

ALELLA VINÍCOLA: UN PAS ENDAVANT

El passat 4 i 5 de març d'aquest any, la cooperativa "Alella Vinícola" va presentar el seu nou vi "Xarel.lo" al concurs Internacional de vins blancs Joves, dins la Fira Alimentària 88. El "Xarel.lo" va obtenir el premi de bronze.

Un dels protagonistes d'aquest triomf ha estat Armand Amselem, enòleg de 26 anys i director tècnic de la cooperativa des del 1986. És un jove enòleg que es considera de la "nova ona". Li agrada desmitificar la idea que té la gent del que és un enòleg. Per ell l'enologia no és un art sinó una tècnica.

Creu que Alella Vinícola està ressuscitant a partir d'un gran esforç d'etots els que hi treballen i de l'aplicació d'una nova tecnologia i reforma general.

El premi va ser tota una sorpresa, però ens explica que ha estat un gran ajut moral. És el reconeixement a tota una feina i a tota la il·lusió que li ha posat la gent que està al darrera.

- Quina feina fa un enòleg?

- La feina d'un enòleg consisteix en controlar el procés d'elaboració d'un vi, tant des del punt de vista de producció com del control de qualitat.

- També realitza el "coupage" l'enòleg, oi?

- Sí, però és una cosa que només s'ha de fer de tant en tant, depèn de l'empresa on estiguis. Penso que la gent té una idea del "coupage" com si fos una cosa molt estranya, i només consisteix en barrejar vins. El que és important no és el "coupage", aquest té menys influència que el sistema i tecnologia que utilitzis.

- En què consisteix la teva feina a Alella Vinícola?

- Controlo la qualitat del vi i intento millorar tots els processos aplicant noves tècniques.

- Bàsicament a Alella Vinícola es vinifiquen vins blancs, en què consisteix el procés?

- En la vinificació amb vins blancs el raïm es premsa suaument, procurant que no hi hagi contacte de la pell amb el most. Aquest most per poc contacte que hi hagi, sempre té un percentatge de sòlids en suspensió. Si es deixa en repòs, hi ha un apart de sòlids que es dipositen al fons, els anomenem fangs, i una part del most clar. Està demostrat que si només es vinifica el most clar amb un bon desfangat, el vi és més afruitat i d'una qualitat millor. El vi és molt més bo si vinifiques aquesta part per separat que si es vinifica tot junt.

- Aquest any s'ha estat molt estricte amb els pagesos...

- Si es vol fer un bon vi no es pot permetre que t'entrin a la bodega raïms podrits, aixafats o fermentant... Aquest any és una de les poques vegades, amb més de vuitanta anys d'història de la cooperativa que es rebutgen carretades de raïm. Això és important, ja que penso que s'ha d'assentar precedent.

El tema de les caixes també és important. Abans el raïm es portava a la cooperativa amb portadores, així amb menys viatges es transportava més Kg. de raïm, però aquest arribava força aixafat. El contacte del most amb la pell implicava una possible fermentació si es tardava en portar-lo. Això no permet fer vins blancs de qualitat.

A les caixes de plàstic només hi caben de 20 a 30 Kg. El raïm no pot quedar aixafat i per tant arriba íntegre. El procés comença a la bodega, mai abans.

- El Marfil blanc sec reserva del 79 és l'antecedent del "Xarel.lo" del 87?

- No, impossible, ja que és un altre concepte de vi. El Marfil reserva del 79 està envellit en fusta, criat, i en canvi el "Xarel.lo" és un vi de l'any en el que se li apliquen altres tècniques.

- En què es basen els experts per dir que la collita del 87 és excel·lent?

- Quan parlem de collita parlem de raïms. El raïm ha estat excel·lent perquè ha entrat en un bon estat sanitari i també degut a les condicions climàtiques. Aquí a Alella tenim la desgràcia de que no es tracta gaire la vinya, per això la qualitat del raïm depèn molt del clima.

- Molta gent parla del clima del Maresme, que és tan apropiat per la vinya...

- Sí,estic d'acord, És una zona privilegiada. Els ceps puguen amb molta força. En aquesta zona no acostuma a haver-hi "mildiu" a la vinya, mentre que al Penedès és una malaltia molt habitual.

- Però, és la terra, la situació...?

- Jo crec que és la situació, situació típica mediterrània. La vinya no hem d'oblidar que és un conreu mediterrani. Crec que estem en una zona òptima.

- Aquest any s'han recollit menys Kg. que l'any passat. Això què vol dir, menys vinyes o que s'opta per la qualitat?

- Per començar hi ha més gent que fa vi, així doncs, el raïm es reparteix més, o sigui més compe-

tència. Un altre percentatge d'aquesta baixa és el fet que aquest any (1987), cert raïm no s'ha deixat entrar a la cooperativa, davant d'altres anys que hi havia entrat tot. Un tercer factor és que aquest any ha plogut poc.

