

Papers de vi

Núm. 99 · Primavera 2026

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



Entrevista amb Lourdes Rispa, alellenca i copropietària del celler prioratí Roca de les Dotze

Vallata Vinícola refà el seu celler gràcies a un Verkami després que un arbre el destruís parcialment

Presentem el projecte Vall Llosera, un microceller a Montcada i Reixac, a tocar de la DO Alella



DEL 20 DE MARÇ AL 26 D'ABRIL · 2026

TEMPS DE
PÈSOLS
AL MARESME

   #tempsdepèsols · @costabcnmaresme · @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat





La primavera imatge de la portada mostra alguns ceps que comencen a brotar a la vinya de la Font de Can Boquet de Vilassar, la vinya protagonista de la secció Vinyes Singulares d'aquest número. Foto: Òscar Pallarès

- 04 GLOPS
- 08 ENTREVISTA. **Entrevista a Lourdes Rispa, copropietària del celler prioratí Roca de les Dotze)**
- 10 ACTUALITAT. **Vallalta Vinícola o com crear una xarxa de cooperació per superar la fragilitat de l'artesà**
- 14 ACTUALITAT. **"Vinyes i boscos", un projecte per impulsar la vinya a la DO Alella**
- 17 ACTUALITAT. **26.000 persones visiten la Barcelona Wine Week**
- 20 VINFOGRAFIA. **Som Biosi Chardonnay 2024 (Celler Talcomraja)**
- 24 ACTUALITAT. **L'emprenedor Aleix Camps recupera les històriques galetes mataronines Senyors i Senyores**
- 28 REPORTATGE. **Vall Llosera, un microceller a Montcada, a tocar de la DO**
- 33 PERSONATGE DO ALELLA. **Vicenç Galbany: un enamorat de la terra que aboca origen dins les ampolles d'Art Laietà**
- 46 VINYES SINGULARS. **Font de Can Boquet de Vilassar**

Edita
ASSOCIACIÓ CULTURAL REVISTA ALELLA
Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella
redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
Papers de vi és un projecte de l'Associació Cultural Revista Alella ideat per **Montse Serra**
2,5 euros
Dipòsit legal: B-47.946-2009

Editor: **Ramon Ruiz Bruy**
Director: **Òscar Pallarès**
Fotografia: **Òscar Pallarès**
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**
Correcció: **Laura Gállego**
Producció: **RRB**
Impressió: **Rotimpres**
Han col·laborat en aquest núm: **Sílvia Culell, Marc Guallar, Isaac Fernández, Albert Llobet, Cristina Prats, Ramon Roset i Eva Vicens**
Publicitat: **Òscar Pallarès** (654 40 40 43)
oscar@papersdevi.cat
Comptabilitat: **Araceli Carbó, Josep Maria Carbó i Carme Vilaseca**



Amb el suport de:



La cultura del vi entra a les biblioteques catalanes

El cicle Biblioteques amb DO, que enguany arriba a la catorzena edició, proposa un cop més d'unir al llarg de tot un any dos elements culturals profundament arrelats al territori: llibres i vi. El projecte es desenvolupa en forma d'itinerari del gener al novembre i dedica cada mes a una regió vinícola. Aquest mes de març ha estat el torn de la DO Alella, i hi han participat les biblioteques públiques d'Alella, Badalona, Cabrils, Martorelles, Premià de Dalt, Sant Fost de Campsentelles, Teià, Tiana i Vilanova del Vallès amb tallers, tastos narrats i recitals de poesia.

Nova imatge per als nous vins del Celler de les Aus

Art Laietà ha posat al mercat quatre noves anyades dels vins sense sulfits del Celler de les Aus. Són els escumosos ancestrals Puput i Puput Rosé del 2025, el Tallarol 2023 de pansa blanca, elaborat en ou de ciment, i el Tallareta Orange 2024, fet amb pansa rosada i pansa blanca fermentades amb les pells en àmfores i bombetes de vidre abans del cupatge final. Igual que tota la gamma d'Art Laietà, aquests quatre vins estrenen imatge amb etiquetes que incorporen aquarel·les de l'artista Paul Faassen, inspirades en els ocells que els donen nom, amb un llenguatge visual que reforça el vincle entre el vi, la natura i la creativitat.



CEDIDA

La innocentada de 'Papers de vi', un èxit a les xarxes

Com ja és tradició, el 28 de desembre passat l'edició digital de *Papers de vi* va publicar una notícia que de seguida va córrer per les xarxes i pels grups de WhatsApp. Segons explicava, el president del Consell Regulador de la DO Alella, Quim Batlle, havia emès un comunicat per anunciar que a partir de l'1 de gener de 2026 la DO Alella passava a integrar-se a la DO Penedès i que la pansa blanca passava a denominar-se xarel·lo. La notícia, signada per Innocenci Passerell, era la innocentada amb què la revista celebrà el Dia dels Sants Innocents amb els seus lectors.

Vall de Betlem proposa noves visites a les seves vinyes

El projecte Vall de Betlem ha programat noves visites perquè tots aquells que ho vulguin puguin descobrir-ne el recinte i tastar-ne els vins. Després de la bona acollida de les tres primeres, fetes els dies 31 de gener, 21 de febrer i 21 de març, en proposa tres més per al 25 d'abril, el 30 de maig i el 27 de juny. En les visites es combina patrimoni, història i turisme, ja que es comença al Monestir de Sant Jeroni de la Murtra, per passejar pel conjunt monumental i descobrir el llegat de la comunitat monàstica, i s'acaba a les vinyes de la Vall de Betlem, on es coneix el procés d'elaboració del vi i se'n tasten tres dels seus.

El programa 'Tast vertical' de Catalunya Ràdio convida Can Reon

El 25 de gener van passar pels micròfons de Catalunya Ràdio els responsables del nou celler de la DO Alella Can Reon: la gerent, Marta Sabater, l'enòleg i viticultor Jordi Campreciós i el sommelier i responsable d'enoturisme Johnny Alemán. La conductora del programa *Tast vertical*, Empar Moliner, va conversar-hi sobre el nou projecte tianenc, els vins que ja en van sortint i la parella neerlandesa que hi ha darrere, Remy i Leon Ramakers. Podeu recuperar-ho a la web de l'emissora.

Gran acollida del llibre 'Tastar sense complexos', de Ramon Roset

Des que es va publicar el 19 de novembre, el llibre *Tastar sense complexos. Guia per gaudir del vi*, del sommelier i col·laborador de *Papers de vi* Ramon Roset no para de rebre elogis. L'autor, acompanyat de l'editora de Vibop Edicions, Montse Serra, el va presentar el 16 de desembre a Barcelona, el 19 al Casal d'Alella, el 13 de febrer a l'obrador de Melmelària a Tiana i el 17 de març al Bar Caparrós de Granollers. El crític literari Sergi Pàmies, a més, en va fer una ressenya al programa *Col·lapse* de 3Cat pocs dies abans de Nadal. El llibre, una guia fàcil i pràctica per a aquelles persones que tenen ganes d'anar una mica més enllà quan tenen una copa a la mà, ja va per la segona edició.

