

## Tast vertical

# MARQUÈS D'ALELLA ALLIER

Un tast vertical de Marquès d'Alella Allier, vi fet amb raïm chardonnay 100%, del 1991 al 2008, demostra i constata la gran adaptabilitat i la llarga criança que permet aquesta varietat a la DO Alella

### EL CHARDONNAY DE LA MEDITERRÀNIA

**E**l Marquès d'Alella Allier és un blanc d'Alella fet a partir de la varietat chardonnay, de les vinyes més antigues que té Marquès d'Alella. Segons que s'explica a la seva web (<http://www.marquesdealella.com/ct/allier.php>), "és una característica peculiar la fermentació i posterior criança en bótes de roure nou francès Allier (de gra fi i semitorrat) de 225 litres, com també el desenvolupament de la fermentació malolàctica, factor qualitatiu de la criança de vins blancs. Després d'una criança sobre lies fines, fins al moment en què l'anàlisi i la degustació indiquen el final de la seva evolució en fusta, és afinat en botella abans de la seva presentació al mercat".

Per fer el tast, els responsables de Parxet/Marquès d'Alella van decantar les ampolles una hora

abans, amb decantadors com més tancats millor. I en aquest temps, el vi va passar de 10° a 12°, que va ser la temperatura aproximada que tenien quan va començar el tast.

Per al tast vertical es van obrir sis vins Marquès d'Alella Allier: el primer del 1991 (la primera anyada que es va comercialitzar, ara fa vint anys); després un Allier del 1996 i un altre del 2005 (les millors anyades que s'han obtingut fins ara); un Allier de l'any 2000 (any frontissa de canvi de segle); un altre del 2004 (any de trànsit), i l'Allier del 2008 (l'anyada que es comercialitza actualment).

Tastar un chardonnay d'Alella amb vint anys d'història no és un fet banal. És una experiència que es pot donar ben poques vegades i és una prova de constatació o desaprovació de l'adaptabilitat





**2000**  
S'HI DESTACA  
LA FRESCOR,  
QUE LI DONARA  
UNA VIDA LLARGA

**2008**  
ÉS DIFÍCIL FER  
PRONÒSTICS DE  
COM EVOLUCIONARÀ

**1996**  
VA SER UNA DE LES  
MILLORS ANYADES A QUE  
ES RECORDEN A ALELLA.

**2005**  
VA SER UNA ANYADA  
EXCEPCIONAL. PELS ANYS  
QUE TE, PREDOMINEN  
MOLT ENCARA LES  
AROMES PRIMÀRIES

**1991**  
UN DELS PRIMERS  
CHARDONNAY FERMENTATS  
EN BARRICA QUE ES FEIEN  
A L'ESTAT ESPANYOL

**2004**  
SENSACIÓ D'ACIDESA,  
MOLT ALTA, UNA  
PART CÍTRICA, FUSTA  
MÉS MARCADA

de la varietat chardonnay a la DO Alella. Van participar en el tast tres sommeliers joves: Raimon Serra, Xavi Ayala i Judith Cercós. I per part de Marquès d'Alella van oficiar el tast el propietari del celler, Ramon Raventós, i l'enòleg Xevi Carbonell.

## 1991

**Aquest vi es va elaborar** amb raïm de les primeres vinyes de chardonnay que es van plantar a Alella els anys 1985-1986. Era una obra de vint anys el que anaven a tastar aquests joves sommeliers, que llavors eren nens o joves que encara no havien iniciat els estudis superiors.

L'enòleg Xevi Carbonell va oferir algunes dades sobre el vi i el procés d'elaboració: "És la primera anyada que es va comercialitzar

de l'Allier, amb raïm chardonnay de vinyes que tenien entre cinc i sis anys. Els elaboradors d'aleshores, amb Josep Maria Pujol-Busquets al capdavant, van cercar uns quants tipus de roure francès i americà. Era un dels primers chardonnay fermentats en barrica que es feien a l'Estat espanyol."

I els comentaris, al principi tímids, van començar a sorgir. Es trencava el gel.

**Raimon Serra:** "L'aroma més clara que em ve al nas és la de toffee. En boca viu una oxidació equilibrada. És plàcid, sedós i amb un final molt llarg. M'encanta aquest vi, el trobo excepcional."

**Xevi Carbonell:** "Té un punt volàtil que no molesta."

**Ramon Raventós:** "És una vinya de cinc anys que en fa vint."



**Xavi Ayala:** "Hi trobo petits perfils aromàtics, a més de camamilla."

**Xevi Carbonell:** "A Alella, el chardonnay dóna sempre la seva part més anisada, de fonoll, arbusts..."

**Xavi Ayala:** "És el terreny, doncs."

**Raimon Serra:** "Sí."

**Judith Cercós:** "Per ser un 91, és un chardonnay fantàstic. Els hauriem de treure sempre així."

Els sommeliers han quedat impactats. La llarga vida d'aquest vi blanc chardonnay fet a Alella els desconcerta. No havien tastat mai abans un vi d'aquestes característiques amb tan bons resultats. I amb aquest impacte gustatiu, passen a tastar el segon vi.

