

DO Alella, vinyes verdes vora el mar

Les varietats, els vins, la història i una proposta enoturística per descobrir la DO Alella

[centrareport]Els **vins catalans amb denominació d'origen** (<http://incavi.gencat.cat/ca/denominacions-origen-protegides/>) (DO) fa sis anys que lideren el mercat de Catalunya. El 2019, per exemple, quatre de cada deu ampelles -concretament el 41,3%- consumides al nostre país eren de vi català. La quota de mercat, a més, ha augmentat 14 punts en els últims nou anys però encara hi ha molt camí per recórrer per posar en valor uns vins que són de proximitat, sostenibles i de qualitat.

A més, en els últims mesos, la crisi de la Covid-19 també ha afectat el sector. L'impacte principal ha estat pel doble tancament del canal d'hoteleria i restauració, que representa el 40% del consum, així com per l'aturada de les exportacions durant uns mesos.

V?deo: <https://www.youtube.com/watch?v=2qOFngyJVYE>

És per aquest motiu que la Generalitat de Catalunya i les denominacions d'origen catalanes han impulsat la **campanya ?Gaudeix del que és bo #vicatalà?** (<https://vicatala.org/gaudeix-del-que-es-bo/>) per promocionar el consum de vi català a Catalunya.

[mapavinsdo]

Catalunya és terra de vins i caves. Hi ha fins a 12 denominacions d'origen (DO) que a **NacióDigital** descobrirem en l'especial "**Catalunya, país de vins**" (<https://www.naciodigital.cat/grans/temes/1425/catalunya-pais-vins>) . Comencem el viatge amb la **DO Alella** (<http://doalella.com/>) , ens acompanyes? ¶

Òrgan de Gestió de la Denominació d'Origen Alella

Masia Museu Can Magarola
Av. Sant Mateu, 2 · 08328 Alella (Barcelona)
[www.doalella.com](http://doalella.com/) (<http://doalella.com/>)
doalella@doalella.org (<mailto:doalella@doalella.org>)

[indexDOMontsant]

1. Una DO en comarques metropolitanes

Les vinyes de la DO Alella es troben plantades a banda i banda de la serra Litoral, donant-se l'esquena, ja que unes miren cap a llevant (cap a la mar Mediterrània) i les altres mig amagades entre els boscos del vessant obac, a ponent, cap al Vallès Oriental.

Inicialment, el territori de la DO Alella estava format per divuit municipis: set del Vallès Oriental (la Roca del Vallès, Santa Maria de Martorelles, Martorelles, Vilanova del Vallès, Vallromanes, Sant Fost de Campsentelles i Montornès del Vallès) i onze del Maresme (Alella, Argentona, Cabrils, el Masnou, Montgat, Òrius, Premià de Mar, Vilassar de Dalt, Premià de Dalt, Teià, Tiana). Al 2013 el territori de la DO Alella va créixer fins a vint-i-vuit municipis, incloent els següents: Arenys de Mar, Badalona, Cabrera de Mar, Calella, Granollers, Mataró, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar i Vilassar de Mar.

Aquest mateix 2020 s'ha aprovat la incorporació dels darrers municipis: Llinars del Vallès, Arenys de Munt i Santa Coloma de Gramenet. La superfície de vinya inclosa a la DO és de poc més de 200 hectàrees.

[tornarindexND]

2. Una DO amb sòls de sauló

L'origen dels sòls cal buscar-lo a la era primària, quan pel plegament hercinià, aflora la serralada Litoral constituïda per granit, roca ígnia plutònica, cristal·lina, composta essencialment de quars, feldespats alcalins i miques que produirà al solidificar-se lentament i a molt alta pressió magma amb alt contingut de sílice. El granit en estat cru, en climes temperats i en contacte amb l'aire i l'aigua (carregada de gas carbònic), es va degradant, especialment el component feldespats, prenent les roques aparença arrodonida. Els resultats d'aquesta degradació són bàsicament el sauló, element fonamental del sòls agrícoles i a més, per les aigües de les típiques tempestes de la comarca ha estat arrossegat i disposat a les zones baixes, donant lloc als actuals sòls de cultiu litorals.

