& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

309
NOVIEMBRE
2025

MIVINO

BODEGA EJEMPLAR
Vallformosa

CATA
La añada en los espumosos

VIAJE
La Xarel·lo escribe el porvenir del Penedès

PRÁCTICA DE CATA
Oxia Orange Wine 2024

ESPAÑA 4,50 €

00309

El apasionante mundo de la añada en los espumosos

Queremos traer a nuestra penúltima cata del año una cuestión que en más de una ocasión os habrá llamado la atención. ¿Por qué algunos espumosos indican la añada y otros no? ¿Nos indica detalles de elaboración? ¿Hay diferencias cualitativas? Veremos, y sobre todo cataremos, una bonita selección de espumosos con y sin añada indicada para ver esas diferencias.

En el mundo del vino espumoso, uno de los aspectos más fascinantes y reveladores es la diferencia entre un espumoso de añada –también llamado Vintage o Millésimé– y aquellos que no indican el año de cosecha. Esta distinción no es simplemente un detalle estético en la etiqueta: encierra una filosofía de elaboración, un estilo de bodega y una forma distinta de entender el tiempo en el vino.

Un espumoso de añada es el resultado de uvas cosechadas en un único año considerado especial por el productor. Las casas productoras de espumosos suelen declarar añada únicamente cuando la naturaleza ofrece una vendimia excepcional: condiciones climáticas equilibradas, maduración perfecta y uvas que expresan carácter propio. El elaborador decide entonces que el vino tiene suficiente calidad y potencial para "contar la historia" de ese año. Se vinifica y envejece siguiendo procesos tradicionales, pero siempre resaltando el perfil particular de esa cosecha. El resultado es un espumoso con identidad única, irrepetible, que refleja el terruño y el clima de esa añada concreta.

En ese aspecto, hemos preguntado a Pepe Hidalgo, director técnico de Juvé & Camps, casa con trayectoria centenaria y todo un referente en la elaboración de cava, que reflexiona sobre la necesidad de mezclar añadas en Champagne porque el clima allí hace complicado que se puedan elaborar espumosos de añada por temas de maduración: "Conseguir una maduración óptima es complicado y solo se da en años excepcionales, a partir de los cuales se elaboran los prestigiosos Vintage", explica Hidalgo. "Esta idea trasladada a nuestro espumoso (Cava, Clàssic Penedès, Corpinnat…) parece a priori no ser necesaria, puesto que el clima en torno al Penedès es menos riguroso y la maduración está garantizada. Aquí es quizá, más que una obligación, una opción por la cual las casas deciden elaborar un vintage para expresar las cualidades de la añada.

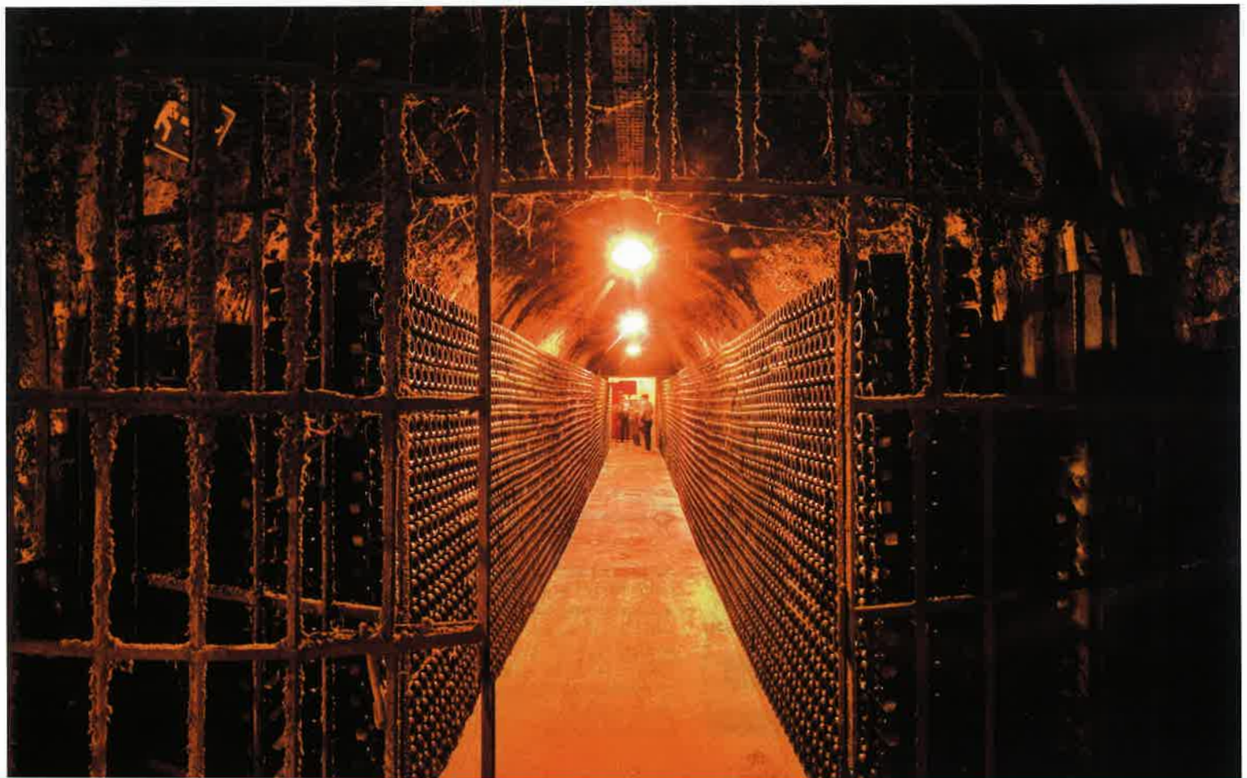
Por otro lado, los espumosos sin añada se elaboran mezclando vinos base de diferentes años. Esta práctica permite al productor mantener un estilo constante que los consumidores reconocen botella tras botella. Lejos de ser una opción de menor calidad, esta mezcla es una verdadera obra de precisión: los enólogos seleccionan vinos para aportar complejidad, frescura y equilibrio. Así, se neutralizan los altibajos que pueda haber en una vendimia determinada y se consigue un perfil armonioso, fiel a la marca.