El vi català amb DO manté el valor i consolida posicionament

L'estudi Nielsen sobre consum en alimentació i hostaleria del vi amb denominació d'origen, encarregat per l'INCAVI, mostra que les DO catalanes han tancat el 2025 amb una quota de mercat del 37,2% en volum, un 4,6% menys respecte de l'any anterior, i del 35,5% en valor dins del mercat català, un 3,4% menys. L'informe demostra que el consumidor ajusta el volum, però manté l'interès pels distintius d'origen i qualitat i adverteix que el vi català disposa d'una oportunitat de creixement a través d'una porta d'entrada emocional que en potencii els valors de territori, paisatge i qualitat.



Ò.P.

Can Reon organitza la primera visita al celler

Can Reon i Bodega del Mascaró van organitzar el 28 de febrer la primera visita enoturística a les vinyes de Can Fàbregas i el nou celler instal·lat a les antigues caves Parxet, amb tast inclòs. Durant dues hores i mitja, el recorregut va incloure una passejada per les vinyes i una petita proposta gastronòmica maridada amb el tast de dos vins del mateix celler. La visita, que costava 20 euros, es va fer a través del club de tast de la vinateria tianenca la Bodega del Mascaró.

Carlitos Puñet i Marc Casañas arriben a la final del Premi Vila Viniteca

Diumenge 22 de febrer Vila Viniteca va celebrar a la Llotja de Mar el 18è Premi Vila Viniteca de Tast per Parelles, una de les cites més exigents i ben dotades del calendari internacional de tastos a cegues. Entre les cent vint-i-cinc parelles inscrites a primers de gener en menys de tres minuts, cal destacar la meritòria actuació de la parella formada pel sommelier del Masnou i col·laborador de *Papers de vi* Carlos Puñet i Marc Casañas, classificats entre els deu primers. El primer premi, dotat amb 30.000 euros, va ser per a Álvaro Ribalta i Thomas Luke.

Can Roda es promociona entre els professionals

El dilluns 23 de febrer una quinzena de professionals del sector de la restauració, botigues, bars de vins i sommeliers de les comarques del Maresme i el Vallès Oriental van participar en una sortida al Celler Can Roda a Santa Maria de Martorelles. La proposta, organitzada pel Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, el Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme i el Consell Comarcal del Vallès Oriental, pretenia donar a conèixer els cellers i vins de la Terra de la Pansa Blanca als professionals de la zona.

El restaurant Leandre entra a la Guia Repsol

El gastrobar allelenc s'ha situat entre les recomanacions dels crítics de la prestigiosa guia, que diuen que l'establiment "sorpren per un nivell gastronòmic que combina professionalitat i passió". "Sota la direcció dels seus dos xefs, la cuina presenta composicions d'una certa complexitat basades en el producte fresc de proximitat i un domini precís del foc". La guia també en destaca l'ambient íntim i acollidor, que en fa indispensable la reserva de taula.

ART LAIETÀ d'Alta Alella



📅 Diumenges 29 de març, 12 i 26 d'abril
Brunch & Wine amb visita
🕒 11 h Visita (opcional), 12 h Brunch



📅 Divendres 3 i 17 d'abril
Sopar maridatge de temporada amb visita
🕒 19:00 h (visita opcional), 20:00 h sopar



📅 Diumenge 5 d'abril
El Raïm inquiet: visita familiar teatralitzada
🕒 11:00 - 14:00 h



📅 Diumenge 12 d'abril
loga entre vinyes
🕒 10:30 h

Reserva ara!



Esdeveniments privats
i corporatius



📅 Diumenge 19 d'abril
Microteatre entre vinyes
🕒 11:30 h

www.artlaieta.wine
+ 34 628 624 182
visita@altaalella.wine

Camí baix de Tiana, s/n · 08328 Alella (Barcelona)
Parc Natural de la Serralada de Marina

📷 📺 @artlaieta



alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar
Muntanya
Barcelona
Història
Creativitat
Futur

 **alella**
Denominació
d'Origen



SALINES

FIRA DE VINS D'ARRELS SALINES

De 18h a 22h
Llotja de Pescadors
Arenys de Mar
ENTRADA: 30€

DIVENDRES
5
JUNY
2026



Ajuntament
d'Arenys de Mar

LA
COPANEGRA
VINI EXPERIENCIA

ELMOLL
PORT D'ARENYS

“L’energia del Priorat enganxa i no et deixa anar, però Alella és on ens agrada viure”

Entrevista a **Lourdes Rispa**, copropietària del celler prioratí Roca de les Dotze

SÍLVIA CULELL



Lourdes Rispa amb la seva gosseta Ginebra al davant del monument de la premsa de vi, al centre d’Alella.

La Lourdes és una dona enèrgica i vital i, sobretot, una enamorada del Priorat. Aquest amor li va transmetre el seu marit, l'Enric Henry, el pare i promotor de Roca de les Dotze. El nom del projecte que embotella el paisatge amb el mateix nom, al peu de la serra del Montsant. Un lloc que, ara fa més de trenta anys, va atrapar i enamorar aquesta parella resident a Alella.

El Priorat cau una mica lluny d'Alella, el camí us el deveu conèixer de memòria...

La veritat és que sí, hi vaig cada setmana. Els quilòmetres però no em fan por, soc del Pallars Sobirà, concretament de Sorre, però el meu marit —arquitecte i enginyer— tenia la il·lusió i voluntat d'iniciar un projecte vinícola. El primer lloc on vam mirar va ser Alella, però davant de la dificultat de trobar vinyes per cultivar, hi vam renunciar, però no del tot. Ens hi vam quedar a viure i el projecte vinícola el vam iniciar al Priorat. Vivim a Alella des del 1992 però en aquella època hi havia més afició a construir que no pas a la vinya.

Roca de les Dotze és el nom del vostre somni prioratí. Per què?

El nom prové d'un penya-segat que hi ha a la serra del Montsant. De fet, es diu així perquè quan toca el sol a aquella roca són just les dotze del migdia i era l'hora, per als viticultors i pagesos, de parar i fer el mos. Així és com es guaven, sense rellotges. La finca de què ens vam enamorar i on segueix el nostre projecte és just a sota la Roca de les Dotze. Des de l'any 1999, que és quan vam començar, vam anar comprant parcel·les fins a arribar al projecte actual. Algunes de les vinyes són de les més altes de la zona, plantades a 750 metres d'altitud. Part de la vinya és plantada dins el parc natural. Des de bon principi vam optar per viticultura ecològica però no va ser fins el 2012 que vam obtenir-ne la certificació. Va ser just llavors quan jo em vaig incorporar al projecte.

Des de fa un temps ets tu, Lourdes, qui l'encapçala, tot i



Enric Henry, a la vinya.

que insisteixes que és el projecte de vida de l'Enric.

