

Bombolles, el nou vi de 'Papers de vi'

Un escumós ancestral de macabeu que ha elaborat Bouquet d'Alella és el vi que fa deu de la sèrie que els cellers de la DO Alella han elaborat per a nosaltres

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

Que els que fem aquesta revista ens estimem incondicionalment el vi i la DO Alella és una cosa que els nostres lectors saben de sobres. Aquesta estimació ens porta a dur a terme algunes bogeries. Una de les més destacades és la de fer un vi cada any: un vi original, diferent dels que ja hi ha entre l'oferta dels cellers de la DO Alella, d'edició limitada (només tres-centes ampelles numerades) i que cerca la implicació d'un celler o més del territori.

Ara que els escumosos elaborats seguint el mètode ancestral estan més de moda que mai, vam pensar que era el moment que *Papers de vi* en tingués un. Així que vam demanar al celler Bouquet d'Alella si ens en voldria elaborar un. Després de diverses converses amb en Toni Cerdà, copropietari i enòleg de

la casa, vam decidir que el vi número 10 de *Papers de vi* seria un ancestral de macabeu. El raïm es va veremar a la finca de Can Boquet de Vilassar de Dalt el 25 d'agost del 2022. En Toni n'ha tingut cura com si l'hagués elaborat per a ell (o més!) i el resultat, ho podreu comprovar aviat, és un vi molt gastronòmic que també és perfecte com a copa prèvia en qualsevol àpat.

És previst que pels volts de Nadal ja sigui a les botigues especialitzades del territori DO Alella amb un PVP de 15 €. Comprant-lo, a més de gaudir d'un vi exclusiu (quan se n'acabin les ampelles, no se'n faran més), col·laborareu a fer possible el projecte de *Papers de vi*." ●



Leandre
Gastro bar

“Preus raonables per a menjar envejable”

Rambla d'Àngel Guimerà, 20 · Alella
www.leandregastrobar.com

Instagram icon, YouTube icon, Facebook icon



El lloc ideal per perdre't amb els amics i trobar les millors hamburgueses "gourmet" del Maresme combinades amb exquisides tapes "delicatessen" dissenyades a mans de joves emprenedors, vins de la DO Alella, Gintònics i postres de la Marta's Lemon Pie.

Horaris: de dimarts a dissabte de 13 h a 16 h i de 19 h a 23.30 h