

Desembolicant regals al tast de novetats d'Alella

Cinc tastadors gaudeixen d'una sessió plena de sorpreses en què cadascuna de les tretze ampolles destapades desperta un raig d'expectatives i genera il·lusions infantils

TEXT: MARTÍ CRESPO



OSCAR PALLARÈS

El pati del restaurant Allium (Mataró) va ser el magnífic escenari d'aquest tast de novetats del territori.

Quan *Papers de vi* et convida a participar en un "tast de novetats", l'illusiòmetre personal dels cinc tastadors seleccionats inicia una escalada que sembla que no ha de tocar sostre. Els dies a partir d'aquell moment passen

molt a poc a poc, la concentració en les responsabilitats quotidianes es fa més i més difícil i els nervis estan a flor de pell.

L'Òscar Pallarès, director de la revista, no hi ajuda. Bon estilista del WhatsApp, dosifica els missatges motivadors per als membres de l'equip. "Hem afegit un parell d'ampo-

lles de tal elaborador de culte", escriu tot innocent. "Tindrem bombolles, blancs i fins i tot algun negre", deixa anar com si res. "Ara ja tenim tretze ampolles confirmades", apunta amb inconsciència palesa. Òbviament, el cap de setmana abans de la data fixada, tots pateixen una sobreexcitació

evident. Tot plegat recorda molt l'estat d'ànim dels infants en dates prenadalenesques o els dies abans de l'aniversari.

El dia assenyalat és un dilluns a les deu del matí. El lloc, el restaurant Allium, en ple Eixample de Mataró. El Luca Marongiu no acostuma a obrir al públic el dilluns. És l'únic dia

de la setmana que pot dormir fins tard. Però avui no. L'ocasió bé s'ho val. Ell farà d'amfitrió i formarà part d'aquest panell de tast que desembolicarà els regals. Això sí, el seu establiment representa tot el contrari de l'estat d'ànim accelerat i ansiós, gairebé taquicàrdic, amb què van fent acte de presència els tastadors convidats. Es tracta d'un restaurant convençut pels arguments del moviment *slow food*, que aquest cuiner italià dirigeix amb calma per obsequiar una experiència gastronòmica memorable als clients. Més enllà de l'excel·lència culinària traslladada al plat, les seves propostes miren sempre de tenir una cura especial per la sostenibilitat, els productors i el medi ambient.

Els tastadors desfilen des de la porta fins al fons del local. Deixen les taules a banda i banda i no es fixen gaire en la de-

tots els espais possibles del perímetre: els racons, les cantonades, pengen de les parets i s'enfilen per l'escala que condueix a un nivell exterior superior que avui ningú vol explorar. Les mirades de tots, a més de dirigir-se als companys per saludar-los amb el mínim de cordialitat que requereix l'ocasió, s'escapen cap als vins que ja estan disposats en una alineació asimètrica sobre la taula.

Vestit de mestre de cerimònies, l'Òscar Pallarès pregunta als assistents quin ordre creuen oportú seguir, alhora que deixa caure una curiositat: cap d'aquests elaboradors té celler propi. Hi ha la sommelier Rebeca Ruiz, tècnic del Consorci d'Enoturisme de la DO Alella; la Charo Coarasa, també sommelier; l'Enric Espinosa, propietari de la botiga El Rebost dels Sentits, del Masnou, i del celler digital 7deVi.com; la Tània Duran, *alma mater* de la ca-



“Quan veus el color –força clar–, t'esperes un vi molt subtil i, en canvi, en boca es desperta amb acidesa, salinitat i elegància.” La Charo hi està d'acord i destaca que “és potent”. “I és molt franc pel que fa a la cremositat: la notes en nas i la confirmes en boca”, afegeix la Tània.

L'Enric indica que el vi “no se'n va tan de pressa com es podria pensar, perdura i fa salivar bastant”. “És molt gas-

bo molt comercial per a la gent jove”, s'exclama l'Enric, a qui la Rebeca assenyalava: “A mi em surt una floreta ben marcada.” “Això sí, en boca no és apegalós, sinó més especiat”, continua l'Enric. “L'acidesa fa que la dolçor de la varietat no domini i no es faci pesant”, comenta la Tània. Igualment, els tastadors poden identificar “la salinitat, que també hi és present, tot i que en aquest cas seria amb un



Enric Espinosa. Tània Duran. Luca Marongiu. Rebeca Ruiz. Charo Coarasa.

coració moderna –d'un elegant toc rústic– que els envolta ni en les ampolles buides exposades, mentre es dirigeixen a la porta

