

Els nous cellers de la DO Alella, a punt per ser-ho

El celler Oriol Artigas, a Llinars del Vallès, i el celler Talcomraja, a Arenys de Munt, són els futurs nous cellers de la DO Alella

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Joan Munich i Emma Paricio impulsen el celler Talcomraja a Arenys de Munt.

Llinars del Vallès (Vallès Oriental) i Arenys de Munt (Maresme) són els últims municipis a incorporar-se a la Denominació d'Origen Alella. Amb aquests són vint-i-vuit els municipis que formen aquest territori vinícola, tot i que encara es troba pendent d'aprovació definitiva la nova demarcació, competència de la Unió Europea. Les tres capitals d'influència (Badalona, Granollers i Mataró) i set municipis més (Vilassar de Mar, Cabrera, Arenys de Mar, Sant Pol, Calella, Sant Cebrià de Vallalta i Sant Iscle de Vallalta, a més dels dos esmentats al principi) tenen pendent el sí de Brussel·les. Però el fet és que aquests dos últims municipis a incorporar-se a la DO Alella són significatius, perquè cadascun acull un nou celler impulsat per joves viticultors: Oriol Artigas a Llinars i Joan Munich a Arenys de Munt. Ells ja fan els seus vins amb raïm de la DO i marquen tendència. De tots dos, ja n'hem parlat a *Papers de vi*, però volem tornar-hi per fer de notaris, per anar-los seguint i relatant la seva evolució, perquè un futur enfortit de la DO Alella passa també pels seus projectes.

ORIOL ARTIGAS O QUAN LA VIDA ET PARLA

El viticultor enguany ha modificat la imatge i el nom dels seus vins de parcel·la i de territori, i n'ha creat de nous.

Era un matí assolellat de la primavera de juny quan vam arribar-nos al celler que el viticultor Oriol Artigas té a Llinars del Vallès. Juntament amb la seva companya, Anouk Boitiere, estaven enfeinats. Oriol Artigas ha renovat tota la seva gamma de vins amb una imatge nova i també els ha rebatejats. Els seus vins de parcel·la

ganes de joc, que s'acosta a un món de ficció. Són dibuixos i il·lustracions obra d'Elisa Munso, que l'any passat va idear l'etiqueta del vi la Rumbera. Un aire més juvenil, fresc, mariner i feliç, amb un punt naïf, s'ha instal·lat en el projecte d'Oriol Artigas, coincidint també amb l'arribada d'Anouk Boitiere.

És certament una etapa nova per a Oriol Artigas, que

Prendre decisions

“Durant el temps de verema sóc molt instintiu i tinc planificats els vins que vull fer, però no em fa res variar la primera idea, canviar, perquè el que faig és adaptar-me a les condicions reals. I no és fins a la primavera, quan comences a explicar cada vi, que vas digerint el que has fet”, explica. El trobem, doncs, en el moment de cons-

nom vins naturals de producció molt limitada (al voltant de tres-centes ampolles) i que tenen la gràcia de ser vins experimentals, rareses, de fet. El Brutal d'Oriol Artigas no era dels vins que havia planificat, va néixer de manera accidental. “La nostra idea no era fer un Brutal, però ens va passar que teníem un petit dipòsit amb cabernet sauvignon i hi va sortir un tel



Oriol Artigas amb la seva companya Anouk Boitiere, que enguany s'ha incorporat al projecte vinícola.

ja no porten el nom de la vinya que els ha vists néixer (excepte la Prats) ni l'etiqueta rústica protagonitzada pel dibuix d'un cep. També ha fet desaparèixer la marca de Mas Pellicer. Ara les nou referències que proposa (que, de fet, en són dotze si comptem els vins que neixen de projectes de col·laboració amb uns altres viticultors) tenen un altre aire i noms nous: ha abandonat la rusticitat per optar per una imatge més contemporània, que transmet un vi joïós, més divertit també, amb

no ha deixat de definir-se i redefinir-se des que va començar com a viticultor, adaptant-se a les circumstàncies de cada anyada i prenent les oportunitats que la vida li ha anat brindant. “La vida et parla”, diu ell. En aquests moments, el seu projecte és apassionant, ple d'experimentació i risc, ple de passió també. I per això cal seguir-lo, perquè si bades una mica, en aquesta tessitura, pots perdre la pista amb facilitat d'aquest viticultor i el seu projecte.

trucció del relat dels vins que han nascut de la verema 2016. I quines decisions van prendre l'Oriol i l'Anouk?

