

Papers de vi

Núm. 83 · Estiu 2023

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

A Barcelona amb...

Albert Adrià

Maridem els plats
del restaurant
Enigma amb els vins
de la DO Alella

Titiana de Can Matons,
grans vins escumosos
del territori DO Alella

Tastem amb quatre
sommeliers onze panses
blanques de l'anyada 2022

La Ruta del Vi DO Alella
ens proposa una escapada
per conèixer el territori

Enigma, el restaurant d'Albert Adrià

Quan al plat petit hi ha el bon producte



“A la vida, s’hi ha de venir a aportar coses”

Abans de començar l'àpat, l'equip de Papers de vi vam tenir l'oportunitat de passejar per la cuina i comprovar com l'ordre i el mètode són clau en el funcionament de l'Enigma.

Ritme frenètic, il·lusió, concentració, professionalitat, mètode i tècnica. Més de trenta persones a la cuina i l'agradable soroll de l'utilatge i el vaivé dels membres de l'equip. Entrem per la porta del darrere d'Enigma i aquesta és l'escena. Són les tres de la tarda i tots els engranatges d'aquest restaurant d'Albert Adrià que va obrir ara fa poc més d'un any (7 de juny de 2022) funcionen com un rellotge suís per deixar a punt el servei de la nit.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Enigma és sinònim d'evolució constant, de canvi, d'adaptació, de relat i, sobretot, de buscar raons i motius per fer que a sala es gaudeixi del servei i del menjar. No en va, l'Enigma del 2023 no té res a veure amb el que va reobrir el 2022 i encara menys amb l'Enigma prepanidèmia, del qual només conserva el nom i l'adreça.

Però, tot i el nom, res d'enigmes: l'Albert, des d'un primer moment, es mostra obert i transparent. Reflecteix coneixement i molts anys d'experiència i té ganes d'explicar les virtuts i els problemes dels establiments que, com el seu, volen treballar basant-se en el producte. "És un esforç terrífic, mai no et sents còmode", confessa. "Has d'estar atent al mercat, als proveïdors, al moment i el lloc. No pots anar a buscar els espàrrecs sempre al mateix lloc: quan comença la temporada estàs pendent de Navarra, però poc després has d'anar a Valladolid per finalment tornar al nord. El mateix ens passa amb els pèsols, i així seguint..." Però la cosa més difícil és una altra: "És saber quan has de deixar de fer un plat i per quin el pots substituir sense que això perjudiqui l'equilibri del menú." I encara hem de tenir més coses en compte: "Ara, a l'estiu, la gent no menja ni tan calent ni tanta quantitat i, cada vegada més, el client ens demana una cuina que sigui molt digerible."

I tot això, amb els canvis que suposen les temporades. Justament avui toca canviar carta. I estem parlant d'un

restaurant que, gràcies o per culpa d'això, fa uns cent plats diferents cada any.

Una de les crítiques que rep més recurrentment aquest restaurant és la mida de les racions: els plats són petits, es queixen. L'Albert ho té clar, tot i que sigui un tòpic: "No és qüestió de quantitat, sinó de qualitat." Mentre ens atén, el seu equip de cuina

"Això és el que ha de notar i el que paga el client a taula, la qualitat i la feina d'aquest equip"

—"que des de fa anys porto a tot arreu"— li va acostant plats perquè els tasti. "És molt important seure a taula, viure l'experiència del client i tastar els plats amb el mateix servei que ho faran ells." A l'Enigma, hi treballen en total 48 persones i cada menú degustació consta de gairebé 40 plats: "Això és el que ha de notar i el que paga el client a taula, la qualitat i la feina d'aquest equip. Hem d'estar al màxim nivell cada dia i defensar la nostra marca i els valors del que fa anys que fem." El preu del menú és des de 220 euros (sense begudes): "És un preu que exigeix, ja vam provar de fer carta i en un restaurant d'aquestes característiques els números no surten." Tot i que el menú degustació no era la seva primera opció, ara n'està satisfet: "El fem conscients que un menú tan llarg ha de

ser lleuger i agradable... i amb un menú tens l'avantatge de poder explicar històries."