Així és! Ell ha fet un pas al costat però en continua molt pendent. Ara soc jo —aquest any en farà seixanta-cinc— que gràcies al que m'han transmès ell i l'equip de la Roca de les Dotze continuo la feina. Tinc formació en agricultura ecològica, he fet cursos

“Tot i que el Priorat ens queda una mica lluny, també hi ha moltes similituds amb Alella”

en fitosanitaris i també de vinificació, però amb els anys n'he anat aprenent gràcies a la pràctica i al meravellós equip que tenim, amb el Josep Serra d'enòleg i el Joel Gironès de responsable de camp. He de confessar que tinc un màster en errors, d'aquests sí que se n'aprèn [somriu].

Per més petit que sigui, no sembla fàcil portar un projecte a distància. Com és el teu dia a dia?

M'hi dedico al 100% ara mateix. Porto no només la part administrativa sinó que també

estic pendent i present en tots els processos de camp i celler. Sí, soc a Alella, però en època de verema, per exemple, ja m'instal·lo al Priorat. Tot i això, és trist haver de dir que la part més feixuga i que m'ocupa més temps és la part administrativa. És horrible, tenim inspeccions i controls per totes bandes, els pagesos ens queixem amb motiu. La pagesia i, en aquest cas, la viticultura és un món preciós però molt dur. A tota aquesta part de paperassa s'hi ha de sumar el temps. Hem viscut tres anys de sequera terribles que han fet baixar la producció en picat. Abans ja havien baixat les vendes i ara la situació internacional tampoc ens ajuda. Sort que aquest any ha plogut i bé, però la vinya demana paciència i temps i costarà recupear aquests anys dolents.

Doncs parlem de coses més boniques i bones. Quines són les referències que surten de la Roca de les Dotze i on les podem trobar?

No és fàcil [riu]. Fem quantitats petites i el distribuïm en alguns locals pròxims, però una gran part va a exportació. Va ser una aposta que vam fer des de l'inici i ja no ens n'hem mogut. El Regne Unit, Dinamarca, Bèlgica, els Països

Baixos, Finlàndia i els Estats Units; aquests últims suposo que ara seran menys importants perquè se'ns tancarà l'aixeta. Tot i això, hi ha locals de la zona que han apostat per nosaltres i ens són molt fidels, com el Tresmacarrons, per citar-ne algun de pròxim. I sobre les referències que elaborem en un petit celler de lloguer a la Vilella Alta, són quatre en total. En fem dos de negres, el Roca Bruixa i el Noray; un de blanc, el Flor de Roca, i el Muscari que és un rosat. Tots sempre elaborats amb les varietats que tenim a casa: garnatxa, carinyena, syrah i merlot. A banda, hi ha una petita part del raïm que el venem a altres cellers del Priorat.

Tothom qui visita el Priorat queda impressionat no només pel paisatge sinó per l'energia que transmet. Va ser el vostre cas?

L'energia que et dona el Priorat és única. Allà la terra és molt dura, és cert, però també et connecta, et tranquil·litza. És un lloc molt especial. Dona vida al mateix temps que et fa patir. És difícil d'explicar però és així. Evidentment, tot això ho valorem molt més quan ho contrastes amb el soroll i la intensitat de la vida prop de Barcelona... Aquell silenci, l'aire net, el sol que et toca l'esquena són una energia i una pau que carreguen les piles i enganxen. És realment una comarca molt especial.

Tornem al Maresme. Com veus el panorama vinícola de la DO Alella?

Doncs tot i que el Priorat ens queda una mica lluny també hi ha moltes similituds. Aquí també s'ha patit molt amb la sequera i el gran problema, des del meu punt de vista, continuen sent les vendes. Hi ha molts vins al mercat i cada vegada costa més diferenciar-se... Jo, però, soc consumidora dels vins d'Alella, m'agraden molt, tinc una predilecció especial pels de Quim Batlle, que és un bon amic, i també pels d'Art Laietà i el Celler Marfil. Estic orgullosa d'Alella i dels seus vins. La pansa blanca i el sauló ens diferencia molt de la resta i estic segura que hi ha cultura de vi per molts anys. ●

CEDIDA

Vallalta Vinícola o com crear una xarxa de cooperació per superar la fragilitat de l'artesà

A principis d'any, una tempesta va fer caure un gran pi que va malmetre una part del sostre d'aquest celler de Sant Cebrià de Vallalta. Parlem amb el propietari, Bernat Lleixà, de com superar aquest moment crític i de quin és el model que pot donar força als petits projectes locals

MONTSERRAT SERRA



Bernat Lleixà, propietari del celler Vallalta Vinícola.

Era el 20 de gener de 2026, dilluns. La tempesta Harry asotava la costa catalana. A Sant Cebrià de Vallalta va fer mal. Un gran pi cedia pendent avall, mal-

tractat pel vent i les ràfegues de pluja i la terra tova de tanta aiguada. Tota la força d'aquell gran pi es va precipitar contra el celler Vallalta Vinícola i una part del sostre va quedar rebentada. Sortosament, no hi

havia ningú dins del celler en aquell moment. Ni el propietari i ànima del projecte, Bernat Lleixà, ni cap persona o grup fent enoturisme. També va ser una sort que l'arbre impactés a la part del celler que correspon al bany i a un espai que es fa servir per netejar i guardar les copes. La sala gran on hi ha les tines, les botes, la premsa, no va ser malmesa. Amb tot, refer el sostre costarà uns quants milers d'euros. La destrossa posava aquest projecte vinícola de l'Alt Maresme en una situació crítica.

El viticultor va obrir un Verkami —una iniciativa de micromecenatge—, que es va tancar el 22 de març, a través del qual ha aconseguit recaptar més de 8.500 euros, amb més de 150 aportacions. Lleixà ha aconseguit allò que es proposava: “Fem que aquest arbre caigut es converteixi en la llavor d'un celler més fort i obert a tots vosaltres”. La comunitat ha respost i el celler podrà respirar una mica després del trasbals. Però l'accident ha fet reflexionar el viticultor i analitzar a fons la seva realitat.

Vallalta Vinícola va iniciar l'activitat el 2016. Primer amb una sola vinya i amb dedicació a temps parcial de Bernat Lleixà. Amb els anys, Lleixà, que és mestre i funcionari,

va agafar una excedència per dedicar-se completament a la vitivinicultura i al projecte de Vallalta Vinícola. Avui porta 6 hectàrees de vinya —4,5 hectàrees directament i 1,5 de vinyes d'altra gent que ell supervisa i a qui compra el raïm— a Sant Cebrià de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Mar, Arenys de Munt i Mataró. Elaborava 8 referències. Enguany ha produït 12.000 ampolles. La seva intenció és en un futur immediat arribar a les 15.000 ampolles i augmentar la producció progressivament fins a les 20.000.