La decisió més cridanera va ser posar sota la marca Brutal un dels vins que van néixer al celler. Brutal és un nom genèric que comparteixen sis o set vins més que es poden trobar al mercat europeu, nascuts en cellers de viticultors catalans, francesos, austríacs, italians... Perquè és un vi que forma part d'una iniciativa internacional, que proposa embotellar amb aquest

i es va tornar extremadament salí. I ens va agradar tant, i els cuiners als quals el fèiem tastar s'hi imaginaven uns maridatges tan estimulants, era tan excepcional, que vam acabar decidint fer-ne un Brutal.”

“Enguany de la vinya la Prats de Vilassar de Dalt, n'han sortit molt poques ampolles, menys de tres-centes, igual que de la vinya la Peça d'en Blanc d'Alella i de la vinya de Llebeig a la Serra de Sant Mateu. Les vinyes velles de la banda de mar han patit molt a causa dels dos

últims anys de sequera. Han donat raïm de molta qualitat, però en quantitat molt escassa. En canvi, a la banda del Vallès la quantitat ha estat bona.”

Quina Canya!

Unes altres decisions preses en la collita del 2016: la Rumbera només porta pansa blanca (l'any passat era un cupatge amb una part de garnatxa blanca) i és feta de vinyes velles, d'entre setanta-cinc anys (la Vinya d'en Mundu) i trenta-cinc (Vinya de Llebeig i Vinya d'en Costa). "I què havia de fer amb la garnatxa blanca de les vinyes joves de Tiana i de Llinars que porto? La vaig barrejar amb el godello i una part de pansa blanca. Vaig vinificar el raïm tot junt i va néixer un vi nou, la Canya. D'aquí n'han sortit nou-centes ampelles destinades al mercat català. Hi vam posar aquest nom perquè és una expressió divertida i amb interpretacions diverses: una canya per llançar, un ham per al consumidor dels nostres vins." En boca es va mostrar gras i untuós, amb una part també

xer la Prats 2016. Recordem que aquest vi neix d'una vinya de 104 anys que conté una vintena de varietats i que Oriol Artigas les verema totes el mateix dia, que sempre és l'11 de setembre. Durant l'anyada 2016, la Prats va patir, però n'ha sortit un vi molt expressiu, on es troba el caràcter del sumoll, segons la percepció d'Oriol Artigas, que el defineix així: "Fluid, lleuger, substancios, molt salí."

La Rumbera i el Rumbero, vins de territori

Tastem la Rumbera, amb pansa blanca de les dues bandes de la DO i que en boca aporta molta pera. “En una anyada tan calenta, com fou la del 2016, hem aconseguit salvar l’acidesa, cosa difícil a vegades. Vam veremar tard, però seguit, vint-i-un dies seguits, tres setmanes sense parar. És un vi amb molta profunditat. I és un any tan salí que a les fires no cal que expliquem que som al costat del mar, ja ens ho pregunten directament.”

Continua Artigas: "Així com la Rumbera és un vi blanc de

la intenció és augmentar el percentatge de garnatxa i disminuir el de syrah. Aquest any hem fet fermentar el syrah amb el raïm sencer igual que el sumoll, la garnatxa l'hem desrapada i el merlot l'hem fet amb premsatge directe. El resultat és un vi feliç, el primer que vam fer plegats amb l'Anouk."

