vinetur

# Presentan 'El Celler de les Aus', para conseguir vinos de calidad sin utilizar sulfitos

El arquitecto Alfons Soldevila, encargado del proyecto, destaca 'la sombra y el silencio' como los principales factores de esta nueva bodega, construida a partir de material reciclado e integrada en su entorno, el Parque Natural de la Serralada de Marina y el Mediterráneo. Un apuesta por la ecología con el objetivo de conseguir vinos de calidad sin utilizar sulfitos.

viernes 19 de junio de 2015



Alta Alella, a la cabeza en la producción de vinos de agricultura ecológica de prestigio y pionera en la creación del primer cava natural de la Península, da un paso adelante en su apuesta por la ecología y el medio ambiente con la inauguración del Celler de les Aus, la bodega de vinos naturales. La familia Pujol-Busquets Guillén ha trabajado con el compromiso de obtener vinos puros, transparentes, que reflejen sin maquillaje el alma del paisaje y del terroir donde se cultivan. Por eso, Alfons Soldevila, arquitecto encargado de la contrucción de la bodega, recibió tres premisas claras para desarrollar el proyecto: paisaje, Mediterráneo y compromiso con el Parque Natural de la Serralada de Marina.

En la nueva bodega se elaboran vinos de calidad sin utilizar sulfitos y reciben el nombre de las aves que habitan en su entorno: Bruant, Capsigrany, Merla, Tallarol y Puput.

El Celler de les Aus es un proyecto de futuro que une dos generaciones, la de Josep Maria Pujol-Busquets Camps y sus hijas Mireia y Georgina Pujol-Busquets Guillén. Josep Maria ha entregado al Celler de les Aus el conocimiento, la técnica y la experiencia adquirida durante 40 años dedicados al mundo del vino como director técnico en

bodegas de prestigio y como profesor de enología en diversas universidades.

**FILOSOFÍA**

Para la familia Pujol-Busquets Guillén, la búsqueda de la elaboración de vinos cada vez más naturales nace de su compromiso por respetar el entorno en el que viven. Según Josep Maria, "en Alta Alella está nuestra casa y, entre las viñas, han crecido nuestras hijas". Desde sus inicios, Alta Alella elabora vinos ecológicos y, fruto de la profundización y el estudio en esta dirección, nació hace 10 años NU (AA BRUEL), rebautizado ahora como AA BRUANT, el primer cava natural de la Península. Los sulfitos son un elemento ajeno al vino y se añaden como estabilizador y antibacteriano.

Alta Alella comenzó a elaborar estos vinos cuando la terminología "natural" para definirlos y la legislación para regularlos todavía no existía. Alta Alella comenzó a elaborar estos vinos cuando aún no existía legislación para regularlos ni tampoco la terminología "natural" para definirlos. Sin embargo, esta "manera de hacer" ha comenzado a generalizarse en los últimos años. “Los estándares de calidad habían quedado muy definidos bajo criterios muy homogéneos. Esto ha dado lugar a vinos repetitivos y que no hablan de la tierra que les ve nacer. Pero los consumidores ya han comenzado a valorar vinos con alma, que transmitan su añada, el factor humano y su territorio."



**LA BODEGA**

La nueva bodega está ubicada en la entrada de la finca novecentista de Can Genís, casa de la familia, y cuenta con 2.000 metros cuadrados dedicados a la producción del vino natural, entre los que destaca un mirador con vistas al **Mediterráneo y a Barcelona**

El arquitecto Alfons Soldevila ha sido el encargado de dirigir el proyecto siguiendo una filosofía basada en el ecodiseño, la sostenibilidad y la arquitectura orgánica respetuosa con el medio ambiente. Soldevila destaca "la sombra y el silencio" como los principales factores de la nueva bodega: “Por este valle no transcurre ninguna carretera. Esto es insólito en el conjunto de valles del Maresme y lo convierte en un espacio privilegiado que hay que preservar". Para construir la bodega hicieron un corte en la montaña y consiguieron que las paredes de sauló (granito arenoso), al tener una inclinación natural del 30% o el 40%, no necesitaran cimientos ni muros de contención, ya que la construcción se aguanta por sí misma. Después, insertaron seis contenedores de barco reciclados provenientes del Puerto de Barcelona. La bodega está cubierta por unas

mallas que, con el tiempo, quedarán tapadas por hojas de parra.

Soldevila ha prevenido al máximo la contaminación en todo el proceso constructivo y ha previsto también las necesidades futuras mediante la llamada arquitectura reversible: “Todos los elementos que forman la bodega -los bidones de cemento armado, las mallas o los contenedores- son transportables. Si en el futuro Alta Alella quisiera trasladarlo a otro espacio de la finca, lo podría hacer y el terreno quedaría tal y como era antes".

**Preservar el hábitat natural**

Para preservar y observar el hábitat natural del entorno que rodea la bodega, el Celler de les Aus cuenta con un bebedero diseñado por el ornitólogo e ingeniero técnico Jordi Mares (ingeniería y creatividad aplicadas a la conservación de la naturaleza) con la colaboración de Mireia Pujol-Busquets, bióloga.

Una de las técnicas más importantes de la agricultura ecológica es la de mantener el equilibrio de la naturaleza y que los insectos o animales, que podrían suponer una plaga, estén controlados por sus depredadores. El bebedero tiene la función de facilitar el baño y el agua para hidratarse a numerosas especies de pájaros que tienen su hábitat en las viñas y bosques del entorno. Estos pájaros son depredadores de insectos o de plantas que podrían ser una plaga para la viña y son los encargados de mantener el equilibrio.