Una anxova vestida molt ben acompanyada Testuan Brizat. Pansa blanca

I el primer dels plats a maridar, el millor dels exemples per parlar de creativitat i al mateix temps de producte, lleugeresa i intensitat de gustos: una anxova (San Filippo) vestida amb una làmina de calamar tallada de manera magistral i amanit amb miso de blat acabat d'elaborar a l'Enigma. Tres ingredients que amaguen destresa (la fina làmina de calamar és tallada a mà per una japonesa), coneixement (la combinació dels ingredients dona un perfecte joc de textures i gustos, la dolçor del calamar amb la salinitat de l'anxova) i atreviment (es menja amb unes pinces). També ha estat atrevit el ma-

ridatge que proposa el Frede (Frederic Oliva), el sommelier que té tota la confiança de l'Albert. "És un plat de perfil umami, salí... un tipus de proposta que em funciona sempre molt bé amb orange, brisats..." I per això el coprotagonista allelenc a taula és el Brizat de Testuan. "Si tenim una zona del món destacable en salinitat i a prop de casa és Alella; i la mostra és que aquest maridatge és claríssimament de perfil salí." L'Albert assenteix i afegeix: "Aquest aspecte oxidatiu que comparteix amb l'anxova hi queda perfecte." "S'ha de vestir sense mentir", referint-se al joc dels maridatges que, en algunes ocasions, sembla forçat. "Canviem molt de menú i això fa que no puguem canviar contínuament els vins, per això ens agrada dir que, més que maridatges, el que fem és una selecció de begudes que acompanyen el nostre menú." El Frede sembla sentir-se al·ludit: "En aquest plat,



Anxova i calamar.



Frede Oliva, sommelier en cap de l'Enigma, serveix una copa de vi a Albert Adrià.

el vi també s'integra amb el miso, aquesta part reductiva, el toc de crispeta..."

Hem dit a l'inici que el funcionament de l'Enigma recordava el d'un rellotge suís: l'encarregat de fer girar les manetes a l'hora és ell, i és per això que demostra no només control sobre aquesta maquinària, sinó també coneixement de tots els aspectes que envolten un restaurant. "M'agrada gaudir de la beguda

da i del menjar, i quan fas una cuina tan directa, tan basada en el producte, has d'anar alerta de no perjudicar la beguda que el pot acompanyar", referint-se al maridatge de plats més complexos com poden ser les carxofes o els espàrrecs. "En el món de les begudes hi ha moltes opcions, però no soc partidari de posar un vermut o una cervesa torrada enmig d'un menú, per exemple."



'Tomatillo de árbol'.

Canvi de llenguatge, a la sala i a la cuina

"A molts llocs pots menjar bé, però si no t'hi sents com a casa, si no t'hi tracten bé, no hi tornes." I Enigma és casa seva, és la primera vegada que Adrià considera que té un restaurant propi, perquè les aventures anteriors eren compartides. Ara és ell, l'Enigma i el seu equip de poc més de vuit persones que el segueixen i l'acompanyen allà on va, els encarregats de proposar un menú degustació en què el vi i la sala tenen molt de protagonisme: "Crec molt en el vi i la sala. Com a cuiner, bregat en batalles, n'era bastant escèptic, era dels que pensava que el restaurant parteix de la cuina, però si no t'hi trobes bé... no hi tornes. Ara el Frede comparteix sala amb dos sommeliers més, la intenció és ser quatre i que la sala cada vegada adopti més protagonisme, cuinant o acabant els plats al costat del client." I aprofitem per demanar al Frede com fan la selecció de begudes per al menú. Ens explica que gràcies al fet que bona part dels clients són estrangers –el 90%– poden apostar pel producte local: "És un client que ho valora molt, tenim un gran país de vins i

a uns preus que els visitants troben barats, i això fa que en la nostra oferta hi hagi molt vi de casa." La carta, la divideixen en tres seleccions. "Tenim una cuina ideal per menjar i compartir amb les bombolles", s'afanya a explicar. Una altra amb vins catalans i espanyols sota el nom de 'La volta a Espanya en set vins'. I, finalment, 'Vins en plenitud', una selecció d'anyades antigues, "entre les quals estem contents de comptar amb la garnatxes blanques antigues d'Alella Vinícola", diu orgullós i afegint que ell també és del Maresme, concretament de Canet. I són de la primera selecció, bombolles i d'alçada, les escollides per introduir el plat següent. Un plat de creació amb totes les lletres. Ho expliquem.

