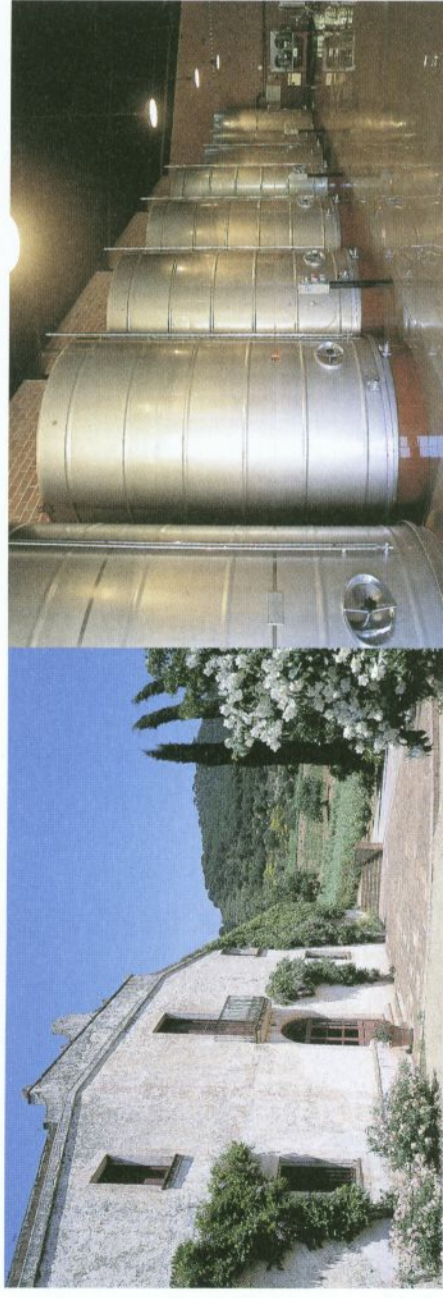


Marqués de Alella

Fa unes setmanes vaig tenir l'oportunitat de poder assistir a un tast de vins que ens transporten a la història vitivinícola del nostre país. Enfilem l'autopista del Maresme i, just sortint a l'altura d'Alella, veiem la immensitat del Mediterrani abans d'arribar a aquest petit poble. Aquesta va ser una de les imatges que em va donar bones vibracions i és que els qui som de terra endins tenim una debilitat especial pel mar.

text: Xavier Ayala, fotos: Marqués de Alella



Arribem al mític celler que porta part del nom del poble, Marqués de Alella. A priori pot semblar que darrere les portes de ferro forjat que separen aquest temple vitivinícola del nostre país, hem de trobar-hi un castell o una majestuosa edificació on el marqués d'Alella residís. Però la nostra sorpresa és quan veiem una, petita masia envoltada de tres o quatre edificis i una petita vinya que fa de jardí del conjunt. És l'hora d'explicar-nos part del temps passat del projecte i de fer un petit tast dels productes que actualment es troben al corrent comercial.

Comencem amb la nau capitana de la casa i que és el màxim exponent de la pansa blanca com a vi jove. El Marqués de Alella 2010 o com també molta gent el coneix, l'anomenat clàssic. Delicades aromes de fruita blanca fresca, on bàsicament tenim el record de la pera dolça o de la poma golden, acompanyat de les característiques notes de fonoll que fan que en tast a cegues puguis identificar el producte o si més no la varietat.

Mentrestant anem tastant altres productes de la casa. S'entaula una conversa sobre la història dels consumidors que pensen que el millor vi és el de la darrera collita. La decisió no és fàcil. Els cellers són coneixedors que hi ha alguns vins que estan en el seu punt per consumir dos o tres anys després de treure'ls al mercat. La realitat és que no poden obviar el tros de pastís que significa tenir-los parats al celler.

La pilota està a sobre del món dels sommeliers? Segui com sigui, aquesta conversa es va difuminant i tastem una rarsa d'una petita producció de no més de 3.000 ampolles. Un monovarietal de *viegnier* amb un petit treball sobre les seves mares per aportar-li un punt menys de fragància i quelcom més d'estructura. En el de la darrera collita destaquen les notes aromàtiques que escenifiquen un *viegnier* de llibre, *présec*, làctics i un fons de sotabosc que recorda els bolets de primavera. El més impactant és l'equilibri entre nas i boca d'aquesta mediterrània versió.

Per acabar, abans de passar al que ens ocupava aquella tarda, fem una petita vertical del pansa blanca, concretament les collites 2008 i 2009.

Aquest vi vol ser l'antífesi del primer que vam tastar, és per això que hi ha un gran treball, primer a la vinya i després al celler. Els raïms recollits es deixen madurar una mica més per deixar de banda la vivacitat d'un vi blanc jove i donar-li quelcom més tant en nas com en boca. Un cop arriba al celler, maceracions pel·liculars en fred fan que puguem gaudir en nas de l'explosió d'aromes de fruites blanques en compota i un fons floral que són el prelude del volum i estructura d'aquests vi.

La finalitat ben encertada és poder disposar d'un vi amb un punt d'evolució de la darrera collita, allò que abans parlàvem de qui podia fer alguna cosa perquè el consumidor trobi el que busca i sense esperar.

