

Papers de vi

Núm. 88 · Juny 2024

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

LA CUINA DEL PORT

Un dinar èpic amb The Tyets

A la Cuina del Port (Mataró) i amb vins d'Alella

El Tast Tiana torna a omplir el poble de bon menjar i bon vi

Tastem les darreres novetats del territori DO Alella

Ruta del vi DO Alella: descobrim Martorelles de la mà del seu alcalde

Gaudint dels Tyets i un èpic 'solete' a la Califòrnia catalana

La Cuina del Port (Mataró) esdevé escenari d'un dinar d'aquells que no s'obliden

Som a l'abril, però fa un sol que peta i això ens indica que fins i tot el temps sembla estar interessat a maridar el reportatge d'avui de *Papers de vi*. Hem quedat amb els mataronins Oriol de Ramon i Xavier Coca, més coneguts com The Tyets. Arriben amb moto i tot sembla indicar que, gràcies al *solete*, ells i els vins d'Alella, serà un dia "èpic".

SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Oriol de Ramon i Xavier Coca, els Tyets, al final del dinar amb el reguitzell d'ampolles que vam compartir amb ells.

Però, com es diuen The Tyets, amb pronunciació anglesa o catalana? “El nom el vam decidir per WhatsApp i, per tant, no el vam pronunciar. Diem els Tiets [əts ti'ets] en català, però la marca és The Tyets i nosaltres som els tiets.” Després d'aquesta classe de fonètica anem a trepitjar vinya. Avui als Tiets els toca cantar poc i aprendre molt sobre el vi d'Alella. I el primer destí és la vinya de Can Riera, on ens trobem amb Joan Munich del celler Talcomraja. De camí ja ens deixen entreveure que el vi els agrada i el d'Alella més. “Ens sentim més maresmenys que mediterranis. Som molt de

Mataró i de la nostra ciutat, des de sempre hem estat implicats en la cultura popular, som de festa major, de capgrossos... a Mataró ho tenim clar tot això.” I just ahir l'Oriol diu que va beure un vi d'Alella. No en recorda el nom, però sí el gust i la varietat: una pansa blanca. Comencem bé.

Vi, maduixes i Tiets, tot del Maresme

Pujant amb el cotxe el paisatge deixa entreveure vinyes, però també zona boscosa i pols de la sequera que afortunadament en el moment d'escriure aquest reportatge ja ha millorat, amb algunes pluges que han refrescat i mullat aquest paisatge

tan mediterrani. El camí cap a Can Riera resulta familiar per als dos membres dels Tyets: “El DJ de la Mushkaa té una propietat aquí i hi hem vingut a vegades”, diu el Xavier. Arribem a destí i Joan Munich ja ens espera: no només ell, de fet: “Haureu de venir més sovint perquè això no és gens habitual, no hi volen pujar gaire, però avui hi tinc tota la família.” I somriu. Els seus fills han volgut conèixer els Tyets, en són fans, i pel que sembla també la seva dona i la sogra. Després de les cordialitats ens posem de cara a la feina. Tant l'Oriol com el Xavier, ha estat veure la vinya per concentrar-se en el món del vi. Sembla que han

vingut a escoltar, aprendre i preguntar. El propietari del celler Talcomraja comença amb el tour. “Estem plantant garnatxa, explica: “I la Garnatxa, de gust,

“Tot plegat té lloc a la Cuina del Port, un nou local obert fa pocs mesos i que ja ha esdevingut un referent de la bona cuina a la zona”

què tal?”, s'afanya a demanar l'Oriol. Doncs aviat ho veurem. Després d'una estona de classes de viticultura i enologia, de preguntes i respostes, ens trobem amb una taula ben parada enmig d'una de les vinyes, amb vistes al lloc on dinarem, al port de Mataró. Les estrelles d'aquest particular escenari no seran The Tyets, si no els vins del celler de Joan Munich i unes maduixes del Maresme que seran el millor aperitiu que podríem tenir. Maduixes cultivades a terra: “Ja no en queden gaires”, ens explica la sogra del Joan. “Les he anat a buscar expressament en una de les poques parades del mercat que tenen les maduixes de cultiu tradicional, són boníssimes!” Una afirmació que no triguem a comprovar i a assumir com a nostra.

The Tyets en la distància curta

Cançons relacionades amb l'estiu, acords majors i alegres, transmissió de bones vibres i tot des de la perspectiva més nostrada i des del que ells anomenen “la Califòrnia catalana”, el seu Maresme, al qual se sen-



Peu de foto.