Por su parte, los espumosos sin añada destacan por su versatilidad y accesibilidad. Al buscar equilibrio y consistencia, suelen tener una frescura vibrante y un perfil aromático reconocible, lo que los hace ideales para quienes desean disfrutar del estilo clásico de una bodega sin esperar a una ocasión especial. Son vinos diseñados para el consumo más inmediato, aunque muchos también soportan cierto envejecimiento en botella.

Hidalgo nos resume que, en términos de concepto, el Vintage es una declaración de confianza en la naturaleza: el productor asume que ese año es digno de memoria. El No-Vintage es una muestra de arte humano, donde la habilidad de mezclar diferentes añadas crea armonía y fiabilidad. Ambos estilos se complementan: uno ofrece singularidad y emoción, el otro continuidad y tradición. En cualquier caso, para Pepe Hidalgo en ambos casos hay una labor de precisión e interpretación, todo ello sin olvidar el nivel de riesgo, que hay que elogiar.

Así, elegir entre ellos es una cuestión de intención: quien busca una experiencia única y compleja encontrará en el Millésimé un tesoro; quien valora equilibrio y estilo constante disfrutará plenamente de un espumoso sin añada. En cualquier caso, ambos representan la diversidad y riqueza del universo del vino espumoso.

Fotos: Heinz Hebeisen



OPUS Paraje Calificado Vallcirera 2020

Art Laietà d'Alta Alella
D.O.P. Cava
www.altaalella.wine
Chardonnay, Pansa Blanca
Consumo: 8 ºC | PVP: 38 €
Percebes

Cava de Paraje Calificado de una finura digna de elogio. Complejo, delicado, con detalles silvestres, de panadería, hongos y musgo. Fresco, sabroso, con una vida prodigiosa y una forma de transcurrir muy mediterránea. Al final queda el punto de bosque mediterráneo aderezado de notas cítricas.

Raventós i Blanc De La Finca 2022

Raventós i Blanc
Conca del Riu Anoia
www.raventos.com
60% Xarel·lo, 30% Macabeo, 10% Parellada
Consumo: 8 ºC | PVP: 26,70 €
Coquinas

Soberbio por la complejidad que depliega y la armonía que se ha conseguido dibujar entre la crianza y el paisaje mediterráneo. Notas ahumadas delicadísimas, hojarasca, monte bajo y flores silvestres. En boca transcurre vibrante, con nervio, extracto y una salinidad de lo más evocadora.

Taïka 2020

Castell d'Encus
D.O.P. Costers del Segre
www.castelldencus.com
Semillon, Sauvignon Blanc
Consumo: 8 ºC | PVP: 54 €
Sargo al horno

Tan evocador y complejo que nos regala una nariz de enorme diversidad de registros. Detalles florales, de monte, fruta fresca (e incluso jugosa) y anisados. En boca es aún mejor porque se despliega con una frescura maravillosa y unos matices que son todo paisaje. Salino, mineral. Muy persistente.

Toto Barbadillo 2022

Bodegas Barbadillo
Sin indicación geográfica
www.barbadillo.com
Palomino Fino, Chardonnay
Consumo: 8 ºC | PVP: 15 €
Boquerones fritos

Una verdadera maravilla en forma de espumoso del sur. En nariz hay detalles calcáreos, salinos, tostados, de heno, algún fruto seco y una manzana asada delicada. En boca es sugerente, tiene el toque anisado que se funde con tostados y un final amplio. Con frescura, estructura y gran personalidad.

AT Roca Reserva 2023

AT Roca
Clàssic Penedès
www.atroca.eu
Macabeo, Xarel·lo
Consumo: 8 ºC | PVP: 15,90 €
Corvina al horno

Evocador, puro paisaje mediterráneo con sus aromas de hierbas de monte, hinojo, fruta hueso y lo más bonito es que en nariz ya nos muestra la jugosidad y viveza que encontramos en boca. Sabroso, sugerente, con un punto de estructura que arma el recorrido y un recuerdo duradero.

Casa Rojo Molto Negre 2023

Casa Rojo Bodega y Viñedos
D.O.P. Cava
www.casarojo.com
Trepat
Consumo: 8 ºC | PVP: 19,20 €
Marmitako

En nariz nos brinda una serie de aromas de gran complejidad. Notas de frutos rojos, tostados sutiles que viran hacia detalles especiados y de tierra mojada. En boca es fino, salino, con un cuerpo bien balanceado con la sensación de frescura. Singular y a la vez elegante y expresivo.

Martín Códax 85

Bodegas Martín Códax
D.O.P. Rías Baixas
www.martincodax.com
Albariño
Consumo: 8 ºC | PVP: 120 €
Nécoras

Esta novedad espumosa gallega nos ha sorprendido por el perfil aromático que despliega. Notas de heno, flores secas, piel de limón, especias, finas hierbas y un eco balsámico interesante. Burbuja calmada, fina, con un paso de gran estructura y acidez integrada y rejuvenecedora.

Mestres Visol 2019

Cavas Mestres
D.O.P. Cava
www.mestres.es
50% Xarel·lo, 30% Macabeo, 20% Parellada
Consumo: 8 ºC | PVP: 25,50 €
Roast beef

Degollado en julio de este año, con crianza de vino base en barrica durante seis meses y rima de más de 60 meses. Todo ello consigue dibujar una nariz muy compleja (frutos secos, balsámicos, hierbas de monte, especias). Cremoso en boca, delicado, sabroso, con un final especiado y persistente.