Burrata vegana Alta Alella 10. Cava Gran Reserva

La inquietud, les ganes de fer coses i, per què no dir-ho, el cognom d'Albert Adrià el porten a fer i a assessorar diferents projectes a tot el món. D'un d'ells prové la creació del plat que tenim a taula, la burrata vegana. "Pot semblar anecdòtic, però no ho és, cada any passen pel restaurant



Testuan, Alta Alella, Can Matons, Quim Batlle, Bouquet d'Alella i Can Roda van omplir de colors una colla de copes.

unes dues-centes persones intolerants a la lactosa”, a les quals cal sumar les veganes, vegetarianes o aquelles amb alguna altra intolerància o al·lèrgia. Això fa que, constantment, l'equip investigui i proposi. Però va ser una empresa londinenca la que va demanar a Adrià que fes un formatge per a *veggies* i d'aquí va néixer la burrata de llet de soja. El plat, un pas més: “Un curiós joc amb el cervell”, diu Adrià referint-se a aquest *trampantojo* (engany a l'ull, del francès *trompe-l'oeil*) que va més enllà i no enganya només la vista, sinó també el gust. La forma, la textura i el gust són tan pròxims a l'original que el cervell en gaudeix enganyat. L'acompanyen amb un altre joc, en aquest cas relacionat amb la fruita. El tomàquet que acompanya la burrata no és el més conegut, és un tomàquet d'arbre molt propi de les Canàries i Portugal, el *toma-*

“No vinc d'elBulli, soc elBulli”

tillo de árbol, una fruita dolça i vermella. “Recordeu que el tomàquet és també una fruita”, avisa Adrià, tot deixant clar que ell ve d'on ve, d'un origen en què la metodologia, l'ordre i dir les coses pel seu nom té premi. Ens referim a la metodologia Sapiens, nascuda a elBulli i plasmada en paper gràcies a la feina de la fundació que porta el mateix nom i que ha dedicat un dels seus llibres justament al tomàquet. “No vinc d'elBulli, soc elBulli”, diu orgullós: “És on em vaig criar, on vaig conèixer part

Venda de vins, caves i productes gourmet

La Bodega de la Vinoteca

Servei a restaurants i a domicili

Ramón García

Passatge Horts de la Santa Creu, 14
08348 Cabrils · T. 673 542 712
labodeguetavernuteria@gmail.com
www.bodeguetavernuteria.com

HORARI

Dilluns tancat · De dimarts a divendres
de 10 a 14 h i de 17 a 20.30 h
Dissabte i diumenge de 10 a 15 h





Bonítol i ametlla.



Cogombre.

del meu equip. Tot el que soc, ho dec a elBulli, no només en termes professionals, sinó també com a persona.” “Al final d’estiu hi tornarem tot l’equip perquè elBulli [referint-se a l’ara visitable elBulli 1846] és un tros de tota la gent que hi va participar... no sols professionalment, sinó també personalment. Allà vam aprendre a tenir un esperit positiu, a aportar. A la vida, s’hi ha de venir a aportar coses”, conclou de manera contundent.

La intensitat de la conversa no fa que passi inadvertit el gran vi que tenim a la copa, el cava 10 d’Alta Alella, un homenatge als caves de llarga criança, amb un mínim de deu anys de guarda. “Us deia que els escumosos, les bombolles, ajuden molt a acompanyar el nostre menú, i aquest és un cava amb entitat pròpia, una passada”, diu el Frede, que en tot moment està pendent del servei del vi perquè el rellotge continuï movent les manetes de manera precisa. En paral·lel, els ulls de l’Albert segueixen el moviment del personal de sala i de cuina. De tant en tant, una altra prova sobre la taula per tastar, per rebre l’aprovació o la modificació de qui ho lidera tot. “Mira, aquest és un plat de pollastre que volem dignificar. Venim de fer un quatre mans a Londres amb un restaurant xinès, vam fer aquest pollastre i va entusiasmar... Ara és temporada de carbassons i amb les llavors al vapor en fem un arròs.” La intensa i neta olor del brou ens arriba sense tastar-lo. I parlem de la influència d’altres cultures en la cuina d’Albert Adrià.

Un plat molt japonès...

I la sala torna a adquirir tot el protagonisme, una jove membre de l’equip munta (i cuina) el plat davant nostre. La tècnica del te matxa es posa a disposició per integrar els ingredients del plat, un bonítol curat amb sal, amb arròs de nigiri sense premsar que regaran amb un dashi de cloïsses que es munta amb una pols d’ametlla gràcies al moviment tradicional de la cerimònia del te. “Tinc ganes de tastar aquest plat assegut”, diu l’Albert. “En aquest cas no ho he fet i és important fer-ho sovint.” De les trenta-dues elaboracions que formen part del menú degustació de l’Enig-

ma, cap està preparada. “La cultura japonesa té molt interitzada la qualitat del producte i a mi m’agrada que sigui fresc. En aquest i en molts dels nostres plats, hi ha una tècnica que no es veu, la tècnica com a eina d’expressió, i en la majoria de casos es munta al moment.” Un muntatge que no trenca el ritme del menú i que fa que en total hi dediquin poc més de tres hores (amb selecció de vins), l’estona que el client estarà assegut a taula gaudint de l’experiència. El company ideal per a aquest plat tan refrescant és un vi pel qual el Frede mostra devoció i coneixement, el Vinya de Can Xec, del projecte de Can Matons. “Aquest

vi prové d’una vinya reempeltada amb una selecció masal de la vinya del Músic. M’encanta parlar d’aquesta manera de fer les coses, així és com s’havia fet tota la vida, sense anar al viverista, i les vinyes tenien una diversitat impressionant.” El serveix en una copa Borgonya. “És un vi que ens porta als gustos clàssics, amb molt fruit sec, que ens marida molt bé amb aquesta ametlla que tenim al plat.”

