

Jordi Rotllan, vinos de autor en el corazón del Priorat, Montsant y Penedés

Texto: PEDRO PINTADO Fotografía: ALKIMIA WINES

Comenzó a echar una mano desde muy pequeño en la bodega que su familia tenía en el Priorat. Desde aquellos primeros escarceos juveniles, cuando aún no le gustaba el vino, Jordi Rotllan Torra (Barcelona, 1970) no ha dejado de relacionarse con el sector vitivinícola. Al tiempo que ayudaba en la bodega familiar, cursó, en primer lugar, los estudios de ingeniero técnico agrónomo especializándose en Industrias Agroalimentarias en la Universidad Politécnica de Barcelona de 1989 a 1995. Posteriormente, su inquietud intelectual y su pasión por la cultura en general, le llevó a ampliar conocimientos, graduándose, por este orden, en Derecho y en Ciencias Políticas en la Universidad Oberta de Catalunya (UOC) en la que actualmente también cursa los estudios de Económicas.

Decidió dejar la empresa familiar, en 2018, para fundar su proyecto personal Alkimia Wines, en el que, desde entonces, da forma a sus vinos de autor. El lema que adorna el frontispicio de su proyecto es el control total del producto, desde el viñedo hasta la copa. Alkimia Wines agrupa tres pequeñas bodegas, una en la de DO Montsant, en el municipio de Marçà en Tarragona, otra en El Molar (DOQ Priorat), y la tercera en Olesa de Bonesvalls, en la comarca del Alto Penedés.

Alkimia Wines, reúne algo más de ocho hectáreas de viñedo repartidas principalmente entre Montsant y Priorat, en las que predominan las variedades garnacha tinta, cariñena, syrah y garnacha blanca. La media anual de producción se sitúa entre las 25.000 y las 30.000 botellas. Entre sus marcas más destacadas, cabe citar El Secret Selecció, perteneciente a la DO Montsant, así como El Temple y Alkimia, vinos de autor sin DO, elaborados en sus viñedos de Priorat. Finalmente, la marca Essència goza del sello DOQ Priorat. En la actualidad, se encuentra, además, inmerso en la próxima comercialización de un *orange wine*.

Jordi Rotllan afirma que todo el proceso de elaboración de sus vinos se realiza de forma manual, desde la vendimia hasta la vinificación, incluido el prensado, la crianza en barrica de nuevo roble francés, el embotellado, etiquetado y numerado a mano en alguno de sus vinos. Hasta la distribución de los vinos la realizan personalmente desde la propia bodega, sin depender de intermediarios, lo que supone que sus vinos gocen de una inestimable relación calidad-precio.

En cuanto al trabajo en el campo, el bodeguero barcelonés explica que la vendimia es manual y selectiva, con prácticas ecológicas y biodinámicas en todas las fases del desarrollo de la planta. El pequeño número de hectáreas y los bajos rendimientos hacen que su producción anual sea reducida, selecta y artesana.

Por ello, explica satisfecho que cada botella que sale al mercado refleja no sólo la calidad de la zona a la que pertenece sino también el respeto por la naturaleza. Su apego por la ecología y el respeto al medioambiente se puede comprobar en todas las fases del proceso de elaboración desde la viña. No utilizan ningún producto químico, sólo ortigas y otros vegetales para actuar como fungicidas, hasta el reparto del producto, que llevan a cabo con furgonetas totalmente eléctricas para reducir la huella de carbono. La fermentación es un proceso artesano que se basa en la sabiduría ancestral y el respeto por la esencia del viñedo. Trabajan con levaduras naturales, sin ningún aditivo ni interferencia externa, incluidos los sulfitos. Cada etapa se controla con precisión para garantizar un perfecto equilibrio entre acidez, sabor y estructura.

Condiciones excepcionales

La recolección de este año ha estado rodeada de condiciones excepcionales. Un invierno frío, lluvias en primavera y un verano cálido y seco han dado como resultado una cosecha equilibrada con uvas que concentran toda la esencia del Priorat. "Aún en crianza", señala Rotllan, "ya se dejan vislumbrar aromas intensos de fruta madura, toques minerales de la *licorella* y una textura sedosa que promete una añada memorable gracias a la garnacha que aporta frescura y notas afrutadas y la cariñena, que da estructura y profundidad. Este clásico equilibrio del Priorat nos permite ofrecer vinos con carácter y elegancia".

Para su creador, todos sus vinos son igual de apreciados. "El vino que más me gusta", afirma, "depende del momento en que lo tomo, de quién te acompañe o de dónde comas. El Secret es una buena opción para comidas más ligeras. Para ingestas más voluptuosas viene bien El Temple Negro, que es un vino más estructurado, intenso y redondo, con más tiempo en barrica que le aporta más taninos, antocianos y polifenoles".

ALKIMIA WINES - WWW.ALKIMIAWINES.COM / 669 486 715 (WHATSAPP)



Jordi Rotllan trabajando en uno de los viñedos de Alkimia Wines.



El enólogo Jordi Rotllan, *alma mater* de Alkimia Wines.

Frescos, sedosos y estructurados

EL TEMPLE DE MISTIK BLANCO

Variedades: garnacha blanca 90 % y macabeo 10 %.

Zona: Priorat.

Tipología: Vino de Autor.

Alcohol: 13,5 % vol.

Nota de cata: es un vino blanco seco ecológico, biodinámico y vegano elaborado de forma artesanal, tanto en el viñedo como en la bodega. Muy perfumado, en nariz, con aromas primarios de pera, manzana y flor blanca. En boca es sabroso, fresco y goloso, que invita a beber más de una copa.

ALKIMIA VINO BLANCO

Variedades: garnacha 100 %.

Crianza: entre 10 y 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

Zona: Priorat.

Tipología: Vino de Autor.

Alcohol: 13,5 % vol.

Nota de cata: Alkimia blanco es un vino de color dorado, un rasgo muy característico en este tipo de vino que ha sido envejecido entre 10 y 12 meses en barricas nueva de roble francés. Posee unos aromas frescos de flores, frutas de hueso, frutas blancas y azahar en la nariz con una acidez equilibrada. Es un vino de estilo fresco con textura y personalidad muy marcada. Se caracteriza por una gran complejidad, pureza aromática y un frescor muy agradable. Excelente para acompañar cualquier pescado y carnes suaves. Producción limitada a 1.900 botellas numeradas, lo que convierte cada botella en un pequeño tesoro.



EL TEMPLE DE MISTIK TINTO

Variedades: garnacha tinta, cariñena, syrah.
Crianza: 15 meses en barricas nuevas de roble francés.
Zona: Priorat.
Tipología: Vino de Autor.
Alcohol: 14 % vol.

Nota de cata: color rojo cereza intenso. Elaborado con garnacha negra, cariñena y syrah, y criado durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés. Expresa profundos aromas de fruta negra madura, especias y maderas nobles. En boca es sedoso, estructurado y con un final largo y refinado. Un vino que inspira calma y carácter.

MISTIK MOSCATEL

Variedad: moscatel.
Zona: Priorat.
Tipología: Vino de Autor.
Alcohol: 15 % vol.

Nota de cata: aromas primarios intensos y limpios de la uva moscatel, recuerdos de naranja confitada, intensidad media-alta. Encuentro suave y sedoso, con fondo de café tostado, glícero y muy agradable. Muy persistente en retronasal.