Pago de Tharsys Cerámica Gran Reserva 2019

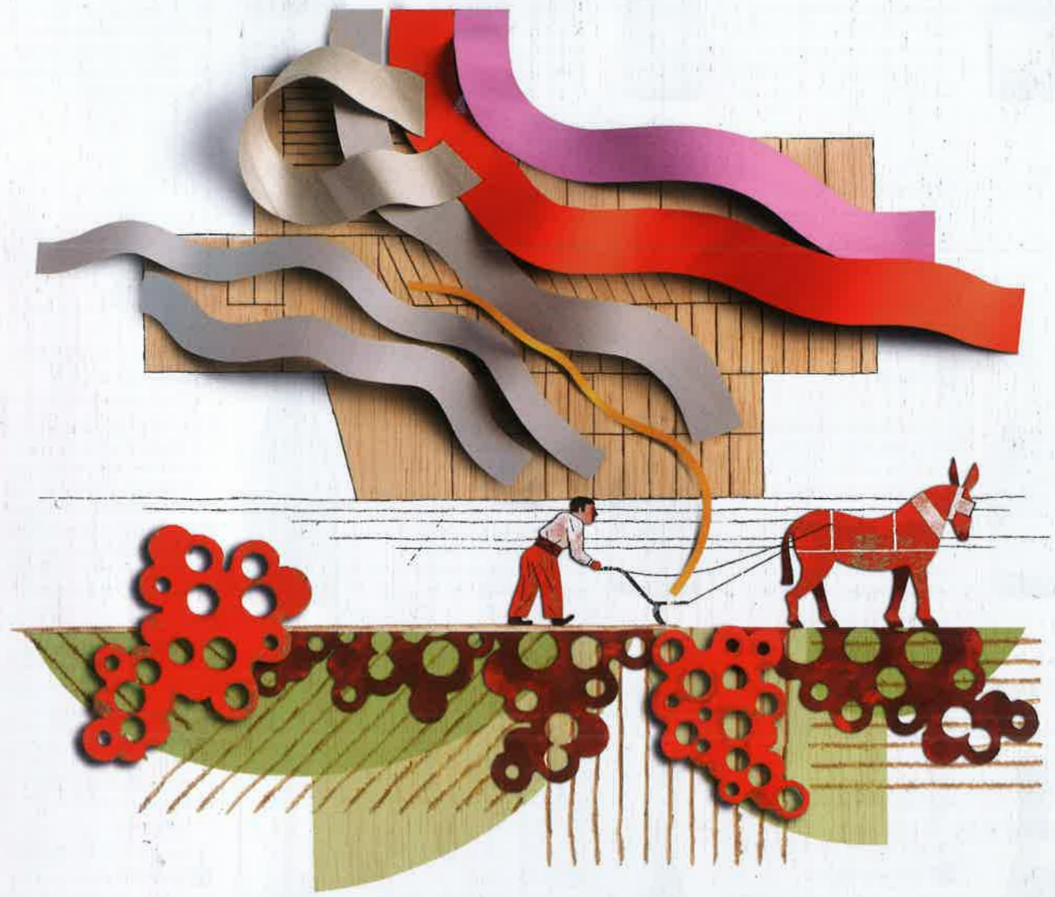
Pago de Tharsys
D.O.P. Cava
www.pagodetharsys.com
Chardonnay
Consumo: 8 ºC | PVP: 32 €
Salteado de setas

Bonito monovarietal con una nariz repleta de matices que lo dotan de una interesante complejidad. Notas de fruta de hueso, cítricos, especias, detalles cremosos y un fondo de hongos. En boca aparece un punto licoroso que le aporta profundidad. Posgusto amplio con toques de repostería.

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Risk All

Arriesgar desde 1858 nos ha llevado a ser el mejor viñedo del mundo.



HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

THE BEST VINEYARD IN THE WORLD 2024

Gana una #ExperienciaRiskAll

www.risk-all.com

VIAJE

Xarel·lo, la uva que escribe el porvenir del Penedès

Espumosos con una vida casi eterna por delante, vinos naturales que se abrazan a su dura piel hasta coquetear con el naranja, crianzas extremas en diferentes materiales, elaboraciones muy originales –algunas de ellas incluso irreverentes–, experimentos bajo velo de flor…

La Xarel·lo de las mil caras, con su acidez superlativa y su carácter reductor, se presta a juegos impredecibles y dibuja con su audacia y resiliencia el porvenir de una región histórica que durante años escondió su mayor tesoro entre la tríada de uvas destinadas a la elaboración de las magnéticas burbujas mediterráneas.

Hoy, los elaboradores de la zona reivindican con pasión su capacidad para envejecer y para transmitir el territorio, y aseguran que todavía desconocen sus límites…

Texto / *Laura López Altares*

Muy plástica y con una asombrosa capacidad de envejecimiento, la Xarel·lo se ha convertido en una de las variedades más excitantes de nuestros tiempos.

Escrita en el idioma del Mediterráneo, con un punto volado remarcando la raíz, la Xarel·lo se mece silvestre al son de la marinada, consciente de que ninguna otra uva cuenta la historia del Penedès con esa sugerente audacia y su admirable capacidad de envejecimiento. Aunque, como apuntan algunos de los elaboradores que mejor la conocen, está todavía por descubrir.

"Creo que hasta ahora nadie sabe realmente el límite del envejecimiento de esta variedad", afirma Ton Mata, alma de Recaredo y Bufadors Celler. "Y eso que hace 2.700 años que llegó con los fenicios desde la península Itálica y aquí se convirtió en una variedad única en el mundo, fíjate si hemos tenido tiempo... Pero, al final, muchas veces no nos damos cuenta del tesoro que tenemos enfrente de nuestras narices".