I seguim amb les influències orientals, en aquest cas combinades amb un producte amb un elevat percentatge d’aigua, el cogombre. “El producte marca molt, sempre, en aquest cas és difícil, porta



Sílvia Culell conversa amb Albert Adrià i Frede Oliva entre plat i plat.



Mozzarella i maduixeta de bosc.



Maduixa, pruna i cirera.

molta aigua... és el cogombre ploraner." Per elaborar-lo, el fan al vapor, el tallen i el marquen a la brasa. "Però continua necessitant potència, alguna cosa que el destaqui, i és per això que preparem una salsa hoishin (la que dona sentit a

l'ànec lacat) feta amb salsa de pruna, mel, vinagre, miso... i hi afegim també un praliné d'ametlles i iogurt que hi contrasti." I el Frede s'afegeix a l'explicació: "En un producte amb tanta aigua, a mi sempre m'han explicat que hem de

●● REPORTATGE

buscar oxidació en el vi, i en aquest cas optem per la garnatxa blanca de Quim Batlle, el Foranell."

Un plat que sorprèn perquè, tal com explica el mateix Adrià, no hi ha referència, no és cap gust que el comensal reconegui. La salsa, tot i la dolçor, és fresca i al plat l'acompanya un punt àcid. Aeri, lleuger, una meravella. I el maridatge, a nivell visual, cromàticament, és també una meravella. "Potser ens hi falta una mica de pes", assenyala encertadament el Frede. I l'Albert continua amb el seu discurs oriental: "És un plat que té el ying-yang, greix i aigua. I això no és gens senzill, la salsa porta una desena d'ingredients, tot i que la resta sí que és molt senzill." I això ens porta a la nova experiència, la cuina de la fruita.

La cuina de les fruites i la fruita de la garnatxa

Una de les facetes que lliga Albert Adrià amb el Bulli són les postres, un món que no defuig tot i que amb una mirada diferent de fa uns quants anys. "Tenim un problema d'excés de sucre a l'alimentació i a Enigma treballem ara minimitzant-ne l'ús, a través de la interessant experiència de la cuina de la fruita. Posem nou fruites per persona." Avui en tastarem tres. Però abans unes postres, el cruixent de llet amb sorbet de mozzarella, alfàbrega i maduixeta de bosc, amb una presentació impecable. La cara de l'Albert sembla indicar que hi ha un problema. Les postres són boníssimes. "Amb la humitat i la temperatura d'estiu es trenca, això vol dir que ho haurem de canviar." Tres gestos i

l'equip ja ho ha entès. Però no ens despistem, les postres són boníssimes i les maridem amb la garnatxa rosada del Bouquet d'Allella: la fruita de la garnatxa queda esplèndida amb les postres. I continuem amb les anunciades fruites: la maduixa, la cirera i la pruna. Tota una explosió de sabors i lleugeresa, perfectament integrades amb el següent protagonista allellenc, el dolç Penjat


"Tenim un problema d'excés de sucre a l'alimentació i a Enigma treballem ara minimitzant-ne l'ús"

d'un Fil del Celler Can Roda. Ja avisem que no és l'habitual en el menú de l'Enigma. "No acabem cap selecció amb dolços, sinó amb fortificats per no afegir més sucre a les postres lligant amb el que explicàvem fa una estona", aclareix el Frede. "És així, però no és habitual tampoc tenir tanta acidesa al paladar i aquí és important la dolçor que aporta aquest vi. Aquí és intel·ligent la tria. Acidesa i dolçor", li respon l'Adrià felicitant-lo.

"Això que hem fet és preciós", expressa Albert Adrià volent posar un bon punt final a l'àpat. "Allella és un lloc on sempre mirem, ves a saber si acabarem treballant-hi i vivint-hi", deixa anar. L'equip de *Papers de vi* obre uns ulls com taronges. Una altra fruita per acabar. Més ganes d'Adrià, més ganes d'Allella. ●

Vins party-sans

Talcomraja
CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180 

Més informació al web i Instagram