

Cellers
d'Or

© COMUNICACIÓ VINÀRIA, S. L.

Passeig de Gràcia, 16, 1er 3a. 08007 Barcelona

Telèfon: 637 781 133

vinari@vadevi.cat - www.vinari.cat

@PremisVinari

REDACCIÓ DE TEXTOS

Empar Moliner

Apunts a peu de vinya

Nerea Rodríguez

Alella Vinícola

Oller del Mas

Vinyes Domènech

Ramon Roset

Sant Josep Vins

Finca Viladellops

Caves Giró Ribot

Eva Vicens

De Müller

Josep Foraster

Vermut Padró

Salvador Cot

Ferrer Bobet

Celler Clua

Vermut Miró

Margalida Ripoll

Celler Cérvoles

Celler Vall Llach

Vallformosa

Vinyes d'Olivardots

FOTOGRAFIES

Jordi Play

DIRECCIÓ EDITORIAL

Jordi Induráin Pons

EDICIÓ

Carlos Dotres Pelaz

DISSENY I MAQUETACIÓ

Sergi Freixes

CORRECCIÓ TIPOGRÀFICA

Àlex Aubet Finestres

© LAROUSSE EDITORIAL, S. L.

Rosa Sensat, 9-II, 3a planta 08005 Barcelona

Telèfon: 93 241 35 05

larousse@larousse.es - www.larousse.es

facebook.com/larousse.es - @Larousse_ESP

Reservats tots els drets. El contingut d'aquesta obra està protegit per la Llei, que estableix penes de presó i/o multes, a més de les indemnitzacions corresponents per danys i perjudicis, per a aquells que plagin, reproduïxin, distribueixin o comuniquin públicament, en tot o en part i en qualsevol tipus de suport o a través de qualsevol mitjà, una obra literària, artística o científica sense l'autorització preceptiva.

Primera edició: 2020

ISBN: 978-84-18100-61-1

Dipòsit legal: B-8303-2020

IEII

AMB EL SUPORT DE



VINARI

Premis dels vins catalans

Cellers d'Or

LAROUSSE



El tast final dels Premis Vinari es fa al celler cooperatiu de Rubí



PREMIS VINARI

L'alquímia de convertir el vi en or

Un premi Vinari distingeix un celler. Però la suma de tots els premis Vinari es converteix en un homenatge col·lectiu als vins catalans, a la feina de milers de persones que són capaces de concentrar dins d'una ampolla la saviesa de la tradició, la gosadia de la innovació i, sobretot, el caràcter d'una terra rica i plena. Els premis Vinari són, en aquest sentit, l'epíleg de l'esforç, el moment just en què la feina excel·leix i recompensa anys de suor a la vinya, decisions sempre incertes i, la major part de les vegades, coratge empresarial. Per tot això,

els premis Vinari han volgut obrir una finestra de comunicació entre l'ombra del celler i la llum dels passadissos de les botigues i els supermercats, entre el silenci que envolta les botes i el soroll que fan les copes quan brindem al menjador de casa o a la taula d'un restaurant. Una medalla d'or, plata o bronze que enalteix l'ampolla i dona fe i garantia de l'altíssima qualitat de les ampolles que aconseguen el reconeixement d'un jurat de tastadors experts.

El cicle dels Vinari comença a la vinya, passa pel celler i arriba a la taula dels que hauran de puntuar, amb la màxima atenció, les característiques dels vins que se sotmeten al seu criteri. Tant les virtuts que els faran destacar com els defectes que els descartaran. El tast preliminar és l'esdeveniment que concentra, en

un sol dia, la màxima quantitat i qualitat dels sentits de sommeliers, enòlegs i especialistes de Catalunya. D'ells serà la responsabilitat del tall —sempre tan difícil, sempre tan excitant— que donarà el passaport per a la final a una petita part de les ampolles en competència.

