



DO Alella

Alella

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: Masia de Can Magarola (Av. Sant Mateu, 2)

Coordenades:

Latitud: 41.50487
Longitud: 2.29937
UTM Est (X): 441528
UTM Nord (Y): 4595042

Classificació

Número de fitxa 08003 - 394
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Any 1953
Estat de conservació Bo
Protecció Legal
Observacions protecció: ARP/64/2006 de 22 de febrer (DOGC 4585)
Accés Fàcil
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: varis propietaris
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart

Descripció

El municipi d'Alella dona nom, per importància, tradició i història a la denominació d'Origen Alella, que inclou els municipis del Maresme d'Alella, Teià, Tiana, Premià de Dalt, Vilassar de Dalt, Montgat, El Masnou, Premià de Mar, Cabrils, Òrrius i Argentona; o els del Vallès Oriental de Vallromanes, Santa Maria de Martorelles, Montornès del Vallès, Sant Fost de Campsentelles, Martorelles, Vilanova del Vallès o la

Roca del Vallès.

Les seves vinyes es situen al vessant marítim de la Serralada Litoral, obert a la influència del sol i la brisa marítima de la Mediterrània. La Serralada protegeix dels vents freds i condensa la humitat procedent del mar, creant un microclima amb estius càlids i secs i hiverns suaus ideal pel conreu de la vinya. Les vinyes estan distribuïdes en parcel·les esglaonades que van des del 90 metres sobre el nivell del mar fins als 260 metres.

La característica més significativa de la DO Alella és l'existència del sauló, un terreny arenós d'origen granític (granit desfet amb mica i feldespat) i color pràcticament blanc, que té una gran permeabilitat per l'aigua i una gran capacitat de retenció de la irradiació solar. Això facilita la maduració del raïm i aporta finor als vins, on el baix poder de retenció de l'aigua queda compensat pel microclima local. Els vins d'aquesta zona són suaus de grau i acidesa moderada.

La varietat més característica de la DO Alella és la pansa blanca, molt propera a l'anomenada xarel·lo. Els vins blancs perfumats i llunts són els més característics d'Alella, secs o dolços; mentre que per l'elaboració de rosats o negres s'utilitza bàsicament la garnatxa negra.

Actualment, els cellers adscrits a aquesta DO són: Parxet, SA; Alella vinícola Can jonc, SL; Caves Roura; Alta Alella; Altrabanda, SCP; Joaquim Batlle i Bouquet Alella, SL.

Història

Des del moment fundacional, Alella Vinícola, primer com a sindicat i després com a cooperativa tenia entre els seus objectius la protecció de la autenticitat dels vins d'Alella. L'any 1942 i 1946 es proposen iniciatives com la de crear un consell regulador en defensa dels vins d'Alella. Finalment. El 29 d'abril de 1953, es crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alella. L'any 1955 s'aprova el primer reglament.

Però el conreu de vinya en aquest territori ve testimoniats per gran quantitat de jaciments d'època romana, alguns dels quals han conservat les restes dels primers cellers de la comarca. El cas més proper i significatiu és el de la Cella vinària de Teià. Les fonts clàssiques, com Plini el Vell a la seva obra Naturalis Historia i Marc Valeri Marcial, en els seus epigrames, també fan referència a l'elaboració de vi en aquestes contrades.

Bibliografia

Enllaços d'interès:

<http://www.doalella.com>