Tòpics que es confirmen

“La caiguda d'aquest arbre ha estat un gran xoc, un trauma, però alhora ha estat un regal del cel. Quan passa un fet traumàtic com aquest es mobilitzen diferents tòpics a la vegada. El primer és: tots estem bé. I és veritat, perquè joestic sencer, sa i fort, per poder tirar endavant el que cregui convenient. Un altre tòpic: tot té una cara positiva. Doncs sí, perquè em vaig adonar que noestic sol. Perquè a voltes et sents molt sol, extremadament sol. I no sentir-te'n és molt important. I és veritat que jo he pres aquesta decisió, de dedicar-me a la vinya i al vi, des del privilegi de ser funcionari (puc tornar a

la docència si el projecte no va bé). Però intento fer les coses tan bé com puc, miro de fer el millor vi que sé fer, cuido el meu entorn tan bé com puc. I aquesta tasca, que penso que no faig tan malament, no només la faig per mi sinó també pels altres. Perquè crec profundament que les terres de casa no són meves. I les cuido amb sentit de comunitat i amb sentit cultural. I això de vegades tinc la sensació que el mercat no ho entén”.

“A vegades quan vaig a vendre el meu vi, em trobo amb gent que li és absolutament igual com cuides la terra i la discussió són trenta cèntims amunt o avall. De què parlem? On és el centre del discurs de la producció agrícola? Moltes vegades només passa pel cost. I tant hi fa si és un vi treballat en ecològic o en agricultura regenerativa i no hi afegeixes pesticides, per exemple. A vegades sents que només interessa si aquest producte és competitiu o no ho és. I és això el que ens empeny a reestructurar-nos i fer un salt d'escala. He de créixer per nassos. Si no, això no serà sostenible”.

“I, per descomptat, les grans empreses d'alimentació són bàsicament extractives: no busquen el benestar del territori, no estimen el lloc, no es mouen per amor, sinó només per diners. Em ve al cap una d'aquestes grans empreses (que comença per Casa...), que és extractiva i és un model guanyador, perquè pretén trobar un equilibri, que conté també una certa perversió, entre el temps que tenim, la qualitat que busquem i la sensació de blanquejar el nostre tipus de consum. D'aquesta manera el consumidor sembla que tingui la consciència tranquil·la, però la realitat és que en aquest model hi ha la destrucció de la pagesia. El que fan aquests grans és agroindústria”.

“I què fa, la petita pagesia? Fa una cosa que és bàsica i és la gran diferència amb l'agroindústria: conviu conjuntament amb un tros de terra. La pagesia cuida la terra i la terra cuida la pagesia. I la majoria de pagesos estimen profundament el tros que treballen. Al camp trobem un pit-roig, un cargol i el pagès.

Tot es troba al mateix nivell. Els pagesos estan mimetitzats amb el territori”.

Un artesà

Ens diu el viticultor: “L'equilibri és tan fràgil... Una de les coses que m'ha ensenyat la caiguda de l'arbre és la vulnerabilitat tan gran de la meva situació. De fet, a mi m'agradaria molt no estar sol i he començat a pensar a trobar un soci”.

“Ara mateix soc un artesà. Faig una cosa que és artesania i m'agrada que sigui així. Però, alhora, sento una certa contradicció. L'experiència que he viscut ara m'ha fet adonar que aquest món que m'envolta té dues cares: en una trobes persones amb una complicitat enorme amb aquesta mena de projectes, que tenen una veritat, un saber cultural i ancestral lligat al territori. Però, al mateix temps, el que ens envolta és una societat que malauradament va completament en contra d'aquest model de producció. I no només parlo del vi, sinó de qualsevol projecte que estigui en relació amb treballar la terra i treballar amb les mans. És la meua vivència. Hi ha una confrontació molt gran entre un model de producció a gran escala amb el model que fem nosaltres, que és local, lent, cuidat, on hi ha un diàleg constant i un vincle

“Ara mateix sóc un artesà. M'agrada, però em genera contradicció”

molt profund amb el que fas. No és una feina, és una manera de viure i d'entendre la vida. És una aposta vital. És bonic, això, però també veig que hem de trobar la manera de vehicular les bones intencions i les complicitats de moltes persones d'aquí, del territori, que tenen ganes que projectes com els nostres tinguin continuïtat, i fer-ho d'una manera àgil i fàcil, que pugui competir amb l'altre model de mercat”.

Continua: “Al Maresme trobem moltes iniciatives que comparteixen idees comunes, però totes fan la seva guerra. Jo penso fermament que vivim en un paradís, que el Maresme



Un pi de grans dimensions va caure a sobre el celler, arran de la tempesta Harry, a finals de gener.

CEDIDA

és meravellós. I tenim una gran sort per la terra que tenim, el clima que tenim, la posició geogràfica que ocupem... Però tenim un sentiment de pertinença, de col·lectivitat, molt petit. I el que és fotut és que això és molt difícil de crear. Això passa arreu de Catalunya, que tothom és molt de casa seva. Però som molt lluny de tot això, el món és una altra cosa, és el món d'Europa i del Mercosur. El món és global. La competència de les maduixes del Maresme primer es trobava a Huelva, després al Marroc i ara a Gàmbia. Funcionem encara amb uns paràmetres antics que el món ha transgredit del tot”.

Li fem notar que, pel que fa als productes locals, de proximitat, de quilòmetre zero, la gent té molt clar que són productes de més qualitat. No sabem si és veritat o no, però en la ment de la gent, la qualitat va associada a la proximitat del producte. En aquest sentit, hi ha una oportunitat per als artesans, perquè aquesta consciència hi és.

Respon: “Molt bé. Aquesta consciència hi és i és la part positiva de la situació en què ens trobem. Que la gent, quan té accés al petit productor, moltes vegades el tria. Però, aleshores, com fem que aquest producte arribi a tot arreu?”

Singulars, una revolució

Continua Lleixà: “Comprar productes del Maresme i defensar el Maresme costa. Però necessitem que les vinateries i sobretot la restauració hi cre-

guin, perquè són l'altra pota. No són conscients del poder transformador que tenen. La restauració ara mateix és l'altra pota de l'agricultura. I si ells aposten pel producte del Maresme, automàticament transformen el seu entorn. Perquè el volum bestial de diners que arriba a moure la restauració del Maresme, i ja no parlem de si arribéssim a un tant per cent del mercat de Barcelona... Vendríem tota la producció al nostre voltant. L'altra cosa de la restauració és el marge que mouen amb el vi. No sé si aquest és el camí. Perquè la diferència amb la cervesa és abismal. Això no té sentit”.

“La força del consumidor és enorme, però cal que vehiculem les complicitats d'aquells que valoren la pagesia, els petits productors, els aliments i productes de quilòmetre zero. S'ha de crear una xarxa real d'establiments i fer una discriminació positiva dels que aposten per nosaltres, dels productors, dels ajuntaments, també”.