### LA LLARGA VIDA D'AQUEST VI BLANC CHADONNAY FET A ALELLA DESCONCERTA ELS SOMELIERS



### PER QUÈ ES VA PLANTAR CHARDONNAY A ALELLA?

**E**l sommelier **Xavier Ayala** va tirar en bala fent una pregunta central: "Per què un celler amb un patrimoni tan important com és la pansa blanca es va decidir a plantar chardonnay? Cap dels presents no coneixia de primera mà aquell episodi, que es va esdevenir a primers dels anys vuitanta. De manera que li vam fer la pregunta setmanes després a Josep Maria Pujol-Busquets, que en aquella època era l'enòleg de Marquès d'Alella, el celler propietat d'Ismael Manaut pioner en l'elaboració de vins de la varietat chardonnay a la DO Alella.



Va explicar: "El chardonnay es va plantar a Alella bàsicament perquè es va donar una circumstància especial: hi havia Ismael Manaut, que era un empresari jove, molt avantguardista, amb molt bon gust i sensibilitat, que va entendre que l'expressió d'un gran vi es dóna en el seu envelliment. I que el chardonnay arreu del món s'utilitzava per aconseguir vins blancs de llarga criança. Diria que vam plantar les primeres vinyes el 1981. De forma experimental vam plantar a la banda interior un clon d'origen 'bourguignon', i a la banda de mar un clon d'origen californià. Eren vins molt expressius quan eren joves, però la seva gran expressió es donava en l'envelliment, com el temps ha demostrat.



## 1996

**Xevi Carbonell:** "La del 1996 va ser una anyada molt bona, una de les millors que es recorden a Alella. I es nota en el punt de calidesa que dona al nas."

**Xavi Ayala:** "Jo diria que és un vi que va amb bolquers encara. Vull dir que és un vi que, malgrat tenir quinze anys, pot créixer moltíssim encara. Hi continuen presents les herbes aromàtiques, el fonoll, un punt fresc i tot. És tota una sorpresa."

**Judith Cercós:** "No recordo anyades tan antigues comparables. Té una evolució bestial. A banda el color, una mica oxidat, aquest vi pot envellir molt bé molt de temps. És molt equilibrat, no hi ha cap punta. I pensar que al 1996 jo encara anava a l'institut..."

**Xevi Carbonell:** "També té un punt de mel."

**Xavi Ayala:** "Sí, però sobretot hi trobo fonoll al final."

Es pot parlar, doncs, d'una idiosincràcia pròpia del chardonnay de la DO Alella?

**Xavi Ayala:** "Jo diria que això és com molts nens d'origen magribí, per exemple, que arriben aquí de petits i quan es fan grans són més d'aquí que molts que hi han nascut. La varietat és d'origen francesa, però jo trobo que ara ja és pròpia d'aquí també. Això no és un oasi de la Borgonya, això és un chardonnay mediterrani, aquests vins ho demostren."



Ramon Raventós

**"MALGRAT TENIR QUINZE ANYS, ÉS UN VI QUE POT CRÉIXER MOLTÍSSIM ENCARA. HI TROBO HERBES AROMÀTIQUES, EL FONOLL, UN PUNT FRESC I TOT"**



## 2000

**Raimon Serra:** "Aquest vi de l'any 2000 té un problema, i és que abans hem tastat el del 1996."

**Xevi Carbonell:** "Sí, però hem volgut mostrar una mica de tot, per poder comparar també."

**Raimon Serra:** "S'hi destaca la frescor, que li donarà una vida

llarga, notes de rebosteria, amb un final llarg amb un punt de litxi."

**Judith Cercós:** "En boca el trobo més oxidat que no els altres. És aquest ranci final."

**Xevi Carbonell:** "Aquest Allier té una graduació alcohòlica al voltant de 13°, mentre que els altres se situen entre 12° i 12,5°."

**Xavi Ayala:** "És el vi que marca més el terreny. Hi apareix la part salada."



## ELS SOMMELIERS

**Judith Cercós** (Ponts, 1979). Actualment és la cap de sommeliers del restaurant Moments de l'Hotel Mandarin Oriental de Barcelona. També ha estat la cap de l'equip de sommeliers del restaurant Caelis, \* Michelin, de l'Hotel Ritz (2004-2008). Ha estat sommelier del restaurant The-Vineyard at Stockcross de Londres, \*\* Michelin, al 2008.

