

Cal Ganso, un vi contracorrent

Alemany i Corrio presenta el primer vi fet amb la varietat tinta amarela, originària de Portugal, al Penedès



Etiqueta del vi de garatge Cal Ganso. | Núria Escalona.

Alemany i Corrio és un projecte, molt més que un celler, del que brolla diferenciació el miris per on el miris. La **Irene Alemany** i en **Laurent Corrio**, parella professional i també sentimental, tenen molt clar quin és el seu projecte. Una manera d'entendre la viticultura molt personal i "amb una premisa innegociable: màxima fidelitat al terroir." I així ho fan des de l'any 1999.

L'estiu del 2022, durant la presentació de diferents vins solidaris a càrrec de la periodista **Ruth Troyano**, i en el marc del curs "El vi, agent transformador. Solidaritat, sostenibilitat i ecologia" celebrat al Vinseum, vaig descobrir el projecte d'Alemany i Corrio. El primer vi que en vaig tastar, tenint en compte el marc del curs, va ser *El Microscopi*, un vi negre elaborat amb merlot i carinyena els beneficis del qual anaven destinats a fer possible la compra d'un microscopi per a l'Institut Oncològic de l'Hospital Universitari Vall d'Hebron de Barcelona. La gesta que inclou aquest vi és prou indicativa de com són les persones que el fan.

Enguany, aquest passat juliol, altre cop en el marc del curs d'estiu del Vinseum i la UB, però aquest cop sota el títol "El vi que humanitza" - i novament acompanyada de la Ruth Troyano, ara en el rol d'oient- vaig tenir l'oportunitat de visitar la masia que Alemany i Corrio té a Sant Pere Molanta. Allà, a Cal Ganso - La Rectoria, em vaig acabar d'enamorar del seu projecte i els seus vins. La Irene ens va explicar com havia evolucionat tot, quina era la seva filosofia i vam poder

tastar grans vins com són els blancs *Principia Mathematica* o *El cargol treu vi* i els negres *Pas Curtei* o el *Sot Lefriec*. Però també ens va xiuxiuejar que passada la verema hi hauria un nou vi al seu repertori i que seria molt especial. Estigueu atents!



Irene Alemany amb vins d'Alemany i Corrio, al juliol de 2023. Foto: Núria Escalona.



Alemany i Corrio és una manera de viure, una aventura vital. Fa anys que fan camí. La Irene i en Laurent són passió, determinació i ganes de tirar endavant. En el seu projecte no tot hi té cabuda i és apassionant escoltar-los quan expliquen les seves aventures, com per exemple, quan van aconseguir fer un mapa de sòls amb la persona que ells volien; com els veïns s'enduïen les mans al cap quan descartaven certs gotims de raïm quan van iniciar el projecte; o, fins i tot, quan expliquen les intringulis de plantar la varietat tinta amarela, originària de Portugal, al Penedès. No necessiten un *storytelling* artificial per transmetre; parafrasejant a **Marshall McLuhan**, la seva manera de fer és el missatge.

Precisament la varietat tinta amarela, també coneguda amb el nom de 'trincadeira' és el que m'ha portat a coincidir novament amb ells. El vi que que ampliaria el seu repertori estava fet amb tinta amarela, "una varietat habitual dels vins d'Oporto i en alguns aspectes molt semblant a la carinyena", expliquen. Per a ells la terra ho és tot. Des de la terra prenen totes les decisions per fer els seus vins, però sempre des de la investigació, l'experimentació i el coneixement del sòl. Així, amb el seu propi estudi de sòls i sent coneixedors de les inclemències del canvi climàtic, entre els anys 2005 i 2006 van decidir empeltar la tinta amarela al Penedès amb l'assessorament d'un vigneron del Douro. I ara podem dir que són el primer celler del Penedès que també fa vins amb tinta amarela.

A Alemany i Corrio la conformitat i la mediocritat no hi tenen cabuda. El seu projecte està molt definit i no perden ni un segon en allò que els podria fer allunyar-se'n. No busquen fer vins a gran escala, com diu la **Irene Alemany** "defensem el territori a mort i no seguim modes, denominacions d'origen ni imposicions. Som un celler petit amb una idea pròpia i defensem la qualitat des del sòl". El seu determinisme és admirable. I és aquest determinisme el que els va portar a plantar la varietat tinta amarela i estar-se més de 10 anys experimentant amb ella abans de comercialitzar-la. Enguany, per primer com la comercialitzen, és la de la collita 2021 i aquesta tinta amarela fa tàndem amb la carinyena per oferir-nos com a resultat un nou vi: el vi de garatge *Cal Ganso*.

Ver esta publicación en Instagram



Una publicació compartida por GASTROTALKERS | gastronomia (@gastrotalkers)

Cal Ganso s'ha presentat en societat en format coctel en petit comitè al restaurant Via Veneto, el qual és conegut per la seva gastronomia, però també alberga una dels cellers amb més referències de Barcelona, el qual està custodiat pel sommelier José Martínez. I són, precisament, el sommelier **José Martínez** i, la periodista i escriptora, **Empar Moliner**, els padrins oficials del vi Cal Ganso. En aquest esdeveniment, fent referència als padrins, en **Laurent Corrio** deia que "ens representen bastant perquè nosaltres som un perfil clàssic, com el Via Veneto, però també tenim una part lúdica com podria ser la que transmet l'Empar".

I a partir d'aquí, *Cal Ganso* es pot definir de diferents maneres:

- Per als amants dels coneixements tècnics del vi, *Cal Ganso* és un vi negre fet amb un cupatge de 50% de tinta amarela i 50% carinyena que ha fermentat en dipòsits d'acer inoxidable amb llevats indígenes i ha experimentat una fermentació malolàctica en botes velles de roure francès.

- En paraules del sommelier **José Martínez**, *Cal Ganso* és una "explosió aromàtica, amb fruita i tanins madurs, a més d'una molt bona acidesa que li permetrà una llarga vida. Estem davant d'un vi de garatge que és una obra d'art".

- I en paraules d'**Empar Moliner**, *Cal Ganso* "és una obra d'art, un vi que quan el tasses et mou l'ànima". És més, l'Empar també va manifestar que "quan l'art t'agrada, tu li has de dir a l'artista com de bé ho ha fet". Ella ho va fer a principis dels 2000 quan va tastar el Sot Lefric per primer cop, fet que la va porta a empeltar una gran amistat amb la Irene i en Laurent. D'ells, més enllà de

Cal Ganso, en diu que són "l'autenticitat en la recerca de la bellesa".



Vi de garatge Cal Ganso d'Alemanys i Corrio. Foto: Núria Escalona.



L'hem tastat i ens ha arribat a l'ànima. És un vi memorable i amb estructura, d'aquells que cal tastar. És un vi contracorrent, criat amb criteri, coneixement i experimentació que té molt poc de corrent.