El viatge acaba a Rubí, al Celler Cooperatiu que caracteritza aquesta ciutat del Vallès des de fa un segle i que connecta la seva gent amb un passat vitivinícola esplendorós que reviu, per un dia, amb l'esforç dels tastadors que acabaran el cicle decidint les puntuacions finals que repartiran honors i distinció. Feina feta que es mantindrà en secret, zelosament, fins que la festa dels premis Vinari faci esclatar els resultats en el gran esdeveniment dels vins catalans: la gala

de Vilafranca del Penedès. Un viatge anual i apassionant on hem conegut, al llarg del temps, alguns dels protagonistes dels millors vins catalans. Persones i llocs que ens han emocionat i que volem compartir perquè fan una mica més gran aquest país. Gireu full i els estimareu.



WINA

Premis dels vins



ARI
ns catalans



GIREU FULL, TASTEU UN PAÍS

El 8 de setembre de 1387, el vescomte Ramon de Perellós va emprendre un viatge a cavall que l'havia de portar fins a les portes del Purgatori, en una cova de la llunyaníssima illa d'Irlanda. Allà hi volia trobar l'ànima del rei Joan, mort en circumstàncies no gaire clares en una cacera, per tal d'assegurar-se que estava a punt d'anar cap al cel i així, de passada, espolsar-se qualsevol responsabilitat judicial que el pogués perjudicar. I així va ser. El cavaller va haver d'afrontar molts perills en aquell itinerari, ple de gent salvatge: «*van ayssí coma poden, mal vestitz (...) e mostran totas las partz vergunyasas sens tota vergonya, homes e fempnas. Pobras gen[t]s van nuhas*». Tremenda visió.

Però el pitjor va ser quan el refinat vescomte català va descobrir que aquella gent miserable «*No semblaven jamés negun blat, ny [h]an ges de vi*». Valga'm Déu, a Irlanda no hi havia ni pa ni vi? Ni al castell del rei? Doncs no: «*An tota sa cort no [h]avia ny pa ny vi per menjar ny per beure*». Horrorós.

Sis segles més tard, els catalans d'avui compartim del tot el criteri del vescomte Ramon de Perellós: No hi ha civilització sense vi. Per això convoquem, any rere any, els Premis Vinari, que decideixen quins són els millors d'entre els millors vins catalans. Així contribuïm a què el país d'aquell cavaller continuï essent el que mantingui les tradicions «*millo[r]s e pus perfeytas del món*». Amb pa, amb vi i amb aquest llibre que teniu a les mans. Bon viatge pel país del vescomte!



22 Alella Vinícola
L'emblema d'un poble



46 De Muller
El Charbonnay i les mil i una botes

18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65

18 Denominacions
d'origen



34 Celler Cérvoles
Domar la natura

58 Ferrer Bobet
Zel per assaltar el cel





70 Heretat
Oller del Mas
Vins mil·lenaris



94 Celler Vall Llach
La revolució social del Priorat

66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113

82 Sant Josep Vins
El canvi d'actitud col·lectiu



106 Vallformosa
*L'estratègia
de comportar-se
com una família*





118 Finca Viladellops
Quan el canvi és el camí



142 Vinyes d'Olivardots
La precisió feta vi

114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161

130 Vinyes Domènech
Devoció per la garnatxa



154 Celler
Xavier Clua
Passió a fons





166 **Josep Foraster**
La consolidació d'un somni altè



190 **Vermouth Padró & Co.**
La sània inconsciència i les casualitats

162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200
201
202
203
204
205
206
207
208
209

