

Papers de vi

Núm. 71 · Estiu 2021

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Cerquem, amb Iolanda Bustos, les aromes del Parc de la Serralada Litoral en els vins de la DO Alella

Crònica d'una passejada i un tast de vins amb la xef especialitzada en cuina amb flors

El Consell Regulador de la DO Alella renova la seva imatge i prepara un pla de comunicació

La Ruta del vi DO Alella ens porta a visitar la Gourmet-teca (Montornès) i l'hotel Augusta (Vilanova)



Reconnectar i florir a Teià amb la Iolanda Bustos

Reconnectar, respirar, retrobar-se... El prefix *re* sembla haver-se posat de moda després del confinament i la situació viscuda durant el 2020 i una bona part del 2021. Al costat d'aquest prefix podríem posar-hi també tot allò que ens fa tornar a la natura, que ens explica el que som i el que ens envolta. I això és el que vam poder viure uns quants afortunats connectant vins, flors, plantes i territori DO Alella, compartint un matí amb la cuinera i experta en flors i plantes Iolanda Bustos.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS





Iolanda Bustos amb els responsables del restaurant Can Gassó.

Una passejada de més de dues hores amb la vista posada en la vegetació que pobla el Parc de la Serralada Litoral amb un doble objectiu: recórrer el territori Denominació d'Origen Alella coneixent-ne la diversitat botànica i trobar-hi plantes comestibles que s'associïn als vins que neixen de la DO per observar com aquesta relació és més estreta del que pot semblar. I res d'això hauria estat possible sense un guia de luxe a l'ombra –no ens hi va poder acompanyar–, l'alcalde de Teià i president del Consorci del Parc de la Serralada Litoral, Andreu Bosch, un altre expert en la matèria (només cal fer una ullada al seu Instagram per descobrir els seus coneixements del territori i passar una estona amb ell per gaudir de la riquesa del llenguatge maridat també amb el territori).

El recorregut comença amb una breu explicació, per part del nostre redactor en cap, Òscar Pallarès, de la geologia de la Serralada Litoral i la importància que hi té el sauló i el seu origen. El paisatge s'encarrega d'explicar-nos-ho, mostrant-nos les espectaculars *bombes de granit* que coronen la serralada: "Sembla que tinguin vida pròpia, que s'hagin de despertar d'aquestes formes arrodonides tan espectaculars i boniques", exclama la nostra convidada que, tot i així, en dos minuts ja té la vista posada en allò que més li interessa: "Jo d'aquí ja en recolliria alguna cosa!" La parada era per contextualitzar la sortida, però l'*Helichrysum* (sempreviva) i les espectaculars figueres de moro del camí no poden aturar l'afany recollector de la Iolanda. "També hi ha crespínell", afegeix. La resta no podem deixar de sorprendre'ns per la rapidesa amb què detecta les plantes: "No patiu, que quan acabeu el recorregut vosaltres també tindreu aquesta mirada, és qüestió de fixar-s'hi i de pràctica", s'afanya a respondre sorneguera davant la nostra sorpresa. "¿Pero como las ve? Si todo son hierbajos donde van los perros...", se sent. Perdoneu, quasi me n'oblidava! Amb la Iolanda ens acompanyen la

Marta Ribas i la Rebeca Ruiz, les responsables del Centre d'Enoturisme Vallmora. I és difícil oblidar-les! La Rebeca, per ser la més *salerosa* del grup, i la Marta pels seus apunts detallistes: "Mira, però si fins i tot sap com col·locar-se per agafar les plantes amb gràcia."

Recorrem el Parc de la Serralada Litoral tot recollint mostres de flors que, més tard, marcaran un tast de vins a Vallmora

"Les meves joguines de petita eren les flors"