La Bella i la Bèstia

Si la Rumbera i el Rumbero van en parella, també hi van dos vins més, la Bella i la Bèstia, dos vins de pansa blanca nascuts de dues parcel·les veïnes de Sant Fost de Campsentelles: de la Vinya d'en Mundo neix la Bèstia, de la Vinya d'en Costa neix la Bella. Tots dos 100% pansa blanca, però amb un sol una mica diferent: el primer, és de gneis (granit metamòrfic, que es trenca en cubs), el segon de sauló blanc. Tots dos són vins 100% de pansa blanca, però Oriol Artigas hi ha cercat expressions diferents: el raïm de la Vinya d'en Costa, d'on neix la Bella, es va collir més fresc i es va fermentar amb la pell, fent una maceració d'onze dies. Una maceració llarga que hi confereix una estructura de taní com de vi negre. Transmet el sauló i és molt especiat.

La Bèstia també va viure una maceració del seu raïm més madur (era una part petita) i això va fer pujar molt el grau alcohòlic. El van deixar fent criança oxidativa i va néixer com un contrapunt a la Bella. “En boca és molt sucós i molt més madur”, diu Oriol Artigas, que també explica com a curiositat que la Bella és el vi amb menys graduació alcohòlica de l'anyada 2016, mentre que la Bèstia és el que té més grau.

La Família, un rampell

El vi la Família tampoc no era previst. Va anar així: cada 11 de setembre Oriol Artigas, acompanyat per una vintena de familiars i amics, verema la Prats. L'11 de setembre del 2016 veremar la Prats va ser més ràpid que uns altres anys, la feina es va acabar molt d'hora. Després de dinar al celler de Llinars i fer la migdiada, Artigas es va despertar amb un rampell: "Hem de fer un vi!" Va donar una calxa a cada infant de l'arrel i els va proposar de

trobava més a punt en aquell moment. El viticultor i enòleg va fer-lo fermentar, la meitat sencer i l'altra meitat el van trepitjar entre tots. El rampell de la Família es convertirà en 140 màgnums d'un vi tànic i amb molta capacitat d'evolució. Oriol Artigas creu que aquest vi donarà sorpreses.

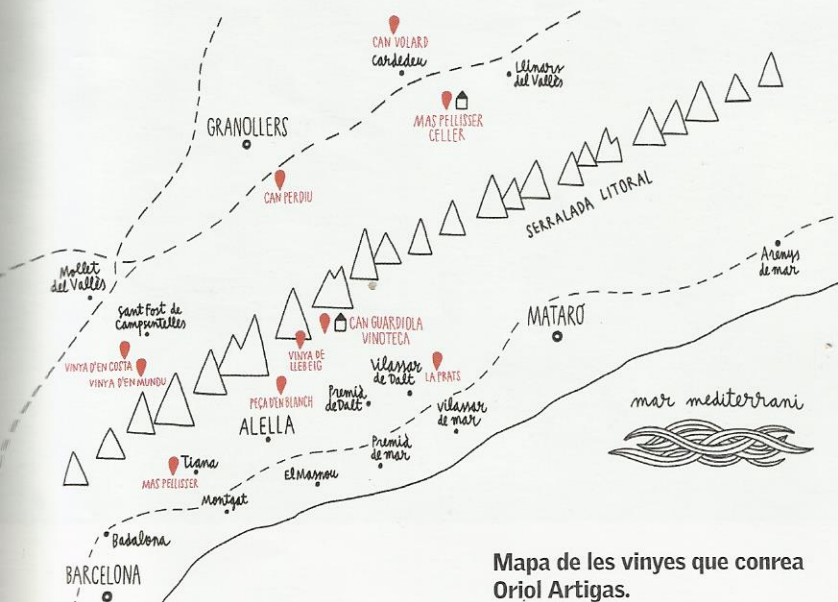
El Monstre, la joia de la corona

El vi que neix de l'anyada 2016 de la Peça d'en Blanch és fet amb el raïm de tota la parcel·la. Es va veremar tot el raïm junt i es va fer fermentar el raïm sencer per capes: una capa de raïm negre, una capa de raïm blanc, una capa de raïm rosat i una capa de raïm negre. El resultat és un vi que porta per nom el Monstre, un dels més impressionants d'aquesta anyada 2016 d'Oriol Artigas. Així el descriu ell: "És molt fresc en boca, tot i que hi trobem gust de fruita madura. És un vi negre que et transmet la part salina com si fos un blanc. I té un final d'ametlla amargant d'una gran elegància. Només en sortiran unes 350 ampolles."