Pepe Raventós, una de las voces más singulares y reivindicativas del Penedès, es incluso más rotundo: "Con la Xarel·lo está todo por hacer. Yo creo que ni en espumoso se ha interpretado bien, porque la realidad de espumosos de nuestro país es muy industrial (con excepciones), y en vino tranquilo creo que somos muy jóvenes".

La Xarel·lo de las mil caras, columna vertebral de la tradicional tríada de los espumosos catalanes junto a la Macabeo y la Parellada, se reivindica como una de las variedades más excitantes de nuestros tiempos por las posibilidades que ofrece, ya que permite jugar con crianzas extremas y elaboraciones muy originales: espumosos con una larguísima vida por delante; vinos naturales macerados con sus pieles; crianzas casi infinitas en cristal, ánforas, diferentes barricas...

"No existe un Xarel·lo típico, lo que nos está enseñando la variedad es que se pueden hacer muchísimos vinos distintos con ella. Pero, al igual que desconocemos el límite de la variedad, tampoco sabemos cuáles son todos esos vinos", comenta Ton Mata.

El grado de maduración de la uva hace que muestre una personalidad radicalmente distinta, por eso entre la vendimia de la Xarel·lo dedicada a la elaboración de espumosos y la destinada a vinos tranquilos suele haber varias semanas de diferencia, como señala Pepe Hidalgo, director técnico de Juvé & Camps: "¿Sabes que nuestra vendimia dura casi dos meses? Nuestra máxima obsesión es elegir el día y la hora exactos. A partir de los 12 grados de alcohol, la piel de la Xarel·lo empieza a tener una fuerza y una consistencia destacables, y suceden cosas muy interesantes a la hora de elaborar vinos tranquilos, pero que queremos evitar en los espumosos de larga crianza. Además, la Xarel·lo muta en el momento en que hace contacto con las pieles para elaborar vino tranquilo, es casi como Doctor Jeckyll y Mr. Hyde [risas])".

Definir lo irreductible

Generosa, radical, resiliente, plástica, evocadora, de carácter reductor, tremendamente versátil, con una acidez superlativa, muy capaz de sobrevivir al paso del tiempo, a veces inesperada,

Pepe Raventós destaca el carácter reductor de la Xarel·lo como una característica fundamental de las grandes uvas de categoría mundial.

El apasionante proyecto de Can Sumoi recupera la esencia vitivinícola del 'territorio Montmell' (Baix Penedès) a través de la Xarel·lo.

vinculada al territorio de una forma íntima... Tras una sugerente carta de presentación firmada por algunos de sus productores más emblemáticos, vamos a adentrarnos en su hábitat para conocerla (y comprenderla) a fondo.

Cuenta Ton Mata, consejero delegado de Recaredo, que de las 9.000 hectáreas de Xarel·lo que hay en el mundo, algo menos de 8.500 están en el Penedès: "Es el regalo de los dioses de nuestra zona, la variedad blanca más importante que tenemos, y contiene una serie de valores y parámetros que no tiene ninguna otra. Primero, el hecho de que sea una variedad endémica única. La Xarel·lo necesita exactamente lo que le da el Penedès: esta tierra con una cierta cantidad de arcilla, esta cercanía al océano. Es una variedad marina a la que no le gusta el viento para nada, pero necesita los vientos húmedos del mar en verano para poder sobrevivir. Es fascinante también ver cómo nosotros estamos en el centro de Cataluña, protegidos por las montañas de Montserrat en el norte, por el Prepirineo y luego por el Pirineo".

Escoltada por esta fortuita barrera de los vientos fríos del norte, que chocan contra el Pirineo y salen disparados hacia los lados, la Xarel·lo crece al abrigo del océano y de un macizo magnético: "Es la uva endémica del Alt Penedès, aunque también está presente en el Baix Penedès. Prácticamente solo se cultiva rodeando la montaña mágica de los catalanes, que es Montserrat. Es la que más se adapta al clima mediterráneo del Penedès, su variedad típica y oriunda, que es lo que da al final la originalidad, un hecho diferencial sobre otras zonas de España y del mundo. Es la gran variedad catalana [a día 6 de octubre, se habían recolectado más de 81 millones de kilos de Xarel·lo]", recuerda Pepe Hidalgo.

Pansa Blanca, Pansal, Cartoixà... La Xarel·lo surca las costas mediterráneas con otros nombres, aunque en una proporción mucho más pequeña: "Está en algunas zonas de Alella, Tarragona, Valencia, Mallorca... Fíjate, siempre muy cerca del mar, nunca en altura", matiza Ton Mata.

"Lo mejor que tiene la Xarel·lo es su gran adaptación al cambio climático", defiende Manel Avinyó, de Clos Lentiscus. Coincide con él otro de los grandes elaboradores de vinos naturales del Penedès, Enric Soler: "Yo la definiría como adaptación total a su entorno. La única de nuestras variedades que nunca falla, haya lluvias o haya sequía, es la Xarel·lo. Además, es muy musical, porque todos tocamos la misma partitura, pero la interpretamos diferente. Y eso me parece emocionante".

Una de las claves para comprender la personalidad de esta uva es su altísimo contenido en resveratrol, un potentísimo antioxidante natural. De hecho, podría incluso explicar su nombre... y su enigmático origen: "Parece ser que viene de la palabra *chiarello* [del latín *clarus*], que significa vino tinto claro [o clarete]. Y es que, históricamente, todo apunta a que era una variedad tinta que fue mutando hacia variedad blanca, y esto ha hecho que su contenido en resveratrol sea más típico de una uva tinta que de una uva blanca. No sabemos hasta qué punto de tinta, porque sigue existiendo el Xarel·lo Vermell de piel rosada (aunque no llega a ser una variedad tinta). Hay quien dice que es la variedad blanca con más resveratrol que existe".

