

Papers de vi

Núm. 76 · Juny 2022

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



Visitem El Drac, de Calella

Relat de Sílvia Culell de l'àpat al restaurant de Murilo Rodrigues i Raül Balam Rusalleda, amb el maridatge de Meritxell Falgueras

Tastem tots els vins rosats de la DO Alella

Víctor Quintillà, xef del Lluerna, pregoner del Tast Tiana 2022

La DO Alella, ben present a la Barcelona Wine Week



Meritxell Falgueras va voler començar l'àpat amb una copa de vi ranci a mode d'aperitiu. Per fer-ho, es va decidir pel 1981, d'Alta Alella.

Visita a El Drac de Raül Balam i Murilo Rodrigues

Quan l'absència compta o de quan les princeses modernes es mengen el Drac

Visitem el Drac de Calella, el restaurant de Raül Balam i Murilo Rodrigues, per conèixer la cuina dels dos xefs que reobriran el de Carme Ruscalleda: el Sant Pau. Com sempre, ho fem amb vins d'Alella, aquesta vegada escollits per la sommelier i comunicadora Meritxell Falgueras, la dona de confiança del xef, que no hi és perquè no tasta alcohol.

Ja fa alguns anys que Raül Balam va decidir allunyar-se del món de l'alcohol i és per això que el reportatge el fem sense ell. Però és impossible no parlar-ne. Tant la carta, pensada conjuntament entre els dos socis, com la conversa deriva en diferents moments cap a la seva persona, sempre molt present al restaurant. Per tant, ens permetem la llicència de pensar que hi ha estat sense ser-hi físicament. De fet, ens rep Murilo Rodrigues, el cuiner que des de l'inici ha estat al capdavant dels fogons del Drac mentre el Raül s'ocupa de la cuina del Moments, lloc d'on prové Murilo: "Després de pocs mesos de coincidir al Sant Pau amb el Raül, vaig anar al Moments, lloc on realment el vaig conèixer, pels volts del 2015." I, des de llavors, més que un soci el considera "un germà".

És temptador també començar aquest reportatge dient que hem quedat al restaurant el Drac de Calella amb la princesa del món del vi català... Gran error! Ja fa anys que en el món de Meritxell Falgueras les princeses no existeixen. Podríem dir que els dracs han contribuït a empoderar-la i que, de mica en mica, en un àmbit -el del vi- tradicionalment reservat als homes, dones com ella no hi treuen només el nas, sinó que ajuden que sigui cada vegada més divers. El que hi ha aportat Falgueras és, sobretot, una comunicació directa, fresca, divertida i -per què no?- plena de glamur i tendència. Ella és també una altra 'germana' de Raül Balam i la persona de confiança pel que fa a l'assessorament en vins dels dos socis que encapçalen els fogons del restaurant de Calella de la Costa.

Arriba amb tren i entra directa a la cuina. Ahir tenia un acte i ha anat a dormir tard, a les quatre de la nit, just l'hora en què es lleva els dies feiners. Està cansada i se li nota, però això no evita que es posi de seguida en context. Saluda el Murilo, demana per la seva dona, pel Raül que fa un moment que ha marxat i, mentrestant, li arregla la cinta del davantal. Per venir a la cita, ha triat el vestuari pensant en el que faria i s'ha maquillat i

pentinat per atendre'ns. "Significa això ser superficial?", s'afanya a preguntar-nos. Alguns la qualifiquen d'això, la critiquen, però ella respon amb un rotund: "Per mi això és part de la intel·ligència femenina i la comunicació." I amb aquesta declaració d'intencions encetem la primera ampolla, que

Murilo Rodrigues: "Ens portem molt bé, conec molt bé la cuina del Raül, i això permet treballar de manera molt consensuada"

ha demanat la Meritxell, l'Alta Alella 1981 Ismael Manaut. "De la mateixa manera que Ferran Adrià i Martín Berasategui van posar de moda les mançanilles abans de menjar, per què



El 1981 Ismael Manaut va ser la copa que va obrir l'àpat.