Sembla que parlem d'un projecte que impulsa el col·lectiu Eixarcolant: Singulars. “Sí, ja m'hi he apuntat! La idea que tenen és molt senzilla i alhora revolucionària: crear un punt de distribució, com fan les grans empreses, i començar amb mil petits productors. I establiran uns criteris de distribució que afavoriran el quilòmetre zero. Singulars pot salvar un projecte com el meu. Ara és el moment de la cooperació”. ●

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors



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



VINS I CAVES

BLANCHER

VITICULTORS DES DE 1955

Vi Parcel·les nascut a Teià / DO Catalunya





www.blancher.es - Telèfon 938 183 286

Etiqueta de finals dels anys 50 i masia Can Canjon (Teià)

CELLER CAMPRECIÓS

→ BENVINGUTS A BORD ←

CAMPRECIÓS

TIANA

TEL. 93 839 1083

CAMPRECIÓS.NET

CELLER CAMPRECIÓS S.L.
info@camprecios.net
 (+34) 679 767 887
 INSTAGRAM
 @CELLERCAMPRECIOS




món
la cata

El teu celler molt a prop

+ 7.000 referències de vins, licors i productes gourmet

Pg Can Jalpi s/n
Arenys de Munt

[moniacata](https://www.instagram.com/moniacata) www.moniacata.com



VINS DE DALT

VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME



Venda i degustació de vins i tapes fredes

Carrer de la Sort 1
08339 Vilassar de Dalt

Tel. 616 359 356
www.vinsdedalt.com
[got@vinsdedalt.com](mailto:gota@vinsdedalt.com)




bouquet d'alella

Vins Ecològics Enoturisme Sostenible

Descobreix-nos a
www.bouquetdalella.com



“Vinyes i boscos”, un projecte per impulsar la vinya a la DO Alella

El pla, que tot just és en la primera fase, preveu promoure la vinya com a tallafoc per prevenir incendis i adaptar el territori al canvi climàtic

CRISTINA GAGGIOLI

El Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, el Consorci del Parc de la Serralada Litoral i la Diputació de Barcelona han unit esforços per engegar una iniciativa que té l'objectiu clar de reforçar l'agricultura a la zona, i més concretament, la viticultura. El projecte, que han batejat com a “Vinyes i boscos: un futur sostenible per al territori”, preveu recuperar superfície de sòl agrícola, ampliar el conreu dedicat a la vinya i adaptar tota l'activitat al canvi climàtic. Tot i que el pla encara és en una fase inicial, apunta línies interessants que poden ajudar a revertir la tendència preocupant dels últims anys de pèrdua de vinyes.

Vint-i-sis municipis

El projecte abasta vint-i-sis municipis del Maresme, el Vallès Oriental i el Barcelonès i engloba 650.000 habitants. L'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària (IRTA) és qui escaneja en una primera fase el territori per, més endavant, poder començar a definir línies d'actuació. De moment, però, una diagnosi preliminar ja evidencia, segons els tècnics, una gran regressió del sòl agrícola en les darreres dècades. Això, combinat amb l'augment de la calor, dels períodes de sequera i dels incendis, fa que una de les mesures a aplicar amb total seguretat sigui el paisatge en mosaic, és a dir, el paisatge on es combini interfície urbana, bosc i vinya. La coordinadora de l'Aliança i4vi i de l'Objectiu Estratègic Viticultura de l'IRTA, Mar Alsina, explica: “Ara tenim un bosc continu,



La Vinya del Músic (Sant Fost), envoltada de bosc.

amb molta biomassa i tot això pot cremar. Si organitzem el terreny en mosaic i introduïm vinya entre zones de bosc, el bosc és la càrrega de combustible contínua, però les vinyes són la zona segura on els bombers poden intervenir si cal, on pot haver-hi mobilitat. Aquesta discontinuïtat en la biomassa ajuda molt al control en cas d'incendi”.

Alsina amplia la mirada i apunta experiències semblants tirades endavant amb èxit: “Això mateix s'ha fet en un projecte europeu bastant gran nascut aquí, a Catalunya. Es diu Fire-Res, en referència a la resiliència al foc, i, de fet, han creat un segell, Fire Wine”. El concepte és precisament donar eines i models a les finques forestals ubicades en territoris vitivinícoles perquè creïn paisatges adaptats als incendis, en facilitin la prevenció i tinguin

en compte el canvi climàtic. “Per exemple —diu—, no pots deixar una coberta seca perquè seria un problema”. La idea vol estendre's per tot Europa, adherir cada vegada més cellers al segell i aconseguir així una gestió més bona de tota la massa forestal. De moment, ja hi ha cellers i productors agraris catalans, espanyols, francesos, portuguesos i italians.

Un recorregut llarg

Tot plegat, però, té un llarg recorregut al davant. “Tot i que encara no hi hem entrat de ple, el projecte ‘Vinyes i boscos’ ja té diverses fases i passos definits. El primer que cal quan has d'ordenar un territori és entendre'l: hem de fer l'anàlisi tècnica, la caracterització, saber què hi ha i definir què pot ser allà tècnicament i què no. Per exemple, veiem on hi ha vinyes o boscos abandonats.

Després ve la part social: què passa al territori amb les persones, en què treballen o què hi fan, quines oportunitats d'innovació hi ha, quines oportunitats de canvi i si la gent està disposada a aplicar-les o no. També analitzem quin valor ens dona tot el que hem recopilat a nivell de servei ecosistèmic, què ens proporcionarà com a societat. I, finalment, en l'últim pas, elaborarem el pla estratègic final considerant la part tècnica, la part social i la part ecosistèmica, en què definirem què creiem que hauríem de tirar endavant”, conclou Alsina.

L'estudi, però, no s'elaborarà tancat en un despatx, sinó que se sortirà a treballar sobre el terreny i també a posar-se en contacte amb les persones que hi viuen i hi treballen. L'IRTA, amb el suport del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari (CREDA), analitza per què cert terreny és abandonat, quines activitats hi ha en els que estan actius i qui hi actua. La tècnica diu: “Està previst parlar amb les persones que estan al territori i involucrar-les en el canvi”. Paral·lelament, Marc Almenro, president del Consorci de Promoció Enoturística del Territori de la DO Alella, explica: “Amb l'IRTA ja es va preveure que hi hauria sessions o tallers participatius amb cellers i viticultors, no poble per poble, sinó agrupats a nivell territorial”. De fet, concreta que “hi haurà sessions de treball amb tècnics, amb privats, amb ajuntaments i a tot arreu”.

Almenro, que també és alcalde d'Alella, diu: “Vam poder treure-li a la diputació el compromís que algunes primeres

accions seran finançades per ells mateixos. Aquest any 2026 s'ha de redactar aquest projecte i, si no falla res, el pressupost del 2027 ja veurà que algunes de les mesures vinguin amb finançament". Alsina també posa dates sobre la taula. "No sé si s'acabarà el desembre del 2026 o el maig del 2027, però no parlem d'un estudi llarg de deu anys, sinó de mesos, d'un any o de dos a tot estirar. Això és el disseny del pla, però aleshores s'haurà d'implementar. La transformació sí que pot trigar una mica més".

Més vinyes?