Can Credo es el espacio de creación de vinos tranquilos de Recaredo, donde nacen VI-DRE y Estrany, dos visiones de la Xarel·lo extremas y opuestas.

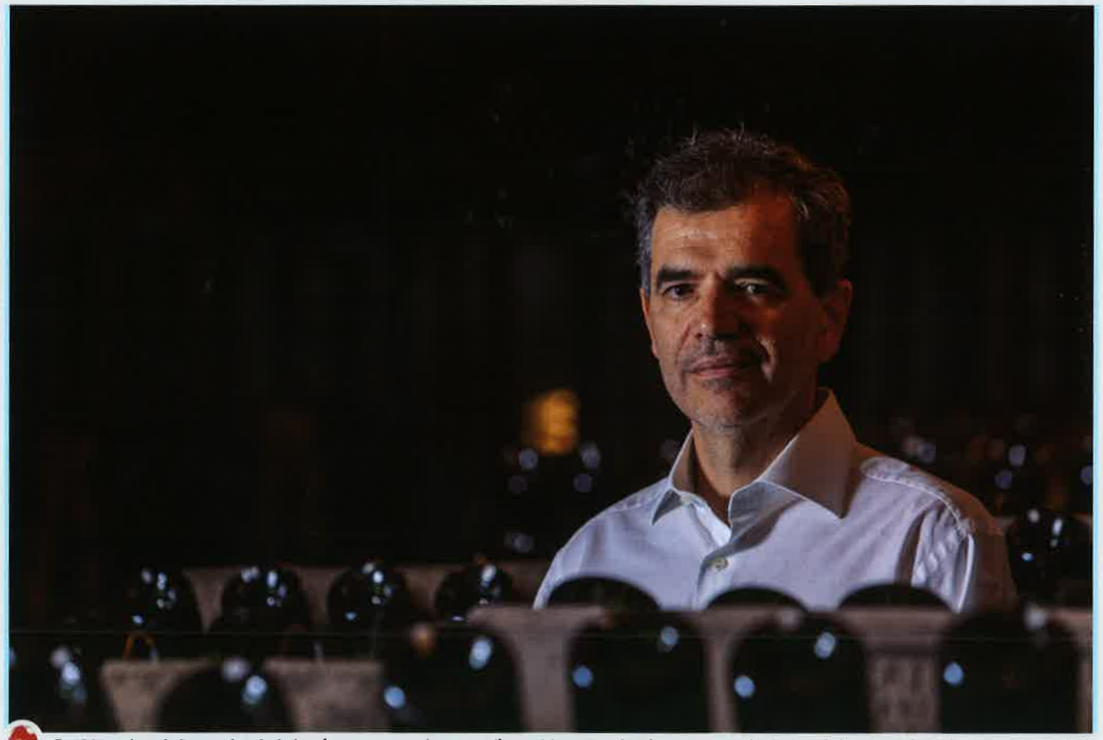
Su bajo pH, una acidez inusualmente alta para climas mediterráneos y los niveles de resveratrol disparan las posibilidades de que pueda disfrutar de una larguísima vida. Y contribuyen a alzarla entre las uvas de categoría mundial, como reflexiona Pepe Raventós: "Para que sea grande, debe estar vinculada al territorio, formar parte de él. Y, desde luego, la Xarel·lo lo cumple, y de una forma íntima. Para mí, otra cuestión importante es que sea capaz de sobrevivir el paso del tiempo, y ahí cumple con creces también. Y, por supuesto, una uva de categoría mundial tiene que dar grandes vinos. Yo creo que el carácter reductor de la Xarel·lo es un carácter fundamental de las uvas grandes. Hay otro tema también que me parece destacable, y es que estando en el Mediterráneo, madura a 13 grados, a 12 y medio... con un pH de 3, que son equilibrios de Borgoña o de Galicia... pero en el Penedès. Creo que es algo muy importante que se ha explicado poco, tanto su carácter reductor, antioxidativo, como estos equilibrios de maduración tan frescos en un clima seco, cálido y exigente".

Una vida en cada suelo

Precisamente, una de las características más singulares de la uva Xarel·lo es esa capacidad asombrosa para hablar del territorio de maneras inimaginables: "Yo creo que la Xarel·lo es una gran transmisora de suelo, es una variedad muy generosa en el sentido de que no habla de ella, sino de dónde está plantada. Y esto le da una oportunidad de poder dibujar el territorio a través de ella, en función de si crece en este valle o en otro, en esta parcela o en otra; o, mejor dicho, en este pueblo o en otro. Es fundamental esta conexión con el sitio donde vive", remarca Pepe Raventós.

A través de su apasionante proyecto de Can Sumoi, la finca que rescataron del abandono en el remoto corazón del Montmell, explora en profundidad estas conexiones radicales: "Se ubica en el Baix Penedès, en lo que llamamos *territorio Montmell*. No es un valle dibujado a la clásica, pero sí abarca todo el territorio de altura alrededor de la Talaia del Montmell. Es una zona superinteresante, sobre todo porque al estar lejos, aislada y en un territorio de difícil acceso, es una zona pobre. Y, entonces, poder recuperar esta esencia vitivinícola a través de la Xarel·lo en un momento en el que todo el mundo se ha ido a las ciudades y a los pueblos más grandes, pues es muy interesante".

Pepe Raventós confiesa que ahora mismo es el proyecto que más le ilusiona: un proyecto de vinos naturales desbordantes de vida, de recuperación, de aportar valor al territorio, de trabajar con los viticultores locales y hacer equipo para volver a plantar en vaso; de bajar rendimientos, trabajar en ecológico "y salir un poco de esta inercia de la máquina, del emparrado, de los kilos, de los precios bajos, de lo industrial. Esta es esencia de Can Sumoi, y poco a poco estamos demostrando que con estos vinos se puede".



