

Quan Alella arriba al Montnegre

Joan Munich fa de masover a Arenys d'Amunt, on ha bastit el celler Talcomraja. El restaurant l'Era marida els seus vins naturals amb un àpat amb productes de proximitat

TEXT: PEP QUINTANA

Vinya de la plana de Can Sala de Dalt, a Arenys d'Amunt. Dos mil ceps sobretot de pansa blanca plantats fa tres anys, a tres-cents metres d'altura, en una balconada cara al mar, amb una vista inigualable. S'hi poden veure els campanars de Sant Pol, Canet i Arenys de Mar.

MONTSERRAT SERRA

Hi ha oficis que s'acaben. El de masover n'és un. En Joan Munich, que encara no té els quaranta anys, és un supervivent en aquest ofici. En fa més de quinze que es va decidir a viure intensament la natura, però sense deixar la vocació de pedagog. Li calia, doncs, fer una combinació prou curiosa. Els matins i les tardes del curs lectiu, els dedicaria a fer classes de ciències naturals als alumnes de l'Institut de Pineda de Mar, i ompliria les hores restants a la masoveria de Can Pau Bernadó, una casa modernista plena de filigranes de l'arquitecte Enric Catà, enfilada a la falda dels últims

contraforts del Montnegre, a Arenys d'Amunt. Per si no tenia prou feina, va voler fer real el somni que el perseguia

En Joan Munich, que encara no té els quaranta anys, és un supervivent en l'ofici de masover

de feia temps llarg: obrir un celler i fer-se el vi. Avui té cinc hectàrees de vinya amb ceps de pansa blanca, garnatxa, merlot, cabernet i mataró, que

un dia o altre podran formar part de la DO Alella (Arenys d'Amunt es troba en procés d'incorporar-se a la DO, tràmit que depèn en última instància de la Unió Europea).

De mica en mica, i amb paciència inexhaurible, va fer créixer els ceps. El seu veí, l'estimat Àngel Pruna, li va cedir l'aigua d'un pou de la seva propietat tot dient-li: "Si has de convertir l'aigua en vi, anem-hi anant! Una vegada feta la verema i les botes plenes, m'omplis uns quants porrons i em donaré per satisfet i ben pagat." I tal dit, tal fet. Ben aviat l'aigua es convertirà en suc de vinya.

La vinya més important que ha plantat Munich és la de

la plana de Can Sala de Dalt. Ha costat Déu i ajut d'arrelar aquesta vinya perquè ha hagut de suportar anys de sequera forta. És situada a tres-cents metres d'altura, i té unes vistes –què dic vistes, autèntiques panoràmiques!– privilegiades. D'aquella talaia natural es domina una gran part de la nostra Mediterrània i es veuen tots els poblets que, conjuntament i solidària, constitueixen la corona de la comarca, d'aquest nostre Maresme de sempre. El conreu és custodiat i vigilat per unes quantes masies que fan de sentinella. Se'n destaca la de Can Sala de Dalt, que més que no un mas és una fortificació solemne i vigorosa, els propietaris de la qual



Can Pau Bernadó, casa modernista de l'arquitecte Enric Catà.

també ho són dels terrenys de la vinya. S'hi respira tothora un aire net, transparent. Tens la muntanya a dos pams i la mar a tres metres, i aquesta conjunció fa que el vi que en sortirà sigui miraculós. Serà un vi Talcomraja, fruit d'una vinya molt jove i treballada amb estima.

També és lloc de pelegrinatge dels seus amics i companys que, quan ha convingut, li han donat un decidit cop de mà, tant a l'hora sagrada d'esporgar ceps com, sobretot, el dia de la gran festa, el dia de la verema.

S'ha vist obligat a posar una tanca a la vinya. L'ata-



Nua, un dels dos rucs catalans que fa pocs mesos en Joan Munich té a la finca.

