

# Quim Batlle conquista amb els seus vins i dots de cuiner

Crònica d'un àpat compartit a la Sentiu amb amics i l'equip de 'Papers de vi'. Quim Batlle va cuinar un arròs per llepar-se'n els dits!

TEXT: JORDI BES LOZANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**"T**inc una debilitat: menjar bé." Ho confessa Quim Batlle, l'ànima del celler de

Tiana que duu el seu nom. Per fortuna seva i dels altres, no està sol. La inclinació pel bon menjar i el bon beure és compartida per la mitja dotzena de persones que Batlle va acollir a casa seva un divendres assolellat i ventós de novembre. Qui més qui menys d'entre els convidats té alguna vinculació amb *Papers de vi*, i l'amfitrió va cuinar un arròs deliciós amb llenya acompanyat d'uns vins que van conquistar els paladars. També va ajudar-hi el dia, més temperat del que es correspondria per l'època; l'indret, un balcó sobre les vinyes amb el mar i Barcelona de teló de fons, i la companyia, agraïda d'haver aconseguit durant unes hores deixar de banda el tràfec diari.

**Es tractava d'una trobada esperada des de feia molt de temps**

La trobada era esperada des de feia molt de temps. D'uns anys ençà que l'ara director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, perseguia el propietari del celler per seure un dia plegats, regalar-se unes hores i compartir un bon àpat. Més enllà de ser conegut per haver remat durant anys a contra-



Batlle, mans a l'obra, preparant l'arròs.

corrent amb els seus vins blancs amb criança i complexitat, a Batlle se li pressuposava bona mà a la cuina, una fama que ara ja podem acreditar que és ben merescuda. “Feia deu anys que et deia de fer el dinar”, va recordar Pallarès el dia que es va fer realitat. Poques setmanes abans, qui escriu aquestes línies havia acudit amb Pallarès per entrevistar Batlle per a la sèrie d'articles de la revista *Alella* amb la qual recorrem els vins de cada celler. Aquell dia va sorgir la màgia i no va caldre insistir-hi gens: Batlle faria un arròs, tothom hi portaria alguna cosa i s'hi va posar dia. Llavors encara no sabíem que l'experiència seria tan satisfactòria que, un cop viscuda, fins i tot es va deixar sentir algun: “I quan ho repetirem?”

La convocatòria era a les dotze del migdia, però no tothom va poder ser puntual. Coses de les obligacions laborals. Els primers a arribar vam ser Pallarès i un servidor. Ens va rebre Batlle –que també presideix la DO Alella– i la seva parella, Teresa Guerola. Van fer tàndem perquè tot rutilés amb el sommelier Joan Ayra, que enguany s'ha in-

## Es van tastar una colla de vins de Batlle i algun “bonus track”

corporat al celler. Després va arribar l'editor de la revista, Ramon Ruiz. Més endavant, el sommelier Ramon Roset i la periodista Montse Serra, dues de les plomes essencials de *Papers de vi*, com també



“Foto finish” de la paella, abans de ser devorada pels convidats.



Jordi Bes i Ramon Roset gaudint de la musclada prèvia.

la secretària de la DO Alella, Anna Pujol, i la periodista Montse Melià, històricament vinculada a RTVE, i que ara col·labora amb el celler. Aquesta estona us la podeu imaginar com una escena de pel·lícula i així va ser: tothom se saludava, somrient com potser no havíem fet durant la pandèmia, amb una primera copa de vi al balcó entre vinyes acaronats pel sol, i disposant els aperitius en plats.

### Així vam beure i menjar

Per començar, es va destapar un vi Coriolis 2019, el vi més

jove de Batlle, que porta una mica més de garnatxa que de pansa i un puntet de picapoll. En vam gaudir mentre ell estava entretingut amb els preparatius de l'arròs i uns musclos. El vi va obrir la gana –més tard vam tastar també el 2017– i de seguida vam començar a endrapar patates, olives, fuet, botifarra blanca... i formatges catalans. Roset és un dels millors experts en formatge de Catalunya (i més enllà) i, fent gala dels seus coneixements de *bon vivant*, va recordar que sempre és preferible desfer-los a la

boca i no mastegar-los per apreciar-ne bé el gust. En va dur un de pasta tova –tipus Torta del Casar, però de vaca en comptes d'ovella–, que va atraure especialment per la pell comestible, un Garrotxa i un altre de cabra amb tòfona. Mentrestant, Batlle va seguir amb l'arròs. “Paella atòmica”, en va anomenar, fent ús del seu particular sentit de l'humor. Era de conill, costella i botifarra cuita a l'aire lliure amb llenya d'alzina i alguns sarments de vinya. Vam rematar l'aperitiu amb uns musclos gallecs ben grossos cuits a la llenya i després va tirar l'arròs a la paella. “Aquí hi ha *enjundia*, com en diuen els castellans”, va dir encertadament Roset, perquè s'hi veia bona substància. Ja a taula, Ayra va preguntar: “Què hem d'obrir?” No era moment de gaires cavil·lacions davant un plat amb una pinta irresistible i Roset es va afanyar a dir: “Jo crec que unes bombolletes.”