Ton Mata, alma de Recaredo y Bufadors (su proyecto más personal), considera que aún "desconocemos los límites de la variedad y todas sus posibilidades".

Su reverencial respeto a la naturaleza pasa por abanderar la sostenibilidad a todos los niveles: "Si no gana toda la cadena de valor, la viticultura tampoco tiene futuro porque no es sostenible. Ya no se trata solo de respetar la naturaleza, mimándola y permitiéndola existir. Si no hay un respeto hacia las personas y su trabajo, es todo muy cortoplacista".

Interpretar y transmitir el origen, el alma de una zona y sus variedades autóctonas, mostrando su lado más puro y natural también es el hilo conductor de los vinos –absolutamente fascinantes– que elabora Pepe Raventós en el garaje de Mas del Serral: "Este proyecto, que nació en 2014, me permitió de alguna forma jugar, descubrir, equivocarme... y contrastar con hechos la capacidad del territorio, del valle, de la comarca", cuenta.

La Xarel·lo de la Vinya del Noguer Alt es su Xarel·lo parcelario, "un vino que poco a poco está creando culto, quizá por su desnudez. Me parece muy bonito porque, al estar vinificado en el garaje de casa, justo debajo de la parcela, el factor proximidad es total".

De la mítica parcela Clos del Serral, en la Conca del río Anoia, nace uno de los espumosos más excepcionales del Penedès: Mas del Serral, un *coupage* de Xarel·lo y Bastard Negre plantadas en 1954 con una crianza en rima de 100 meses sobre lías que Pepe Raventós define como "un vino de sol y sombras. De sol, por el sitio de donde viene. Por su territorio, por la potencia que muestra en cata. Y de sombras, por el tiempo, la quietud, el espacio, el reposo. Es el vino que siempre he soñado elaborar, desde la vendimia 2004 de Silex, con Didier Dagueneau. Es el espumoso más mineral".

Pionero de la viticultura biodinámica y vigesimoprimera generación de una saga histórica de elaboradores, Pepe Raventós concibe la mítica finca familiar de Raventos i Blanc como un organismo agrícola que trabaja como una granja vitivinícola tradicional del siglo XV. Allí nacen sus salinos y minerales espumosos, profundamente marcados por un suelo de origen marino.

A propósito de los suelos del Penedès, Pepe Raventós comenta que otra cosa que le está gustando mucho de la Xarel·lo es cómo reacciona al triángulo de suelos del Penedès, que se podría concretar trasladado al paralelismo de Borgoña: "Plantada en suelos donde predominan las arcillas, nos da unos vinos más generosos, con más fruta, más aroma, más potencia; en cambio, en pendientes calcáreas nos da unos vinos más afilados, más finos, donde quizá sale más este componente de salinidad tan característica del Penedès; y luego nos está encantando en los suelos franco-arenosos, que nos está dando unos vinos supercomplejos, superprofundos, muy frescos al mismo tiempo y representativos de la añada".

Empieza el juego

Quien también lleva tatuado en la memoria el mapa de suelos del Penedès es Pepe Hidalgo, director técnico de Juvé & Camps, que coincide con Pepe Raventós en destacar el valor de la Xarel·lo como transmisora del *terroir*: "Hemos hecho un estudio de suelos superdetallado y vemos cómo los suelos más calcáreos nos dan una salinidad muy marcada, tanto en los

Junto a la Macabeo y la Parellada, la Xarel·lo conforma la tradicional tríada de los espumosos catalanes: ella aporta la estructura y una acidez superlativa.

La Xarel·lo, absolutamente adaptada a su entorno, encarna la esencia más pura del Penedès y es una gran transmisora del suelo que habita.

cavas como como en los vinos tranquilos. Lo más importante es seleccionar bien la finca que quieres para que tenga verdadero valor, y al hacerlo amplías el abanico para jugar a muchas cosas más. Nosotros buscamos generalmente los suelos menos fértiles y con exposiciones más desfavorables para elaborar nuestros vinos tranquilos porque la idea es vendimiar lo más tarde posible. Y, sin embargo, buscamos exposiciones mucho más favorables y con algo más de fertilidad en los suelos para elaborar nuestros vinos base para los espumosos".

Hidalgo rememora que esta variedad de racimo mediano y más bien suelto (por lo que se protege mejor de los hongos), piel dura y ciclo largo es "el alma de los espumosos catalanes, la que aporta la capacidad de envejecimiento". Para elaborarla en su faceta efervescente atesoran frutos de piel fina, recogidos pronto, que prensan enteros y suelen dar unos mostos de carácter vegetal, con aromas a pera que se entremezclan con notas frescas y herbales que recuerdan al hinojo y la garriga, al bosque mediterráneo.

Esa es la base de La Capella Brut Nature, inmenso Cava de Paraje Calificado que se fragua en unas viñas heroicas y representa el ADN de la casa, con un mínimo de 150 meses de crianza: "Es la máxima expresión de un Xarel·lo de finca, de cómo mantiene su viveza a través del tiempo".

