

Herència Altés - terra, vent i foc

Publicat el 16 de setembre de 2020

Thomas Götz per a Spaniens Weinwelten (Alemanya) – Traducció de <https://spaniens-weinwelten.com/2020/09/16/herencia-altes-terra-alta/>

Núria Altés i Rafael de Haan dirigeixen el celler Herència Altés a Terra Alta, Catalunya, des de fa deu anys. Des de llavors, s'han convertit en un dels principals productors de la denominació. Recentment els vaig entrevistar als dos (tal com es fa avui en dia, a través de Zoom).



Celler Herència Altés a la DO Terra Alta (Catalunya). L'edifici del celler fou disenyat i construït el 2016 per un estudi d'arquitectura local.

El nom del celler es tradueix com "el llegat d'Altés". I Altés és el cognom de Núria. De nena, diu, no li interessava en absolut el vi i s'enfadava cada vegada que havia d'anar a treballar a les vinyes amb els seus pares i avis. "Però el vi sempre ha estat present en les nostres vides", afegeix, "i automàticament et deixes portar". En algun moment es va animar i va estudiar ciències agrícoles, curs que ja incloïa l'enologia.

Al principi la Núria treballava per a una cooperativa a Terra Alta. Ella va estar involucrada tant en l'elaboració del vi com en les vendes allà. En un viatge de negocis a Londres, va conèixer a Rafael de Haan, qui treballava en l'exportació de vins. Arribats a aquest punt, saltem uns anys: avui la parella té dos fills, de 13 i 11 anys, i van fundar Herència Altés al 2010.



Núria Altés a la vinya. Un total de seixanta hectàries de vinya se cultiven de forma ecològica.

Vinyes velles, molta Garnatxa Blanca i cultiu ecològic

Inicialment, la Núria i en Rafael van començar elaborant quatre vins de les varietats Garnatxa Blanca, Garnatxa Negra, Syrah i Carinyena obtinguts a partir de les finques familiars de la Núria. Després, al 2013, la parella va comprar la seva primera vinya pròpia: el solar de 21 hectàrees de la Serra. Deixem que els dos tinguin la seva pròpia opinió:

"La Serra és un lloc amb moltes parcel·les petites i vinyes de més de 100 anys. Quan el vam comprar, la vinya estava en mal estat. Vam haver de posar molta cura en aquesta situació i immediatament ens vam passar a l'agricultura ecològica. Es va necessitar temps per revitalitzar el sòl. Al principi teníem rendiments de 750 kg per hectàrea. Avui estem al voltant dels 1150 kg perquè estem tornant els ceps a un millor estat."

Una característica especial de la zona de cultiu de Terra Alta és la gran presència de la varietat de raïm Garnatxa Blanca. Un terç de la superfície mundial de cultiu d'aquest raïm blanc es troba a la regió. Només el lloc de la Serra cobreix unes impressionants vuit hectàrees amb ceps de Garnatxa Blanca. La revista Decanter ha qualificat el vi La Serra Blanc com "la millor Garnatxa Blanca d'Espanya". Aquest 2018 La Serra Blanc (32 euros) és un vi potent i complex amb una expressió que recorda la borgonya. El meu sogre està realment encantat amb aquest vi, durant el sopar va dir que és "espectacular", i rares vegades fa servir aquesta paraula.

El vi també és qüestió de gustos, i personalment m'agrada més el Benufet 2019 (14,90 euros). També es tracta d'una Garnatxa Blanca monovarietal que Herència Altés només elabora en dipòsits de formigó. El resultat és un vi blanc directe, amb molta tensió, adherència i longitud. És clar, compacte i elegant. Aquest vi blanc, com hauria de dir-ho? - es beu molt ràpidament. Amb cada glop obtens més plaer. Per a mi mostra un caràcter atlàntic a causa de la seva frescor cruixent. En un tast a cegues gairebé es podria confondre amb un Godello de Galícia. Això és realment interessant i genial.



Rafael de Haan a la vinya. A més a més de les tres varietats de Garnatxa Negra, Blanca i Peluda, també conreen Carinyena i Syrah

It's the freshness, stupid!

La Terra Alta és una regió vinícola emocionant simplement per la forta presència de la rara Garnatxa Blanca i la varietat de raïm negre molt més rara encara, la Garnatxa Peluda (més sobre això més endavant). Hi ha altres factors que fan especial el terror, Núria i Rafael? Si us plau responeu en ordre: primer dames, després cavallers.