El beure també va triomfar. Amb l'arròs vam prendre un escumós fet amb mètode tradicional de picapoll blanc: una ampolla del 2018, anyada que Batlle té previst llançar al mercat després de Nadal, i una del 2009, de quan va fer aquest escumós per primer cop. Les dues es van degollar just abans de perdre'ls amb molt bona tècnica per part de Batlle i Ayra. Malgrat la dècada de diferència, van causar sensació pel seu bon equilibri i acidesa. “Tot aquest tema dels escumosos l'has d'explotar molt més”, va dir Roset, que es va mostrar especialment participatiu en tot el dinar. I Batlle va confessar que estava pensant fer-ne un altre de garnatxa blanca. També hi

Passatge Horts de la Santa Creu, 14  
08348 Cabrils  
T. 937 308 226 · M. 673 542 712  
labodeguetavermuteria@gmail.com  
[www.bodeguetavermuteria.com](http://www.bodeguetavermuteria.com)

### Venda de vins, caves i productes gourmet



Servei a restaurants i a domicili

### 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



Els assistents a la trobada, gaudint de la teca i el vi.



**Un viatge a la història líquida: el Violeta 1969**

Hi ha vins que són història líquida i és un privilegi tastar-los. Malgrat reposar durant més de mig segle, el dolç Violeta 1969 va sorprendre per la seva bona acidesa. Tothom s'ha acostumat a referir-s'hi com a Violeta pel color de la càpsula, però aquest vi primer es deia Gran Dulce i els anys 50 del segle passat va passar a dir-se Generoso Dulce, nom que llueix l'ampolla del 1969. Es feia d'ull de llebre i al tast destaquen les notes de regalèsia, confitura d'arrop i pruna confitada. Va quedar de meravella amb les galetes amb xocolata (i no només).

va haver un lloc per al Foranell picapoll 2019 –el vi que serveix de base de l'escumós, però sense bombolla– i la garnatxa blanca 2016, i per comprovar com s'han mantingut ampolles d'altres cellers després d'un llarg envelliment, com un cava amb un parell de dècades de cria i un dolç elaborat fa vint-i-quatre anys. Ara, la joia va arribar cap al final amb un vi dolç Violeta del 1969 de la llavors cooperativa Alella Vinícola i que Pallarès va retirar de la seva col·lecció personal. Es manté excepcional i vam gaudir així d'un maridatge d'anyada única: l'experiència sensorial que ens va brindar el vi amb la vital que es despenja de les paraules acurades de Serra, nascuda el mateix any que aquest Violeta.

De postres vam degustar una coca de Llavaneres, unes galetes artesanals amb llàgrimes de xocolata i un pastís de formatge acompanyats dels vins dolços. I encara hi

**Els temes de conversa que van sortir a taula (i a la sobretaula) van ser d'allò més variats**

va haver temps per fer un digestiu. I potser us preguntareu: de què degueren parlar aquests gurmets entre mossegades i glops tan plaents? De moltes coses que tenen a veure amb el menjar i el beure, però no només: de la poda

dels ceps de picapoll, que allò que dona sabor als vins és la pell del raïm, del rol de la cervesa versus el vi, dels vins de xerès, de formatges, del pèsol del Maresme, del peix que es pescava a Badalona, del futur poc encoratjador de l'antiga factoria d'Anís del Mono d'aquesta mateixa ciutat, de la coca de Llavaneres i com aquest dolç ara també s'elabora fora d'aquest municipi, de gelats de gustos que semblen impossibles i dels possibles maridatges, del present i futur de la DO Alella i, fins i tot, de periodisme, la professió compartida per una bona representació dels presents a taula. Amb totes aquestes converses es van esvaïr sis hores d'un dia que serà difícil d'oblidar i que es van fer curtes. ●



Riera Fosca, 11-29 - 08320 Alella  
Tel. 93 555 12 43 - WhatsApp 620 99 37 51  
web@gardenarenas.com - www.gardenarenas.com

Visita la nostra botiga online  
[www.gardenarenas.com](http://www.gardenarenas.com)