Vins party-sans

Talcomraja
CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180

Més informació al web i Instagram

ten arrelats i del qual, de moment, no volen marxar. “Hem provat molts tipus de temes, però aquests són els que ens fan sentir millor.” Arribem al port de Mataró i l'equip de *Papers de vi* ha preparat una sorpresa als dos mataronins. Un dinar maridat no només amb vi d'Alella, sinó també amb les cançons de The Tyets. A la taula, una *minuta* amb 9 plats, 9 vins i 9 cançons. Se'ns gira feina.

Tot plegat té lloc a la Cuina del Port, un nou local obert fa pocs mesos i que ja ha esdevingut un referent de la bona cuina a la zona. Un espai modern, agradable i confortable que ofereix plats de mar i muntanya de cuina catalana tradicional, però amb un toc creatiu i atrevit.

OLÍVIA

*I ens vam passar el concert plorant, Olívia.
Quin moment tan bonic i estrany, Olívia.
Pensava que es casaven va i ens diuen
que serem una més de la família.*

Oliva grossa farcida de pasta de vermut i cruixent d'arròs amb musclos que maridem amb l'AUS Pet Nat del Celler de les Aus

Ara l'Olívia protagonista de la cançó ja té dos anys i a *Papers de vi* ens ha anat fantàstica per començar aquest peculiar maridatge de cançons, menjar i vi allelenc. Un joc de paraules per començar amb un aperitiu a la Cuina del Port, que ens acull

en el seu interior, tot i que ben aviat tindrà una espectacular terrassa per gaudir encara més d'aquesta Califòrnia catalana que tant estimen The Tyets.

“Quan vam presentar la cançó ja estàvem en tendència alcista”, explica l'Oriol. *Coti x Coti* va ser sense dubte el que ells defineixen com “el xut a porteria”, però la centrada la va fer *Olívia* per després celebrar el gol amb el *Solete*.

“En aquests dos anys hem creat moltíssim, hem penecat dur... I un dels reptes més grans dels grups a Catalunya”, expliquen, està en els directes. “Hi ha molt de nivell, ja ho hem dit, som de festa major i aquí a Catalunya és on els grups es llueixen. Havíem de complir les expectatives”, expliquen orgullosos. Quan ets un grup de música urbana, tal com es defineixen, s'han d'aconseguir directes potents, on la gent salti i canti, amb bones transicions: “En definitiva, hem de ser capaços de crear bones experiències.” I això és justament el que hem intentat fer des de la revista. Volem que els Tyets s'emportin una bona experiència de maridatge i, sobretot, que aprenguin i entenguin encara més els vins de la DO Alella. Estem en el nostre directe.

I, de moment, sembla que el públic respon. Tant el Xavi com l'Oriol ens mostren entusiasmat amb la proposta. “Com ho hem de fer?”, demana l'Oriol: “Primer el vi o primer el menjar?” Després d'unes breus instruccions i d'explicar-los què és un ancestral, anem per feina.



El sommelier i cap de sala de la Cuina del Port, Sergi Fernández, va preparar una sangria que va deixar tothom impressionat.

El menjar resulta “un vermut bo i original”. I el vi: “Molt fresc i agradable. Fa pocs dies vaig tastar una pansa blanca en un japonès i juraria que era d'aquest mateix celler”, diu l'Oriol. I continuem parlant de com ha anat creixent el projecte The Tyets. “Ara som joves i és el moment d'invertir-hi tota l'energia”, diu el Xavi. “Quan no fem concerts ens avorrim, ho trobem a faltar”, afegeix ràpidament l'Oriol, tot i que també confessen haver après a dosificar aquesta energia i a gaudir més de les gires. “La professionalització ens ha permès augmentar qualitat. Continuem sent un grup d'amics que voltem i fem concerts, però ara ens podem permetre no haver de dormir a la furgoneta”, expliquen contents. I el grup d'amics

ha anat creixent: els Tyets quan van de gira tenen un equip d'una dotzena de persones i en el dia a dia donen feina a vintidues persones, algunes d'elles col·laboracions puntuals (dissenyadors, editors de vídeo...).

ÈPIC SOLETE

*Però fa un èpic solete,
baixem a la platja a fer un rete
Gerra de sangria i reggaeton
cada dia
Però fa un èpic solete, a la terrasseta del tete
Gerra de sangria i reggaeton
cada dia*

La croqueta de pernil ibèric i la sangria de cava Roura Brut

I si parlem d'*Èpic Solete*, de platja, terrasseta i reggaeton, res



Oliva farcida de pasta de vermut i cruixent d'arròs amb musclos. Croqueta de pernil ibèric.