178 **Caves Giró Ribot**
L'autenticitat per sobre de tot



202 **Vermut Miró**
Recerca sobre la traviçã



Denominacions d'origen

DO Alella
Alella Vinícola

DO Empordà
Vinyes d'Olivardots

DO Pla de Bages
Heretat Oller del Mas

DO Costers del Segre
Celler Cérvoles

DO Penedès
Finca Viladellops

DO Conca de Barberà
Josep Foraster

DO Tarragona
De Muller

DOQ Priorat
Ferrer Bobet
Celler Vall Llach

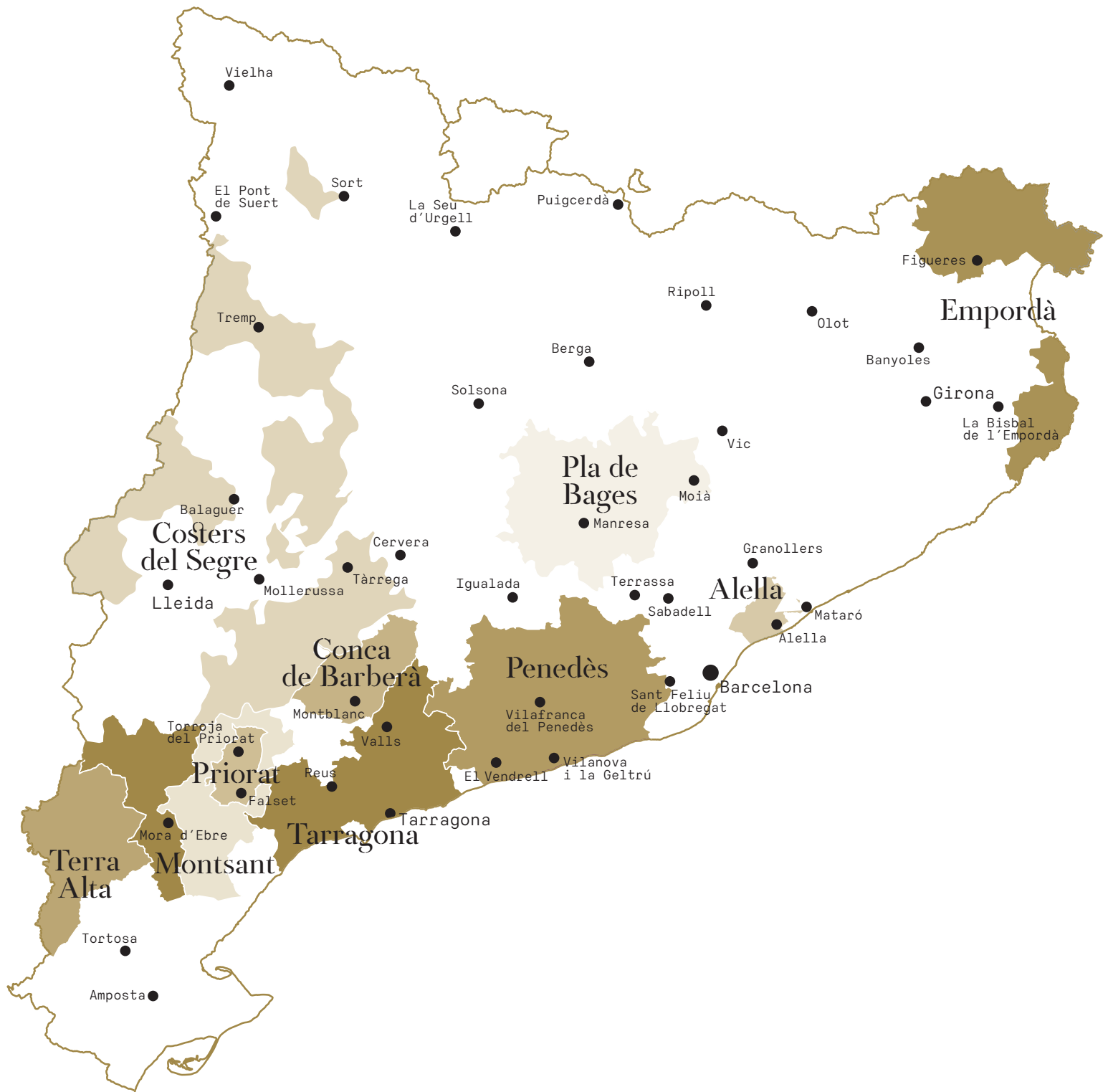
DO Montsant
Vinyes Domènech

DO Catalunya*
Sant Josep Vins

DO Terra Alta
Celler Xavier Clua

Cava
Vallformosa
Caves Giró Ribot

Vermut
Vermouth Padró & Co.
Vermut Miró



Celestial

Cl,

leirs

Or



Alella Vinícola

L'emblema d'un poble



Alella Vinícola és més que un celler, és un tros d'història i de vida d'un poble dedicat al vi