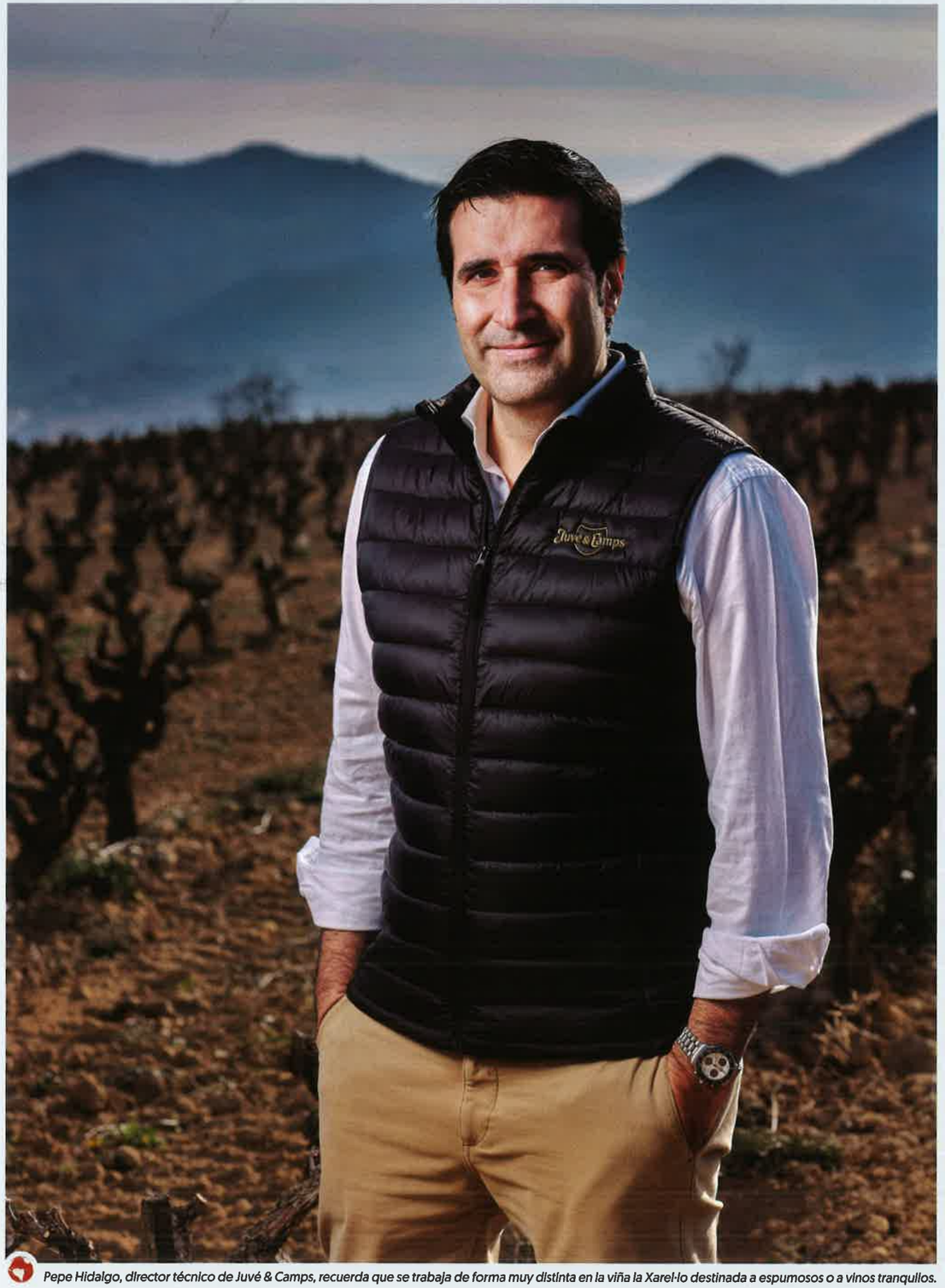
En su vertiente tranquila apuestan por fermentar la Xarel·lo en barricas de madera de 300 y 500 litros (habitualmente usadas) con sus lías, por despalillar, estrujar, prensar y fermentar sin ese envejecimiento posterior o en hacer maceraciones o fermentaciones con las pieles. "Vamos a hacer maceraciones discretas o incluso fermentar con parte de la piel. Me atrevo a decirte que en la actualidad debemos de ser de los pocos que estamos usando esta técnica. Entonces, al final del juego de estas tres elaboraciones, puedes tener *coupages* de xarel·los de unos estilos claros y definidos. Los más aclamados en la actualidad son los fermentados en barrica con sus lías", asegura.

Como su evocador Can Rius d' Espiells 2024 (D.O.P. Penedès), "vino de paisaje y raíces" que tiene su origen en la emblemática finca de Can Rius, en Gelida, en el límite oriental del Alt Penedès. Y al que augura una larga vida: "Va a tener un desarrollo en botella brutal. De hecho, lleva embotellado entre cuatro o cinco meses y ya está empezando a hablar de la capacidad, la finura y la salinidad de la uva; de lo afilados que pueden ser estos vinos".

El sugerente y directo Postals d'Espiells 2024 (D.O.P. Penedès) se acerca a la tradición de los vinos brisados en un *coupage* de Xarel·lo (la mitad fermenta con sus pieles) y Garnacha Blanca, a la que Pepe Hidalgo define como "una gran compañera de baile".

Danzando entre extremos

Y para coreografía excitante la que plantea Ton Mata, tercera generación de la mítica Recaredo, que además comparte un proyecto muy personal con Encarna Castillo, su mujer: "Si contamos con Bufadors, elaboramos once vinos diferentes con Xarel·lo ahora mismo, y pueden ser extremadamente distintos. Pero me voy a



Pepe Hidalgo, director técnico de Juvé & Camps, recuerda que se trabaja de forma muy distinta en la viña la Xarel·lo destinada a espumosos o a vinos tranquilos.

Enric Soler, uno de los pioneros en la elaboración de vinos naturales en el Penedès, basa su proyecto en la intuición, "en lo puramente sensorial".

quedar con tres espumosos de Corpinnat y dos tranquilos que me parecen muy representativos".

El primero es el icónico Turó d'en Mota, la expresión de un único viñedo muy particular, con exposición norte, suelos calcáreos y cepas viejas: "Fue el primer Xarel·lo monovarietal que se hace en el Penedès, en el año 1999. Es la parte histórica nuestra, un emblema total. Muy profundo, nos transmite su parte de crianza sobre lías [un mínimo de 150 meses], la parte mineral que viene del suelo y la parte más frutal que nos habla de la vivacidad del vino. La unión de estas tres patas es casi perfecta".

