

# Ferran Centelles i l'ampolla 18

El sommelier escriu per a Papers de vi un capítol extra del seu nou llibre

TEXT: FERRAN CENTELLES



Òscar Pallarès i Ferran Centelles compartint La botella 18 a la terrassa dels Garrofers.

## SEQÜELA

Una seqüela és una pel·lícula que es desenvolupa en el mateix univers que l'original, amb personatges iguals o semblants, habitualment en el mateix espai, però en un temps posterior o anterior. Estrenar una seqüela amb la intenció d'aconseguir un èxit semblant al del film original és un esport de risc. La cosa sol acabar malament. Moltes de les pel·lícules més vergonyoses —segons la crítica— són, efectivament, seqüeles. El món no necessitava un *Grease 2* (1982) o veure George Clooney encarnant Bruce Wayne a la desafortunada *Batman i Robin* (1997). Espero que l'article següent no acabi engrossint la llista de decepcions "seqüelístiques" i mantingui la dignitat de l'obra original: *La botella 18*.

## PER QUÈ VAIG ESCRIURE 'LA BOTELLA 18'

*"Si he pogut veure més enllà que els altres és perquè m'he enfilat a l'espatlla de gegants"*  
Isaac Newton

Quan vaig començar a escriure *La botella 18* necessitava viure aventures i explorar els límits dels tasts i l'experiència del vi. La redacció era una excusa que em permetria compartir una ampolla amb persones a qui admiro. Ells farien el paper dels gegants que ens presten l'espatlla per poder veure més enllà. "Si he pogut veure més enllà que els altres és perquè m'he enfilat a l'espatlla de gegants" és una frase atribuïda a Isaac Newton (1643-1727), amb la qual reconeixia que sense la feina prèvia dels altres científics

—com ara Hooke i Descartes— no hauria arribat mai a comprendre els mecanismes de la llum. Amb tot, quasi quatre-cents anys abans, Bernard de Chartres ja havia fet servir aquesta expressió i es mereix que li'n reconeguem l'autoria.

Tinc ben clar que el vi té uns quants significats segons qui el consumeix. Un poeta, per exemple, hi podrà veure particularitats que un científic no serà capaç d'imaginar, i viceversa. Un tastador o una tastadora professional se'n formarà una idea diferent —ni millor ni pitjor— que una persona neòfita. No se m'acut cap més manera de provar aquesta teoria que obrir disset vegades una mateixa ampolla i compartir-la amb persones d'àmbits ben diferents. Aquest va ser el meu experiment i el resultat el

podeu beure en forma de llibre i llegir dins una ampolla a *La botella 18*.

**"La pitjor cosa de ser fort és que ningú no et pregunta si estàs bé"**  
Superman

Què seria de la societat sense el periodisme? Com es destaparien els casos de corrupció? Qui s'encarregaria d'aportar informació veraç? Ens imaginem els periodistes carregats amb una libreta, un llapis, un mòbil per enregistrar i una càmera fotogràfica. Ells són, d'alguna manera, els nostres ulls i de vegades la nostra veu: a través seu solem visualitzar el món. La granota Gustavo, el divertit periodista de Barri Sèsam, va ser el primer gran reporter amb qui vaig topar. Des de llavors he sentit admiració per la professió. Cal no oblidar que l'*alter ego* de Superman no era sinó Clark Kent, reporter del *Daily Planet Metropolis*. En Clark va escollir la professió perquè li permetia ser prop de l'acció sense aixecar sospites. M'agrada pensar que, tot i que no lluiti contra supermalvats, en certa manera el personatge que presento avui té alguna cosa de Superman perquè tot el que aconsegueix és, sens dubte, una gran proesa.