Brutal, l'européen accidenté

Finalment tastem el Brutal, del qual ja hem parlat. És el vi accidental, fet un 50% amb cabernet sauvignon i un 50% amb pansa blanca. Un vi dels que tenen *duende*, tocat per la màgia, marcat per l'oxidació i la salinitat. És pura elegància

A més d'aquest desplegament de vins de territori, de parcel·la i de rampell, Oriol Artigas també ha elaborat quatre vins més en col·laboració amb viticultors i col·lectius. Tanmateix, són projectes que conviden a explicar-los en un altre article, per emmarcar-los en el seu context. Amb tot, els anotem: els Bardissot, dos vins elaborats conjuntament amb Pep Pou i Pilar Rossell, amb vinyes a Granollers, Cardedeu i Vallgorguina; 3 Porcs, un vi fet conjuntament amb dos viticultors més amb qui comparteix la manera de veure i viure el vi, Francesc Ferrer, del celler Frisach a la Terra Alta, i Albert Domingo, del celler Tuets a l'Alt Camp; i el vi Ale Ale, dels estudiants del Cicle de Grau Superior de Gestió Comercial i Màrqueting Enològic de l'Institut d'Alella, on Oriol Artigas fa



Mapa de les vinyes que conrea Oriol Artigas.

hidrocarburada més salvatge.

Quan vam visitar Oriol Artigas encara no tenia els vins embotellats, de manera que el primer que va fer va ser treure una mica de vi de tots els contenidors i posar-lo en ampolles, marcar-les amb el nom amb un retolador permanent blanc i portar-les al pati. I vam començar el tast.

La Prats expressa el sumoll

Tastada la Canva, que va ser el

territori, vam pensar de fer el mateix amb un negre. De manera que enguany el negre que havíem embotellat com a Mas Pellicer es diu el Rumbero, amb la intenció que l'any vinent també contingui garnatxa negra del Maresme. Enguany el Rumbero conté 50% de syrah, 30% de merlot, 15% de garnatxa i 5% de sumoll." I com l'ha elaborat? "Enguany vam perdre la major part de la garnatxa perquè vam tenir un atac de mildiu a la

JOAN MUNICH: "IMAGINEM UNS VINS QUE POSIN TOT EL NOSTRE TERRITORI FORESTAL A LA COPA"

El jove elaborador de l'alt Maresme, biòleg de formació i convertit en pagès per opció de vida, té una visió de la viticultura com una part de la cultura forestal d'un paisatge que cal recuperar i gestionar de manera sostenible



Diu Joan Munich: "Vam agafar com a eix vertebrador del nostre projecte la vinya i el vi, i divulguem aquest patrimoni natural i cultural de la comarca que havíem perdut".

Joan Munich té un relat clar i compromès. És bonic d'entendre, pas a pas (així ho explica), com ha arribat a tenir el celler Talcomraja, amb la seva companya Emma Paricio, i com avui elabora sis vins que sumen en total la petita quantitat de quatre mil ampolles. Però ells són al començament del seu projecte i volen anar a més. La prova és que enguany han plantat una vinya de 2,7 hectàrees, a la Plana de Can Sala de Dalt, a Arenys de Munt, que té dues alzines al mig, amb un pou que data del 1934, i on han fet néixer uns 7.700 ceps: 2.100 de la varietat mataró, 200 de garnatxa negra i la resta de pansa blanca. És una vinya alçada, ben airejada, amb una vista que és un privilegi: una balconada amb el mar als peus i els tres campanars dels pobles veïns traient el cap, el d'Arenys de Mar, el de Canet

i el de Sant Pol. I amb vistes al Montseny per l'altra banda.

Explica Joan Munich (Arenys de Mar, 1980) que l'any 2006 li va sorgir l'oportunitat d'anar a viure a Arenys de Munt com a masover, a la finca de Can Pau Bernadó: "Fins llavors el meu vincle amb la terra havia estat circumstancial. I en un primer moment el que feia era viure en un espai agrari en canvi de mantenir-lo net i viu. Vaig acabar la carrera de biologia i em vaig posar a fer de professor de secundària (i encara ho faig). Poc temps després va venir a viure amb mi la meua companya, l'Emma Paricio Pera (Barcelona, 1985), que és amb qui comparteixo aquest projecte."