Braves de patata fullada amb salsa picant i allioli. Pa amb tomàquet i anxoves.

més estiuenc que unes croquetes i una sangria. Això sí, de nivell! “Nosaltres som de sangries, però hem de confessar que ho hem estat molt de sangria de súper (per no dir la marca).” “A la cultura del vi normalment s’hi accedeix primer amb tot el que és dolent. Primer la sangria barata, abans que els

“Aquest és el nostre primer tast com a tal, una experiència immersiva, estem segurs que no serà l’última”

cubates.” “Aquesta és de luxe”, diu l’Oriol referint-se a la gerra perfectament presentada que prepara davant nostre Sergi Fernández. “Hòstia que és bona!”, expressa entusiasta l’Oriol. I és que és una sangria elaborada seguint la recepta del germà del Sergi, el nostre sommelier d’avui, amb el cava Roura Brut. L’acompanya una supercroqueta de pernil ibèric, de mida maca i d’una cremositat accentuada tot i mantenir el gust de pernil. I és que amb un èpic *solete* com el d’avui, res millor per començar a entrar en gana que un dels plats i begudes més característics de les tapes estiuencs: sangria i croquetes. El sommelier ens explica que això de la sangria “va a gustos”, però el secret en aquest cas està en “els ingredients de qualitat”: “Amb el temps ja tens clients que volen afinar més i et demanen com la volen, si amb més o menys limonada, per exemple.” Però

aquesta té tots els elements per fer que agradi a tothom i, a més, és 100% maresmenca, amb la incorporació d’unes maduixes excepcionals.

I tal com la maduixa col·labora a fer millor aquesta sangria, parlem de les col·laboracions que han fet els Tyets amb altres grups catalans: Els Amics de les Arts, els Manolos, Stay Homas, Julieta, Mushkaa... “Quan millor ens han funcionat és quan tenim una cançó nostra que la veiem ideal per a un grup en concret”, expliquen. És el cas de la col·laboració que van fer amb els Manolos: “Vam pensar el tema nosaltres, ells van portar la guitarra i tot va anar rodant.”

LET ME ALIVE

*Hem sopat el caldo amb galets
Que l’altre dia la teva àvia ens
va tupperitzar
I si se’t veu feliç
Hem sopat a dos mil restaurants
Però res és comparable amb
una pizza amb tu al sofà
T’he portat per esmorzar un
croissant
Per sucra a la tassa aquella
em vas fer comprar a la fira
dels Encants*

Braves de patata fullada amb la salsa picant i allioli amb Foranell Garnatxa Blanca de Quim Batlle

“Un maridatge ben trobat! És veritat!” I riuen abans de donar-ne la justificació: “El diumenge de ressaca les braves donen vidilla, tota la raó.” I així és quan comencem a parlar de la barreja d’idiomes, d’estils i d’influències en la música de

The Tyets. L’Oriol explica: “Som un grup de música en català, pensem i escrivim en català, però això no vol dir que no ens agradi barrejar, no només la llengua, sinó també els estils.” *Let me alive* té moltes parts en anglès, expliquen, perquè va sortir així quan la van escriure. “Pensem en català, però de tant en tant ens surt una tornada en anglès o una paraula com *bailoteo*... És difícil categoritzar la nostra música, diem que fem reggaeton, però a l’àlbum només n’hi ha tres.” Però el que tenen clar és que la música en català es mereix tenir tots els estils, i així ho practiquen: merengue, bachata, salsa... I pel que fa als seus referents, també els tenen clars. “Ens va fer molta il·lusió guanyar fa uns anys el XIV Premi Miquel Martí i Pol”, dins el Certamen Terra i Cultura i participar en el CD de poemes musicats, que organitza el Celler Vall Llach, i han tingut ocasió de parlar amb Lluís Llach i altres referents des d’aleshores: “Ell mateix ens explicava que la cançó en català va sortir de cop, com de sota les pedres i de la mateixa manera es va produir el pas al rock en català.” Els referents de The Tyets són variats, però el Xavi era més de rock britànic i l’Oriol de rock en català. Però la incorporació dels ritmes més actuals i llatins els tenien clars: “Per la nostra cultura, les lletres del reggaeton les trobem molt ofensives i segurament al lloc d’origen les troben més normals. Amb els nostres referents, ens sobta molt, però teníem ganes d’agafar aquests ritmes, poder-los ballar a la disco i incorporar-los a la nos-

tra cultura”, explica el Xavier. “Mestissatge”, aclareix l’Oriol: “Nosaltres vam viure aquesta barreja: Txarango, Buhos, Oques Grasses... és aquí on ens sentim còmodes.”