Fitxa tècnica: Marqués de Alella Allier 2008

LA VINYA

Finques de procedència:

-Vinya del Castell (Sta. Maria de Martorelles): 1ha (26 anys)

-Vinya de Gallemí (Sta. Maria de Martorelles): 1,2 ha (25 anys)

-Vinya Bodega (Sta. Maria de Martorelles): 0,58 ha (25 anys)

-Vinya Barutella (Alella): 3,32 ha (10 anys)

Varietats: 100% chardonnay

Tipus de sòl: Sauló, amb textura argiloarenosa i arenosa. Sòl primari

d'origen granític

Orientació de les vinyes i sistema de conducció:

Vinya del Castell, Gallemí, Barutella:

orientació N-S. Vinya de Bodega:

orientació W-E. Sistema de conducció, emparat amb cordó Royat.

Alçada de les vinyes: Vinyes de Sta. Maria de Martorelles: 465 m. Vinya d'Alella: 120 m

Densitat de plantació: Vinyes de Sta. Maria de Martorelles: 3.000 cepcs/ha. Vinya d'Alella: 2.500 cepcs/ha.

Producció per hectàrea:

Vinya del Castell i Barutella: 1.500 kg/ha.

Vinya del Gallemí: 2.200 kg/ha.

Vinya de Bodega: 4.600 kg/ha.

Zona: DO Alella

ELABORACIÓ

Fermentació: en barrica nova de roure i en dipòsit d'acer inoxidable. Temperatura controlada a 15 graus.

Maceració: 8 h abans del premsat

Criança: 7 mesos amb bastonejament setmanal

Tipus de bóta: roure francès de gra fi tipus Allier

Edat de les bótes: 1r vi

Clarificació: no

Filtració: si

DADES TÈCNiques

Alcohol: 12,5%

Acidesa total: 6,3 g/L (en àcid tartàric)

pH: 3,18

Acidesa volàtil: 0,29 g/L

SO₂ lliure: 15 mg/L

SO₂ total: 81 mg/L

Producció: 11.000 ampolles

MARIDATGE

Plat: Suprema d'orada amb praliné de avellanes i pell de llimona

En aquesta cas, busquem un maridatge per afinat. Creat a partir del que ens diu el vi si li parem atenció. La simplicitat del maridatge aplicada a la lògica.

Les notes aportades per la bóta on reposa el vi, ens deriven a flaires torrades lleugeres que ens recorden els fruits secs. És per això que busquem una crema d'avellanes perqué, a part de

combinar amb aquestes aromes, també ens aporti greixositat que en el vi és veu representada per la chardonnay de clima mediterrani.

El clima és el responsable que hi hagi un punt accentuat de frescor i acidesa que lligarà amb la llimona. Aprofitem aquest

víncle perqué faci un efecte de refresc amb la textura greixosa de l'orada.

Un cop hem escalfat motors arriba l'hora de deixar la taula exterior on havia servit per conèixer-nos tots una mica més i passar cap a una sala dins de l'edificació on ens esperava una vertical de l'altra varietat que fa molts anys que està en aquesta regió, la chardonnay. Per tots és sabut que el Penedès va ser porta d'entrada d'aquest raïm, però hi ha vegades que no ens adonem que les plantacions que hi ha a Alella són dels mateixos temps.

Segui com sigui, ens trobem davant de les collites 91, 96, 98, 00, 04 i 05. Fent un repàs visual, es veu evident que a la chardonnay li van bé els anys, ja que passem d'un color groc or intens en el més vell fins arribar a un lleuger groc amb reflexos verdosos.

El que més fascina són les diferents aromes. Aquestes em porten a una bona reflexió i és que l'adaptació de la chardonnay a Alella està superada i amb nota. Crec que potser el problema és buscar el que aporta aquesta varietat francesa a casa nostra esperant els mateixos resultats.

Seguint amb els tasts vull destacar la immensitat de la collita 96. El nas em recorda directament un blanc de blancs dels grans, òbviament sense el carbonic. Aquells records de poma al forn sobre una pasta de full amb crema pastissera cremada es fan tan evidents que semblava que l'estigués mastegant. El 91 aguanta amb força, tot i que li ha arribat el seu moment de consum. El 98 era molt directe, amb una bona oxidació i perfums del pas del temps on tornen a manar les compotes, però sense tanta vivacitat, així com també les herbes aromàtiques, ADN d'Alella. El 00 respecta més les aromes de poma verda *granny-smith* i flors blanques. Per acabar, el 04 i 05 són dos nous nats que van amb bolquers al costat dels del segle passat.

Continuant amb la nineta dels meus ulls, només cal comentar que en boca s'expressava fresc i amb caràcter per estar de peu alguns anys més. Pense que el maridatge ideal pot ser un d'afinitat que en el seu dia em va servir per entendre, de la mà del mestre Pitu Roca, el que era el món de les combinacions entre plats i vins. El plat en si és una suprema d'orada amb una praliné d'avellanes i pell de llimona ratllada.

Aprofito la plataforma que és aquest mitjà per agrair a l'equip del celler l'estona passada.