Em refereixo a Oscar Pallarès, el Clark Kent dels vins allelencs. Potser el deus haver vist en alguna població del Maresme pedalant sobre una de les vistoses bicicletes de BMX dels anys 70 i 80 que restaura en les seves estones lliures. És la coartada que s'ha buscat per passar inadvertit. Quan l'Òscar es posa la capa demostra que el periodisme de vins pot ser de primer nivell. L'Òscar és fort, dedicat i decidit, i ha garantit que la revista *Papers de vi* hagi sobreviscut fent les delícies dels lectors des de fa més de tretze anys. Però, com diu Superman, "la pitjor cosa de ser fort és que ningú no et pregunta si estàs

MARTA ALBERTI

bé". Necessito seure amb l'Òscar i compartir-hi La botella 18, necessito saber si està bé.

### MILLOR QUE MAI I AMB MOLTA CORDA

Anar al Maresme em genera una felicitat profunda perquè és una terra de grans amics. Als municipis de la DO Alella, hi he estat pregoner; hi he fet tasts històrics —com el de vins antics d'Alella Vinicola—; he quedat per menjar a Can Duran amb Rosa Vila, la primera gran sommelier del país; he anat al restaurant Xaret atret pel rastre aromàtic de la seva deliciosa paella; hi he begut cervesa fins a altes hores de la nit —i n'he reciclat els envasos com cal—; hi he creat un vermut amb els meus estimats Xavier Garcia i Albert Cabanas, i fins i tot hi he viscut un desamor a l'altura de Stendhal i *El roig i el negre*.

M'agrada que l'Òscar m'ha-gi citat als Garrofers. Serà un

moment emocionant. Ens disposem a obrir La botella 18 i a fer més grossa la llista de gegants als quals ens podem enfil·lar. A ell sempre li havia agradat escriure, però el seu perfil era de ciències pures. Amb tot, no s'ho va rumiar gens quan va tenir l'oportunitat de fer el salt a la revista *Alella*. Els Garrofers és un dels seus restaurants preferits: ens envolta la naturalesa i el garrofer li recorda una infantesa durant la qual s'hi enfilava. Es declara seguidor de Pau Guisado —dubto que hi hagi un cognom millor per a un cuiner d'alta volada—, que regenta aquest bucòlic local.

L'Òscar no va estudiar periodisme, però desperta entre els seus companys de feina una gran admiració. Una de les seves col·laboradores, la meua "germana" Sílvia Culell (amb qui he tingut el plaer de formar equip a la iniciativa del Sapiens del Vi), en sol alabar la capacitat que té per tirar endavant una revista tan ben pensada,

## Un llibre que cal llegir si t'agrada tastar vins i et fas preguntes

### Òscar Pallarès

El 22 de juliol Ferran Centelles anunciava a les xarxes socials la sortida a la venda del seu nou llibre. Un llibre que es diu *La botella 18* i del qual no se sabien gaire més coses que el fet que anava acompanyat d'una ampolla. L'ampolla 18.

Pocs dies després em truca l'Eva Vicens. És redactora de *Papers de vi*, directora de *Vadevi* i una bona amiga meua. Les nostres converses sovint giren al voltant del món del vi i del periodisme. I li dic: "Has vist el nou llibre d'en Ferran? Que misteriós!" I em contesta: "Lacabo d'entrevistar. M'he n'ha explicat algunes coses. S'ha fet fer un vi i l'ha tastat amb disset persones. No sé exactament quines. Diu que, per exemple, una de les ampolles l'ha compartida amb un director de cinema a la platea d'un cine." I jo exclamo: "Que xulo! És una mica el tipus de coses que fem de vegades a *Papers de vi*! Li proposaré fer alguna cosa a la revista."

Pocs minuts després, per WhatsApp:

- Ferran, hauríem de fer alguna cosa per presentar *La botella 18* a *Papers de vi*, no? ;-)
- El que vulguis!
- D'acord. Penso alguna cosa original en la línia del llibre i et faig una proposta.
- (A l'instant. Per nota de veu): Fem-ho a l'inrevés. Tu pensa on et vols fotre l'ampolla i fem un capítol extra del llibre. El capítol de *Papers de vi*. L'escriu jo i tu ets un personatge més del llibre. Serà divertit!

Dit i fet. Pocs dies després ens trobàvem als Garrofers, compartíem l'ampolla i em regalava aquest llibre que m'ha enriquit el mes d'agost.

