

Una vinya, una varietat, una anyada

Vins L'Apical celebra el seu desè aniversari amb l'UNA, un blanc de noirs de sumoll amb què enceta una nova línia experimental, efímera i singular, de vins penedesencs



Martí Giralt i Sergi Sevillano. | Laura Ariño.

Vins L'Apical és un projecte penedesenc petit i sòlid que basa el seu funcionament en la sostenibilitat i l'ètica, i que ha mirat de créixer orgànicament, incorporant els avenços tecnològics necessaris, sempre i quan fossin respectuosos amb l'entorn i els vins. Gairebé totes les referències que elaboren són monovarietals amb la voluntat manifesta d'expressar el comportament de cada raïm tradicional del Penedès. "Elaborem vins autèntics i que donin plaer", insisteix el viticultor i enòleg, **Martí Giralt**. Ell és un dels vèrtexs del projecte que el 2022 celebrarà 10 anys de vida. L'acompanyen en l'aventura de fer vi i posar en valor les vinyes velles del Penedès el gestor i economista **Josep Badia** i el també enòleg i viticultor **Sergi Sevillano**. Giralt i Sevillano es van conèixer estudiant a l'escola de Viticultura i Enologia M. Rossell i Domènech de Sant Sadurní d'Anoia i des d'aleshores no s'han separat; Han traçat plegats i en paral·lel el seu camí professional. Mentre Martí Giralt és enòleg i coordina el viver de celleristes Cal Costas, al Penedès, Sevillano compagina L'Apical amb la comercialització de vins a Sentits Barcelona. El que va començar sent una afició, ho han convertit en ofici. I en aquest decenni de feina plaent però també extenuant, han prioritzat sempre la terra que els acull. "Treballem una terra enèrgica, amb un teixit cultural molt important i on la vinya i el vi cultiven un paisatge únic", afirma Giralt.



UNA 2020. Foto: Laura Ariño.

Han crescut de forma natural i sostinguda però imparabile. De les 1.200 ampolles de macabeu de vinya vella de 2012 que van esgotar en 4 mesos, a les 7 referències i 25.000 ampolles d'aquest 2021. D'inquietud i de ganes no els en falten i per celebrar el desè aniversari han tret al mercat un nou vi que estrena una línia d'experimentació enològica, que sortirà al mercat tan sols en anyades aleatòries i excepcionals. **UNA 2020 és un vi blanc de noirs de raïm de sumoll, una singularitat de la qual n'han elaborat 424 ampolles.** El vi interpreta una vinya, una varietat i una anyada. I així serà cada any. "És un vi especial, fora de carta, que ens permet jugar amb l'atreviment i el coneixement enològic i sorprendre al consumidor", explica Sevillano. La base és un sumoll negre de gra gros de vinyes de 50 anys que s'ha vinificat com a blanc. "Vam veremar a mitjans d'agost, amb poc grau i la criança l'hem fet en bótes de roure, durant 4 mesos. Hi fem treballs de battonage", explica Martí Giralt. L'UNA 2020 és tan efímer que no s'elaborarà mai més. S'està fent lloc a l'alta restauració i busca seduir els consumidors que busquen vins especials elaborats amb varietats tradicionals i que els agrada que els sorprenguin. "Té una graduació baixa, és fresc i amable. I té caràcter", afegeix Sergi Sevillano. Encaixa, a més a més, amb les noves tendències de consum que abraça el sector. Martí Giralt explica que "té una acidesa natural que amb el canvi climàtic costarà molt de trobar en un futur, però que la sumoll porta a dins. És un vi de clima càlid però amb el perfil d'un de continental". De fet, defensa que és una varietat de futur amb major capacitat de resiliència en un escenari d'emergència climàtica, tal i com els ha demostrat en els últims anys amb maduracions més lentes.



Etiqueta UNA 2020. Foto: Laura Ariño.