Luca Marongiu dirigeix Allium amb calma per obsequiar una experiència gastronòmica memorable als clients

de vidre del final, que connecta amb un petit pati interior. En aquell espai encantador, protegit parcialment del sol per una sèrie de tendals, ja hi ha una taula parada amb un estol de copes llestes i un parell de galledes metàl·liques que faran funcions d'escopidora. Una varietat notable de plantes ocupa

feteria La Lõla, de Granollers, i de La Tànica i els seus tasts de vins, tant a domicili com al local. A més, per descomptat, del Luca Marongiu, xef i propietari de l'Allium. No els costa posar-se d'acord: joves primer, bombolles després, vins naturals a continuació, seguits dels vins d'anyades més velles i acabant amb l'únic negre de la sessió. Endavant. Comencem a desembolicar.

Les Maleses 2023 Vall de Betlem, 100% garnatxa, sis mesos amb les lies en acer inoxidable

Els primers regals són vins de Vall de Betlem. Estan elaborats a partir del raïm conreat a les vinyes de la zona del monestir de Sant Jeroni de la Murtra. D'aquesta garnatxa, se n'han fet 366 ampolles. “És un vi que sorprèn”, apunta la Rebeca:

tronòmic i el veig molt bé per a la primera part d'un menjar”, puntualitza el Luca. Tots coincideixen que és llarg, persistent i que manté l'acidesa i la salinitat iodada una bona estona.

La Murtra 2023 Vall de Betlem, 100% malvasia de Sitges, sis mesos amb les lies en acer inoxidable

A continuació se serveix aquest vi germà de l'anterior. Igual que en l'altre, les vinyes estan treballades manualment seguint els preceptes de l'agricultura ecològica i regenerativa. El fruit dels prop de dos mil ceps de malvasia de la finca s'elabora de la mateixa manera que la garnatxa, és a dir, amb una maceració amb les pells seguida per sis mesos de cria amb les mares en dipòsit d'acer inoxidable.

“Aromàticament, amb tot aquest préssec i poma, el tro-

matís més de sal que no pas de iode com l'anterior”.

Artiga 2023 Ramon González, 100% pansa blanca, mètode ancestral

Després de mencionar la sorpresa que aquest ancestral elaborat amb el raïm collit a les seves vinyes de Cabrils estiguí tapat amb suro i morrió en comptes de xapa, els tastadors troben l'Artiga cremós i llaminer. “Aquest vi agraeix passar una estona a la copa, perquè al principi es mostrava punxant aromàticament i a poc a poc van sortint uns altres matisos”, assenyalava la Tània. Per la seva banda, la Charo el troba “una mica untuós en boca”, mentre que l'Enric hi detecta “salinitat al final”.

Tornant-hi després d'una estona, confirmen la sensació que tenien. Amb el temps va



guanyant uns matisos aromàtics que el beneficien.

Vinya de l'Estevet 2023

100% pansa blanca, mètode ancestral. Encara no es troba a la venda

Samuel Garcia elabora aquest vi al viver de celleristes de la Xarmada (al Penedès), amb el raïm d'una petita vinya vella de Vilanova del Vallès. "Aquest perfil de vi m'encanta", anuncia la Tània, que valora d'entrada "una bombolla molt ben integrada, que és present però és amorosa i agradable". La Rebeca busca una comparació: "És com una mena de Moscato d'Asti, estil Alella, molt maridable amb pasta, per exemple." "O pizza", indica l'Enric, que troba que "la dolçor està força marcada, és molt fàcil de beure". "Beure-se'l ben fresquet, en un xiringuito de platja, és una fantasia, una meravella", insisteix la Rebeca.

"Jo el trobo molt gastronòmic, ideal per prendre durant els aperitius, per exemple", assenyala la Charo. "Tot està molt equilibrat, no hi ha cap element que despunti i fins i tot té una amargor molt típica de la pansa blanca que no molesta gens ni mica", conclou la Tània.

Vinya d'en Prudenci 2023

100% garnella, mètode ancestral. Encara no es troba a la venda

De la mateixa manera que l'anterior, Samuel Garcia ha elaborat com a ancestral el fruit d'aquesta vinya vella de garnella situada a la vall de Rials. La garnella és una vinífera antiga, que fins fa poc tothom catalogava com a garnatxa negra, però recentment s'ha identificat com a varietat diferent, desconeguda i única al món.

Seguint amb el joc de les comparacions, l'Enric s'inspira: "Ara tenim un Fragolino!"