Subtil nace de una finca cercana, pero más arcillosa, una zona que aporta mayor amplitud y redondez en boca y menos mineralidad: "Antes, esa relación vino-suelo no interesaba para nada en el mundo de los espumosos, pero por suerte se va poniendo en valor".

Justo enfrente de Turó d'en Mota nace Vinya del Rascarà Brut Nature, pero de un viñedo con exposición norte: "Este lo hacemos en Bufadors, un proyecto muy transgresor, un poco entre jazz y punk, que nos planteó el reto de elaborar sin sulfitos, sin clarificación, sin ningún tipo de filtro. Y nos ha enseñado que se puede criar seis años en lías sin sulfitos y no oxidarse para nada. Recaredo no podía hacer eso porque es más clásico; aunque Can Credo, el espacio de Recaredo para vinos tranquilos, es un espacio de creación también, de aprendizaje".

Allí elabora su VI-D-RE, una oda al material más transparente y sinuoso, y también un homenaje a su padre, Antoni Mata Casanovas: "Me encanta que mi padre empezara a hacer este vino con 74 años porque nunca perdió esa parte creativa. Intentó hacer un vino natural a su manera, y lo más bonito es que solo tocaba cristal. Empezó haciéndolo en damajuanas y luego ya en *wine globes*, sin sulfitos. Me parece muy interesante por la simplicidad y la pureza que representa, por la intuición que tuvo".

Cuenta Ton Mata que es "un vino que te susurra", y lo contrapone a Estrany, donde exploran los límites de la maceración con pieles y de una crianza también extrema: "El primer año que hicimos este vino fue 2002, y creo que fuimos los primeros en el Penedès en hacer un *orange wine* o un vino brisado. Luego lo dejamos de hacer unos años porque la D.O. no nos lo calificaba. Entonces le pedimos que hiciera una categoría de vinos brisados, pero todavía no hemos obtenido respuesta... Antes habría sido un vino normal, pero de golpe lo convertimos en innovador, transgresor, rebelde y, encima, no aceptado. Además, queremos darle un círculo de crianza de 10 años que puede ser definitivo para su identidad. El VI-D-RE es la pureza, un vino absolutamente desnudo, con esa elegancia de los desnudos clásicos, mientras que Estrany llega a ser un vino casi barroco, más exagerado. Quizá estos dos son los que más se salen del papel, cada uno por un extremo".

Las voces más salvajes

Aunque, si hablamos de elaboradores irreverentes que saben bien lo que es danzar entre extremos en el Penedès, en esta terna de la Xarel·lo natural no podían faltar Enric Soler y Manel Avinyó, de Clos Lentiscus, ambos con una intuición estratosférica.

"Mi proyecto no está basado en el análisis, sino que básicamente es todo puramente sensorial. Veo cómo se comportan los vinos, qué necesitan, qué me cuentan... Y, como estamos en estos años tan difíciles climáticamente que han cambiado todos los paradigmas de manera brutal, hay que trabajar año a año e ir escuchando lo que te está diciendo el vino", explica Enric Soler.

Cuando murió su abuelo, en el año 2003, le legó una hectárea de Xarel·lo: un viñedo plantado después de la Guerra Civil en un campo de aviación que le planteó el reto de "experimentar con el mínimo de los mínimos para decidir si realmente valía la pena".

Y de aquel monumental desafío surgió un flechazo cuyo ímpetu todavía perdura: "Lo mío fue una creencia ciega en la Xarel·lo, y actualmente te diría que no la cambiaría por ninguna otra (mi obsesión ahora se traslada a la Xarel·lo Vermell). Considero que la Xarel·lo tendría que estar en los catálogos de las selecciones de grandes variedades de todo el mundo. Y eso que solo llevamos 20 años trabajando de verdad con ella. Ahora hay que transportarla e ir transmitiéndola en generaciones".

Quizá una de las mayores amenazas de la Xarel·lo sea, precisamente (y como sucede en todo el campo), la falta de relevo generacional. Aunque no lo es para Manel Avinyó, quien trabaja junto a su hija Núria en el singular y bellísimo Parque Natural del Garraf, con vistas al inabarcable Mediterráneo: "Estamos a menos de cinco kilómetros, con lo cual son viñedos 100% influenciados por el mar. Esta salinidad, esta piedra de pedernal... Esto es debido a que están plantadas sobre un suelo calcáreo, arenoso totalmente, no hay nada de arcilla. Y, claro, esto expresa vinos muy extremos, pero con unos niveles muy agradables de acidez y un pH bastante bajo, con lo cual nos da una óptima capacidad para hacer vinos de guarda. Sería algo así como la Chardonnay autóctona y escondida del Penedès".

Ferviente defensor de la biodinámica, Manel entiende su finca como un organismo vivo donde hay animales, microorganismos y personas que intervienen: "Lo que intentas es favorecer la vida y está demostrado que, cuanta más vitalidad tenga tu terreno, la uva será de más calidad, con unas propiedades físico-químicas mucho mejores, y vas a poder hacer vinos de más larga crianza y vinos que serán más saludables".

Los de Enric ("es en la imperfección donde se esconde la verdad del paisaje", escribe, y su Improvisació demuestra lo maravillosamente bien que se le da correr riesgos) y Manel (Perill de Perills es una extraordinaria locura criada bajo velo de flor) son un punto más rústicos, sensuales, hablan con rotunda honestidad del territorio y se les derrama el alma. Leo que "no hay mentira en su fuego". Ni en el porvenir que está escribiendo la Xarel·lo en el Penedès.

Núria y Manel Avinyó, de Clos Lentiscus, entienden su finca del Garraf como un organismo vivo donde intervienen animales, microorganismos y personas.