

?El vi que inflama els cors i que fa eriçar la pell?

Arriba el vi novell 2021 amb més variacions estètiques i enològiques que mai, per empeltar la tradició al país i atraure públics nous i exigents



El vi novell dels 12 cellers que viatjaran amb The Wine Truck. | Emilio Gómez.

"El **vi novell** s'ha fet tota la vida, però també pot ser molt modern. Ha de servir per apropar-nos a la gent jove. És un vi escandalós, aromàtic, atrevit, revolucionari. És sincer i efímer". **Albert Blay**, responsable comercial del Celler Ronadelles, defineix amb precisió l'esperit d'un vi que té el mèrit de ser el primer de l'any i que es pot permetre moltes llicències. L'enginyer agrònom, **Xoán Elorduy**, cap del servei de Viticultura, Enologia i Ampelografia de l'INCAVI, diu: "Té a l'ADN la innovació". I aquest any no només es manifestarà en l'estil d'elaboració, en el format de l'envàs i en els dissenys atrevits, sinó també en la forma en què es presentarà a diferents punts de Catalunya "per expandir el seu coneixement", puntualitzarà Elorduy.

El novell dels 12 cellers catalans que acomboien la festa viatjarà amb el remolc de **The Wine Truck** per 8 localitats catalanes amb la intenció d'animar i seduir el consumidor a beure-se'l, però també perquè abraça la tradició que gira al voltant de Sant Martí i que el refranyer popular recorda amb el "mata el porc i enceta el vi". La ruta ha començat aquest cap de setmana passat a Manresa i a Llorenç del Penedès, i continuarà els vinents a Palafrugell, Montblanc, Torelló, Barcelona, Santa Perpètua de Mogoda i Granollers. "Serem en places cèntriques de la mà de cellers o tavernes amigues, servirem el vi a copes (a dos euros i mig o tres la consumició) i també



es podran comprar ampolles de vi novell. Hem prioritzat ser amb *The Wine Truck* als entorns més urbans per explicar-hi la ruralitat", dirà **Oleguer Brunet**, director de Vins Petxina. Fa 5 anys que 8 cellers es van conjurar a conservar la festa, a evitar la seva desaparició a Catalunya per bé que la dita d' "allà on hi ha ram, hi ha mam", ve de lluny. "El vi novell és un producte de temporada que va contra la tendència de mercat que tenim instal·lada a Catalunya", reconeixerà Brunet. Quan se li demana perquè no ha arrelat més una celebració tan autòctona, respondrà amb un punt de resignació: "Perquè el canal comercial no està preparat per això. M'agrada comparar el vi amb els formatges. El novell seria el formatge fresc. És el vi del moment, el que hem de consumir des d'ara i fins la Candelera, al febrer, i això encara no ho hem fet saber prou, ni ha arrelat suficientment, ni hem preparat la distribució com si que ho han fet a França, per exemple".



El remolc de The Wine Truck amb el Vi novell 2021. Foto: Ruth Troyano.

El novell és el primer vi de l'any, és una categoria que compleix amb totes les certificacions i requisits de qualitat, però que al mateix temps permet als cellers provar, testar, arriscar? I aquest any els elaboradors s'han abonat a la irreverència per seduir nous públics i fixar els més



exigents. "Són cellers que conreen la terra adaptant-se a les circumstàncies que imposa el canvi climàtic, que elaboren vins saludables, que treuen al mercat un producte que és reflex del territori on neix el raïm", descriu Xoan Elorduy. Aquest és el denominador comú entre els 12, però després la realitat és una lectura singularíssima del per què i del com:

Celler cooperatiu d'Espolla. L'únic de la DO Empordà amb vi novell. Parlen de "vi divertit, explosiu, alegre, amb fruita vermella". És un cupatge de lledoner blanc, gris i negre. "El bevem i el comentem amb els treballadors al migdia, és el vi de consum diari, ens dona arguments per a les nostres converses", expliquen.



Vi novell 2021 del Celler Cooperatiu d'Espolla. Foto: Celler Cooperatiu d'Espolla.

Vinícola de Sarral. Des de fa 24 anys que celebren la festa del vi novell. El defineixen com "un vi elegant més que exuberant". Elaboren el Portell blanc i el rosat de trepat, la varietat autòctona de la DO Conca.



Vi novell 2021 de Vinícola de Sarra. Foto: Ruth Troyano.

Celler Ronadelles. S'estrena amb el vi novell en aquesta edició. "Hem elaborat el fill del Cap de

Ruc, per això a la imatge hi posem l'ampolla a dins d'un cotxet, com si fos un bebè". N'elaboren un de garnatxa blanca i un de negra. "L'ampolla que hem triat és diferent, s'assembla a la de l'oli o la de la cervesa artesana, i tapem amb corona perquè el suro al novell no li aporta res".



Vi novell 2021 del Celler Ronadelles. Foto: Ruth Troyano.



Celler Sanstravé. "El novell arriba a taula al mateix temps que l'oli d'oliva verge extra del raig". El serveixen al seu restaurant de la Conca. El Jove i Roig duu a la contra el poema de l'amic Joan Margarit: "El nostre raïm púrpura/ madurarà en la gran parada verda./ Digne i humil. Ahora, jove i roig".



Vi novell 2021 del Celler Sanstravé. Foto: Ruth Troyano.