El matí transcorre tranquil mentre els tastadors van analitzant un vi rere l'altre

Es refereix a l'escumós negre amb un caràcter molt afruitat que s'elabora al Vèneto. "Un vi que marca la dolçor de la fruita i que és molt apropiat per a la gent jove", afegeix.

Terra Buxena Etiqueta Groga 2023

100% pansa blanca, cinc mesos en acer inoxidable

Els regals següents formen part del projecte de la Leles Galán, que treballa la vinya de Can Riera, situada a la zona de Sant Mateu, a uns 500 metres d'altura, al terme de Premià de Dalt, i elabora a les instal·lacions de Vallalta Vinícola. "Són vins naturals, però no fa la sensació que siguin radicals", apunta l'Enric amb el primer cop de nas. Des de la perspectiva aromàtica, la Charo hi detecta "una fruita, com ara un préssec molt madur", i la Tània corrobora que "sobretot al final, que s'allarga bastant".

Paral·lelament, a la Rebeca li sembla trobar-hi "aromes d'avellanes i un toc licorós". O de "blat de moro torrat", precisa el Luca. La complexitat de l'ampolla condueix la Charo cap al terreny dels lactis, amb "una acidesa com la del iogurt". Per l'Enric, el vi "té un final característicament verd". "Sí, com d'ametlla verda", indica la Tània: "Però no em sembla desagradable, al contrari, em resulta superinteressant", aclareix.

Terra Buxena Etiqueta Verda 2023

75% pansa blanca i 25% parellada

L'etiqueta verda de Terra Buxena és un vi de parcel·la, és a dir, que respecta la diversitat de varietats que hi ha plantades: tres quarts de pansa blanca i un quart de parellada, amb una breu maceració amb les pells per a la segona. "Té un caràcter molt varietal, que directament et recorda les aromes del most", diu la Rebeca, que reconeix que "en nas és força interessant". Pruna groga, pera, ametlla crua o poma Granny Smith són alguns dels records que esmenten els tastadors i que palesen la complexitat d'aquest vi.

"Marca l'acidesa i la salinitat al final, però també hi noto com una mena de tanicitat", indica l'Enric, assenyalant un aspecte que, per a la Rebeca, seria millor definir com a "assecant" i que a la Charo li recorda "la sensació que tens a la boca quan et beus el sèrum del iogurt". "Té gust de trèvol", sentència el Luca, i per demostrar-ho n'arrenca uns brots d'un test i els dona a tastar als companys per poder comparar: "Et dona una



GARDEN ARENAS

Plantes · Floristeria · Decoració

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



acidesa que després se'n va i té un sabor com de pell de poma verda.”

Nanu 2023

Testuan, 100% pansa blanca, tres mesos amb lies

El primer vi de Testuan és una pansa blanca jove força característica, que ha estat elaborada amb la tècnica del *bâtonnage*. “És llaminera, amb un regust de codonyat”, llança la Rebeca. “Sí, és com una poma al forn”, puntualitza la Tània. “I té pes en boca, és glicèric i té una bona estructura”, continua la Rebeca. L'Enric afegeix que “el final és una mica assecant”.

Com a conclusió, la Tània considera que “és molt agradable, fa salivar i fa venir ganes de prendre'n més”. Troben que pot ser una opció excel·lent com a copa d'entrada d'un sopar... i més enllà: “Amb un arròs també”, apunta l'Enric; “o un còctel de marisc”, rebla la Rebeca; “fins i tot amb un pernil ibèric”, afegeix la Charo.

Oblit 2020

Testuan, 80% pansa blanca i 20% garnatxa blanca, trenta mesos en acer inoxidable amb les mares

Desembolicant aquest regal, els tastadors són conduïts cap a un territori molt diferent del que havien transitat durant la sessió fins ara, marcat per la llarga criança d'aquest vi. “Fruita seca”, anuncia l'Enric quan parla de les aromes. “Sí, però una fruita seca que verdea”, precisa la Tània. “També hi ha fruita... potser una taronja amarga com la del Cointreau, i ametlla crua”, proposa la Rebeca. “Taronja seca amb un toc herbaci”, afegeix la Charo.

“Aquest també és un vi persistent, que et fa salivar a

mesura que et va deixant anar una acidesa subtil”, observa la Tània. “És un vi versàtil, que pot maridar perfectament amb tot l'àpat”, indica la Rebeca, tot i que la Tània apunta que “és molt versàtil per maridar, però preferiria prendre-me'l sol i sola”.