no un ranci, que és una cosa molt nostra?", comenta mentre el tasta. L'Òscar n'explica les característiques: no està fet amb soleres com seria el cas dels xerès, és una bota oblidada que la bona acidesa ha fet aguantar, una mostra més del bon envelliment de la pansa blanca amb el pas del temps. "És realment una passada, m'entusiasmen aquestes notes de ranci que poden recordar els *palos cortados*." I s'emociona encara més quan s'adona que l'ampolla és del seu any de naixement, el 1981. "Aquesta sensació m'obliga a parlar de l'Anselm Selosse de Jacques Selosse, ell va ser el que va donar a conèixer i va enaltir la criança oxidativa amb els seus xampanyns a escala internacional. Ara ens hi hem anat acostumant, i trobar-ho en aquests vins tan frescos i salins és impressionant. Al meu pare li han agradat sempre, però qui ho està posant realment de moda és Marc Ribas, que en moltes de les receptes que presenta incorpora el ranci." I ho sap de bona font perquè, a banda de ser col·laboradora del Marc al programa *Pop up xef* i ser-ne assessora en les cartes dels seus restaurants, assegura que al Celler de Gelida n'han pujat les vendes.

Però més que parlar de vendes hem vingut a parlar de gastronomia i maridatges. El Murilo ja ho té tot preparat, només cal seure a taula al menjador de l'Hotel Sant Jordi, una sala que avui està buida per atendre'ns.



1. Ceviche de sípia amb llet de tigre, amb Marfil Clàssic.



Parelles ben avingudes tot i el contrast

El Drac funciona a quatre mans, i dues són les del brasiler Murilo Rodrigues. Ell és qui en coordina la cuina. Cada tres mesos canvien el menú. Murilo fa les seves propostes al Raül i el Raül a ell. Produeixen els plats, fan proves i els tasten per fer canvis i millores. D'això, ja en fa tres anys, però ja en fa nou que va començar aquesta col·laboració entre els dos xefs. "Són com un matrimoni", s'afanya a dir la Meritxell abans que el Murilo afegeixi: "Estem junts *pa lo bueno y pa lo malo*." Però, més enllà de la broma, assegura: "Ens portem molt bé, conec molt bé la cuina del Raül, sé què li agrada i això permet treballar de manera molt consensuada", explica en un català quasi perfecte. "Per mi era un somni treballar amb la Carme. És una cuina dura, complicada d'entendre, però és tot un plaer haver-ne pogut formar part", afegeix el xef que anteriorment havia experimentat al costat de Carles Abellán.

Mentre conversem arriba el primer dels plats, un *ceviche* amb llet de tigre fet amb pinya



2



3



4



5



6

2. Dim sum de carbassa i mole verd, amb el Badiu.

3. Vieires sobre coca de pasta wanton amb salsa juvert i bombó de formatge, amb la Farruca.

4. Pèsols, foie i menta, amb Can Matons Vinya del Músic.

5. Rap, julivertada i anko, amb Mirgin Opus

6. Filet de vedella amb pera i poma, amb Testuan Xirà.



i gíngebre. El clàssic corball o peix blanc utilitzat per fer aquest plat típic de llocs com el Perú ha estat substituït per la sípia en forma de *tagliatelle*. Per acompanyar-lo entra en escena un Alella de tota la vida, el Marfil Clàssic, amb un lleuger toc dolç. “Hem buscat un maridatge de contrast i, tot i que a mi no m’entusiasma trobar dolçor als vins, en aquest cas ens permet fer un maridatge de contrast i m’encanta! Soc a Tailàndia”, diu entusiasmada la sommelier.

El segon dels vins que acompanyarà un *dim sum* de carbassa i mole verd és el Badiu de l’amic i sommelier Xavi Nolla. Un nom que serveix a la Meritxell per parlar de la relació entre companys de professió. “És curiós veure que diferents poden ser els perfils dels sommeliers. El Xavi fa formació i ara també elabora vins, el David Seijas que venia del més pur treball de sommelier també es dedica a fer vins i en canvi el Centelles ha optat més pel periodisme i ara mateix ha escrit més llibres que jo”, diu orgullosa dels seus amics. Tot això mentre degus-

ta el vi: “En aquest cas és un vi molt de textura i trobo que juga molt bé amb les textures del plat, la pipa de carbassa, la cremositat del mole.” Tot això, sense oblidar-se de parlar del que més l’entusiasma: “L’*story telling* que hi ha darrere el Badiu i la resta de vins del Xavi és fantàstic.” I, de moment, ja apareix una primera línia de continuïtat en els vins tastats: la salinitat. “Això és Alella, i de moment en tots es compleix aquesta tipicitat.”