L'UNA té notes de pera blanca i poma verda, sobre una capa que deixa entreveure una elaboració oxidativa. És un vi blanc salí, sedós, vibrant i persistent en el pas per boca. Harmonitza amb un ventall ampli de plats, des de peixos al forn a carns amb salses més contundents. No deixa indiferent, té caràcter i nervi però desplega un pas elegant i fi. El final de boca és elèctric i secant, mostrant el caràcter que li és propi al sumoll. El vi ha sortit al mercat al setembre coincidint amb la campanya de la verema. Una analogia que per a Martí Giralte és important: "És el mes en què tot torna i nosaltres, al celler, som d'aquesta època". L'UNA, però, ha de ser molt més que un vi. La idea és que consolidi una línia nova des d'on L'Apical podrà expressar i mostrar el territori amb llibertat i franquesa absolutes. Serà sempre una producció única, aleatòria en el temps, en funció de com vagi l'anyada i també de la capacitat de l'equip de fer bullir la creativitat enològica. És a dir, que pot no sortir cada any. Però en qualsevol cas, això serà difícil, perquè ja treballen una carinyena vella, estructurada i de llarg envelliment, que podria sortir al mercat en dos anys. I també tenen fixada la mirada en una Malvasia de Sitges que podria ser la següent embotellada de l'UNA. De moment, el blanc de noirs de sumoll ja el serveixen restaurants com Terraza Martínez i Caelis a Barcelona. També botigues especialitzades com Vinus Brindis i Casa Bardella. I es pot trobar en establiments més humils que els han fet confiança des dels inicis com la xarcuteria Lourdes. "Estem molt agraïts per l'acollida", dirà Sergi Sevillano.



Martí Giralt i Sergi Sevillano. Foto: Laura Ariño.

Vins L'Apical és part de la nova generació de viticultors del Penedès que busca preservar vinyes velles, fer vins tranquils i tornar la dignitat a la pagesia. Gent jove sobradament preparada i compromesa que desenvolupa a les seves finques viticultura regenerativa. L'estendran al 100% de les vinyes que tenen en propietat, l'any vinent. "Volem aconseguir menys erosió de sòls, l'aprofitament màxim del recurs més preuat que tenim, que és l'aigua, assegurar les herbes típiques de la zona i tenir un sòl viu perquè després el vi també ho sigui", resumeix Martí Giralt. Durant les pluges de finals d'estiu, van mostrar un vídeo a Instagram on els beneficis del treball regeneratiu de la terra a les vinyes de sumoll es posava de manifest: "En dies de pluges fortes com avui, en clima mediterrani, és més evident que mai que un bon treball al sòl és fonamental. A les fileres llaurades, l'aigua s'ha estancat. On tenim coberta vegetal, l'aigua s'ha filtrat perfectament", van escriure.

Les seves vinyes són majoritàriament de propietat però també compren raïm de viticultors del Penedès, pagant a un preu just i digne. La idea de present i futur és seguir privilegiar les varietats autòctones en les seves elaboracions i així que sigui possible, per economia i logística, seguir recuperant vinyes velles per elaborar vins singulars i mantenir el mosaic de vinyes penedesenc. **El sumoll, la malvasia de Sitges i el xarel·lo vermell són tres varietats que prioritzaran perquè a més a més dels bons resultats enològics, també s'han demostrat més resistents al canvi climàtic.** L'Apical suma l'UNA a un ventall de referències ampli i consolidat que demostra la inquietud i la curiositat enològica de l'equip i les ganes de provar-se, des de Coll de la Sitja Ancestral elaborat amb macabeu al Para Roques Ancestral Rosat amb sumoll de gra gros, al Coll de la Sitja -que va ser el primer vi de L'Apical amb macabeu de vinya vella i criança en bótes de roure de 300 litres- o el Methòdic, un xarel·lo vermell de vinya jove que fa la criança en gerra de fang. Catalunya és el seu gran mercat i el Penedès especialment. El

consum de proximitat ha crescut moltíssim durant la pandèmia perquè l'han cuidat. Ara bé, el món els truca a la porta. Actualment un 15% de la producció se'n va a països com Suècia, Anglaterra, Dinamarca, Polònia, Holanda i els EUA. "Malgrat la pandèmia, els vins estan tenint una acollida excel·lent en el mercat nacional i cada vegada més s'incorporen a cartes de restaurants de gamma alta", explica Sergi Sevillano.



Disseny gràfic de l'UNA de l'Apical. Foto: Laura Ariño.

L'UNA no només demostra l'efervescència i la revolució enològica que viu el país, sinó també evidència que l'aposta per la creativitat i el disseny ha vingut per quedar-se. Simplicitat i efectivitat. La dissenyadora gràfica **Ona Navinés** que ha creat la imatge del nou vi, explica: "És una composició elegant amb un disseny simple i pregnant". I ressalta que el seu treball creatiu és "la manera més honesta de presentar un vi especial i únic perquè és un projecte que neix de la terra, de l'amor per la curiositat i del saber per un ofici màgic".