Continua Munich: "A Arenys no es va mantenir la producció vitivinícola, tot i que amb una colla d'amics algunes vegades havíem fet la

verema i havíem produït un vi d'autoconsum, i també era molt popular fer el vi bullit. Vam començar a fer el primer vi, com s'havia fet antigament: bullint-ne una part i fins i tot hi afegíem sucre... Un procés que avui ja hem abandonat."

Els turons d'Arenys de Munt antigament eren plens de vinya, com tota la comarca

"De mica en mica anem entenent que tenim l'oportunitat de viure en un espai que pot ser productiu i volem que ho sigui. Comencem fent mongeta del ganxet, calçots... i les primeres ampolles de vi. Cap al 2009 ens vam plantejar augmentar la

vinya i anar-nos dedicant més a la producció de vi. A Arenys de Munt, com a tota la comarca, antigament els turons eren plens de vinya. Ens vam posar com a repte recuperar aquesta cultura. A Arenys gairebé totes les cases antigues tenen celler. A casa els meus besavis es feia vi, tenien vinya. De manera que no veníem d'una tradició directa, perquè els pares ja no en van fer, però els avis sí i ens van explicar les varietats que tenien plantades, com vinificaven, i tot plegat."

"El primer problema que vam tenir era que en aquell moment Arenys de Munt no formava part de la Denominació d'Origen Alella i vam demanar a l'ajuntament que sol·licités d'entrar-hi. Els va semblar bé, però en l'ampliació que es va fer el 2012-2013, Arenys de Munt no hi va entrar, en va quedar al marge. Allò va representar un cop molt dur per nosaltres i ens vam plantejar d'agafar vinyes que ja existissin dins la DO. Vam trobar una hectàrea a Mataró, la vinya Mata, i una altra a Sant Cebrià de Vallalta, Can Vallfoguera."

"Nosaltres no som propietaris ni hereus ni descendents de família pagesa (no teníem ni terres ni tractors ni maquinària ni eines de cap mena), amb aquestes vinyes vam començar un projecte de micromecenatge, en què proposàvem una aportació econòmica en canvi d'un vi que encara no existia. És una manera bonica de crear vincles amb amics, família i la gent que hi pogués estar interessada. Vam crear un primer celler d'autoconsum i aprenentatge i l'associació Pensa en Vi. I vam agafar com a eixos vertebradors la vinya i el vi, mentre anàvem aprenent les noves tècniques de vinificació i divulgàvem aquest patrimoni perdut, natural i cultural de la comarca."

"El 2013 vam constituir el celler Talcomraja, un celler petit aixecat a la masia, on ela-

borem quatre mil ampolles. La nostra idea és fer la producció que puguem abastir la meua companya i jo. Una petita unitat familiar. Perquè creiem que el territori s'hauria de poder mantenir amb petits productors que el cuidin i el gestionin."

Potenciem al màxim tota forma de vida de la vinya

"Durant anys hi ha hagut un abandó de la cultura agroforestal, no s'ha fet cap ús del bosc, cap ús del territori, no s'ha gestionat. Fins i tot ens trobem amb gent que considera que agredim el territori pel sol fet de treballar-lo. Quan talles un arbre per fer-ne llenya, quan talles una plantació de pins que estava destinada a fer-ne biomassa i hi fem una vinya, que vol dir crear un tallafocs, et tracten de terrorista forestal. En aquest sentit, ens adonem que en general com a societat hem perdut els vincles amb la terra i amb la natura, amb la cultura agroforestal. Sortosament, aquest any hem arribat a un acord de custòdia agrària amb uns propietaris d'Arenys de Munt i hem plantat gairebé tres hectàrees de vinya. El propietari paga la vinya i nosaltres la treballem. Són formes de treball compartit."

