

Kripta, 40 anys d'un somni

El Teatre Tívoli de Barcelona acull l'aniversari d'un cava icònic amb una vertical de tres anyades amb més de 10 anys de criança



"Kripta és el resultat d'un somni que avui encara continua i segueix fent camí. En tots aquests anys hem demostrat il·lusió i fe a cegues en el Penedès amb l'elaboració d'un cava paradigmàtic amb les tres varietats que li són pròpies, un treball ecològic a la vinya i l'ús de llevats autòctons", diu amb orgull **Gemma Torelló Sibill**, gerent. El Teatre Tívoli es vesteix de festa un migdia laboral de novembre per celebrar els 40 anys del somni del seu pare. **Agustí Torelló Mata** va idear un cava embotellat en forma d'àmfora en homenatge a com les civilitzacions gregues i romanes transportaven el vi. L'efemèride arriba en un moment convuls per al sector del cava però dolç per al Kripta, amb el reconeixement de la crítica nacional i internacional, des de *Peñín* a *Parker*, passant per *Decanter* i *Wine Enthusiast*, amb puntuacions entre 90 i 94 punts en funció de l'anyada. Amb motiu de 40è aniversari, surten al mercat 3.588 ampelles de Kripta 2007.



Kripta. Foto: Cedida.

"Crear és difícil i arribar al Kripta ens va costar, però no corria pressa. Volíem fer un cava de xarel·lo, macabeu i parellada de vinya vella i voltant pel món se'ns va ocórrer la idea d'embotellar-lo en una ampolla amb forma d'àmfora que ens ha donat reconeixement a tot el món. Fora absurd tenir aquesta ampolla, sense un producte de gran qualitat a dins. Vam tenir la paciència suficient per aconseguir el que volíem", explica nostàlgic i amb convenciment, **Agustí Torelló Mata**, el seu primer enòleg. Presideix una taula llarga parada, sofisticada i il·luminada per a l'ocasió, que convidarà els assistents a seure al hall del Tívoli per viure un moment històric: un tast vertical de les anyades 2006, 2007 i 2008 del Kripta, guardades a les caves durant 10, 11 i 12 anys. Malgrat el llarg temps de cria, les bombolles revelen frescor i vitalitat.

Les tres anyades reflecteixen "un territori i la seva història" com també "una viticultura esforçada i precisa, que és un patrimoni únic que tenim al Penedès", dirà **Àlex Torelló Sibill**, l'actual enòleg i fill de Torelló Mata.

La 2006 és una anyada més seca que ha arribat al seu punt de maduresa en ampolla, amb presència de fruita madura i notes predominantment torrades. La 2007 és una anyada especialment càlida, que s'expressa amb un cava rodó amb notes de fruita blanca i tocs de vainilla. La 2008 és una anyada de verema més tardana, però regala un vi escumós cremós i suau, amb sedositat en el seu pas per boca. "A mi, m'encanta!", dirà l'enòleg.



Agustí Torelló Mata parlant del Kripta. Foto: Ruth Troyano.

El Kripta neix sempre de les mateixes vinyes. La macabeu de l'any 1962 plantada a Sant Pau de l'Ordal a la vinya Vicari, en vas, aporta finor i elegància. La xarel·lo de la vinya Mercader de Sant Sadurní d'Anoia plantada al 74, afegeix rusticitat, cos i estructura. I la parellada de 1969 de Vinya Lola a Sant Joan de Mediona, a 650 metres d'alçada, dona gran concentració d'aromes, acidesa i notes tropicals, amb un punt de salinitat.

"No per ser més vella la vinya, el vi ha de ser més bo", dirà taxatiu **Àlex Torelló**. "Nosaltres la tenim tota en ecològic i tenim vinya pròpia i raïm que comprem a proveïdors. El pagès ha entès el concepte de la qualitat i el viticultor del Penedès és pioner perquè tenim raïms fràgils i ha aplicat una viticultura de precisió per tenir raïms sans. Els pagesos s'han espavilat. Nosaltres mateixos tenim un grup de *whatsapp* creat i intercanviem informació, avisos i serveis... I funciona i és operatiu. Tothom es posa les piles", comenta. "Un dels secrets del Kripta és la macabeu que tenim a prop del Garraf, amb un rendiment de 4.000 quilos l'hectàrea. Quan baixa el rendiment sigui el raïm que sigui, s'apuja el preu i en els últims anys el preu ha passat dels 26 cèntims a més de 40 per als raïms més estàndards", dirà per demostrar com ha incrementat el valor afegit de les vinyes al Penedès.

D'especial, el Kripta ho té tot, des de l'ampolla al tap de suro natural fins a la vinificació precisa i acurada i poc intervencionista. Però el que més tipicitat li ha donat ha estat el treball microbiològic en què ha invertit el celler durant els últims anys: "Els vins s'elaboren a partir d'una fermentació amb llevats propis, seleccionats cada verema de cada varietat de les vinyes pròpies. Fem una microbiologia aplicada perquè no intervingui cap llevat aliè dels nostres raïms. És el factor diferencial, perquè quan tots els vins són bons, la personalitat li has de donar amb els llevats", afirmarà l'enòleg.



Gemma Torelló parlant del Kripta. Foto: Ruth Troyano.

Ecologia, treball manual a la vinya i elaboració de tot el vi base són la recepta de la qualitat, no només per al Kripta, sinó per a tots els vins i caves d'Agustí Torelló Mata. Un triangle que les caves reivindiquen en el 40è aniversari del Kripta, per bé que aprofitaran també l'ocasió per matisar la necessitat (o no) de les llargues criances. **Gemma Torelló** és clara: "El nostre és un país de pèndol i crec que no hem de perdre res de vista. Hi ha grans vins escumosos (Champagne) amb 3 o 4 anys de criança i estan a la cúspide, no en calen 15. Nosaltres tampoc bevem Kripta cada dia. Hem de pensar en diferents tipus i moments de consum, però sembla que ara només es pugui fer bon cava si ha envellit molts anys". La qualitat no es mesura només pel temps, però també. En el cas del Kripta, **Gemma Torelló** remarcarà: "Volem significar molt clarament l'anyada i l'evolució del temps". I la vertical ho demostra.

El Kripta és un clàssic que ha esdevingut un icona i que abraça vells i nous públics. És el triomf de saber-ho fer bé, de ser autèntic.

-

Agustí Torelló Cava elabora més de mig milió d'ampolles de cava i 120.000 de vi tranquil i preveu tancar el 2018 amb una facturació de 4,5 milions d'euros, un 10% més que l'any anterior. Un 20% de la producció s'exporta a l'estranger, una xifra que es vol doblar en els propers 3 anys. Actualment la presència dels caves i vins d'Agustí Torelló Mata es reparteix en 36 països, però el principal mercat és l'uropeu amb el 62% de vendes a Europa, principalment al nord; l'altre 16% a als EUA i al Canadà, un 16% a Taiwan, Hong-kong i Japó i un 6% a Colòmbia i Costa Rica.