A Alella hi ha més vinyes. Encara n'hi ha poques, però les poques que hi ha s'estant cuidant més, estan més netes. Els pagesos se'n preocupen més, hi van més a la vinya.

- Teniu pensat elaborar vins negres i rosats joves?

- Aquest any treiem també un vi rosat. Pel què fa als vins negres, a la cooperativa no disposem de la tecnologia necessària per elaborar vins negres joves. Actualment es comercialitzen vins negres i rosats, però el 85% de la producció és de vins blancs.

Cata-Concurso
Internacional de Vinos
Intervin
Barcelona, 4-5 marzo 1988

EL VINO Marfil Alella
DE LA BODEGA Alella Vinícola - Alella - España
HA OBTENIDO PREMIO Bronce EN LA CATEGORÍA Blancos Joves

Barcelona, 4-5 marzo 1988

El Presidente Cata-Concurso
P.P. J. Calvo Sotelo
Joaquín Calvo Sotelo

El Presidente del Jurado
P.O. E. Finelli
Ezio Finelli

U.E.C.
Unión Española de Catadores

El "Xarel.lo" 87 va obtenir la medalla de bronze en una cata a cegues de vins blancs joves de tot el món, organitzada per la Unió Espanyola de Catadors, dins la Fira Alimentària 88, i on es van presentar més de 200 mostres.

- Amb quines premises s'ha elaborat aquest "Xarel.lo" del 87?

- Neteja, fred i serietat són les premises fonamentals. Seguim un sistema d'elaboració que es basa en el següent: Agafem un raïm intacte, íntegre i sa i es premsa suaument aprofitant el 60% del most, que en diem el primer raig, és el most de més qualitat i s'anomena most de primeres. El desfanguem en fred, ja que per sota dels 10 graus la fermentació no es produeix. A l'aplicar el fred aconseguim allargar el desfangat tot el que es vulgui. Després es fermenta a temperatura controlada, que pel "Xarel.lo" és de 15 graus, amb llevats seleccionats. Després de la fermentació no es fan processos químics, no s'afegeixen

clarificants. L'únic que es fa es filtrar i embotellar. Això permet que, com que no es realitzen més tractaments, el vi sigui genuí i pur. Aquest tipus d'elaboració la fan poques bodegues a tota Espanya.

- De qui va ser la idea de crear un vi jove?

- La idea va ser compartida. A mi m'agraden els vins joves i tenia ganes de fer-ne un, i el president de la Cooperativa va compartir aquesta idea. Però el mèrit és de tota la gent que treballa a la cooperativa i l'ha fet possible.

- Què és el que et sedueix més del món del vi?

- Jo crec que el vi.

- Què penses dels garrafistes (persones que vénen els caps de setmana amb les garrafes a comprar di d'Alella)?

- Penso que per a Alella aquest fet és un actiu importantíssim, i no sé fins a quin punt l'Ajuntament d'Alella es dona compte que Alella és conegut gràcies a que hi ha gent que fa i ven vi en el poble i que ens haurien d'ajudar una mica més.

- Però, no t'agradaria que la gent que vingues a Alella comprés vi embotellat?

- És clar, el que passa és que la gent que beu vi en els àpats no li puc demanar que es gastin cada dia una quantitat de diners considerable per un ampolla de vi. Però tampoc m'agradaria que en deixessin de beure. Sí que els demanaria que quan fessin una festa no beguessin vi de garrafa.

El que és important és que la gent begui vi i que la cultura en aquest aspecte augmenti.

La conversa es va allargar, i és que d'una manera molt planera i informal i amb una copa de "Xarel.lo" a les mans, vàrem anar descobrint la il·lusió i l'empenta que tota la gent que treballa a la cooperativa hi està posant, del primer a l'últim. Una empenta que fa que diguin d'una manera molt digna que "quan les coses es fan ben fetes tenen bons resultats", i també que el premi "vol dir que d'Alella en pot sortir un bon vi i no tenim dret a deixar perdre aquest patrimoni!"

Anem descobrint idees i projectes i molta serietat. Perspectives de futur a nivell tècnic, espacial, temporal, estètic, cultural...

Armand ens explica que li agradaria organitzar cada diumenge un curs de tast a Alella, perquè la gent aprengui a valorar què és un bon vi i un vi no tan bo. I un munt més d'idees, ganes i cordialitat que comparteixen les persones que treballen a Alella Vinícola.

Donar un pas endavant produint un vi blanc jove, molt actual, sense deixar d'elaborar el "Marfil" de sempre és, doncs, només la punta de l'iceberg.

Montse Serra