Covides. És la cooperativa que més quilos de raïm entra de tot Catalunya i fa una selecció exigent de raïms de xarel·lo per al No-vell blanc, que destaca "per la presència floral, més enllà de la fruita". És la quarta edició que participen a la festa i a les etiquetes relliguen l'humor i els rostres.



Vi novell 2021 de Covides. Foto: Ruth Troyano.

Cellers Maset. El Novell blanc és un cupatge de xarel·lo i muscat. Defensors de la festa durant

24 edicions. "És un vi amable, no radical", matisaran.



Vi novell 2021 de Cellers Maset. Foto: Ruth Troyano.



Cellers Carles Andreu. El trepat novell és "un vi que ens posa les piles per esforç que suposa compaginar la seva elaboració amb la fi de la verema i també a nivell conceptual". De maceració carbònica i sense sulfits, aquest any estrenen els quintos de trepat: ampolles de vidre de 20cl. per explorar noves fórmules de consum i mirar d'entrar en canals com el delivery que després de la pandèmia ha vingut per quedar-se. 462 ampolles de mida petita que han despertat la curiositat de distribuïdors i consumidors i donen resposta a estils de consum més individuals també.



Vi novell 2021 de Cellers Carles Andreu. Foto: Ruth Troyano.

Sant Josep Vins. A Bot ja fa anys que combreguen amb els valors de la festa del vi novell, implicant-hi tots els socis. El novell de Bot "està més a prop del most que del vi". És una garnatxa negra amb una etiqueta corprendora on cada any hi apareixen 3 socis/sòcies que han anat a

collir raïm. Hi consta el codi de la parcel·la i l'any de plantació de la vinya. El valor de la traçabilitat, de les mans i de la terra.



Vi novell 2021 de Sant Josep Vins. Foto: Ruth Troyano.

Celler Cooperatiu La Granada. Presenten el blanc i el rosat novell. Un celler cooperatiu avesat des dels anys 90 a la festa del novell, a qui s'ha de reconèixer el paper decisiu en el foment de la cultura del vi al Penedès.





Vi novell 2021 del Celler Cooperatiu La Granada. Foto: Ruth Troyano.

Vins Petxina. Amb el Garrí novell i el salvatge (sense sulfits). És un celler negociant que elabora el novell amb sirà, que és una varietat primerenca entre les negres. Aposta total per la imatge i per la cartelleria. "Som defensors d'una visió més instantània i impulsiva i clarament ens la dóna la imatge. Per això hem fet un cartell propi, obra de la il·lustradora Mireia Pujol Riera, perquè el consumidor identifiqui el nostre vi novell i les sensacions desenfadades que volem transmetre".



Vi novell 2021 de Vins Petxina. Foto: Ruth Troyano.

Celler Masroig. El novell negre del Masroig és un cupatge garnatxa negra i carinyena. Fa temps que treballen en difondre la festa i l'edició d'aquest any de les etiquetes, de l'agència Atipus, fa pensar en els petits moments que sovint passen desapercebuts i que la pandèmia ha tornat a

situar al centre de les nostres vides, seguint allò que va dir John Lennon: "La vida és allò que et passa mentre tu fas altres plans". En una de les etiquetes, hi apareix una rosella, per exemple, i el text: "Passar el dia a la muntanya i sentir la natura a flor de pell".



Vi novell 2021 del Celler Masroig. Foto: Ruth Troyano.



Celler de Sanuí. L'únic de la DO Costers de Segre que s'incorpora per primera vegada al vi novell i presenta el Petit Novell de Sanuí blanc, un vi brisat on es reivindica l'expressió de les pells i del muscat. "Volem que sigui un homenatge als mestres cellereres, com l'estimat Josep Maria Grimau".



Vi novell 2021 del Celler de Sanuí. Foto: Ruth Troyano.

El vi novell mostra el pes important del cooperativisme; la Conca de Barberà i el Penedès com a rovell de l'ou de la iniciativa; la suma de cellers nous i ments preclares que s'incorporen atretes per la necessitat de fer pinya i especialment per eixamplar el valor de la festa a Catalunya,



emmirallant-se en les celebracions consolidades que fan a França amb el *beajuolais nouveau*, a Itàlia amb el *novello*, a la República Txeca amb el *Sant Martin* i, més a prop, a Mallorca, amb el novell i també les presentacions dels vins "en rama", abans de ser cuinats... Com dirà el sommelier **Rafel Pino** de Cellers Masroig, "el novell és el vi que inflama els cors i que fa ericar la pell... I quan això passa és que la passió amb què l'hem elaborat, ha arribat al consumidor". És el vi #mésquejove - l'etiqueta que fan servir per compartir a les xarxes socials - que ens deslliura de la complexitat de les altres elaboracions de l'any, que ens aferra a la quotidianitat del beure, que s'elabora amb tantes presses com ganes de que surti al mercat. És el vi que convida a l'hedonisme senzill... I aquest 2021, també, a girar pàgina, com recorda al cintell de l'ampolla de Vins Petxina: "Recordes com va començar l'any? Quina diferència amb com estem ara! I entremig hem hagut d'adaptar-nos constantment. A la vinya hem passat de neu a mesos sense pluja, però hem estat de sort: el raïm veremat era excel·lent". Llegir-ho és una invitació desenfrenada a beure-se'l.