Al territori DO Alella, la majoria dels sòls dedicats al conreu de la vinya tenen como a base el sauló. Es tracta de sòls d'estructura arenosa o franco-arenosa, fàcils de treballar, d'alta porositat, airejats, color clar, bon drenatge, gran permeabilitat, nivells baixos de matèria orgànica, poca capacitat de retenció d'aigua i elements nutritius, bona capacitat de retenció de la irradiació solar, alt contingut de sílice, i amb un pH lleugerament alcalí.

[tornarindexND]

3. Un territori de clima mediterrani

El clima del Maresme és mediterrani de tipus litoral central. La precipitació mitjana anual oscil·la entre els 550 mm i 800 mm, assolint-se els valors més alts al nord i a l'àrea del Montnegre i els més baixos als pobles costaners del sud de la comarca. L'estació plujosa és la tardor i la seca a l'estiu. Pel que fa a la temperatura, els hiverns són moderats, i els estius calorosos.

La comarca del Vallès Oriental presenta una gran varietat de paisatges naturals ben a prop de les ciutats. El clima és diferent segons la zona degut a l'orografia del terreny, és mediterrani prelitoral central a la plana del Vallès, mediterrani prelitoral nord al massís del Montseny i al sud de l'altiplà del Moianès és Mediterrani Continental. La distribució de la precipitació és irregular, dels 1200 mm. Als 600 mm. amb un total anual escàs exceptuant les parts més elevades on el total anual és abundant. Pel que fa al règim tèrmic, fora dels indrets de muntanya, els estius són calorosos i els hiverns són moderats.

[tornarindexND]

[fireport]



Vinyes de la DO Alella. Foto: Incavi

[centrareport]

4. Vinyes des del segle VI aC

Les vinyes de la DO Alella mantenen l'antiga tradició del cultiu a la zona, aprofitant les pendents i les planes, les solanes i els obacs, en que s'obtenen els mostos òptims per elaborar uns vins frescs i amb caràcter marcadament mediterrani. En els darrers anys s'han adaptat a formes de conreu que permeten una major sostenibilitat de les empreses vitivinícoles, mantenint la singularitat que els dona el clima, el sòl format per sauló i el treball d'una viticultura de llarga tradició que es remunta al segle VI aC i que ha sabut adaptar-se a aquesta singular zona.

El caràcter fresc i singular dels vins d'Alella s'aconsegueix amb varietats tradicionals com la pansa blanca (cep més característic de la DO), la garnatxa blanca, el moscatell i la garnatxa negra.

Per complementar i enriquir la diversitat dels vins de la DO Alella, al llarg dels anys s'han plantat les varietats chardonnay, macabeu, malvasia, chenin, moscatell del gra menut, parellada, picapoll blanc i Sauvignon blanc en cas de varietats blanques, i cabernet sauvignon, garnatxa peluda, merlot, monastrell, pinot noir i carinyena.

[tornarindexND]

5. Varietats recomanades i autoritzades

La DO Alella té les següents varietats autoritzades.

Varietats blanques autoritzades

Garnatxa negra

Varietats negres autoritzades

Cabernet sauvignon
Garnatxa peluda
Merlot
Monastrell
Pinot Noir
Carinyena
Sumoll Negre
Syrah
Ull de llebre

La DO Alella té les següents varietats recomanades.

Varietats blanques recomanades

Pansa blanca
Garnatxa blanca
Moscatell

Varietats negres recomanades

Chardonay
Chenin
Macabeu
Malvasía
Moscatell del gra menut
Parellada
Picapoll blanc
Sauvignon blanc
[tornarindexND]

6. Vins amb mineralitat

S'elaboren en totes les seves versions vins blancs, rosats, negres i dolços, a més de vins escumosos.

El seu denominador comú és la mineralitat, sobretot en els vins blancs, sigui quin sigui el mètode d'elaboració. Aquesta característica es troba tant en els vins blancs i negres de la vessant marítima, a la comarca del Maresme, i una mica menys perceptible en el vessant d'interior, a la comarca del Vallès Oriental.

Aquesta mineralitat li ve donada pel tipus de terrer, un subsol granític que en la superfície es transforma en petits grans, els quals es denominen sauló. Un terrer amb una bona permeabilitat fa necessari que el cep necessiti aprofundir les seves arrels per buscar l'aigua i els diferents aliments que li aporta el terrer. Així, crea un petit 'estrès' que, ben controlat, ajuda també a regular la producció de raïm per cep. De fet, la petita diferència gustativa que podem apreciar en els vins elaborats al vessant marítim respecte dels elaborats en el vessant interior, és que els vins d'interior tenen l'acidesa més present.

