vinetur

Art Laietà reúne a 500 profesionales en Alella para celebrar 25 vendimias

La bodega repasó su trayectoria con catas, visitas al viñedo, gastronomía y un homenaje a Javier Pagés

martes 9 de junio de 2026



Art Laietà celebró este lunes, 8 de junio, en Alella sus 25 vendimias con una jornada profesional que reunió a más de 500 asistentes del sector vitivinícola. Entre los invitados hubo periodistas y profesionales de la restauración y la distribución,

convocados por la familia Pujol-Busquets en la bodega que durante años operó bajo el nombre de Alta Alella.

La empresa recordó que, aunque el proyecto familiar arrancó en 1991, sus primeros vinos y cavas no llegaron al mercado hasta 2001. Esa referencia sitúa el aniversario en un cuarto de siglo de actividad comercial, una etapa que la familia vincula a una forma de trabajar ligada al territorio de Alella, al paisaje y a la agricultura ecológica.

La jornada sirvió también para reforzar la nueva identidad de la casa. Art Laietà explicó que el cambio de nombre desde Alta Alella responde a una voluntad de reivindicar la artesanía y el origen. Esa idea estuvo presente en el conjunto de actividades organizadas durante el encuentro.

Los asistentes pudieron recorrer algunos de los espacios más representativos de la bodega. Entre ellos figuraron la Cava Vella, donde reposan los cavas de larga crianza; el Celler de les Aus, que concentró buena parte de las catas; y los nuevos viñedos de la finca Cal Regent.

El programa de catas se desarrolló sobre todo en el Celler de les Aus. La primera propuesta fue la Cata del Canto de los Pájaros, dirigida por Mireia Pujol-Busquets, segunda generación de la familia; el periodista Jordi Luque; y el ornitólogo Pere Alzina. Durante la sesión se probaron los vinos Puput, Tallarol y Merla, mientras se presentaban las especies que habitan en el Parque Natural de la Serralada de Marina y sus cantos.

Después se celebró la cata Ópera Vertical de Cau d’en Genís, centrada en las añadas 2024, 2021 y 2014. La sesión estuvo dirigida por el sumiller de Alella Marc Guallar y se acompañó con tres piezas de ópera interpretadas por la mezzosoprano Helena Ressurreição y la pianista Oriana Kemelmajer.

La tercera cata reunió al fundador de la bodega, Josep Maria Pujol-Busquets, y a Álvaro Ribalta, presentado por la empresa como el primer Master of Wine catalán. Ambos condujeron una vertical con seis añadas de los cavas de colección AA10 y AA5.

El apartado dedicado a los vinos dulces tuvo lugar en el Centro de Enoturismo. Allí se ofreció un show de chocolate maridado con el vino Dolç Mataró de las añadas 2023 y 2010, a cargo de Miquel Antoja, chef y fundador de Foodlona, junto a Mireia Pujol-Busquets.

Más allá de las catas, la bodega organizó durante toda la jornada una degustación de todas las referencias de Art Laietà, propuestas gastronómicas de chefs y restaurantes de proximidad, visitas a los nuevos viñedos y una cata de vinos seleccionados de todas las bodegas de Grandes Pagos de España. También hubo una intervención de arte en directo sobre los Oeuf de Beaune.

Entre las novedades presentadas figuró el primer vino low-alcohol de Macabeo de la bodega, con 8% vol. La empresa lo incorporó al programa como una de las referencias nuevas de su catálogo.

Uno de los momentos centrales del encuentro llegó al mediodía. Mireia y Josep Maria Pujol-Busquets rindieron homenaje a Javier Pagés, presidente en funciones de la D.O. Cava, por la labor realizada durante los últimos ocho años. En ese acto participó también Joaquim Tosas en representación de la Asociación de Elaboradores de Cava, AECava.

El cierre de la celebración tuvo lugar en la Terraza Mirador, con una sesión del DJ Axel Pi, integrante de Sidonie.

Junto al programa del aniversario, Art Laietà repasó algunos hitos de su trayectoria. La bodega está situada junto al Parque Natural de la Serralada de Marina, cerca del Mediterráneo y a pocos kilómetros de Barcelona. El proyecto fue iniciado en 1991 por Josep Maria Pujol-Busquets y su esposa Cristina Guillén, y en la actualidad continúa con su hija Mireia.

La familia afirma que siempre ha trabajado bajo los principios de la agricultura ecológica, con recuperación de viñedos antiguos de más de 65 años y preservación de variedades tradicionales como la Pansa Blanca, también conocida como Xarel·lo, y la Mataró, nombre local de la Monastrell. Los viñedos se reparten en laderas y terrazas de Alella, Teià y Tiana.

Según informa la bodega, en este momento gestiona 68 hectáreas de viñedo propio y prevé superar las 80 hectáreas en producción en 2028. Ese crecimiento se apoya, de acuerdo con la empresa, en un modelo basado en el control de todo el proceso, el respeto por el territorio y la sostenibilidad.

Art Laietà recuerda además que Vallcirera fue reconocida en 2017 como Paraje Calificado por el Consejo Regulador de la D.O. Cava. La bodega subraya que se trata del único Paraje Calificado ecológico desde sus orígenes y situado en un parque natural. También señala que en 2022 recibió el sello de Elaborador Integral de la D.O. Cava, que vincula a la trazabilidad y al origen dentro de la zonificación Serra de Mar.

La empresa añade que su incorporación a Grandes Pagos de España se produjo en 2024. A ello suma otra línea de trabajo que considera propia de su identidad: la elaboración de cava sin sulfitos desde la vendimia de 2006, dentro del proyecto Celler de les Aus.

En esa área, la bodega sitúa a Mireia Pujol-Busquets al frente de la apuesta por la sostenibilidad como directora adjunta y segunda generación de la familia. Art Laietà recuerda que en 2025, coincidiendo con la celebración de 20 vendimias sin sulfitos, recibió el Premio a la Mejor Iniciativa Joven en los Premios BBVA a los Mejores Productores Sostenibles, concedido por un jurado formado por BBVA y El Celler de Can Roca.

Con la celebración de este lunes, la familia Pujol-Busquets vinculó el aniversario de sus 25 vendimias a esa trayectoria de tres décadas y media desde el arranque del proyecto y a una nueva etapa de marca bajo el nombre de Art Laietà.