La vàlua professional i la reputació com a sommelier de què gaudeix Ferran Centelles és de sobres reconeguda pel sector del vi. A casa nostra i més lluny. Més enllà de la seva formació i coneixement, tinc la sensació que la clau del seu prestigi està en el fet que combina dues maneres de fer com pocs professionals del sector fan: té la sensibilitat que li permet apreciar (i gaudir!) cada detall, però es mira la vida (no només la feina) amb mentalitat científica. Necessita aprendre. Necessita conèixer. Necessita entendre el perquè de les coses. Necessita posar en dubte allò que ens ve donat i trobar la manera objectiva de comprovar-ne la veracitat. I després compartir-ho.

Poques feines hi deu haver tan subjectives com explicar les sensacions que et genera un vi. Però subjectivitat i ciència, en general, no són gaire bones amigues. Partint d'aquí, Centelles ha parit un experiment amb el qual prova de concloure fins a quin punt el tast de vins és una tasca subjectiva i fins a quin punt s'hi pot aplicar el mètode científic; fins a quin punt es pot normativitzar, estandarditzar. Per fer-ho, ha compartit disset ampolles del mateix vi amb diverses persones (més de disset) d'un munt d'àmbits. Amics seus, però també gent que ell admira i que ni tan sols coneixia. Cracs del món del vi, però també persones que no en tenen coneixements. Persones que el lector admira i persones de qui mai ha sentit a parlar. La lectura de *La botella 18* t'ha de permetre treure les teves pròpies conclusions sobre la subjectivitat de l'acte de tastar. Comprar el llibre juntament amb l'ampolla que han tastat tots els protagonistes et dona la possibilitat d'esdevenir tu mateix el capítol 18 del llibre.



ÒSCAR PALLARÈS

Tap i llevataps reposen sobre la taula dels Garrofers durant la conversa.



**VENDA I DEGUSTACIÓ de vins, caves, embotits, formatges, conserves, croquetes i un gran assortit de productes gourmet. SOPARS GOURMET AMB RESERVA PRÈVIA**

C/ Sant Antoni, 9 - Vilassar de Dalt  
Tel. 937 308 226 - 673 542 712  
labodeguetadevilassar@gmail.com  
bodeguetavilassar.com

**A partir de l'octubre ens trobareu al passatge Horts de la Santa Creu, 14 (Cabrils)**





editada i escrita com *Papers de vi*. Sobretot n'admira l'habilitat per trobar i desenvolupar nous temes de primeríssima actualitat sobre els vins d'una regió que amb prou feines ocupa 230 hectàrees. Permeteu-ne recordar i posar en context que, parlant de vins, Alella és un territori minúscul comparat amb les 35.000 hectàrees del Penedès o les 60.000 de la Rioja. Per cert, una de les principals preocupacions respecte a la iniciativa, segons l'Òscar, era "saber si seríem capaços de fer una revista que parlés dels diversos àmbits del vi d'Alella cada dos mesos, però la veritat és que la meua llibreta continua plena de temes que encara tenim pendents".

### TASTANT LA BOTELLA 18 A L'OMBRA D'UN GARROFER

Els lectors de *Papers de vi*, la revista per a la qual s'escriu aquesta seqüela, ja coneixen alguns dels gegants que apareixen a *La botella 18*. Noms com Pedro Ballesteros —el *master of wine* espanyol més estimat— i Josep Pitu Roca —que va realitzar el tast més increïble que es recorda a *Papers de vi*— han donat suport al treball impe-

nable d'alguns dels 72 números que fins avui formen aquesta col·lecció.

*Papers de vi* neix de la seva predecessora revista *Alella*, que té l'honor de ser la segona revista en català més antiga encara vigent. Va ser concebuda el 1960, en aquella Espanya grisa i dictatorial, i gràcies al fet que els seus articles tractaven temes "inofensius", es va permetre que fos escrita en català. El 2003 la revista *Alella* va publicar un especial sobre la Festa de la Verema, l'avantsala directa de la revista que teniu a les mans.