"Per a mi, l'argila i la calç són el terror de la Terra Alta. Els sòls són realment fascinants, tenen textures molt diferents. Fins i tot succeeix a la mateixa vinya que algunes zones tenen molta més calcària i altres molta més argila. També hi ha un sòl sorrenc específic que anomenem "Panal": la sorra provinent del Sàhara que ha estat portada a través del Mediterrani pel vent durant milions d'anys. "

"Els vents a la Terra Alta també són importants: El 'Cerç' provinent del nord és un vent sec que protegeix contra les malalties a la vinya. I el 'Garbí' és un vent humit que ve de la Mediterrània que manté la frescor a la vinya. A la nit aconseguim baixes temperatures gràcies a aquests vents. Sense ells, difícilment seria possible mantenir l'estil fresc de vi pel que tant ens esforcem. "

Trobo la frescor i l'elegància en tots els vins d'Herència Altés realment impressionant. Sobretot si es té en compte que la Terra Alta és la regió vinícola més austral i seca de Catalunya. De mitjana, hi ha uns miserables 350 mm de pluja a l'any, i la càlida i sufocant costa mediterrània està a només 50 quilòmetres de distància.

Per descomptat, ajuda que les millors vinyes d'Herència Altés es trobin entre 400 i 550 metres sobre el nivell del mar. Això ajuda a refrescar a la nit. No obstant això, no és necessàriament cert que els vents i l'altitud relativa donin lloc automàticament a vins frescos. Conec bastants vins de la Terra Alta que no són gens frescos, i són massa madurs i pesants. Quin paper juguen els enòlegs quan parlem de frescor i elegància al vi?

"A la vinya, per a nosaltres, es tracta d'aconseguir l'equilibri adequat entre maduresa i acidesa. Collim abans cada any. Abans que la majoria dels meus col·legues de la regió. Al celler premsen el raïm amb la tija. Això significa el doble de treball, perquè a la nostra premsa caben 2,5 vegades

més baies despalillades que raïms sencers. A més, només fem servir el most flor. D'aquesta manera obtenim el millor suc que té el menor contacte amb la pell.

Rafael i Núria expliquen que la seva forma de fer vi blanc es remunta a una trobada amb un col·lega francès el 2014. Els va donar consells sobre com aconseguir frescor i elegància en els vins blancs mediterranis. De vegades, la Garnatxa Blanca pot ser bastant exuberant i pesada, amb moltes substàncies amargues i tanins. Per descomptat, en Rafael i la Núria busquen un estil més fi i elegant. També és important per a ells que les aromes primàries s'expressin al vi.

Això ja funciona de manera excel·lent amb la Garnatxa Blanca 2019 (8,90 euros), un vi blanc sucós, fresc i perfectament equilibrat. La relació qualitat-preu tan buscada és excel·lent en aquest vi. Els altres vins de "la gamma d'entrada" d'Herència Altés també són genials: en concret, aquests són un vi rosat i un negre, cadascun elaborat amb Garnatxa Negra. També ofereixen molta qualitat per pocs diners.



Vinya i celler d'Herència Altés, Terra Alta. Vinyes velles, sòls d'arena, argila i pedra calcària, formen part del terrer d'Herència Altés

Herència Altés – Garnatxes de cinema

Per cert, tenia Herència Altés al meu radar des de fa molt de temps: Martin Müller de Vino & Alma una vegada em va donar dos vins per tastar. Recentment vaig estar en contacte amb Christian Zeter, l'importador alemany del celler. Ha concertat un enviament de mostres amb tots els vins de Garnatxa d'Herència Altés. Més precisament, són quatre Garnatxes Blanques, quatre Garnatxes Negres i una Garnatxa Peluda que m'he begut en les dues últimes setmanes.

Per a una nit de barbacoa, de nou amb el meu sogre, vaig obrir La Pilosa 2017 (17,90 euros). Aquest vi negre lleuger i transparent està elaborat amb Garnatxa Peluda, una varietat de raïm

que és una mutació de la Garnatxa Negra. Només es conrea en uns pocs centenars d'hectàrees a tota Espanya. El raïm es diu així perquè la part inferior de les fulles és vellosa. En comparació amb la Garnatxa Negra, les baies de Garnatxa Peluda també produeixen una mica menys de sucre i tenen més acidesa.

Moltes paraules vénen a la ment per descriure La Pilosa 2017: acidesa, equilibri, finor, profunditat, tracció, presència, longitud. El vi millora amb el contacte amb l'aire, i després és impressionant el clar i pur que és. M'agrada molt aquest estil de vi fresc i directe, no hi ha res *kitsch* o exagerat que sentir.

El gran vi d'una sola vinya, La Xalamera 2017 (28,50 euros), és un monovarietal de Garnatxa Negra que també havia de tastar aquella mateixa nit. Aquest negre és una gran Garnatxa de cinema. Quina aroma seductora al nas, i quina elegància en boca! Entro en un llenguatge còmic per un moment i només dic: WAUWWWWW.

En general, tots els vins negres d'Herència Altés són molt lleugers, no tenen res de pesadesa ni són massa madurs. No és la típica Garnatxa mediterrània amb molta força i color. Com ho fan la Núria i en Rafael? Què defineix l'estil dels teus vins negres?