Més enllà de l'efecte tallaforç que exercirà la possible vinya que es recuperi arran del pla, la gran pregunta és si un cop implantades les mesures del projecte "Vinyes i boscos" la DO notarà un augment significatiu en el conreu de vinya. "La il·lusió és dir que sí", reconeix Almendro, "però concretament al poble d'Allella el canvi és difícil. Quan es va fer la Vinícola el 1906 hi havia moltíssimes més hectàrees plantades de vinya que ara. Som en un punt en què, si no fem tot el que sigui a les nostres mans, no és que no es plantarà més vinya, és que podem perdre una DO i acabar sent una cosa residual, folklòrica. Hem de fer tot el que és a les nostres mans". I ho concreta: "Que aquell que ha decidit que

"El problema que tenim és que cada vegada siguem menys i amb menys vinya"

té la capacitat i que té la vinya per plantar no es trobi amb problemes urbanístics. O al revés, que aquell que creu que tindria ganes de fer-ho trobi fàcilment un camí o prou oferta de sòl per poder emprendre aquesta activitat".

I una altra gran pregunta: en cas d'augmentar el nombre de vinyes disponibles, també caldran nous agricultors per conrear-les? "La realitat ens diu que avui dia tot pagès de vinya està associat a un celler per fer l'activitat viable, però també que van apareixent alguns viticultors individuals

que fan el seu producte, els seus vins d'autor, amb tiratges reduïts, com per exemple el celler Vallalta Vinícola. Són projectes que no són per fer-se ric ni per guanyar diners, sinó artesanals i de contacte amb la terra. Mentre hi hagi vinya, però, tots dos sistemes seran bons", explica el president del consorci. En aquest sentit, "si la DO continua amb 7 cellers, però aquests set cellers tenen 400 hectàrees, el doble que ara, estarem millor. Si en lloc de ser 7 cellers passem a ser 5 cellers i una vintena viticultors, però a més passem a 400 hectàrees, perfecte. El problema que tenim és que cada vegada siguem menys i amb menys vinya".

La llei del sòl agrari

Fent una hipòtesi de futur i imaginant que es determina augmentar el nombre de vinyes al territori DO, Almendro s'atreveix a dir que, aprofitant la nova llei de sòl agrari, podrien fomentar aquests bancs de terres: "Fins al punt que, si hi ha parcel·les agràries que no són productives, amb gent amb voluntat de llogar-les i que la propietat no facilita, se la pot arribar a obligar a posar aquell sòl a lloguer". I afegeix: "És una llei aprovada al parlament fa un parell d'anys, que s'està actuant i és una de les eines que tenim sota la lupa per aprofitar aquest territori".

"Vinyes i boscos: un futur sostenible pel territori" fa tot just el primer pas d'un camí llarg. Si aconseguim l'objectiu de recuperar sòl agrícola, contribuir a la prevenció d'incendis forestals recuperant el paisatge en mosaic i afavorir el desenvolupament socioeconòmic a través de l'enoturisme, els efectes aniran més enllà. "Aconseguir serveis ecosistèmics al costat de casa és un luxe. Tenir un mosaic ben fet, un territori ordenat i una biodiversitat on es potenciï la salut del sòl, el bosc, la vinya i els animals que hi viuen repercuteix en la nostra salut", considera Alsina. Per Almendro, tot plegat pot ser "una sacsejada del tauler. Allella, Tiana, Teià, Martorelles... tenen molta consciència vitivinícola perquè hi ha vinyes i cellers, però hi ha altres municipis que no tenen aquesta realitat i tot plegat també serà una conscienciació". ●



CAN REON FESTIVAL

HERBERT & MOMOKO

BIONIC AND
THE WIRES

ANA LUA CAIANO

C.O.U.

EIJI WATANABE

LINA_ & MARCO
MEZQUIDA

MATT MCCREARY AND
CHARLES AUGUSTE

& MORE TO BE
ANNOUNCED

27 JUNE 2026

COME FOR THE MUSIC,
STAY FOR THE UNEXPECTED

@CANREONTIANA

26.000 persones visiten la Barcelona Wine Week

Art Laietà, Bouquet d'Alella, Can Matons i Can Roda hi van participar

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Mireia Pujol-Busquets durant l'acte de Grandes Pagos de España. Els equips dels cellers Bouquet d'Alella, Can Roda i Can Matons als seus respectius estands.

La primera setmana de febrer, com és habitual, el recinte de Montjuïc de la Fira de Barcelona va acollir la Barcelona Wine Week. Durant tres dies, la capital catalana va esdevenir l'epicentre del vi que es produeix a l'Estat espanyol. Centenars de cellers d'arreu hi van ser presents amb els seus productes mentre a diferents sales i espais se succeïen xerrades, taules rodones i tastos de tota mena.

Prop de 26.000 assistents van passar per l'esdeveniment

entre dilluns 2 i dimecres 3 de febrer per visitar i tastar els vins dels 1.350 cellers de tot l'Estat de 90 denominacions d'origen diferents. Quatre cellers de la DO Alella, hi van ser presents Bouquet d'Alella i Can Roda a l'espai dedicat a la DO Alella, Art Laietà com a elaborador de cava i Can Matons des de l'estand del grup Raventós-Codorníu.

Durant els dies de la fira, es van fer en diferents espais del recinte firal desenes de xerrades, taules rodones i tastos dirigits. Mireia Pujol Busquets (Art Laietà) va

compartir taula amb Araceli Servera (del celler mallorquí Bodega Ribas) per dirigir un tast de vins d'alguns dels cellers que s'agrupen sota la marca Grandes Pagos de España. A més, Pepi Milà (Can Roda) va participar en una taula rodona sobre casos d'èxit en l'enoturisme juntament amb responsables d'enoturisme de Freixenet, la Vinyeta i el celler cooperatiu Falset-Marçà. Elaboradors, experts i periodistes van passar pels diferents espais de la fira i van donar forma a un programa completíssim. Des-

taquen el tast excepcional de vins de Xerès que va dirigir el periodista Ramon Francàs o la participació dels Masters of Wine Sara Jane Evans, Tim Atkin o Jancis Robinson.

Enoturisme DO Alella també va participar en la Wine Week en un taller en què hi havia representades totes les rutes del vi de les denominacions d'origen catalanes en què Rebeca Ruiz va explicar els atractius turístics, vinícoles i gastronòmics del territori DO Alella. A més, van comptar amb un petit estand per facilitar informació als visitants. ●

180°
VERMUTERIA - TAPES

C. Itàlia, 7, Local A
El Masnou
605 31 60 60
IG: @180.elmasnou
180elmasnou.com

Pl. de les Dones del Tèxtil 11-12
El Masnou
686 83 21 54
IG: @traamici_masnou
traamici.cat



ARTIGA

VI DE FAMÍLIA VI DE CABRILS

Ramon Gonzalez- Viticultor

@artiga_pansa_blanca

info@artigapansablanca.com

alella
Denominació
d'Origen



JORDANA

Rambla Àngel Guimerà, 60 · ALELLA · 08328
cellerjordana@hotmail.com
Tel. 93 180 66 78

VENDA I DEGUSTACIÓ D'EMBOTITS, FORMATGES, VINS I CAVES

Obert de 9 a 14 h, de dilluns a divendres
de 9 a 15 h, dissabte i diumenge
De 17 a 20:30 h, de dilluns a dissabte
Dimarts tancat



Botiga especialitzada
de vins i licors,
amb espai
de degustació.