Al Maresme hi tenim cosines, de manera que hi anem sovint a fer això que en català se'n diu (em meravella el concepte) "una cosinada". I llavors és un gust quedar a la Companyia Alella, Celler i Taverna per fer uns vins del Celler Alella Vinícola amb quatre tapes. No passa sovint que puguis prendre uns vins que han viatjat poc més de 300 m des del lloc on es fan. Els que més ens agraden són els vins de finca Vallmora, Costa del Maresme i Ivori Blanc i Negre. Els negres, amb base de garnatxa i pinzellades de sirà, i els blancs amb garnatxa blanca i pansa blanca. Ei, si sou a la DO Alella no en digueu xarel·lo. Diguen-ne "pansa blanca".

- Empar Molner -

És idíl·lic imaginar “vinyes

verdes vora el mar”, com va escriure Josep Maria de Sagarra. A Alella no és una imatge mental de postal, sinó el paisatge quotidià. A només 15 quilòmetres de Barcelona i al cor de la DO Alella es troba, des de l'any 1906, el celler Alella Vinícola, una institució. Però va ser l'any 1998 quan el pare dels actuals propietaris, en Xavi —ara enòleg— i en Samuel Garcia —pagès i viticultor—, va adquirir la cooperativa. “No venim del món del vi, i som la primera generació vitícola”, reconeix en Xavi. La seva família prové de Santa Coloma de Gramenet, però el seu arrelament en aquest municipi del Maresme ja és total: fa anys que hi viuen i que gestionen el celler, on han acabat fent una quinzena de vins.

Tot i això, l'enòleg recorda que els inicis van ser especialment durs: “La marca Marfil, que havia estat molt reconeguda, estava desprestigiada, però nosaltres vam apostar per ella perquè era l'emblema d'Alella, i no la volíem fer desaparèixer”, i afegeix que “en aquell moment no érem gens conscient del que costa reflotar una marca de vins tan menyspreada”. De fet, l'esforç d'aquests dos germans sempre ha estat el de mantenir l'essència del celler centenari i dels vins que s'hi feien. De la nostàlgia per ser fidels als orígens n'han tret la força per tornar a fer surar tot un món. A finals dels anys 90, en Xavi estudiava Geologia, i en Samuel tenia vinyes i portava el raïm a la cooperativa. “Tenia plantats 300 o 400 ceps per



L'enòleg Xavi Garcia recorda que els inicis van ser especialment durs



Al celler Alella Vinicola s'hi elabora vi des de fa 120 anys



hobby, perquè a Alella sempre hi ha hagut vinyes i jo ho havia vist”, recorda en Samuel. Però quan el seu pare va comprar el celler, tots dos germans es van dedicar en cos i ànima al vi, que, ja se sap, no accepta mitges tintes.

En Samuel se submergeix de ple en el món de la vinya, i en Xavi es decideix a estudiar Enologia. Fins el 2010, van ser uns anys durs de picar pedra i també de canvi de mentalitat dels treballadors, els comercials i els viticultors. “El pas de cooperativa a empresa privada va ser difícil a nivell agronòmic, perquè el viticultor tenia el xip de treure molts quilos de raïm, i quan més podrit estigués més bo pensava que seria el vi”, explica en Xavi. Però no només això: els primers anys no tenien vinya pròpia —tot i que de seguida van començar a plantar-ne, i en 10 anys ja eren propietaris de 40 hectàrees—.

No tot van ser encerts. El mateix Xavi no se n’amaga: “Vam cometre l’error de plantar cabernet, merlot i chardonnay”, tot i que van rectificar convenientment el rumb erràtic: “Després hem plantat molta pansa blanca, garnatxa negra i blanca, i hem reinjectat merlots i cabernets per varietats tradicionals, que és el que volem”. Si la primera fase va ser la de girar la truita, la segona —fins el 2015— va ser la de recollir-ne els fruits. Després de comprovar la bona acceptació que van tenir els seus vins entre els consumidors, es van decidir a engegar el projecte d’enoturisme, i es van centrar en l’exportació.