Saviesa heretada, connexió natural i molt estudi i pràctica

No podem evitar preguntar no només d'on prové l'interès de la Iolanda per les plantes, sinó també aquesta saviesa natural. I és que una bona part dels coneixements de la nostra experta en botànica són heretats: "Si ho hagués hagut d'aprendre tot no en sabria ni la meitat, he heretat la cultura de pagès i del camp." El pare, pastor; i la mare, cuinera; no em negareu que no és una combinació perfecta. Amb la rebel·lia de l'adolescència, el que desitjava la Iolanda era fugir d'aquest entorn, però de

seguida el va trobar a faltar i hi va tornar. "Les meves joguines de petita eren les flors, sempre he tingut aquesta sensibilitat per la natura i gràcies a tenir-ho tot a la memòria, quan comences vas a buscar inevitablement el coneixement dels teus records, dels sabors, de les aromes i tot això aflora, mai millor dit" [riu]. La seva mare utilitzava les plantes, en molts casos, com a remei; però la majoria eren també comestibles: "El saüc li servia per curar angines, però també per fer xampanyet; les herbes de la ratafia també, això fa que estableixis una mena de diàleg, de curiositat, i que aquesta relació hagi anat enriquint no només la meua cuina, sinó també els vins." Perquè parlar amb la Iolanda de vins o sentir-la descriure'n un és parlar de flors i plantes. La gent a través del vi també pot viure o veure aquesta porta d'entrada al món de les flors, aquesta és la ferma convicció de la Iolanda. I això és el que farem avui.

La primera parada oficial, la fem a la Vinya de Llebeig, gestionada pel jove viticultor i elaborador Oriol Artigas. I la primera cosa que sorprèn la Iolanda és trobar-hi *Artemisia rupestris*: "Ostres, l'agafo per si de cas, és una planta que no surt a tot arreu." És un tipus de donzell, planta indispensable per elaborar el vermut, però en aquest cas un dels tipus menys amargants:



Iolanda Bustos al torrent de Cuquet (Vallromanes).

“L’única que es pot menjar crua”, anota la Iolanda. Mentre diu això ja està agafant cap d’ase i, sorpresa, ens apareix al marge una família de senglars que, immòbils, semblen voler també estar atents a les explicacions de l’experta.

No es pot badar, a cada pas tenim una explicació de les característiques de la planta amb la seva corresponent aplicació a la cuina i a les aromes del vi, però des de l’aparició dels senglars hi ha una cosa que fa estona que preocupa a la Rebeca, que ja ens ha avisat que “és molt d’asfalt”. La pregunta és per a la Iolanda: “A veure, si em perdo al bosc, puc sobreviure sense haver de matar un porc senglar?” Amb el somriure sota el nas, la Iolanda contesta que sí, que hi sobreviuríem, però ens faltarien nutrients. Alguns els podríem suplir menjant arrels... I la Iolanda continua collint

Un cop a Vallmora, la Iolanda ensuma les flors, ensuma les copes i associa les aromes dels vins amb les de les mostres acabades de collir

corretjoles i llentiscle, tot amb la seva corresponent explicació. Del llentiscle ens explica que es feia servir per fer cola, mentre que els dentistes la utilitzaven per fer amalgames. Ella n’utilitza els granets, similars al pebre, per assecar-los i utilitzar-los en els plats de caça. “Té molt gust de sotabosc i una olor molt característica en vins negres, sobretot en aquells més especiats com els de syrah.” I podríem omplir les pàgines d’aquesta revista parlant de totes les plantes que vam conèixer en les dues hores aproximades de recorregut: l’estepa negra, que abans d’obrir-se fa olor de tomàquet verd; l’hipèric, conegudíssim per ser el principal ingredient de l’oli de cop o per tenyir de vermell; la *Viborea*, de la família de les borratges, una planta en forma de serp -d’aquí ve el nom-; el crespinnell, amb



Afegint flors de raïm a l’amanida verda que va preparar per a nosaltres.

el qual s’elabora el matifoc, una mena de xarop ideal per guarir la cremor estomacal; el trèvol pudent, els pètals del qual tenen un espectacular gust de coco... I no para. Tots els aprenents estem més que atents, però per si de cas la menys *natural* es despista, la Iolanda en deixa anar una: “Mira, Rebeca, bruc blanc, a tu que t’agrada el maquillatge, d’aquesta se’n fan unes pólvores translúcides perfectes per tapar els porus.”