"I és una manera de potenciar l'economia local, i ho fem des de l'agricultura sostenible. No utilitzem ni pesticides ni herbicides, cosa que també és de gran valor. Ho fem d'aquesta manera perquè són els vins que ens bevem nosaltres,

són els vins que es beuen les persones que ens estimem, i perquè treballem la terra on vivim. Les produccions no són abundants i la feina és molt laboriosa, però és la manera de fer en què creiem i que volem difondre."

"Totes les feines són manuals, amb molta coberta vegetal, potenciem al màxim tota forma de vida de la vinya, des dels bacteris a insectes, plantes, fongs i tota mena d'ocells que puguin col·laborar amb nosaltres menjant-se insectes i plagues que fan malbé el raïm.

vol dir no fer cap tractament a la vinya. Fem molts tractaments de molt petites dosis, utilitzant productes naturals: sèrum de llet d'uns veïns que tenen cabres, purins d'ortiga, extracte de cua de cavall... I som molt curiosos."

En Joan i l'Emma elaboren vins naturals des del 2015. Quan els vam anar a veure encara no tenien embotellats els vins de l'anyada 2016, tots en tines d'acer inoxidable, excepte un nou vi blanc natural fet de pansa blanca, que encara no tenia nom, que aquest sí que



El celler Talcomraja elabora sis vins i té una producció petita encara, de quatre mil ampolles.

Cerquem l'equilibri natural. Que no hi hagi només un sol ésser viu, que serien els ceps, perquè aleshores haurien de combatre els seus enemics en solitari, sobretot els fongs (míldium, oïdium, botritis). Creiem que com més diversitat hi hagi a la vinya, més dificultat posarem a les plagues. Evidentment, treballar d'aquesta manera no

era embotellat. Finalment es dirà 6 Vincles. És un vi natural fet 100% de pansa blanca, sense sulfits ni llevats afegits, de 13,5 graus, untuós, gustós, que convida a continuar bevent. També fan un escumós ancestral rosat, que aquesta anyada conté un cupatge de garnatxa, cabernet, pansa blanca i pansa rosada.

Cada anyada és diferent i aquest celler juga amb les variables que li van a favor i en contra. L'any passat es van quedar sense garnatxa, de manera que enguany no trobarem cap vi de Talcomraja amb aquesta varietat. De l'anyada 2016, en gamma de vins naturals joves monovarietals anomenats Sauló de Sauló, se'n presenten: el Mica, fet de la varietat merlot, que enguany té sis grams de sucre residual per litre i els ha quedat molt llaminer; el Quars, fet excepcionalment de cabernet sauvignon (aquest vi, l'acostumen a fer amb garnatxa negra), i el Feldspat, fet amb la varietat syrah, que vam poder tastar, tret del dipòsit, amb una graduació alta, de 15,9 graus, tàcil, viu, que deixa la llengua vellutada i amb gust de pega dolça.

Finalment, Talcomraja també té al mercat dos vins de criança de l'anyada 2014 (la 2015 encara no s'ha comercialitzat), anomenats Rial. El Rial blanc és un cupatge de pansa blanca i macabeu, amb tres mesos de criança en bóta; i el Rial negre conté un cupatge de merlot, garnatxa negra i una mica de syrah, que es deixa envellir en bóta de roure durant dotze mesos.

Munich acaba dient: "En una comarca com el Maresme amb un terreny granític tan característic com el sauló, on viuen l'alzina surera, el pi piñoner, el cirerer, el castanyer (un terreny àcid, que només representa el 15% del territori català), el nostre ideal seria recuperar sureres, castanyers i cirerers, per tenir tot el territori a la copa: amb el suró, amb la bóta de fusta de cirerer o de castanyer, i amb el vi del raïm de les nostres vinyes." ●

HOTEL
FORTA D'ALELLA
RESTAURANT
LE TERRASSE

Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella
Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadalella.es



Restaurant terrassa panoràmica

- Cuina moderna catalano-francesa amb suggeriments de temporada
- Terrassa lounge
- Tapes gourmet amb carta de gintonics i cocktails
- Realitzem tot tipus d'esdeveniments

Consulta el nostre web

