

# Malvasia de Mar, un vi envellit sota el mar de Sitges

*Parlem amb l'Alba Gràcia, directora del Centre d'Interpretació de la Malvasia, per descobrir aquest sorprenent vi, la seva història i saber on tastar-lo*



Ampolla de Malvasia de Mar. | Centre d'Interpretació de la Malvasia.

Saps quina olor desprèn una nansa de pesca quan porta una estona tocant-li el sol fora de l'aigua? Les nanses surten del mar embolcallades de vida marina, encara que s'hagin netejat a consciència amb aigua potable, i quan s'exposen al sol aquesta vida marina fermenta, es podreix i s'acaba assecant. No és ni millor ni pitjor, però és una olor forta i característica. La mateixa olor que vaig sentir quan fa uns dies vaig apropar a observar una ampolla de **Malvasia de Mar**. Una ampolla de vi recoberta de vida marina, que sembla recuperada d'un naufragi històric, i en la qual s'hi atesora un vi sorprenent: l'última novetat del Celler de l'Hospital.

L'exterior del Malvasia de Mar, igual que la seva etiqueta, té la mateixa vida marina que una nansa de pesca, però no forma part de cap història de naufragis. Ara bé, sí que és un vi que va a contracorrent i té la seva pròpia història. Una història d'amor entre la varietat malvasia de Sitges i Aiguadolç, una zona molt concreta del municipi de Sitges. Vet aquí que hem tingut l'oportunitat de conèixer-lo i tastar-lo en una activitat enoturística organitzada pel Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges (CIM) anomenada "*Malvasia i Aiguadolç: a love story*".



*Alba Gràcia durant la conversa amb Gastrotalkers. Foto: Albert Ribas.*

**Alba Gràcia**, directora del CIM, explica que la Malvasia de Mar "és un vi experimental perquè és la primera vegada que s'envelleix malvasia sota del mar de Sitges, a Aiguadolç". El 27 de juny del 2022 es van submergir 500 ampolles de vi de malvasia, concretament de Blanc Subur 2021, a



---

uns 4 metres de fondària i 300 metres de la parcel·la on es troba la vinya. D'aquelles 500 ampolles inicials, tenint en compte les extraccions de mostres i algunes ampolles malmeses, el passat 26 d'abril del 2023 se'n van extreure un total de 465. "Quan es va fer la immersió de les ampolles al Port de Sitges, des d'allà mateix, veiem la vinya històrica de malvasia que ha vist néixer aquest vi", puntualitza l'Alba Gràcia, i precisament aquest enclavament és el fil conductor de la història de la Malvasia de Mar.

L'Alba Gràcia ens refresca la memòria i ens recorda que el *Celler de l'Hospital* i el mateix CIM són possibles gràcies al Llegat Llopis. El Llegat Llopis, a més de ser el nom d'un dels seus vins envellits en bota, també "és aquell moment en que l'advocat **Manuel Llopis de Casades**, hereu d'un dels últims celler que tenien malvasia a Sitges, l'any 1935 va donar les vinyes a l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges amb el compromís de mantenir les malvasies i seguir elaborant-les i comercialitzant-les". Actualment aquesta etapa avança a bon ritme "gràcies a companys de viatge com són els cellers *Vega de Ribes, Jané Ventura, Torre del Veguer*, però també moments molt importants al Celler de l'Hospital, sobretot als anys 90 -del segle XX- quan el va tirar endavant **Antoni Almirall**, el nostre líder d'aleshores i qui va mantenir la flama viva de la malvasia", explica. Però arribats en aquest punt i tenint en compte tot el que s'ha avançat, afegeix que "el llegat ens interpel·la a seguir explicant què és la malvasia i que, més enllà de ser una de les varietats tradicionals històriques més antigues de Catalunya, també hem vist que tot a punta a que la malvasia de Sitges és una varietat de les que millor s'adapta a l'emergència climàtica". És en aquest context on neix la malvasia envellida al mar, ja que en aquest precís moment volen destacar que la malvasia de Sitges pot oferir una gran varietat de vinificacions - jove, passada per fusta, un vi ranci, un vi dolç, bombolla, l'ancestral, un mètode tradicional - "i ara, aquest vi envellit sota el mar".