La vinya és, a més, un tallafocs indispensable per a acotar els lamentables i devastadors incendis de cada estiu. Abans de la fil·loxera el nostre paisatge era clapat de ceps, però de llavors ençà es va abandonar aquest cultiu tan arrelat en favor de les fràgils pinedes. És important de recuperar espai per a plantar-hi vinyes o el que sigui. Cada petit tros guanyat al bosc és un èxit de la tan necessària i predicada diversitat.

Aquesta vinya ha estat, en més d'una ocasió, una aula didàctica per als estudiants, per als alumnes d'en Munich.

caven per terra i per aire. Els senglars i els cabirols li feien grans destrosses. Als senglars, els agrada de refregar-se a base de bé amb els troncs dels ceps, i els cèrvids són uns golafres capritxosos dels primers i verdíssims brots de la planta. Els tudons, quan el raïm verola, se n'atipen golidament. Ja se sap, són les minves del pagès.

En Munich, el nostre masover, embotella ara com ara unes cinc mil ampolles de vi l'any. La seva aspiració més immediata seria de doblar la producció. Embotella set vins diferents. Treballa els blancs



Georgina Mulet i el seu marit, Pep Campí, propietaris del restaurant l'Era, servint l'àpat. Entaulats, Pep Quintana i Joan Munich.

i els negres i en fa un d'agulla que pessigolleja el paladar molt agradablement. Són vins moderns, actuals, amb molta personalitat, i es nota que són fets amb amor i saviesa. Quan en parla, els defensa amb totes les armes. Se'ls estima. I quan els tasta en gaudeix. Primer els flaira a fons i després se'ls passeja per la boca cercant-hi el matís de plaer últim i més amagat.

Un dia molt calorós de final de juny, la vigília de Sant Pere i Sant Pau –els dos sants barbuts i bessons–, ens vam aplegar una colla d'amics entorn d'una taula molt ben parada del restaurant l'Era d'Arenys d'Amunt per fer un dinar-maridatge entre els vins del celler Talcomraja i les menges excel·lents d'aquest local. La Georgina Mulet i el seu marit, en Pep Campí, ens van donar una benvinguda cordialíssima.

Sense haver d'esperar gens vam tenir al davant un *Timbal de maduixes del Maresme amb mató*

de cabra de Can Xicoy i flocs d'ibèric. Aquest sí que és un plat de quilòmetre zero. Les maduixes eren dels marges de

Quan parla dels seus vins, els defensa amb totes les armes. Se'ls estima

les muntanyes de Sant Cebrià i el mató, de llet de les cabres de Sant Iscle de Vallalta. El Simbiosi, un rosat ancestral, fresquíssim, una pura delícia, va fer que les maduixes adquirissin categoria de caviar.

Aquest pastís d'entrada va donar pas a un *Arròs cremós de marisc*. Va ser la manera més intel·ligent d'agermanar mar i muntanya, d'agermanar tots dos Arenys, el d'Amunt i el de Mar. L'acompanyava un

6 Vincles del 2017 excels. És un vi blanc jove natural que, quan el destapes, exhala unes aromes que perfumen tot el menjador. Cada ampolla serveix un tresor a dins, un tresor que



Cireres d'en Roca, les d'Arenys d'Amunt, refrescants i d'una acidesa a mida.

et beus a petits glops i que fa que qualsevol cosa esdevingui gloriosa.

Després ens van servir un *Melós de porc amb confit de cireres de l'hostal del Sol* que es fonia a la boca. Parlar de cireres a Arenys d'Amunt vol dir evidentment parlar de cireres d'en Roca, que és la varietat endèmica del terror. El vi, un negre Sang de Sauló-Mica, és molt contundent, no enganya ningú, no s'hi ha afegit ni se n'ha tret absolutament res, com ho confessa l'etiqueta, i, és clar, pot deixar rastre, pot contenir pòsits naturals. Quan ens haguérem acabat el Mica, vam destapar un Feldspat i no vam gosar obrir el Quars perquè el seny es va imposar.

