

Vins i Cellers | Cupatges | Actualitzat el 12/06/2024 a les 09:42

Alta Alella Mirgin celebra 23 veremes amb vi, gastronomia i cinema

L'esdeveniment va oferir un maridatge exclusiu de vi, gastronomia i cinema on es van destapar anyades antigues de la 'viblioteca' de la família Pujol-Busquets Guillén



Vinema, a Alta Alella | Pol Farrarons

Alta Alella Mirgin va celebrar el 10 de juny les seves 23 veremes amb un esdeveniment singular que reivindica el llegat del temps, el compromís natural i la riquesa del terroir. Situat al cor del Parc Natural de la Serralada de Marina, entre vinyes i amb espectaculars vistes al mar Mediterrani, el celler va oferir una experiència sensorial única. Els assistents -diverses personalitats del món del vi, sommeliers, crítics reconeguts i sector HORECA- van poder gaudir d'obres cinematogràfiques en format de curtmetratge, harmonitzats amb platets originals i vins i caves de la 'viblioteca' de la família Pujol-Busquets Guillén especialment seleccionats per a l'ocasió.

"Celebrem 23 veremes amb la mateixa il·lusió i passió amb què vam començar. Els vins i caves d'avui són el resultat de molts anys de treball i dedicació", explica Mireia Pujol-Busquets, copropietària i segona generació del celler. La vetllada no només va commemorar els èxits del celler, sinó que també va reafirmar el compromís d'Alta Alella amb la qualitat, la sostenibilitat i la innovació en el món del vi.



Els vins tastats. Foto: Miriam Clotet

Vins i caves de grans anyades

Els protagonistes indiscutibles de la nit van ser els vins i caves d'anyades antigues que havien descansat pacientment fins ara a la 'biblioteca' de la família i s'han destapat de manera exclusiva per a la celebració. Alguns amb fins a 21 anys de criança, són vins als que el pas dels temps confereix complexitat i elegància, mantenint una frescor sorprenent gràcies a les particularitats del terroir de la zona d'Alella. Les vinyes creixen en sauló, un sòl sorrenc de granit en descomposició que aporta als vins una acidesa natural excepcional, i a menys de 2 km del Mediterrani.

Alta Alella 10, 2012: Un cava de col·lecció amb un mínim de 10 anys de criança, guardonat com el millor cava durant 3 anys consecutius per la Guia Peñín (97/100 punts), millor escumós de Vivir el vino (99/100 punts), entre d'altres puntuacions.

Aus Bruant, 2018: Fet amb Pansa Blanca i pioner en la seva categoria, va ser el primer cava sense sulfits elaborat a l'Estat, l'any 2006.

Alta Alella Cau d'en Genís, 2017 (Magnum): Elaborat en ou de ciment, representa la varietat tradicional Pansa Blanca en la seva màxima expressió. És fresc, mineral i elegant.

Alta Alella Lanius, 2003: L'essència d'Alella expressada a través de la maduresa del Chardonnay i la fermentació en fusta.

Alta Alella Orbus, 2003: Syrah mediterrani amb 14 mesos d'envelliment en barrica, que expressa la frescor de la terra vora el mar. S'elabora només en anyades fresques, amb clima més propi de zones continentals.

Alta Alella Dolç Mataró, 2010: Emblema del celler, aquest vi dolç elaborat amb la varietat tradicional Mataró està present en diversos dels millors restaurants del món.

Una experiència sensorial única

El VINEMA és una idea original de la **Mireia Pujol-Busquets i el cineasta y documentalista**

Pau Sanclemente, que combina vi, gastronomia i cinema. Una proposta innovadora que posa èmfasi en el producte local i sostenible, buscant un impacte emocional i sensorial únic en el públic. "El VINEMA és una mostra de la nostra passió per crear moments inoblidables. Amb aquesta experiència, volem oferir una nova manera d'entendre i gaudir del vi, més enllà de la copa. Innovar sense perdre de vista les nostres arrels i el respecte pel medi ambient", explica Pujol-Busquets.



Mireia Pujol-Busquets. Foto: Miriam Clotet

Van projectar-se obres de cineastes destacats com Neus Ballús amb 'Blow!', nominat als premis Gaudí i Goya, Javier Barbero Montes amb 'Siembra' o Joan Bover amb 'Dear Michael'. Cadascun d'ells, sis en total, va maridar-se amb un platet original del xef Miquel Antoja, inspirat en els diferents curtmétratges. I com no podia ser d'una altra manera, tot harmonitzat amb vins d'anyades antigues curosament seleccionats per elevar l'experiència i oferir una combinació sensorial única i memorable. Segons Pujol-Busquets, "la idea amb aquest maridatge és 'menjar-se i veure el vi', mentre te'l beus. Una experiència 360° que activa tots els sentits i on tot està connectat".