

Irene Alemany, propietaria de la bodega **Alemany i Corrio**

“Trasladamos los métodos vitivinícolas de la Borgoña al Penedès”

Desde 1999, Laurent Corrio e Irene Alemany comparten la pasión de elaborar vinos, siempre desde la calidad, la máxima fidelidad al terroir, y con una manera muy personal de entender la viticultura. En su bodega, ubicada Vilafranca del Penedès, (el viñedo en Lavern y Garraf) producen **vinos tal como lo aprendieron en la Borgoña, con mucho mimo y de forma artesanal**, siendo pioneros en la producción de este tipo de vinos en la zona.

-¿Cuándo nació la bodega y cuál es vuestra identidad?

Todo surgió en 1999, cuando mi pareja, Laurent Corrio, y yo, tras algunos años formándonos en enología y trabajando en la Borgoña, decidimos crear nuestro propio vino. Mi familia tenía un pequeño viñedo en el Penedès y, gracias a los consejos de mi padre, nos animamos e hicimos una prueba para producir una pequeña cantidad de vino.

-¿Cómo es la elaboración de vuestros vinos?

Priorizamos la calidad a la cantidad, y esto lo aplicamos en todo el proceso, desde el inicio hasta el final. Racionalizamos los tratamientos, observamos mucho la viña, utilizando productos que respeten a los depredadores que son buenos para la viña... y seguimos los procesos establecidos en la cámara de agricultura de la Borgoña. En 2001, realizamos un mapa de suelos, que es totalmente propio, y nos permite trabajar el vino según el suelo. Creemos que sólo con el conocimiento de los suelos del viñedo, es posible interpretar los vinos y sacarles todo su potencial. Las



variedades con las que elaboramos los vinos son merlot, cariñena, cabernet sauvignon y xarel·lo. Trabajamos desde 1999 con levaduras y bacterias indígenas (que vienen de la viña), sin añadir nada al vino, totalmente natural. El viñedo es totalmente orgánico, el tipo de viticultura que realizamos se llama “la lutte raisonnée”.

-¿Qué vinos podemos encontrar en Alemany i Corrio?

El primer vino que elaboramos fue Sot Lefric, es nuestro vino insignia, junto con el Pas Curtei, y totalmente atípico del Penedès. Hace dos años presentamos El Microscopi, un negro de terroir y un vino solidario, cuyos beneficios fueron destinados al 100% a la financiación de un microscopio para el Institut

Oncològic del Hospital Universitari Vall d'Hebron de Barcelona, en ayuda al cáncer de mama. Al año siguiente hicimos lo mismo, y era para financiar cámaras fotográficas para microscopios. Y ahora acabamos de lanzar la 3ª añada de El Microscopi y los beneficios irán destinados a un estudio

de la influencia de los linfocitos sobre el sistema inmunológico (cáncer de mama).

En blancos hacemos Principia Mathematica y Cargol Treu Vi.

-¿Exportáis vuestros vinos? ¿A qué países?

Si, vendemos los vinos aquí y también exportamos a diferentes países, como Inglaterra, Estados Unidos, Japón, Suiza, Dinamarca, Bélgica, Holanda y Alemania. En los tres primeros es donde solemos vender mucho más.