Però no ens oblidem del vi que acompanya aquestes braves que han entusiasmat els convidats a taula. Un vi que els ha sorprès també per l’estil, únic a la DO i també ben integrat en la idiosincràsia dels vins alellencs, com la música de The Tyets.

BAILOTEO

*I de fer el bailoteo
Cada nit ben junts ballant al
son del salseo
Ens agradava la festa i també
el marujeo
Ja no importa perquè vull que
tornis, i si no aquí t’espero*

Pa amb tomàquet i anxoves amb la Rumbera d’Oriol Artigas

Estem a mig àpat i és moment de riure i sorprendre’ns alhora. La cambrera que ens atén s’acosta amb un estenedor d’anxoves: “I veieu que ballen, oi?” expressa divertit el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès. Les rialles no triguen a arribar i aviat l’Oriol s’acosta la copa servida al nas: “Aquesta olor em recorda molt la sidra.” I el Xavi s’afanya a dir: “Ostres, és bo! Aquest m’agrada molt.” La gana de coneixement continua ben viva entre els Tyets, que no triguen a demanar el perquè de l’olor, el perquè del color i la pregunta de com són els cellers del territori DO Alella, per acabar amb la pregunta de l’Oriol conver-



Carpaccio de llobarro. Calamars farcits de galta de porc.

tit en periodista: “I vosaltres teniu un vi preferit?” L’Oscar aprofita l’ocasió per parlar-los dels vins dolços amb què acabarem l’àpat, però queden encara tres plats.

LA PLATJA

*Jo vull anar a la platja amb tu
I fer l’amor, després dinar Plats
Bruts
Tardeo de mojito
Teteo amb el Benito
Són bones vibes tot el que faig
amb tu*

Carpaccio de llobarro de la nostra costa amb maionesa de plàncton amb Titiana de Can Matons Pansa Blanca

És probablement una de les cançons que més van sonar l’estiu passat: “La cançó és de Stay Homas, però la vam fer conjuntament i va sortir molt rodó.” A més, el videoclip està gravat al Maresme, cosa que l’acosta, i molt, a The Tyets. I això ens fa parlar justament de territori: tenim al davant un carpaccio de la nostra costa i el

Titiana de Can Matons. “El vi, la cervesa, el cafè... t’hi has de posar de petit perquè t’agradi, però és veritat que són gustos molt arrelats a la cultura mediterrània. De fet, és fins i tot fer política”, argumenta l’Oriol, que afegeix: “Triar un vi català en comptes d’un de la Rioja o un francès...” És un acte de militància, afirmen tots dos. “Com les maduixes”, recorden. Tot plegat els fa concloure: “Beure vi del Maresme o d’Alella forma part del nostre imaginari col·lectiu.” Però en el que no es posen d’acord és en el que els agrada més. El Xavi diu divertit: “L’Oriol és més de vi, tot i que cal reconèixer que en bevem tots, quan ens posem pijos”.

COTI X COTI

*No ho puc evitar, ja no sé com fer-ho
M’ha arribat a les mans, un coti ben salsero
Que ha mogut tot el mercat, no me’l puc treure del cap
Si vols aquest secret, doncs per tres l’has de canviar*

Cassoleta de calamars farcits de galta de porc amb salsa de Marfil Generós Sec i maridat amb el mateix vi

Arribem als plats principals i és per això que cal treure el tema que més es recorda de The Tyets pel que va significar

a nivell popular. De fet, ho demostra el que explica l’Oscar de Papers de vi: “Jo, per anar a un concert vostre, vaig demanar que me n’ensenyessin!” A què? Doncs a ballar sardanes! Estem parlant de l’èxit del *Coti X Coti*. És sens dubte la democratització de la sardana. El reggaeton-



Peu de foto.

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Antigas Viticultors

+34 630 905 083 WWW.ORIOLARTIGAS.COM INFO@ORIOLARTIGAS.COM



Arròs del senyoret.

sardana que ha aconseguit difondre la sardana a nous públics. Per escenificar-ho al plat ho fem amb una cassoleta de calamars farcits i ben *salseros*, un plat festiu en moltes cases catalanes, acompanyat per un Marfil Generós sec, un clàssic allelenc d'èxit assegurat. "Carai, em sembla que me n'agrada molt més el regust que el gust", diu el Xavi després de tastar-lo.