Radikal.et 2020

Testuan, 80% pansa blanca i 20% garnatxa blanca, més de vint-i-quatre mesos en bota

Segons que expliquen els amics que formen l'equip de Testuan, aquest vi té la particularitat que va fer un lleuger vel durant la llarga criança en bota, un detall que li dona la seva peculiaritat. “Avellana!”, exclama l'Enric triomfant. El somriure s'apodera dels rostres, contents per poder tastar

“Somriures i aquella sensació plàcida d'extenuació posteufòrica descriuen la sortida al carrer dels tastadors”

aquest vi. “És un vi molt xulo en nas, on predomina l'avellana”, argumenta la Tània en la mateixa direcció. “Elegant i perfumat”, hi està d'acord la Rebeca. Aquest regal, per l'Enric, “és com un caramel, brutal”.

Des de la perspectiva aromàtica, la Rebeca apunta en direcció a la fusta, fent notar “el coco, sobretot cap a un final que és força tropical”. Això sí, “és una fusta molt ben integrada”, afegeix, i pren el relleu l'Enric per coincidir-hi: “No hi trobes tancitat, tampoc.” “I en textura, és molt agradable a la boca, és glicèric i gens

apegalós”, conclou la Rebeca. “Aquest me'l prendria a copes, sol –subratlla l'Enric–, o bé amb formatges tous.”

La Pansa i la Garnatxa 2018 - La Pansa

Papers de vi, 100% pansa blanca

“Així d'entrada, en una primera ensumada, m'ha portat cap al territori del moscatell”, apunta sorprès l'Enric, donant un argument amb què coincideix el Luca, que comenta: “Et podria portar a pensar que és un vi dolç tipus Sauternes, per aquesta olor que recorda la botrytis.” En tot cas, és un vi sec, elaborat només amb pansa blanca de l'any 2018 per Testuan: és, de fet, la pansa del 3 de Testuan, abans de fer el cupatge amb la garnatxa. “Sorprèn perquè aquest nas tan dolç contrasta després amb l'acidesa i la salinitat que marca en boca”, assenyala la Tània.

Cautxú, praliné d'avellana o cremositat són uns altres conceptes que sorgeixen en la conversa per acabar de matisar aquesta proposta.

La Pansa i la Garnatxa 2018 - La Garnatxa

Papers de vi, 100% garnatxa blanca

“Maracujà?”, pregunta la Charo, que incideix en el fet que “té una entrada molt tropical”. “A mi, en boca, em porta préssec en almívar”, sosté la Tània, mentre que la Rebeca es fixa en “el punt de iode” i l'Enric parla “d'orellanes d'albercoc i un toc confitat”.

“En boca no t'esperes aquesta frescor d'entrada”, se sorprèn l'Enric. La Rebeca afegeix: “M'hi destaca força la pinya.” Els dos vins d'aquesta fornada de *Papers de vi* són cosins germans, semblants, però alhora diferents.

The First 1866 Bottles Can Reon, garnatxa negra i sumoll

“És el típic vi que deixes a la prestatgeria de la botiga, no en dius res i es ven sol”, diu d'entrada l'Enric, fixant-se en el disseny de l'ampolla de l'únic vi negre de la sessió. La història que hi ha al darrere de la marca referma la seva primera impressió: Can Reon és el projecte de Renny i Leon Ramakers, un matrimoni neerlandès que ha tingut èxit en la indústria del disseny i la música i que promou aquest indret de Tiana com a punt de trobada de l'art, el disseny, l'enogastronomia i la música.

Aquest vi és elaborat pel Quim Batlle i és un regal només per a amics i coneguts, que encara no sortirà a la venda. Un regal farcit de “fruita vermella agradable i àcida”, segons que apunta la Tània, i que també exhibeix unes altres fruites del bosc, com les “mores i fins algun toc de violeta”, matisa la Rebeca.

Tot plegat, embolicat amb una “tancitat notable”, assenyala l'Enric. Tant ell com el Luca estan d'acord que necessitarà “un temps en ampolla per mostrar les seves millors virtuts”.

D'aquesta manera conclou el tast de novetats al·lenques a l'Allium. Les copes a mig omplir i les ampolles a mig buidar són com aquells papers d'embolicar regals que queden arrugats i rodolen pel terra del menjador després de la festa d'aniversari. Somriures i aquella sensació plàcida d'extenuació posteufòrica descriuen la sortida al carrer d'uns participants que s'ho han passat d'allò més bé i que haurien volgut que aquella estona no s'acabés. N'eren tretze? Doncs en podrien haver sigut trenta... ●