Se sent el plop del tap de La botella 18. Ens acarona una brisa suau. L'Òscar l'ha oberta demostrant destresa: no és la primera a què s'encara. Al mateix instant, en Pau ens porta un delicat tàrtar de vedella amb mostassa d'herbes, flors de begònia i rúcula. Un d'aquells plats que s'aproximen a una obra d'art i que fa pena desmuntar.

Tant que li agrada la pansa blanca d'Alella, avui li tocarà tastar una garnatxa. La degustarem amb temps, un concepte clau a la seva revista perquè el temps requerit en cadascun dels articles publicats és elevat. Per això, *Papers de vi* surt en paper: "Som conscients que el paper és una tendència que va a la baixa en el món editorial, però ara mateix som l'única revista de vins impresa a Catalunya i aquest és justament el valor", apunta. L'entenc: com a redactor, solc dedicar més temps a un text que anirà al paper que a un altre que acabarà a la pantalla d'un dispositiu mòbil. També em passa com a lector: el paper té aquella màgia que t'atrapa i t'obliga a llegir amb atenció.

El creixement de la revista ha estat orgànic. Actualment es publiquen 5.000 còpies dels

números ordinaris que es reparteixen en l'àmbit de la DO Alella: el Maresme, el Vallès i una part del Barcelonès, a més de molts altres racons de Catalunya gràcies a les subscripcions.

Assaborim La botella 18 amb el tàrtar. Estem tan immersos en la conversa que el comentari de l'Òscar sobre el vi es resumeix en un breu "M'agrada!" I afegeix: "Té poc alcohol i és molt suau. El trobo un vi silvestre i fresc." El degustem mentre confessa una altra gran preocupació en relació amb la DO: "M'agradaria veure com els vins d'Alella es valoren més. Em fa molta ràbia que, en alguns dels nostres restaurants, els del Maresme, no s'hi begui vi d'Alella. És un contrasentit.

sisme just abans del servei: avui ompliran. Les cares de l'equip mostren concentració. Fem un brindis i agraeixo a l'Òscar que m'hagi permès passar aquesta estona tan agradable i compartir *La botella 18*. Em quedo, i subscric, el seu últim pensament: "Crec que els vins d'Alella són massa barats. M'agradaria veure'n com a mínim un de *top*, al voltant dels 30 euros, a cada celler. Els vins de gamma alta serveixen per posicionar-se i crec que aquí produïm vins que mereixen entrar en aquest segment, sobretot en la pansa blanca."

Una breu conclusió per acabar: gràcies a aquest mena de superherois la imatge i el prestigi dels vins d'Alella estan garantits. Per això, si us creueu



Tàrtar de vedella amb mostassa d'herbes, flors de begònia i rúcula.

Al carrer Laurel de Logroño només hi ha vins de la Rioja. No es tracta de provincianisme, a Alella hi ha grans vins i m'agradaria trobar-los a les cartes del nostre territori." Percebo una certa resignació en el seu to.

Ja fa més d'una hora que estem de conversa als Garrofers, fins ara a porta tancada. Es comença a notar el nervio-

amb l'Òscar enfilat sobre una de les seves bicis en algun carrer del Maresme, no deixeu de donar-li'n les gràcies.

Aquest article s'ha escrit com si fos un capítol més de *La botella 18* i, per tant, em serveix per presentar un projecte al qual he dedicat els últims cinc anys. Bona lectura. ●

ÒSCAR PALLARÉS

**celler jordana**

Rbla. Angel Guimera n° 60  
ALELLA · 08328

cellerjordana@hotmail.com  
Tel. 931806678

**VENDA I DEGUSTACIÓ  
D'EMBOTITS,  
FORMATGES, VINS  
I CAVES**

Obert de 9:00 a 14:00 de Dilluns a Divendres  
de 9:00 a 15:00 Dissabte i Diumenge  
De 17:00 a 20:30 de Dilluns a Dissabte  
Dimarts tancat