CLAR QUE T'HE TROBAT A FALTAR

*Clar que t'he trobat a faltar, si encara no m'he canviat la foto
Pensava si venir-te a buscar i poder preguntar-te, si tu també
Si també m'has trobat a faltar, quan estava solet al meu quarto
M'he quedat empanat esperant-te i vull preguntar-te, si tu també*

Arròs del senyoret (sípia, gambes i corball) amb Ara i Aquí de Vallalta Vinícola

"La Julieta la va clavar molt, aquí...", diuen The Tyets mentre els aviseu que la cançó que canten amb ella és la del maridatge següent. Perquè, què hi ha més estiuenc que compartir un arrosset a la vora del mar? I, és clar, des de l'estiu passat que no ho fem. Ho hem trobat a faltar. El vi convidat per a aquest plat és la segona anyada d'un nou celler, Vallalta Vinícola. Un projecte pel qual els nostres acompanyants a taula demanen saber-ne més, mentre expressen la preocupació veient com està quedant la taula plena de copes. "Sort que

tenim *aguante*", diu l'Oriol. "La veritat és que sabíem que ens convidàveu a dinar, però no sabíem a què veníem exactament. Estem encantats!"

El moment dolç

BOMBA DE FUM

*Que vull que em robis cullerades del meu postre
Que vull que em diguis tot i tot allò que et costa
No ens calen normes, junts som enormes*

Pera de Lleida amb gelat de vainilla bourbon amb Serralada de Marina Iaià Rosa, de Can Roda

Toquen les postres i havíem promès als Tyets parlar-los dels dolços d'Alella. Després d'una *masterclass* de qui més li agraden els dolços de l'equip de *Papers de vi* parlem d'altres coses dolces, com el moment que està vivint el duet maresmenc. "Sí, estem en un moment dolç. Tenim més pressió quant a creació, però creiem que estem en un molt bon moment i contents d'haver-hi arribat a base de picar pedra", diuen satisfets.

Maridem ara la pera de Lleida (que va sota una campana plena de fum) amb el Iaià Rosa de Can Roda, un dolç clàssic de la DO. Uns maridatges, avui, que semblen no tenir fi... "Això em recorda que quan arribes al final del concert, del que més satisfet estàs és de veure que hi ha gent que s'ho passa bé amb el que fas", reflexionen. "Quan fèiem concerts al principi i veïem algú que ja

se sabia i cantava les nostres cançons era la pera", diu l'Oriol, i riu veient la pera al plat... "Quan la gent canta a *muerte* és veritat que és la pera", afegeix sorneguer el Xavi.

COCO

*Que tu em tornes loco
Em flipa la teva olor a coco
Et tinc tot el rato en el coco
He cancel·lat tots els plans*

Petits fours (coquets i núvols de coco) amb Mistela de Talcomraja

"La mistela no és ben bé vi", els aclarim, i els expliquem que és un most amb alcohol afegit. Toca anar acabant l'àpat i ho

DO Alella ens referíem només a Alella, no m'esperava que fos tot el Maresme", diu l'Oriol. El Xavi s'hi afegeix: "La veritat és que el nom embolica una mica, per la gent que no és del gremi pot ser confús." "Ara sabem que la DO va més enllà del rètol i les vinyes que veiem a l'autopista".

I pel que fa a l'experiència: "Fins fa quatre dies no ens consideràvem estar al món dels adults, i el vi hi està associat. És el nostre primer tast com a tal, una experiència immersiva, estem segurs que no serà l'última", conclouen satisfets.

I nosaltres, com diu la nova cançó de The Tyets, "hem menjat un arrosset" i ens han



Pera de Lleida amb gelat de vainilla.

fem tal com l'hem començat, amb un producte del celler Talcomraja. Ens posem dolços, vaja, i així trobem el moment de demanar a The Tyets quina és la imatge que s'emporten de la DO Alella després d'aquesta experiència. "Jo la veritat em pensava que quan parlàvem de

"fet riure com mai durant tot el dinar". Però el més important és que ens quedem amb el record d'haver vist "junts la posta de sol" del Maresme, avui, vista des del restaurant la Cuina del Port i "sentint que estem bé, sentint que estem *living*". Gràcies, The Tyets! ●



Petits fours: coquets i núvols de coco.