Innovació amb tradició, la intensitat de viure la cuina

La salsa juvert apareix esmentada per primera vegada al *Llibre de Sent Soví* del 1324, considerat el primer llibre de receptes català. És a través seu que es pot conèixer com vivien i menjaven els nostres avantpassats medievals. El principal ingredient és el julivert –podríem definir-la com un pesto a la catalana– i en la recepta original acompanyava un cabrit. Al Drac també beuen d’aquesta cultura i tradició, tal com veiem al plat que ens serveixen, en aquest cas unes vieires sobre una

coca de pasta wanton amb la salsa juvert i un bombó de formatge. És justament aquest plat i la tradició de la cuina catalana el que ens porta a parlar d’alguns dels xefs del país que més juguen a la cuina: Dabiz Muñoz, Jordi Cruz... i de les influències de Murilo, com la que va suposar el seu pas pel restaurant Neichel (ara ja tancat) de Barcelona. A Murilo li agrada parlar dels seus plats, però també s’interessa per saber i entendre millor la història de la DO Alella: “Cent setanta vins en 220 hectàrees, heu dit... Ho trobo espectacular.” Falgueras, també interessada, aprofita l’afirmació per demanar a l’Òscar i al Ramon que expliquin la història de *Papers de vi*, cosa que ens ajuda a recordar per què som aquí: el vi! El convidat alellenc és justament fruit del canvi, d’una nova visió de fer les coses, com aquest canvi d’aplicació de la salsa juvert: ens referim al vi blanc de Mario Rovira la Farruca, un vi de macabeu que macera amb la pell i es cria en antigues botes de mançanilla durant nou mesos. Ni el Murilo ni la Meritxell no coneixien el

vi: “L’he descobert gràcies a aquest reportatge i la veritat és que em sembla sorprenent, és claríssimament un maridatge d’intensitat, m’agrada el vi, m’agrada la salsa i la interacció.” El Murilo hi està d’acord: “És un vi sorprenent i al plat hi queda molt bé.” Un exemple més que, sovint, la tradició i la modernitat poden anar ple-gats.

Fem un Alella ‘posh’: car però de qualitat

És primavera i, si som al Maresme, en un dels plats no pot faltar el pèsol llàgrima. “El fem a dues coccions –explica el Murilo–: primer al vapor i després a la planxa. L’acabem amb aire de menta i, evidentment, parlem d’un pèsol de casa, del Maresme.” I sense deixar els canvis i proposar coses diferents a partir de la tradició, comenta que han canviat el greix de porc amb què habitualment s’acompanyen els pèsols pel foie. “És tot molt *posh*”, s’afanya a apuntar la Meritxell. “El pèsol, que és el caviar verd; l’escuma de menta, el foie... Podria semblar un plat molt elitista, però en canvi és tot producte



7



8

7. Amanida Caprese, amb Ancestral Mataró de Bouquet d'Alella.
8. Cremós de iogurt amb xocolata blanca i te matxa, amb Iaia Rosa.



de casa i l'acompanyem amb un vi d'un preu també elevat." Es refereix a un dels vins nous de la DO, el Can Matons Vinya del Músic, que se situa en una franja que supera els 30 euros. "No us enganjaré -afegeix la sommelier-, soc botiguera i els vins d'aquest preu costen de vendre al públic en general, encara que la qualitat i el nombre d'ampolles elaborades el justifiquin." Però, més enllà de la consideració sobre el posicionament de venda, afegeix: "No podem negar que el vi és molt bo, mineral i exquisit, som davant un maridatge d'elegància, tant pel plat com pel vi."

I si un producte hauria de donar sensació *posh* és el cava... i el que ens toca ara per acompanyar el plat de peix següent, concretament el rap, és el Mirgin Opus d'Alta Alella, una aposta per la qualitat presentat en una ampolla característica del celler i molt glamurosa. La Meritxell torna a oferir la seva cara més botiguera: "Al Celler de Gelida és un dels grans regals, no només per la preciositat de l'ampolla en si, sinó també perquè el producte és boníssim. Ho té tot: marca, imatge, gust..." Tot això, afegit a la qualificació de l'ampolla com a Paratge Qualificat: "Estic molt contenta que Cava hagi apostat per aquesta qualificació i encara més que n'hi hagi a Alella, no només per qualitat, sinó també per l'esforç i la dedicació que posen cellers com Alta Alella en la promoció i el nivell que estan adquirint en enoturisme, una gran i molt bona feina." Acompanyem aquesta enaltida ampolla amb un rap fregit i emboticat amb papada ibèrica, amb

una salsa de julivert feta amb el brou dels ossos i el cap del mateix rap. La recepta també porta una gelatina d'azukis per aportar-hi una mica de dolçor i foie de fetge de rap. "Tots els plats tenen molta estètica -apunta la Meritxell-, això és molt Ruscaldeda, estètica acompanyada de bon producte." I el Raül i el Murilo, diu, n'han seguit l'exemple: "Tot és molt fi, amb molta estètica, però sobretot sabem sempre què mengem, no amaguen en excés el producte principal." Una afirmació que aprofita per lligar amb el maridatge proposat: "Aquesta combinació m'entusiasma. Hem optat per dos productes estrella: el rap i l'Opus. Si tens convidats, amb aquesta combinació no pots fallar."