**Raimon Serra** (Alella, 1975). Actualment és el director de restauració de l'Hotel Omm de Barcelona. Ha estat director de restauració i director d'operacions de l'Hotel la Florida (2007-2009), i director del restaurant Negro y rojo (2005-2007). Es va formar a la cadena d'hotels Ritz-Carlton Hotel Company de Washington DC i a l'Hotel Arts de Barcelona. És sommelier per l'Escola de Restauració de Barcelona i va ser finalista Nas d'Or 2008.

**Xavi Ayala** (Mollerussa, 1980). President de l'Associació Catalana de Sommeliers. Cap de sala del restaurant Moo, a l'Hotel Omm de Barcelona. Ha estat sommelier del Celler de Can Roca de Girona, \*\*\* Michelin (2004-2006). Des del 2006 també és el responsable de producte de l'empresa Icaria Selecció (Girona). Des del 2007 és soci fundador de l'empresa Gastosoluciones SL de serveis gastronòmics. Va ser sommelier de l'any 2008 als Premis Nadal de Gastronomia i premi al millor sommelier de la fira Tecnotast 2006 de Lleida. Col·labora en mitjans de comunicació (Diari Segre, Donna Magazine de Lleida i Tastos de la revista Cupatges).

## 2004

**Judith Cercós:** "La sensació d'acidesa és molt alta."

**Xevi Carbonell:** "Doncs era més alta la del 1996, però té menys sensacions."

**Xavi Ayala:** "En destacaria una part cítrica. I és més salí."

**Xevi Carbonell:** "Potser té la fusta més marcada."

Durant tot el tast, els sommeliers tornen i tornen a olorar i tastar els vins més antics, el 1991 i sobretot el 1996, amb delit, amb passió, i això els fa perdre un cert interès pels que arriben després. I els comentaris sobre aquestes anyades són recurrents:

**Xavi Ayala:** "Ara el 1991 està bufffffff! Té notes de te negre al nas."



## 2005

**Xevi Carbonell:** "El 2005 a Alella va ser una anyada excepcional. L'Allier del 2005 és un gran vi."

**Raimon Serra:** "Pels anys que té, en aquest vi predominen moltíssim les aromes primàries."

**Xavi Ayala:** "És un 96 més jove: seriositat, rectitud, no vol créixer (no vol envellir), no hi passa el temps. Aquest vi diu: 'M'has tastat, però deixa'm uns anys més i en tornarem a parlar.' D'aquí a deu anys serà més chardonnay de Tiana que no el del 96."

**Raimon Serra:** "Em recorda la pansa blanca 2008, amb notes de torrat, rebosteria..."

**Xevi Carbonell:** "També m'hi surt l'herba seca, una constant."

**Judith Cercós:** "No sé què dir-te. Jo trobo que la part més cítrica és



Xevi Carbonell

**"AMB ELS ANYS QUE FA QUE TREBALLEU LA CHARDONNAY I ELS BONS RESULTATS QUE DÓNA, JA ÉS UNA VARIETAT D'AQUÍ"**

la més marcada. És un vi molt viu i molt jove encara."

## 2008

**Xavi Ayala:** "Poca cosa a dir. És que potser hauriem d'haver començat el tast al revés, dels vins més joves als vins més vells. I és difícil fer pronòstics de com evolucionarà. Ara hi predomina el perfil de frescor, subtileza, elegància..., però té la doble cara. És molt verd. I els pH aquí?"

**Xevi Carbonell:** "Tenim pH molt bons (3,1, 3,3, 3,5). Crec que és el secret de la longevitat."

**Judith Cercós:** "Fins al 2000 no és evident que sigui chardonnay ni que sigui d'Alella."

**Raimon Serra:** "Aquests vins vells ens ensenyen que hi predomina més el terrer que no

la varietat. I m'agrada molt que no hi predomini la fusta, que està molt ben integrada en tots els vins que hem tastat. I encara més havent passat modes de gran predomini de la fusta als vins."

El tast arriba al final. La reflexió s'imposa. El tast ha fet evident que cal repensar la radicalitat d'alguns discursos que fan experts vinícoles sobre l'ús de les varietats autòctones sense excepció ni matis. La raó: la brillant adaptació de la varietat chardonnay al territori de la Denominació d'Origen Alella.

**Raimon Serra:** "No totes les varietats es poden cultivar a tot arreu, però amb els anys que fa que treballem la chardonnay aquí i amb aquests bons resultats que dona, ja és una varietat d'aquí."

**Xavi Ayala:** "Mireu, ara el 2008 treu una mica de mel. Mel, mel..."