[tornarindexND]

7. Vins amb molta història

Segurament, un dels misteris més atractius dels vins d'Alella és la seva pròpia existència, situada entre el mar i la muntanya, producte d'unes petites vinyes, a voltes amagades de la mirada curiosa dels visitants, que des de fa molts anys lluiten per la seva supervivència en una admirable i desigual batalla contra l'expansió de la gran àrea urbana.

No sempre ha estat així, ja que els vins d'Alella tenen una llarga història i una important significació dins la viticultura catalana. Coneguts i estimats ja a l'època romana els citen Plini i Marcial com a vins laietans.

Els vins allelencs eren, en plena edat mitjana, els preferits a la Seu barcelonina, per esdevenir més tard un dels vins de qualitat més exportats des de Catalunya arreu del món, amb particular incidència a les colònies d'ultramar on hi havia abundosa població de catalans.

Avui tota aquesta tradició vinícola es manté viva i els vins de la **Denominació d'Origen Alella** (<http://doalella.com/>), segueixen simbolitzant la voluntat de seguir essent un poble mediterrani autèntic i, per tant, viticultor, malgrat la duresa de l'ofici i les incidències sofertes al llarg dels anys, de les quals cal destacar la plaga de la fil·loxera que en devastà totalment el conreu entre els anys 1886 i 1891.

En aquells moments va caldre començar de nou, tenint en aquella represa un paper fonamental la Cooperativa Alella Vinícola que va ser capaç de embotella i comercialitzar vins de qualitat creant marca i prestigi de la zona. Altres empreses elaboradores han sabut agafar el relleu de les bones iniciatives d'aquell moment fent de la qualitat l'argument principal per garantir la viabilitat de la viticultura de la zona.

[tornarindexND]

8. La DO

La **Denominació d'Origen Alella** (<http://doalella.com/>) es va crear per l'ordre de 22 de desembre de 1955, i se n'aprova l'actual reglament per l'ordre ARP/64/2006, de 22 de febrer. Que així mateix, l'esmentada denominació consta inclosa a la base de dades E-Bacchus que recull el registre de DOP i IGP europees protegides en virtut del Reglament (CE) núm. 1308/2013, de 17 de desembre, del Parlament Europeu i del Consell, amb número d'expedient PDO-ES-A1423.

[tornarindexND]

9. Proposta enoturística

La DO Alella compta amb un **portal web exclusiu dedicat a l'enoturisme** (<http://www.enoturismedoalella.com/>). Destaca l'apartat de rutes del vi per descobrir la terra de la pansa blanca.

Es tracta de sis itineraris seleccionats per àrees geogràfiques i georeferenciades a Google Maps:

Baix Maresme (http://www.enoturismedoalella.com/wp-content/uploads/2020/06/Ruta_BaixMaresme.pdf) (Tiana i Montgat), **Badalona** (http://www.enoturismedoalella.com/wp-content/uploads/2020/06/Rutes_EnoturismeBadalona.pdf), **Vallès Oriental** (http://www.enoturismedoalella.com/wp-content/uploads/2020/06/Rutes_EnoturismeDOAlella_Vall%C3%A8s.pdf), **Alella** (http://www.enoturismedoalella.com/wp-content/uploads/2020/06/Rut4_Alella.pdf), **Alt Maresme** (http://www.enoturismedoalella.com/wp-content/uploads/2020/07/Ruta5_Enoturismealtmaresme.pdf) i **Vallès-Maresme** (http://www.enoturismedoalella.com/wp-content/uploads/2020/07/Ruta6_EnoturismeDOAlellavallesimaresme.pdf). Totes inclouen cellers, patrimoni, restaurants per dinar, botigues per comprar els productes de la zona i allotjament per si també es vol passar la nit.

[tornarindexND]

[ficentrareport]

[llistavinsdo]

```
[credits-do] [sensepubli] [senseminutaminut] [nointext] [noautor] [superfoto] [sensesubtitol]
@media (min-width: 1200px){
.amp_titol { top: 70vh; }
}
```