Tot aquest tresor d'esforç i excel·lència els ha conduït al reconeixement: l'any 2015 el seu Marfil Escumós Blanc de Negre Brut aconsegueix endur-se el Vinari d'Or al millor Escumós Reserva. I no satisfets, l'any següent, el Marfil Generós Sec (solera 1976) va obtenir el Vinari d'Or en la categoria de Vins Dolços, Rancis i de Postres. Podem dir sense titubejar que Alella Vinícola és un celler on s'elaboren vins d'or. "El que volem és fer allò que aquí podem fer bé, amb pansa blanca i garnatxa", afirma en Xavi, que té molt clar com són els seus vins: "Són frescos, aromàtics i fàcils de beure, i ens agrada també fer vins negres que es puguin criar".

"O t'adaptes o estàs mort; ja pots fer el millor vi, que si no agrada no el vendràs", reconeix amb clarividència l'endòleg. Per això aposta per "buscar l'equilibri entre la personalitat de la nostra zona i el que la gent demana, però sense perdre els nostres orígens". "La gent ara vol origen, paisatge, factor diferencial", assenyala. I un dels seus factors diferencials és la proximitat amb el mar. "El mar és important perquè porta vent humit que fa que compensi el dèficit hídric que té el terreny, de sauló, molt sorrenc", puntualitza el Samuel, que té clar que "si tinguéssim un clima sec es moririen els ceps".





Tots dos germans mariden a la perfecció: “Ens complementem molt bé”, assegura amb complicitat realista en Xavi, que reconeix que “la nostra relació depèn del dia, com la de tots els germans a nivell empresarial”. Però això no genera cap problema: “Com que som germans tot ho oblidem de pressa”, confessa amb un somriure orgullós i fraternal. En Samuel hi coincideix: “Potser en algunes coses tenim diferents maneres de pensar, però cadascú fa la seva feina i no interferim l’un en la feina de l’altre. Són feines complementàries”.

Amb aquesta aguda consciència de paisatge i lleialtat al territori que destil·len tots dos, ara han girat les tornes: l’objectiu tant d’en Xavi com d’en Samuel és tornar a la venda directa, i dur els consumidors a conèixer el celler. La responsabilitat que els acompanya no és menor: mantenir sense interferències els orígens i formar part amb nom i cognoms de la història del vi d’Alella. Aquí es barregen raïms, però també passions, esforços i neguits. Un celler no és mai només un celler. A Alella Vinícola s’hi elabora vi des de fa 120 anys, i a les seves instal·lacions hi han treballat desenes de veïns de la localitat. No és per tant només un celler, sinó un tros de terra i de mar, d’història i de vida d’un poble dedicat al vi.

NEREA RODRÍGUEZ



Marfil Generós Sec

ANYADA

Soleres 1976

VARIETATS

100% Pansa blanca

DESCRIPCIÓ

Aquest vi, elaborat a Alella Vinícola des de principis del segle XX, és conegut per tothom amb el nom de "gualda", color de la càpsula de l'ampolla original. La pansa blanca mostra una cara sorprenent en forma de vi generós. La criança és de tipus oxidativa, de "soleres i criaderes" garantint la regularitat organolèptica amb el pas del temps. La solera d'aquest vi prové de l'any 1976, l'última dècada en què es va elaborar el "gualda".

Va ser una gran responsabilitat per a nosaltres recuperar aquelles soleres dels anys setanta de la gran cooperativa. Tornar-les a posar a punt en un món molt ràpid i massa comercial no era feina fàcil, però sí molt il·lusionant per a un enòleg i un viticultor que tot just començàvem. Actualment les botes de la "solera" són 100% d'aquell any i destaca la concentració de tots els seus components degut al pas del temps. S'embotellen anualment molt poques ampolles per garantir la qualitat, l'excepcionalitat i l'envelliment idoni del vi.

Ataronjat profund fosc cap al color ambre, en nas és complex, madur i intens de fruits secs, nous, encara amb alguns matisos florals i a raïm. Al paladar és gairebé sec amb una intensitat de gust a nou fina i de torró, pruna seca, figa, cacau amb una excel·lent frescor, i un final llarg i complex. Similar a un gran Palo Cortado però amb un toc aromàtic i afruitat.