*Immersió (juny 2022) de les 500 ampolles de Blanc Subur 2021. Foto: Ajuntament de Sitges.*



*Extracció (abril 2023) de les darreres 465 ampolles de Malvasia de Mar. Foto: Ajuntament de Sitges.*

### **I aquest Malvasia de Mar com és?**

D'entrada és sorprenent. Tant en color com en boca, el vi es distingeix de totes les altres elaboracions del celler: transita entre un vi tranquil i un d'agulla, perquè ha adquirit una bombolla fina. Les altes temperatures de l'estiu passat, que en alguns dies van ascendir fins als 30°C, van provocar la reactivació dels llevats en algunes ampolles i aquesta fermentació és el que ha causat que algunes ampolles tinguin un bombolla molt fina. Mentre l'Alba m'explicava els diferents processos que havien tingut les ampolles en funció de quina ubicació tenien dins la gàbia submergida, amb un somriure d'orella a orella reblava dient: "el pessigolleig no l'esperàvem, aquest vi ha estat ha més viu que mai!". I és que l'experiment ha desbordat fins i tot la hipòtesi de partida: "esperàvem un envelliment lent i pausat, però ha sigut molt diferent".

De les 500 ampolles inicials, a dia d'avui n'hi ha unes 150 a la venda. Tenen un preu de **48?** i només es troben al CIM. Ara bé, més enllà de la compra, també hi ha altres maneres de tastar-lo. "N'hem fet una reserva per la visita enoturística", explica l'Alba. És la mateixa visita que m'ha portat a parlar-ne aquí, una visita premium dirigida a grups reduïts sota reserva prèvia, però que també **es podrà gaudir de manera oberta al novembre**, com a una activitat destacada de la propera Setmana de la Malvasia. Recorda el nom: "*Malvasia i Aiguadolç: a love story*".



En Sergi del CIM durant la visita enoturística. Foto: Núria Escalona.

La visita és summament interessant i va molt més enllà d'un tast de vins o l'explicació enològica. L'Alba Gràcia és historiadora i les activitats que proposa al CIM són un glop d'història, un tast de memòria històrica maridat amb el vi de la copa que tenim entre mans. El viatge traslladant-nos a Aiguadolç, en un mapa antic on no hi ha cap edifici, però sí vinyes. Continua rebel·lant per quin motiu es diu 'Aiguadolç' i no 'Aiguadolça', fet que tindria tot el sentit si tenim en compte que 'aigua' és un nom femení. I ens dirà: "Explicar al visitant que pot tastar un vi que s'ha envellit sota l'aigua de mar que hi ha davant la mateixa vinya, la vinya històrica d'Aiguadolç, és una manera d'explicar un Sitges poc conegut i també entendre que Aiguadolç és molt més que un port o una vinya, sinó que a Aiguadolç han passat coses durant els últims 100 anys". És explicar la zona que va veure romandre la última vinya de malvasia històrica i des d'on la varietat malvasia de Sitges s'ha anat expandint pel Penedès.



---

View this post on Instagram

A post shared by GASTROTALKERS | gastronomia (@gastrotalkers)

M'encantaria *espoilejar* perquè la història és apassionant, però encara és millor escoltar-la de primera mà. Així que, si esteu pensant en fer una activitat diferent, aquesta és una proposta per apropar-vos a descobrir un Sitges que va molt més enllà del sol i platja, però sense deixar de banda el mar i fent un tast únic i irrepetible.

**I si t'ha interessat l'envelliment sota l'aigua, també has de saber que...**

A Sitges també hi ha el precedent d'un cava 100% envellit al mar, el *Maryamm*, el qual es va dur a terme fa una dècada, a mar obert. Però aquest no és l'únic projecte antecessor, també hi ha hagut altres casos experimentals d'envelliment de vi al mar com és el de Vi del Mar de Cala Jóncols (Alt Empordà) o els de S'Àmfora, vins provinents del Priorat i la Terra Alta que en aquest cas

envelleixen en àmfora i no en ampolla. Ara bé, també hi ha projectes d'ampolles envellides en aigua dolça dins el celler, tal com fa el celler Porcellànic, o l'envelliment d'ampolles al pantà de Sant Antoni promogut per una associació de 7 cellers (*Vila Corona, Castell d'Encús, Sauvella, Mas Garcia Muret, Xic's de Cal Borrech, Terrer de Pallars i Batlliu de Sort*).



*Vinya històrica de malvasia de Sitges a Aiguadolç. Foto: Centre d'Interpretació de la Malvasia.*

En el cas de la Malvasia de Mar, el tret diferencial respecte aquests els altres projectes és que està focalitzat amb la varietat malvasia de Sitges i que l'envelliment s'ha fet sota el pantanà número 10 del Port d'Aiguadolç, no a mar obert. El projecte liderat a tres bandes -la regidoria de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Sitges, el Celler de l'Hospital i el Port d'Aiguadolç- amb l'objectiu d'esdevenir una línia estratègica per potenciar l'Economia Blava a la vila. S'està treballant perquè el projecte experimental tingui continuïtat.