El Raül no hi és, però ja hem dit que és com si hi fos. De fet, mentre escric aquest reportatge, a RAC1 celebren el karaoke d'Eurovisió i un dels convidats és ell, mostrant la seva faceta més artística. Hi interpreta el Raphael i no cal dir que amb la seva actitud ha rebut el beneplàcit d'oients i de presentadors. El dia del dinar va passar el mateix: ara és el moment de l'àpat en què apareix. Truca a la Meritxell. "Estic menjant molt malament", li contesta la sommelier. Una trucada per saber si "tot va bé".

Joc de textures i anem per les postres...

L'últim plat és un filet de vedella amb pera i poma, un plat en què la Meritxell ha decidit "jugar amb les textures". El vi escollit és el Xirà de Testuan, del qual afirma que "és divertit, un *vin de plaisir*, com

dirien els francesos". La pera infundada en pebre de Sichuan i licor de la mateixa fruita, la poma arrebossada amb ametlla i un cruixent també de poma que hi afegeix una nova textura, regat amb una

"Després del tancament del Sant Pau va aparèixer l'oportunitat d'obrir el Drac i no ho vam dubtar"

demi-glace feta amb els ossos de vedella. "Una carn suau, els cruixents de la fruita i la glosia del vi, tot plegat afavoreix aquest joc", sentència.

I arribem a les postres, seguint el joc. L'escollit a la copa, un ancestral de mataró de les Edicions Limitades de Bouquet d'Alella; i la primera de les postres... Postres? "Estic menjant un primer o unes postres?", exclama sorpresa la Meritxell. El nom ja genera confusió: amanida caprese... Una melmelada de tomàquet, gelat d'alfàbrega i tomàquet i un final d'escuma de mozzarella i fulles d'alfàbrega. Refrescant és poc. "Aquí tenim un maridatge cromàtic i gustatiu: l'alfàbrega amb la verdor del vi, el color del vi amb el del tomàquet... amb un vi tendència total, un ancestral, un *easy to drink*, un *catalanismorrisset*", diu divertida mentre s'obre un debat sobre com els ancestrals arriben a la població més jove: "A nosaltres ens costa pensar de demanar-lo, però probablement els de vint anys ja co-

mençaran els àpats amb vins d'aquest estil."

Ens acostem al final de l'àpat i l'ambient ja és del tot relaxat. És el moment de recordar experiències i de valorar la present, i la primera cosa que ens ve a tots al cap és el Sant Pau, la primera vegada que vam gaudir de la cuina de la Ruscaldeda. De fet, ella és una altra de les absències que marquen: "Vam apostar pel Maresme fa tres anys, després del tancament del Sant Pau va aparèixer l'oportunitat d'obrir el Drac i no ho vam dubtar, teníem l'equip de cuina i els proveïdors de proximitat que ens agraden", explica Murilo. La primera opció va ser la de fer una cuina més senzilla: "Però quan el fill de la Ruscaldeda obre un restaurant al Maresme es crea una expectativa, la gent n'espera més, vol un gastronòmic." I així és com va néixer el Drac actual, el que tasta *Papers de vi*.

El toc dolç i final ens el marca la Iaia Rosa, que combinem amb un cremós de iogurt (amb mango, poma i llimona), xocolata blanca i pa de pessic de te matxa. "Estic contenta, tots els maridatges allelencs han funcionat de luxe. Aquest últim m'ha sorprès en boca, fa olor de fusteria, però quan arriba a la boca s'obre tot un ventall de complexitat, per no parlar dels detalls cromàtics, del plat i del vi", conclou la sommelier. I com qui no vol la cosa, tornem a parlar de les absències, el Sant Pau i el Raül: unes absències que es tornen presències gràcies a l'anunci de la reobertura del Sant Pau. Qui sap, potser un dels reportatges futurs de *Papers de vi*. ●