

Enhotels: els vins de la DO Alella, de gira pels hotels del Vallès Oriental

S'exhaureixen les places per a les sis sessions de maridatges amb productes del territori i amb finalitat solidària

TEXT: JOAN NEBOT

Assaborir cinc vins de la DO Alella combinats amb embotits, fumats, formatges, xocolata o melmelada, tot procedent d'elaboradors artesans i de proximitat, i amb un professional que condueix la degustació. I, tot plegat, en un indret adequat, el restaurant, bar o cafeteria d'un hotel, i per poc preu, 10 euros la sessió. Es pot demanar més? Doncs sí, que tots els ingressos es destinin a una finalitat social!

Doncs justament tot això és el que ha ofert Enhotels, un projecte impulsat per l'Associació d'Hotels del Vallès Oriental (HVO) i que compta amb el suport del Consell Comarcal, el Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella i el Consell Regulador de la DO Alella, amb l'objectiu de promocionar els hotels i els seus restaurants a través de la cultura vitivinícola del territori de la DO Alella i també els productes de proximitat del Vallès Oriental.

Els tastos, amb una participació limitada (en principi, perquè després es va haver d'ampliar) a quinze persones, s'han dut a terme cada dijous de novembre al vespre (dies 4, 11, 18 i 25) i els dos primers de desembre (dies 2 i 9) als establiments Balneari Ter-



Marc Almendro, president d'Enoturisme DO Alella.



Sílvia Brunet, presidenta de l'Associació d'Hotels del Vallès Oriental.

mes Victòria, Hotel Augusta Vallès, Hotel Edelweiss, Hotel Granollers, Hotel Ibis Montmeló Granollers i Hotel Molí de la Torre.

Finalitat social

La recaptació obtinguda es destina íntegrament a una finalitat social. En aquesta primera edició, la institució beneficiària és l'escola Montserrat Montero, un centre d'educació especial de Granollers que des del 1978 atén alumnes d'entre 3 i 20 anys amb discapacitat intel·lectual mitjançant el suport per a la seva inclusió en l'escola ordinària i oferint acompanyament, assessorament i formació als professionals que atenen aquests infants.

A l'acte de presentació de la primera edició d'Enhotels, la presidenta d'HVO, Sílvia Brunet, va explicar a *Papers de vi* que en un moment en què la pandèmia encara no estava del tot superada, "és molt important potenciar el turisme de proximitat i, és clar, aquest tipus de turisme és més fàcil portar-lo als restaurants dels hotels que no pas a allotjar-s'hi": "Volíem mostrar que són espais oberts als clients locals."

El president del Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, Marc Almendro, va explicar que es tractava d'una primera



Imatges corresponents a tres dels tastos celebrats dins del cicle Enhotels.

edició pilot i que esperaven repetir-la i fer-ne edicions per a cadascuna de les altres comarques del territori de la DO Alella (Maresme i Barcelonès). En resposta a *Papers de vi*, va aclarir: “Se n’han de fer edicions per a cada comarca per evitar que els cicles, amb un sol tast a la setmana, s’allarguin massa.” També va precisar: “Esperem que en properes edicions els hotels hi puguin aportar més contingut, com un sopar o l’estada.” I va destacar el fet que es tractava d’una feina conjunta entre les diverses administracions i entitats participants: “Els hotelers ho van iniciar i hi posen els locals, el Consell Comarcal hi aporta els menjars que es degusten, el Consell Regulador de la DO Alella els vins i el professional que condueix els tastos, i des del Consorci, aportem la logística per la venda d’entrades, l’organització de la presentació, la pàgina web... És un exemple de col·laboració.”

El president del Consell Comarcal, Emilio Cordero, va destacar: “Des del Consell Comarcal i el Servei de Turisme ens hem proposat donar suport a accions i entitats com aquestes, des de la DO Alella fins a institucions socials que treballen als nostres municipis, per no deixar ningú enrere.” I ha recordat que el Consell Comarcal “ha de ser útil per posar la institució al costat de les persones i dels qui més ho necessiten”.