I les sorpreses no s’acaben. Després d’agafar pastanaga silvestre i rosa de bosc ens dirigim cap al torrent de Cuquet, d’on recollim, principalment, plantatge de fulla ampla, saüc, ortiga blanca, margarides, menta de burro o menta peluda, arrel de verdana, trèvol llimoner i verònica. El paisatge ha canviat del tot, som en un bosc de ribera. Però, la sorpre-

sa, la Iolanda ens la guarda per a la parada següent, a l’ermita de Sant Mateu. “Ara, si us ve de gust, farem un exercici profund de respiració. Relaxa, i a més, veureu que funciona com a filtre anticovid.” La intriga es resol quan ens ensenya què hem de fer: introduir-nos als forats del nas les flors del cap d’ase que hem recollit fa una estona i respirar-ne l’olor durant alguns minuts. No cal que us expliquem la fila que fèiem, però l’experiència s’ho val, creieu-nos.

Un maridatge natural i obligatori: plantes, flors, vinya i vi
L’acostament a la natura i el reconeixement de la importància que té la flora que envolta la vinya són dos pilars fonamentals en la feina de la Iolanda, uns coneixements que intenta transmetre de manera planera i experimental. I expli-

ca que tot té sentit quan passa això: “En un plat poses totes aquelles plantes comestibles que has trobat a la vinya; és llavors quan apareix una harmonia molt bonica. I aquesta és la màgia que per mi ha de tenir un maridatge, que el plat et descriu una mica el paisatge que tenies a la vinya.”

La Iolanda explica tot això davant una làmina il·lustrada amb les flors que es poden trobar en una vinya, concretament a la de Vinyes Domènec, al Montsant, en un projecte conjunt que ara veurà continuïtat i es farà extensiu a la resta de denominacions: “Cada vegada s’és més conscient de la importància de la flora espontània a la vinya, de com reordenar-la perquè l’afavoreixi... De fet, moltes d’aquestes plantes ja són bioindicadors per a la salut a la vinya.” I això és el que pretenen, donar-ho a conèixer per tal que la vinya i els viticultors se’n puguin beneficiar. La iniciativa té el suport de l’Incavi i pretén divulgar tota aquesta saviesa popular. Saber-la utilitzar i conèixer les propietats i efectes de cada planta a la vinya per poder-ho relacionar també amb el gust que finalment acabaran tenint els vins. Una ajuda de la Unió Europea ho farà possible, i el que li fa més il·lusió a la Iolanda és poder-ho fer secundada per estudis científics que ho demostren, tot i que la intenció final és “poder-ho explicar en un llenguatge fàcil i per a tothom”. ●



Iolanda Bustos comparteix el seu coneixement amb Andreu Bosch, Marta Ribas i Rebeca Ruiz.

I amb els vins tot acaba lligant...

MARIDATGE FLORS I VINS

És hora de posar en pràctica tot allò que hem après en el camí. Els anys d'experiència de la Iolanda, el pòsit cultural familiar i una sensibilitat floral com poques donen com a resultat uns maridatges que aproximen el territori d'Alella i els seus vins. Ho fem al Centre d'Enoturisme Vallmora, on per acompanyar-ho tot plegat la Iolanda no pot evitar de preparar-nos una recepta, una amanida de cullera verda de la qual us adjuntem la recepta, no sense abans explicar-vos quines combinacions de flors, plantes i vins ens va oferir per concloure de manera rodona el nostre recorregut botànic.

Plaer Escumós (Bouquet d'Alella)

"Principalment hi he posat la flor de saüc, sobretot per aquestes aromes de llevat fresc, de brioixeria fins i tot, aromes que també trobem en aquesta flor que ara està en el seu moment més esplèndid."

So de Masia Can Roda Brut Nature

"Tant amb aromes com amb gust hi posaria el roser boscà, el pol·len... També una miqueta de sempreviva (*Helicrisum*) i xuclamel (la mare-selva)"

Xirà (Testuan)

"Si no has tastat mai la garrofa diries que és cacau, però quan tastes la garrofa veus que en aquest cas la syrah sí que és molt mimètica amb el seu territori. Unes aromes combinades amb els balsàmics que podem trobar en lavandes silvestres, com és el cap de ruc."

La Rumbera (Oriol Artigas)

"Hi he posat la menta de burro (també menta peluda), no hi trobo exactament els mentolats, però sí la part de fauna, aquesta expressió silvestre, salvatge, les feromones de la natura per atraure insectes. Un fons de fonoll sec i el trèvol pudent, més que l'aroma pel gust que té de coco i curri."