Àngel Guimerà, 12
El Masnou
93 540 29 53
615 202 155

Leandre

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



Elaborem cuina de poble,
mercat i temporada amb
sabors autèntics.
Gaudeix d'una selecció
personal de vins d'Alella,
internacionals, naturals
i noves tendències.

Horaris:
De 13 a 16 h i de 19.30 a 0 h

CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS



www.testuan.com / info@testuan.com / Instagram Testuan / Facebook

Esdeveniments Enoturístics a



La Terra de la Pansa Blanca



Abril

Enotast a Martorelles | 18 d'abril

🕒 12:00 h 📍 Bar El Safareig

Enotast a Montgat | 25 d'abril

🕒 12:00 h 📍 Mercat de Montgat

Enotast a Sta. Maria de Martorelles | 26 d'abril

🕒 11:30 h 📍 Marisqueria La Flor

Maig

Enotast a La Roca del Vallès | 2 de maig

🕒 12:00 h 📍 Restaurant El Pla

Enotast a Tiana | 8 de maig

🕒 19:00 h 📍 La Bodega del Mascaró

Fira Comercial i Gastronòmica del Masnou |

Del 8 al 10 de maig

📍 El Masnou

Enotast a El Masnou | 9 de maig

🕒 12:00 h 📍 Punt Gastronòmic, Mercat Municipal

Maridatge dels Sentits: tasta i descobreix les plantes oblidades a Teià | 9 i 10 de maig

📍 Teià

Maig

Enotast a Teià | 10 de maig

🕒 12:00 h 📍 Ca la Cecília

La XIS - La Festa del Formatge a Granollers |

Del 15 al 17 de maig

📍 Granollers

Enotast a Granollers | 15 de maig

🕒 18:30 h 📍 Fira EVC – espai Fòrum al Parc Firal de Granollers

Jornada Gastronòmica a Vilanova del Vallès |

16 de maig

📍 Plaça dels Països Catalans

Enotast a Premià de Mar | 17 de maig

🕒 12:00 h 📍 Espai Ferrerons

Enotast a Llinars del Vallès | 28 de maig

🕒 18:30 h 📍 Restaurant Wabi - Sabi

Enotast a Vilassar de Dalt | 30 de maig

🕒 12:00 h 📍 Plaça de La Tela

Mercats amb DO Alella - Montgat |

30 de maig

🕒 11:00 h 📍 El Mercat de Montgat

Més informació i entrades



Vitruck

Som Biosi Chardonnay 2024 (Celler Talcomraja)

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

A la vista es presenta amb un color groc pàl·lid lleugerament velat, conseqüència natural d'una elaboració sense filtració, que recorda el de les infusions de camamilla.

NAS

Al nas és expressiu però delicat, el conjunt aromàtic el formen aromes de fruita blanca madura, sobretot de poma, barrejades amb notes cítriques suaus, de pinya natural, i un rerefons vegetal i de notes lleugeres que recorden la fermentació.

BOCA

En boca és un vi amb una entrada viva i directa, amb una acidesa ben marcada que aporta tensió i frescor i fa de fil conductor en un pas de boca, àgil i refrescant, amb records de fruita madura, un punt salí i en què mostra una textura lleugerament cremosa i rústica, fruit de l'absència de filtració. La fermentació amb llevats autòctons i sense addició de sucres ni sulfits contribueix a una sensació molt pura de fruita i territori. El final és prou llarg, lleugerament cítric i persistent, amb una sensació vibrant que convida a repetir.

PVP
13 €

ELABORACIÓ

Un cop veremat el raïm, se'n fa un premsatge directe i suau per extreure el most amb la mínima intervenció possible, que fermenta posteriorment en dipòsits d'acer inoxidable, on la fermentació es desenvolupa de manera espontània amb llevats autòctons, sense correccions de cap mena. Acabat el procés, el vi s'embotella sense estabilització ni filtració, preservant així tota la seva matèria i energia natural. Fidels a la filosofia del celler, no s'hi afegeixen sulfits en cap moment del procés, de manera que el vi arriba a l'ampolla amb la màxima expressió del raïm i del territori.

FITXA TÈCNICA

Anyada: sense anyada

Varietats: Chardonnay

Grau alcohòlic: 12% vol..

Ampolles elaborades: 946 ampolles

Sense DO



La proposta de maridatge

Can Duran

Rambla Àngel Guimerà, 18
08328 Alella
Telèfon: 935 55 10 45

Situat al centre d'Alella, en plena rambla d'Àngel Guimerà, davant l'ajuntament, Can Duran és un dels restaurants històrics del poble. El seu estil de cuina es manté fidel des que va obrir, l'any 1780, a la cuina catalana tradicional, basada en el receptari de casa i posant el focus en el producte fresc de temporada. També és un lloc molt estimat pels esmorzars de forquilla, que mantenen viva una manera d'entendre la restauració popular, generosa i sense presses.

Olla aranesa

Del gran ventall de plats que ofereix el menú diari de Can Duran vam triar aquells que, *a priori*, podien dialogar millor amb el Som Biosi Chardonnay. Entre els entrants, vam tastar els calçots arrebossats amb romesco, el trinxat de la Cerdanya i l'olla aranesa. Dels principals, els peus de porc guisats, el bacallà a la llauna amb mongetes i les mandonguilles amb sèpia. De tots plegats, la versió de l'olla aranesa va ser la que va mostrar una harmonia més sorprenent amb el vi.

L'olla aranesa que serveixen a Can Duran consisteix en un brou llarg, profund, espès i untuós, en què conviuen diferents carns —vedella, porc, cansalada, botifarra blanca i negra i pollastre— amb cigrons, patates, col, pastanaga i altres verdures de temporada. El resultat és un conjunt dens i saborós, d'una gran intensitat gustativa, però alhora molt equilibrat. És precisament en aquest punt que el Som Biosi Chardonnay troba el seu espai. La seva acidesa franca i la tensió del vi, hereves dels sòls de sauló, actuen com un contrapunt refrescant davant la riquesa greixosa del brou i de les carns. Al mateix temps, la textura lleugerament tèrbola i viva del vi, pròpia d'una elaboració sense filtració, acompanya bé la densitat del plat i evita que el maridatge quedi descompensat. Les notes de fruita blanca madura, herba fresca i un toc fermentatiu subtil dialoguen amb la dimensió vegetal de les verdures i dels cigrons, mentre que la seva energia àcida neteja el paladar després de cada cullerada.

El resultat és un maridatge tan inesperat com coherent, en què el vi sap acompanyar, refrescar i potenciar els sabors d'aquesta magnífica interpretació d'un dels plats més contundents de la cuina pirinenca.



Cristina Prats, del celler Talcomraja, amb Albert Llobet, del restaurant Can Duran.

