



**Giorgia Mogollón i Martí Crespo gaudeixen d'una copa de Cau d'en Genís amb Barcelona a fons.**

amb helicòpter”, ens sorprèn. I és que l'enoturisme sembla que realment ha caigut del cel, a Alta Alella. Des que s'hi va començar a treballar, el 2011, aquesta branca de negoci complementària no ha parat d'augmentar i s'ha consolidat plenament. A partir dels eixos enogastronòmic, cultural i ecològic, detalla la Giorgia, les visites enoturístiques a AA atrauen dos públics ben diferenciats: un de molt local, de l'àrea de Barcelona, i un altre de molt internacional, principalment de l'Amèrica del Nord, els països escandinaus i centreeuropa. “Molts dels visitants estrangers ja han estat a Barcelona anteriorment i busquen alguna activitat diferent fora de la ciutat, com ara buscar els seus vins”, ens explica: “I flipen que siguin tan a prop i en l'entorn d'un parc natural com el de la Serralada de Marina.” Tot i l'èxit de les visites i tasts, s'afanya a puntualitzar que l'enoturisme al celler es concep com una promoció de

marca complementària a l'activitat principal: “Aquí fem vi.”

I, de vins, ens en parla al lloc més alt de la finca, amb una copa de Cau d'en Genís a les mans i una fantàstica vista als ulls. Ara mateix d'Alta Alella surten vint-i-quatre produc-

### **Xavi Estrany: “Un dels secrets de l'èxit de la vinateoria és apostar per Alella”**

tes, entre vins i caves, gràcies a la tipologia de la finca, molt parcel·lada: “La vall dona molt de joc amb les diferents altures, els tipus de terreny, les orientacions...” “Disposar d'un ecosistema tan equilibrat, amb el parc natural a tocar, també va molt bé per dur a terme un projecte 100% ecològic com aquest”, afegeix. Perquè, cal dir-ho, Alta Alella és un celler



**Xavi Estrany, ànima de la vermuteria que porta el seu nom.**



**Dipòsits d'Alta Alella pintats amb pintura ecològica dels colors que caracteritzen el territori on hi ha el celler.**

pioner a la DO Alella i quasi a tot Catalunya en vinya ecològica. “No es concep fer-ho d'una altra manera”, deixa clar. Amb un cop de jeep ens plantem al celler i la cava, un edifici metàl·lic perfectament unit a la casa modernista i a l'entorn natural, on la Giorgia ens introdueix una altra característica destacada d'Alta Alella: la progressiva eliminació dels sulfits. Amb tres caves i cinc vins naturals, les referències sense sulfits ja s'han convertit en una gamma gràcies al Celler de les Aus, un nou celler i una nova marca nascuda al 2015 i que porta noms d'ocells del parc per remarcar el lligam de la casa amb la terra que l'acull. El jove projecte també va fer de lligam entre les dues generacions de la família, perquè va ser precisament aquesta línia més natural i creativa la que va enganxar la filla biòloga d'en Josep Maria i la Cristina, la Mireia, per implicar-se en l'empresa, que ara ja lidera molt amb feines de direcció general.

La Giorgia ens explica tots aquests detalls envoltats d'operaris en plena tasca d'embotellament i de vuit espectaculars ous de ciment, comprats el 2017, amb què aconseguen augmentar la part més mineral i la textura dels vins més experimentals. Un dels ous, ens comenta, l'acaba de llogar per al seu vi propi l'Hotel Majestic de Barcelona, que aviat també començarà a oferir als seus clients la possibilitat de visitar-lo. La sala on som es completa amb quatre grans dipòsits d'inox decorats amb referències als quatre fonaments del celler: el vi, el parc natural, el sauló i la Mediterrània. Ja a la penombra de la veïna Cava Nova, amb parets de sauló i on

el vi i el cava envelleixen a una agradable temperatura ambient, aprenem que cada any surten del celler 300.000 ampolles (el 70% cava), amb una distribució molt semblant a la de les visites enoturístiques: un 50% de la producció es destina a l'àmbit local i barceloní, i l'altre 50% s'exporta a vint-i-cinc països. Tornem xino-xano al Centre d'Enoturisme, on en una taula –amb un pom de ginesta al centre– ens esperen “dos emblemes de la casa” per tastar, el cava Laietà i el Dolç Mataró. La Giorgia ens ho justifica: “A Alta Alella es vol elevar el cava al nivell del vi, com demostra el Laietà, molt gastronòmic i apte per a tot un àpat. I el Dolç és el vi més distribuït i més ben posicionat que tenim, gràcies a ser present alguns anys a la carta del restaurant anglès Fat Duck. És el vi que ens va obrir les portes a l'estranger.” Abans d'acomodar-nos tinc temps de donar una ullada al llibre de visites del 2018. Enmig de moltíssimes notes i agraïments escrits per gent de Finlàndia, els EUA, el Perú, el Regne Unit o Nova Zelanda, me'n salta una a la vista: “Giorgia for president!”

**Toc-toc!** Som al carrer del Mig, al cor d'Alella, esperant a veure si algú ens obre la porta de fusta de la Vermuteria Xavi Estrany. A l'instant sentim fressa al pany i s'obre de bat a bat. El mateix Xavi Estrany, alellenc de tota la vida i nascut al carrer ben a prop de la vermuteria, ens convida a entrar en aquest local que va obrir la porta per primera vegada l'estiu del 2015. Al costat d'un vermut i unes patates, ens explica que la seva relació amb la restauració era inexistente. “Jo sóc dissenyador gràfic –se