Roura Garnatxa Syrah

"Es nota molt la part arbustiva, de llenya, de fusta i els tocs balsàmics i pebrats que suposo que també són propis de la syrah. Hi he posat llentiscle que aquí a Teià, tal com ens ha explicat l'Andreu (l'alcalde), en diuen *mata*. També hi he posat el romani."

Dolç Mataró (Alta Alella)

"A part de dolç té aquest punt mantegós i és per això que hi he posat la malva, el fruit de la qual té aquesta part que et fa distribuir tots els sabors a la boca. També la buglosa (llengua blava) de la família de les boraginàcies (borratja) que hi dona aquest punt dolç. Ara n'hi ha molta de florida."

Foranell Garnatxa Blanca (Quim Batlle)

"Aquí ja hi ha més especiats, flors grogues, dent de lleó, totes les dels màstecs, lletissons... Totes aquestes flors que són compostes, hi anirien molt bé. També la margarita, que s'associa molt amb vins que donen aquesta part arbustiva. La ginesta, tot i no ser comestible, també la posaria aquí. I l'*Helicrisum*, la sempreviva, que dona aquests tocs de curri i especiats. L'*Artemisia rupestris*, molt abundant aquí al litoral, també dona uns balsàmics molt interessants, que van bé a aquest vi."

Orígens Rosat

"Ha estat interessant veure com es pot intuir la rosa silvestre. La família de les rosàcies en general o la flor del cirerer, del presseguer, la part de floració... També hi he posat la calcina, aquesta mena de card, que fa molta olor de rosa de pitimí."

Raventós d'Alella Tina 20

"La primera sensació en nas és similar a la de quan t'acostes a un marge cobert de roses de bosc. En gust m'ha recordat l'ortiga blanca, perquè té un punt entre cítrics i anisats molt interessant, i també una mica d'*Artemisia rupestris*."

In Vita (Señorío del Libano)

"És clarament lligabosc, mare-selva, aquest punt molt més llaminer, aromàtic... amb una sensació d'aromes potents."

Ivori Blanc (Alella Vinícola)

"Flor de saüc i tarongina per aquesta combinació de cítrics, àcids i també de brioixeria que et dona el saüc."

La Flamenca (Mario Rovira)

"Me n'ha impressionat la part salina, cítrica. Et fa salivar moltíssim i alhora és molt net, ara que tenim la flor de raïm, hi va ideal perquè la seva olor més característica és justament aquesta, de net. També hi he posat la margarita o la camamilla borda. I el trèvol llimoner per aquesta part tan cítrica i d'acidesa. Fins i tot hi posaria alguna planta crassa, que tenen molts minerals i són també salines, sobretot les que creixen a prop del mar, com per exemple la salicòrnia."

LA RECEPTE

Amanida verda de cullera amb flors d'aptènia

IOLANDA BUSTOS

El sabor àcid a les amanides és per mi un imprescindible. L'acidesa fa salivar i genera un estímul al paladar per gaudir àmpliament de la resta de sabors. Les amanides han de tenir gràcia perquè siguin atractives, gustoses i sanes.

Aquesta és la meua versió d'amanida verda monocolor, però multisabor!

Temps de preparació estimat:

20 min + 4 h marinada de tomata

Ingredients per a 2 racions:

1 cogombre
2 rodells de meló verd
2 alcovats
8 fulles de verdolaga
1 tall de pebrot verd
1 branca d'api
2 tomates verdes
4 fulles de menta
1 cullerada de sucre morè
1 llima
20 ml d'oli d'oliva extra verge arbequina
Sal
Flors de buglosa blava (*Echium vulgare*)
i d'aptènia

Preparació:

1. En primer lloc tallem les tomates verdes i les deixem en un recipient amb el sucre i el suc de la llima. S'han de marinar com a mínim 4 hores.
2. Tallem les verdures totes a daus petits, per facilitar que ens les puguem menjar amb la cullera.
3. Barregem la tomata amb el suc que ha deixat anar i tota la resta de verdures, l'oli i la sal. Ho barregem perquè s'amaneixi bé i ho servim en un plat una mica fondo. Col·loquem les flors d'aptènia i les floretes blaves de la buglosa al damunt com a únic punt de color que contrasti sobre el verd.