El diseño del bebedero está inspirado en los recogedores de agua de lluvia construían antes los elaboradores de vino. Como los de entonces, está formado por un pequeño depósito que permite almacenar el agua durante meses y por una rampa que facilita que pájaros de varias medidas puedan acceder a ella sin problemas. Los vinos del Celler de les Aus reciben el nombre de estos pájaros.

**PROCESO DE ELABORACIÓN**

En el viñedo de Can Genís se destinan 4 hectáreas a la elaboración de vinos naturales, 3 de ellas dedicadas al cultivo de la Pansa Blanca (Xarel·lo) que da lugar al cava AA BRUANT y al vino blanco AA TALLAROL; 0.5 hectáreas de Pansa Rosada (Xarel·lo rosa)

para el cava AA CAPSIGRANY y 0.5 hectáreas de Mataró (Monastrell) que da lugar al tinto AA MERLA y al dulce AA PUPUT.

Se realiza la poda en verde y la vendimia es avanzada para la variedad Pansa Blanca y tardía para la Mataró. Son uvas con una sanidad impecable, elegidas y separadas una a una tanto en el viñedo como en la bodega.

En la vinificación no se adicionan sulfitos ni ningún otro producto añadido. Para el cava se aplica un método ancestral mediante el que no se añade azúcar y el tiraje se realiza con el azúcar natural de la uva. Se utilizan levaduras neutras de Champagne para la segunda fermentación.

**Alella, una Denominación de origen a la vanguardia de los vinos naturales**

Alta Alella y su denominación de origen, la D.O. Alella, han estado a la cabeza de una tendencia que, aun siendo minoritaria, comienzan a seguir bodegas de todo el mundo. Hace años que este territorio vinícola es pionero en la elaboración de vinos ecológicos y naturales y que está a la cabeza en criterios de paisaje, sostenibilidad, investigación, salud y calidad.

La región D.O. Alella es mucho más que vinos y bodegas. En pleno litoral mediterráneo, es la denominación más pequeña de España. Ocho elaboradores se distribuyen las 300 hectáreas de terreno en producción de la zona –17 de las cuales pertenecen a Alta Alella–, y que se asientan sobre un suelo arenoso de origen granítico que, unido a las pocas precipitaciones y a la alta concentración de humedad, proporciona al vino una buena acidez, mineralidad y frescor.

Antaño, Alella era el centro de veraneo de la alta burguesía catalana. El vino se elabora en la zona desde el tiempo de los romanos (siglo III a.C.) y, en sus inicios, fue controlado por las familias de Barcino, que suministraban incluso a la Corte de Aragón. Fueron los primeros vinos blancos embotellados de fama y llegaron a alcanzar su máximo esplendor durante el siglo XIX e inicios del XX, época en la que los vinos y cavas de Alella fueron considerados los preferidos por la burguesía barcelonesa.

Mireia Pujol-Busquets Guillén, hija de Josep Maria Pujol-Busquets Camps, es Export Manager y parte del equipo técnico de Alta Alella y el Celler de les Aus. Licenciada en Biología por la Universidad Autónoma de Barcelona, Posgrado en Gestión y Dirección de Empresas Vitivinícolas en la misma universidad y Máster en Agricultura Ecológica por la Universidad de Barcelona, Mireia ha crecido paralelamente a Alta Alella y tiene una dilatada experiencia en el sector vitivinícola, tanto en agricultura ecológica como biodinámica.

Josep Maria Pujol-Busquets Camps es propietario y director técnico de Alta Alella. Licenciado en Enología por la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, Ingeniero Técnico en Industrias Agrícolas por la Universidad Politécnica de Barcelona y Máster en Enología por la misma universidad, Pujol-Busquets ha trabajado de Director Técnico en diversas empresas del sector, entre las que destacan Parxet o Marqués de Monistrol. También ha ejercido la docencia como profesor de enología, enotecnia y gestión de empresa en el Máster de Enología Innovadora en la Facultad de Farmacia del País Vasco, en la Facultad de Enología de la URV de Tarragona y en la Escuela Superior de Agricultura de la Universidad Politécnica de Barcelona. Con esta amplia y exitosa trayectoria, Josep Maria, seguro y experimentado, decidió entregarse en cuerpo y alma a su propio proyecto, Alta Alella.

**ALTA ALELLA**

Alta Alella es la culminación de un proyecto familiar nacido hace más de veinte años. Está ubicada entre los municipios de Tiana y Alella, en la zona agrícola privilegiada del Parque Natural de la Serralada de Marina. La historia de la bodega comenzó cuando el enólogo emprendedor Josep Maria Pujol-Busquets, después de elaborar vinos por medio mundo, adquirió junto a su esposa, Cristina Guillén, la finca novecentista de Can Genís. Junto al mar Mediterráneo, que baña la costa a tan sólo 2 km del viñedo, el matrimonio devolvió a la finca su encanto original reformando la masía, recuperando las viñas viejas, algunas de más de 50 años, y construyendo una bodega moderna, ecológica y actual en la que trabajan para producir vinos con vocación de pureza y transparencia, que son un vivo reflejo del terroir y de cada añada. Ahora, Alta Alella refuerza su apuesta por la ecología con la inauguración del Celler de les Aus, un proyecto de futuro que une dos generaciones, la de Josep Maria y Cristina con la de sus dos hijas, Mireia y

Georgina Pujol-Busquets Guillén.