

ALELLA, DEL MONTE A LA VIÑA

Aquí va una nueva entrega de mis andanzas, esta vez dedicada a la Denominación de Origen Alella.

En Febrero de 2005 me informaron de la existencia de una finca, propiedad de la familia Líbano, situada en La Roca del Vallés, Barcelona, perteneciente a la Denominación de origen Alella. Hasta ese momento mis conocimientos sobre esa zona brillaban por su ausencia, salvo una ligera idea de su situación en el mapa y conocimientos sobre su glorioso pasado. Los vinos de la región ya eran famosos en la antigua Roma.

Alfonso Líbano me comentó su sueño de producir allí un vino blanco, como Bodegas Castillo de Sajazarra y, como siempre, con viñedos propios. Así que me puse a la faena.

Lo primero fue ir a ver la finca, lo que aconteció un día de Junio, de esos de 35 grados. Recuerdo perfectamente el calor y bochorno que hacía, horrible. Además, el cereal existente estaba sin cosechar, lo que dificultaba la marcha una barbaridad. Recorrimos la finca entera y me hice una idea aproximada. Bosque mediterráneo con encinas y pinos alrededor, una fuente y balsa en medio, varias rieras secas y muy profundas en los laterales, terrazas, masías en ruina y una gran diferencia entre la zona alta y la baja. El lugar era precioso, por algo su nombre es Bell Lloc, y a primera vista con potencial para cultivar viña.

Siempre he sido consciente de mis limitaciones y cuando algo no lo se lo pregunto, sin complejos, para aprender de los que saben mas que yo. Así que lo primero fue informarme y recopilar información sobre la zona, tarea nada fácil realizada por mi compañero Ignacio Otaduy.

Conseguimos datos meteorológicos de la zona desde el año 1950, nada menos. Me sorprendió la cantidad media de lluvia y su buen reparto a lo largo del año. 696 litros de media, con 29 el mes mas seco (Julio) y 82 el mas húmedo (Octubre). Maravilloso. Pero esto era la media histórica de 55 años. Mirando año por año encontré

meses con 0 litros y otros de hasta 400!!!, las famosas gotas frías. Además, de alguna forma se tenían que haber excavado esas profundas rieras.

Las temperaturas eran las esperadas, con inviernos fríos, por la altitud (de 162 a 215 metros) y cercanía al Montseny (1.712 metros) y con heladas hasta marzo y casi inexistentes en abril. Una gozada para alguien procedente de Rioja Alta. Veranos en ocasiones muy cálidos, con puntas superiores a 35° C.

Mandamos hacer un análisis de suelo y subsuelo de las diferentes parcelas y medimos la altitud de cada una de ellas. Suelos muy arenosos, pero sin llegar al nivel del sauló de la costa.

Me estudié el reglamento de la denominación, para ver las variedades autorizadas, métodos permitidos, características, etc.

Por último, compramos, analizamos y catamos todos los vinos de la Denominación, que tampoco eran tantos en aquel momento.

Me fue de gran ayuda la información de Xavi García, de Alella Vinícola, que desinteresadamente me la ofreció y yo abusé de ello.

Con todo esto puesto en una coctelera realicé un informe para la empresa sobre este proyecto, con las ventajas e inconvenientes, problemas esperados y guión a seguir.

Primera decisión, blanco o tinto. En la bodega tuvimos largas discusiones sobre esto, ya que en ese momento estaba muy de moda la variedad Syrah, que estaba autorizada. Al final prevaleció el refrán “donde fueres haz lo que vieres”, así que uva blanca. ¿y qué variedad? De las catas realizadas la gran sorpresa y descubrimiento para mi fue la pansa blanca, que no conocía y es la típica de allí. Así que elegimos como columna vertebral de nuestro vino esta variedad y, como complemento, para darle un toque más internacional, Sauvignon blanc. También aquí discutimos, ya que algunos optaban más por la Chardonnay, que personalmente no me gusta en ese clima.

De entre los posibles problemas 3 como limitantes:

1º Región industrial y de agricultura extensiva, con problemas para buscar temporeros y sin empresas especializadas en viñedo. Tuve que buscarme la vida con empresas del Ampurdán, Penedés e incluso desde Rioja.

2º Riesgo de sequía los 2 primeros años, al ser la finca de secano riguroso y sin posibilidad de regar, hasta el correcto enraizamiento de las cepas.

3º Problemas con los animales hasta el correcto establecimiento de la viña, al estar rodeados de bosque por todas partes, especialmente conejos y jabalís.

Una vez tomadas estas decisiones comencé a desarrollar el proyecto y a preparar la plantación, pero este será otro tema.

Jabier Marquinez

25 de Abril de 2011