada ronda aporta satisfacció i l'ambient es carrega de positivisme. Els tastadors reivindiquen constantment la saviesa de qui fa el vi. Els tres que venen a continuació, signats per Josep Marín, de Santa Maria de Martorelles, arriben amb un debat obert sobre els sòls de la regió on cultiva. Sembla que queda confirmat que no és sòl granític evolucionat (sauló), sinó pissarra amb betes de galena, cosa que dona singularitat a les seves elaboracions. Algú comenta que “és el més autèntic”. El tast inclou tres vins, una pansa blanca del 19 acabada de treure de la barrica, una pansa blanca del 18, que fa mesos que es va embotellar, i una pansa blanca del 2016 treta d'una barrica mig

plena. Arrenca Pep Pou: “En boca es nota que els sòls són pissarroso perquè hi trobem el discutit concepte de mineralitat.” En Carlitos ho corrobora: “És mineral, però marca la salinitat dels vins d'Alella. Són ceps que donen concentració de raïm i això es nota.” I afegeix: “Els seus vins tenen una finor diferent. I tensió... Són vins que estan en contacte amb l'aire, la marinada els travessa, els mou. Són vins de vinyes molt especials i particulars.” Les tres elaboracions porten els quatre tastadors a fer consideracions diverses. En Xuriguera diu, sorprès: “No diria mai que el 2016 amb pas per fusta és un vi d'Alella, però sí que el circumscriuria a l'arc mediterrani. És un d'aquests vins pels quals pagaria cent euros. Hi ha discurs.” Anna Abellán recorda l'expertesa de Marín en la producció d'oli, de mel i de vi: “Quan controles tècniques alimentàries tan diferents, t'adones que tot hi suma.” “Certament, hi ha una càrrega mediterrània i una fluïdesa en boca per treure's el barret”, rebla en Pep.

Del cinquè elaborador, Joan Miquel Bassas, el panel de tast valorarà una pansa blanca (empeltada d'una vinya vella d'Alella) del 2018, un xarel·lo (ceps procedents de viver) del 2017 i un cupatge de pansa blanca i syrah del 2018. El periodista Òscar Pallarès l'introdueix amb una frase que podria resumir la filosofia dels altres cinc companys de viatge: “Tot ho faig a ull, perquè tot canvia cada any.” Certament, el vi mai no és igual, perquè no ho és l'anyada ni la mirada ni la mà de qui el bressola. Els qui coneixen Joan Miquel Bassas en certifiquen la capacitat i el mètode a la vinya. “Al camp fa un treball espectacular, la vinya és un autèntic jardí. La matèria és bona”, diu en Pep. En Carlitos comença a analitzar el xarel·lo: “Té una acidesa brutal, una franquesa molt bona. En nas guspireja.” Abellán, fixant-se en el tercer vi, comenta: “El cupatge de pansa blanca i syrah comparteix la sensació especiada del rosat que hem tastat abans.” “Té una boca increïble”, diu Pou. “Jo hi noto una part d'olivada molt interessant”, conclou en Carlitos.

El viatge continua amb Jaume Safont i les seves elaboracions enològiques “més tècniques”, com els membres de tast convenen a definir-les, però igualment lloades. Dos cupatges de pansa blanca, chardonnay i vignier, l'un amb pas per berrica i l'altre amb inox, del 2018, i un syrah envellit en berrica del 2018. “Són vins amb més tensió”, comenta en Carlitos. Pep Pou diu que “estan més corregits” en el sentit d'haver-hi més mètode enològic. Reconeix que l'ha sorprès positivament el syrah. “Aquí veiem com és aquesta varietat sobre sòls de sauló”, afegeix en Carlitos. De nou, la franquesa es manifesta a la taula.

Amb Joan Miquel Bassas comença la tanda de tast de negres. N'elabora tres i el grup de

tast analitza un syrah del 2018, un merlot del 2013 i un mataró del 2010. Més enllà de l'anàlisi de cada referència queda clar que hi ha una gran coherència en l'estil d'elaboració. En Carli-

**Carlos Puñet:**  
**“Com més persones hi hagi i més interpretin un mateix paisatge, més el coneixerem”**

tos comenta: “En tots tres s'ha buscat la frescor.” Anna Abellán assegura que “l'acidesa és la columna vertebral de tots”. “El mataró és molt interessant”, sentència Pep Pou.