"La garnatxa està de moda ara mateix. A més, la gent avui en dia espera alguna cosa diferent d'aquesta varietat del que s'esperava fa cinc anys. Això ens beneficia perquè sempre hem buscat un estil de Garnatxa molt més fresc. La tendència general va en aquesta direcció, on nosaltres sempre hem estat. El nostre objectiu és l'elegància i la frescor. Per fer això, fem servir la menor extracció possible. No ens preocupem pel color del vi. Si el vi negre és lleuger i transparent, ens sembla bé."

La Núria Altés i en Rafael de Haan prefereixen treballar amb *foudres* de roure austríac Stockinger i dipòsits de ciment. Així que estan totalment en línia amb el que és popular entre la jove generació d'enòlegs espanyols: la tendència és allunyar-se de les bótes petites, allunyar-se dels aromes de fusta. En canvi, la prioritat és l'expressió pura del terrer i de les aromes primàries.

Amb seixanta hectàrees de vinya i una producció al voltant de les 200.000 ampolles a l'any, Herència Altés no és un celler petit, però la filosofia és clarament artesanal: Núria i Rafa se centren en el treball ecològic a la vinya i en vinyes velles de baix rendiment. Al celler es basen en la fermentació espontània i, en general, realitzen poques intervencions en la vinificació. Així és exactament la nova Espanya: menys indústria, més artesanía.



Dipòsits de ciment i troncocòniques de roure a Herència Altés

Un vi brisat desenvolupat oxidativament

Una altra característica del nou panorama vitivinícola espanyol és el retorn a les tradicions vinícoles locals i regionals. Per exemple, les varietats de raïm autòctones que estaven gairebé extingides estan tornant per tot Espanya. Llegiu la meua sèrie d'articles en procés: *Doneu suport al seu raïm local*.

A això se suma el redescobriment i l'apreciació dels vins i estils tradicionals, i en aquesta categoria s'inclou el Trementinaire 2016 (23,90 euros) de Garnatxa Blanca. És un vi taronja fermentat en contacte amb la pell, que es madura oxidativament durant dos anys en bótes de roure usades de 300 l. Mentre em bevia aquest meravellós vi, em va venir a la ment Jerez. Em recorda a la versió lleugera d'un amontillado. Però, per què algú a Catalunya a 900 quilòmetres té la idea de fer un vi així, Núria?

"Aquest tipus de vi té una llarga tradició a la Terra Alta. Els nostres avantpassats sempre fermentaven tots els raïms amb pell i maduraven els vins en bótes de fusta. A la Terra Alta aquest estil de vi es diu 'brisat'. Pràcticament hem adoptat aquesta tradició, només que avui ho fem d'una forma més sofisticada i elegant que la que solien fer els nostres avis."

Trementinaire, diu la Núria, és el nom de les dones que solien anar a la muntanya a recol·lectar herbes medicinals. Aquest nom encaixa en el vi, crec, perquè té un noble aroma a herbes i també se sent súper elegant a la boca. Fins i tot a risc de provar massa superlatius: els vins d'Herència Altés creen un esplèndid panorama general. Frescor, elegància i claredat, paraules que s'han utilitzat amb freqüència en aquest article, recorren tota la gamma com a leitmotiv.



Herència Altés. Trementinaire 2016. Vi brisat o taronja. Oxidatiu. Garnatxa Blanca. TOP.

Herència Altés es troba entre els 3 primers productors de la Terra Alta. Des de 2010 la Núria Altés i en Rafael de Haan han recorregut un camí sorprenent. Han anat ampliant el celler pas a pas, millorant constantment la qualitat i afinant el seu estil. El que tinc a la copa són dels millors vins en els seus respectius segments de preus que s'exporten a tot el món. Quan un aconsegueix tant en tan poc temps, encara es tenen somnis? On volen estar en deu anys?

"El més important és que estiguem feliços amb el nostre treball i la nostra vida en deu anys. Els dos últims anys no han estat fàcils per a nosaltres com enòlegs. Actualment ens preocupa la COVID-19, abans els aranzels punitius d'Estats Units sobre el vi espanyol, i després està el conflicte de Catalunya... Tots aquests són obstacles que hem de superar. Seria bo que els propers deu anys fossin més tranquils en aquest sentit. Ens encantaria passar més temps a les vinyes i estar amb el nostre equip."

Aquests temps, no hem d'enganyar-nos a nosaltres mateixos, certament no són els més fàcils. Mentre escrivia aquest text, en referència a la terra i els vents de la Terra Alta, de sobte em va venir al cap una cançó que em va treure de l'estat melancòlic ...

LINK a una CANÇÓ: Earth, Wind & Fire – cançó September:

<https://www.youtube.com/watch?v=G5069dndIYk>