I a l’hora de la veritat, què? Anna Pujol, secretària del Consell Regulador de la DO Alella i sommelier, i que ha estat la responsable de con-

duir els sis tastos, explica que en tres dies es van exhaurir les places per als primers quatre tastos, així que es va haver d’ampliar la capacitat fins a 20 persones, i per als dos últims, fins a 24 i 28, respectivament.

La sommelier Anna Pujol ha dirigit els sis tastos celebrats dins del cicle

Destaca que aquesta iniciativa ha estat possible i satisfactòria per la col·laboració entre les entitats i la bona disposició. “Hi ha moltes coses a fer. Per a cada sessió s’han hagut d’aconseguir, recollir i transportar els vins; recollir i transportar els productes gastronòmics. I en aquest sentit sempre hi ha hagut la voluntat de superar els obstacles. He de dir que des dels hotels, i molt especialment des del Consell Comarcal del Vallès Oriental, sempre he trobat la disposició de donar un cop de mà, d’agafar el cotxe i anar on calgués a recollir el que era necessari.”

Respecte al tipus d’assistents que hi han participat, Pujol explica: “Era públic en gran part del Vallès Oriental, però també hi havia gent del Maresme i fins i tot de Barcelona.” “La cosa més gratificant és que gran part dels assistents no havien participat mai en tastos de vins, van venir simplement com a acompanyants o perquè el preu era barat. Però al final

estaven contents d’haver entès la mecànica dels maridatges i del tast i, sobretot, de descobrir els vins de la DO Alella.” I afegeix: “I quan descobreixen que els vins de la DO Alella no procedeixen només d’aquest municipi, sinó que gran part de les vinyes són justament al Vallès Oriental, aleshores els fan seus.”

Respecte al que han après de cara a organitzar futures edicions, diu que “els tastos de més èxit potser han estat els que hi havia formatges, que, a més, es van combinar amb altres productes [fruita seca garapinyada i melmelades]”. Però comenta que maridatges que *a priori* podien semblar més complicats, com el de fumats i el de xocolates, també van sortir molt bé. “Hem donat a tastar trenta vins diferents [sis sessions amb cinc vins a cadascuna], no n’hem repetit ni un. I el fet de disposar de molts tipus de vins diferents ens ha permès maridar-ho tot molt bé. Amb les xocolates, per exemple, on també hi havia torrons, els escumosos van anar molt bé, perquè netegen el paladar i eviten que la gent s’embafi.”

La sommelier opina que ha estat una experiència molt positiva per a tots els qui hi han participat, i que creu que es repetirà. “Els hotelers han quedat contents perquè molts dels assistents han descobert els seus locals, i els assistents perquè han descobert i han gaudit d’un món, el del vi i els productes gastronòmics de proximitat, que en molts casos desconeixien. ‘I ara que s’ha acabat, què farem, dijous vinent?’ em deien a l’última sessió...” ●

Maridatges la edició ENHOTELS

4 de novembre
Hotel Molí de la Torre
Tast de formatges de la formatgeria La Cleda amb fruita seca garapinyada de Garapinyades Can Faba, maridat amb dos vins blancs, un de negre, un escumós i un generós.

11 de novembre
Hotel Boutique Edelweiss
Tast d’embotits de Carns Asturgó maridat amb dos vins blancs, dos de negres i un escumós.

18 de novembre
Balneari Termes Victòria
Tast de fumats Carpiet maridats amb un vi blanc, un de rosat, un de negre, un escumós i un dolç generós.

25 de novembre
Hotel Ibis Montmeló Granollers
Tast de formatges de la Formatgeria del Montseny amb melmelades de Melmelades Catot, maridat amb dos vins blancs, un de rosat, un de negre i un escumós.

2 de desembre
Hotel Granollers
Tast de carns i embotits de Carns Asturgó maridat amb dos vins blancs, un rosat i dos vins negres.

9 de desembre
Hotel Augusta Vallès
Tast de pastisseria de Vallflorida Xocolaters maridat amb un vi blanc, un de negre, un escumós i un dolç generós.