**El clímax, al final**

L'èxtasi arriba amb els vins generosos. Els elaboradors en cuinen a casa seva per a deliri dels qui els tasten. Els dos primers vins que arriben al tast són de Joan Miquel Bassas. Una garnatxa negra dolça del 2013 i un ranci de garnatxa blanca amb solera del 1970. “Haureu de fer un sobreesforç perquè això no marxi”, etziba Carles Xuriguera al reduït auditori per donar entenet els tresors que hi ha a taula. “Per això en parlem a *Papers de vi*”, li respon Pallarès, que agafa el guant. Les valoracions són molt bones i la reflexió final ve de Pep Pou: “Els vins joves d'Oller són francs, però els envellits prenen una altra dimensió. El temps els transforma a molt bé. El ranci és

extraordinari.” Jaume Safont aporta al tast una pansa blanca bullida del 2016, una mistela del 2016 i una altra de l'any 1986. D'aquesta darrera, la sommelier Anna Abellán en destaca “els caramels per una banda i la frescor brutal per l'altra, malgrat la densitat del vi”. “Som davant un vi de veritat i punt. No em digueu que és d'enciclopèdia o més acadèmic”, exclama Carles Xuriguera. El viatge entre vi bullit i mistela és apassionant. Algú acaba dient sobre la del 1986: “Amb això fas l'amor.” En Pep reobre debats i insisteix: “És que són savis.” “I són purs”, matisa en Xuriguera.

Els últims cinc vins del tast pertanyen a Jaume Safont i Josep Marín. Del primer elaborador, un moscatell del



L'acollidor espai del restaurant Cal Barquer, situat al bell mig d'Alella, va ser l'escenari d'aquest espectacular tast.

1988, un vi bo de l'avi de soleira centenària i un ranci amb mares del 1976. Del segon, un vinagre tret directament de la barrica i una solera de cent setanta anys refrescada amb vi bullit.

L'anàlisi comença amb el moscatell del 1988: "Té volum, punxa, profunditat...", diu Pou. "Hi apareixen les mels", insereix Abellán. I continua en Pep: "I la figa madura i picant... És fantàstic." Carles Xuriguera matisa: "És bo que sigui dens perquè sempre són prims. Aquí tenim cos, contundència, és molt llarg i molt interessant..." La sommelier de la Sargantana aporta coneixement i recorda que en època romana els vins es domesticaven amb aigua de mar. El ranci del 1976 té notes salines molt marcades. En Xuriguera diu: "És estrany, però no per això no ha de ser bo." Per una altra banda, el vi bo de l'avi regala "fruita, cafè, regalèsies..." en paraules d'en Xuriguera. Anna Abellán afegeix: "És com el moble bar de l'avi

## Pep Pou: "Són vins coherents i certament són un reflex de les vinyes que tenen"

o del tiet, el lloc prohibit on hi ha les coses bones." Pep Pou: "Hi ha quinina, quitrà... És increïble." Tots coincideixen a identificar "efectes medicinals" en aquests vins. El tast es tanca amb una joia enolò-



Vanessa Guijarro, cambrera de Cal Barquer, serveix una de les joies elaborades per Jaume Safont a Carles Xuriguera.

gica que rep l'elogi de totes les boques. "Sedositat i elegància", comenta Carles Xuriguera. "Hi ha *punch*, una part metàl·lica, està refrescat amb el vi que hem tastat al principi, que era molt oxidatiu... Ara arribem a una franquesa absoluta", explica Pou. En Carlitos el resumeix amb una única paraula: "Complex."

### Un reconeixement compartit

El viatge ha estat intens i les consideracions finals ho demostren. Anna Abellán comença el torn de valoracions personals: "No fa falta tanta maquinària ni tecnologia com ens han fet creure. S'han de conèixer la manera i el producte. La família transmet el

coneixement i, amb voluntat, es pot arribar a fer vi de manera excepcional. Cal conèixer el territori a través de les persones que el treballen." "És clar que els vins són les persones i com més persones hi hagi i més interpretin un mateix paisatge, més el coneixerem i més perfils diferents n'obtidrem", comenta el sommelier de Cuve2000, Carlos Puñet. "Els romans ho tenien claríssim, el vi era diferent segons el territori on s'elaborava. Els iaïos ho tenen més clar que nosaltres, els hem de donar la raó perquè deixin de pensar que fan un vi inferior. Fan vins amb una franquesa que els hem d'agrair molt. Són vins coherents i certament són un reflex de les

vinyes que tenen", assegura Pep Pou. Carles Xuriguera tanca la ronda d'impressions amb un missatge punyent que els companys aplaudeixen: "L'acadèmia em fa mandra. Soc autodidacte i n'he après al llarg dels anys de la gent que sap fer vi. L'acadèmia tot sovint va a remolc de la realitat. I avui, en aquest tast, he après i he trobat molta veritat. I hi ha vida més enllà de l'acadèmia. He quedat molt impressionat amb els vins. Quines soleres i quins xarops! Visca la vida fora de l'acadèmia!" Les paraules es fonen amb les aromes. Se sent a dir, sobrevolant la taula: "Estic embogint." És Pep Pou amb el nas a la solera de cent setanta anys de Marín. ●



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com

info@gardenarenas.com

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)

TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07