Va tancar l'àpat una *Pera confitada amb formatge blau i cireres*. Els formatges de l'Era i els vins Talcomraja es coneixen de fa temps i els uns i els altres han madurat a consciència i mantenen una sòlida amistat. Uns llevants de taula llargs i enriquidors et fan un final felicíssim.

Faltava la sorpresa, la traça d'un àpat memorable: un cistell curull de cireres, d'en Roca és clar. Són vermelles, però no tant. Són dolces, però no tant. Tenen una carn d'una duresa ajustada i el pinyol surt amb molta facilitat. Són refrescants, d'una acidessa a mida. N'hi ha poques, molt cotitzades, sobretot pels comarcals. Són úniques, les d'en Roca, les d'Arenys d'Amunt.

Van arribar els cafès, mentre la xerrameca continuava intacta. El vi fa garlar. Ens sentíem còmodes i, acompanyats dels propietaris del restaurant, no vàiem la manera d'enllestir l'àpat. Quan ja ens semblava que tot era acabat, encara ens vam menjar una darrera cirera i una altra i una altra..., ahora que a una conversa en seguia una altra. El vi i la gastronomia, aquest matrimoni etern i tan ben avingut, donen molt de si. El restaurant l'Era té uns menjadors espaiosos, climatitzats al punt just, i al jardí hi han instal·lat uns envelats que són menjadors privats.

La denominació d'origen al·lenca ha obert els braços generosament fins als peus del Montnegre. Crec que aquesta decisió pagarà la pena. ●



Escumós ancestral experimental



6 Vincles



Sang de Sauló Mica



Sang de Sauló Feldspat



Simbiosi

Les receptes

Timbal de maduixes amb mató de cabra de can xicoi i flocs d'ibèric

Aquest entrant és de construcció vertical: La base és el mató. Amb l'ajuda d'una anella, la farcim amb el mató de cabra, premsant amb una forquilla per tal que ens quedi estable i dens. Folrem les parets interiors de l'anella amb les maduixes tallades a làmines fines. Pintem el mató amb uns fils de mel i, a sobre, hi posem brots primerencs de mesclum. Ho reguem tot amb una vinagreta de maduixes. Rematem el plat amb flocs de pernil ibèric. Desemmotllem l'anella i ja ho podem servir.



Arròs melós de marisc

Comencem amb un bon fumet fet amb caps i peces de gambes, escamarlans i llagostes del mediterrani. La marca, la base de l'arròs, és feta amb sèpia, pebrot, tomàquet i ceba ben confitada. Tirem l'arròs a la cassola, on hi haurà més fumet del que habitualment s'utilitza, perquè l'objectiu és que el gra d'arròs quedi melós, no pas sec. Hi afegirem les gambes, les escopinyes i les cloïsses.



Melós de porc duroc amb confit de cireres d'en roca de l'hostal del sol

Aquest plat és de cocció lenta: Es confiten les galtes de porc duroc, ja desossades, a baixa temperatura durant sis hores. S'acompanya la cocció de cebetes perla. Quan les galtes ja són cuites, traiem l'excés de greix i l'acabem de cuinar mitja hora més, regant la carn amb una salsa demi-glace pedro ximenez. L'acompanyament del plat seran cireres confitades de l'hostal del sol. Un cop collides es confiten, tal com feien les àvies, amb herbes del camp, farigola i romaní, amb vinagre, sal i pebre. S'emplata la carn i les cireres.



Peres amb vi i figues i formatge blau

Pelem les peres i les col·loquem en un cassó cobertes de vi rosat, vi negre, una pela de llimona ecològica i canyella. Les confitem durant tres quarts d'hora a foc lent. Reservem les peres. En el mateix cassó i amb el mateix brou, banyem les figues seques durant un quart d'hora. Reservem les figues. Amb el brou, una mica de pera i una figa, fem un coulis. Muntarem el plat amb la pera i les figues, trossets de formatge blau, una mica d'ametlla picada i per sobre el coulis.