ALTRES VINS SIMILARS EN TERRITORI ALELLA

Parvus Chardonnay
Art Laietà
DO Alella
100% chardonnay
PVP: 11,50 €



Raventós d'Alella Allier
Can Matons
DO Alella
100% chardonnay
PVP: 18,00 €



Les
campanes
de Lima

ELABOREM I DISTRIBUÏM VINS D'ALTRES
DENOMINACIONS D'ORIGEN CATALANES



@ArtesaDelTemps

&alella
DO

www.artesadeltemps.cat

@artesadeltemps

www.facebook.com/artesadeltemps



RESTAURANT
La Vinya

935551362 ALELLA
www.masialavinya.com



Vins party-sans

Talcomraja
CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180



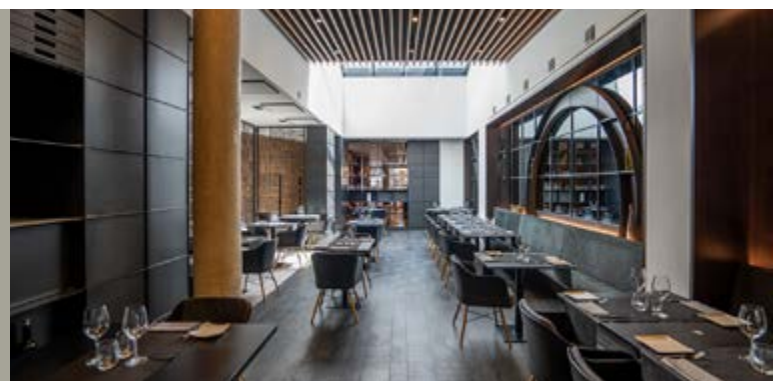
Més informació al web i Instagram

MOT
RESTAURANT

Una experiència
gastronòmica
amb productes gourmet
i de proximitat

Riera del Bisbe Pol, 89
Arenys De Mar
Tel. 937 95 88 86

by VILARENYS HOTEL



ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

El vi de Badalona
Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona
Tel. 93 395 12 66

colljosep@gmail.com
viorigens.cat
Tel. 618 27 34 71





8M / Dia Internacional de les Dones

La Diputació de Barcelona i els municipis de la demarcació fem polítiques feministes per construir ciutats i pobles igualitaris. Fem possible la igualtat!

L'emprenedor Aleix Camps recupera les històriques galetes mataronines Senyors i Senyores

S'ha fet viral documentant tot el procés des de la idea fins a la sortida a la venda a Instagram

EVA VICENS



Aleix Camps, amb els seus Senyors i Senyores, al centre de Mataró.

Hi ha records d'infantesa associats a vivències o a estímuls sensorials com olors, gustos, sons, imatges o textures que marquen profundament. I marquen fins al punt d'esdevenir determinants en decisions que prendrem al llarg de la vida. M'imagino la història d'Aleix Camps i els Senyors i Senyores lligada per un fil

sensorial invisible. “En tinc un molt bon record”, diu quan s'hi refereix. Potser m'equivoco, però ja m'ho direu d'aquí a unes línies.

El jove Aleix Camps (Mataró, 1999) ha estudiat, s'ha format, ha après i ha treballat a casa i a l'estranger. Després d'una estada a Mèxic i als Estats Units, va decidir tornar a casa, per la família, per enyorança i perquè això de

viatjar “és molt solitari”. I va tornar amb moltes idees, amb la formació en Administració i Direcció d'Empreses i amb l'experiència d'algú que ha assessorat múltiples projectes d'emprenedoria i acompanyat el llançament d'unes quantes empreses emergents. Coneixia bé la teoria, així que..., què podia sortir malament si ell mateix feia el salt a emprendre?

“Intentar-ho és un estat”, diu recordant la frase d'algun guru de l'emprenedoria. I ell no vol ser recordat només per haver-ho intentat, sinó per haver impulsat una empresa amb èxit. Una que recuperi productes típics catalans a partir de receptes originals, algunes d'antigues, altres potser d'extingides. Del Maresme, però també d'altres punts de Catalunya. L'estrena havia de ser jugant a casa, això sí, d'aquí la decisió de relançar un producte arrelat a la memòria local: les històriques galetes conegudes com a Senyors i Senyores són el primer producte de la nova empresa Típics. I, com els bons somnis, el seu s'ha fet realitat. En aquest cas, en un temps record: en només setanta dies ha passat de la idea a la primera venda. Setanta dies “a tot gas i perquè tinc molt clars els passos que cal fer per arrencar un projecte”.

Què són els Senyors i Senyores?

Són pastes dures, cruixents, lleugerament dolces, fetes

de pa, ous, sucre, canyella, llimona, aigua i llet, que tradicionalment s'han elaborat per Setmana Santa. Encara se'n fan en algunes pastisseries de Mataró i de fora del Maresme, però sembla que l'original que feia diferent la mataronina d'altres municipis era precisament la forma, que reproduïa siluetes de senyora i de senyor. Fora de Mataró, es coneixen com a *currutacos*, i en aquest cas agafen el nom amb relació a la mida, una galeta petita i més aviat xata. A Mataró, a més de menjar-se, havien adornat les palmes i els palmons que es beneeixen el Diumenge de Rams.

Aleix Camps havia tocat molts sectors, entre els quals, el tecnològic i el de la salut, però no n'havia trobat cap de tan atractiu ni amb prou impacte per decantar la balança. “Vull fer una cosa amb ànima”, pensava. I recorda la bona reputació de la gastronomia catalana al món —“Oh, ets català, que bé que s'hi menja, al teu país”, li deien als Estats Units— i, malgrat tot, la poca autoestima del local. Ell mateix ho confessa. “Els catalans som una mica porucs, jo també tinc aquesta por innata”. Però amb bon producte i llarga tradició, res pot sortir malament: “M'agrada menjar, m'atrau la gastronomia i penso que d'aquí a deu anys potser no tindrem mòbil o no pagarem amb targeta, però segur que menjarem”.

Un fenomen viral

L'emprenedor va posar el rellotge en marxa el dia 1 de gener de 2026. I fins el 12 de març, que se n'ha fet la primera venda exclusiva en línia, i el 14 de març, que n'ha fet la presentació oficial a l'emblemàtica Confianza, ha retransmès l'evolució del projecte dia a dia. Ha publicat contingut al seu perfil d'Instagram cada vint-i-quatre hores i ha convertit aquesta experiència i el seu projecte en un fenomen viral. Només parlant de xifres ha superat els dotze mil seguidors en aquests dos mesos i escaig, i a més a més ha tingut una gran repercussió també en mitjans de comunicació locals i nacionals. "M'ha sorprès molt aquest impacte a les xarxes, de fet, vaig començar a publicar per obligar-me a tirar endavant el projecte, i realment el retorn m'ha ajudat molt en tot el procés", confessa.

L'hem vist presentar la idea, reunir-se amb l'equip de Codina Studio i Thinking 3D, amb qui n'ha dissenyat l'emballatge, o demanar opi-



nió als seus seguidors sobre decisions del projecte. També ha compartit dubtes i les queixes d'alguns negocis que el veuen com un intrús en la seva feina. I sovint, passejant amunt i avall pels carrers de Mataró. Hi ha qui li diu "el noi de les galetes", d'altres l'aturen per preguntar com va el negoci. S'ha convertit en una cara coneguda a la ciutat, a la comarca i gairebé arreu del país.

Què passarà, ara? Productes nous i no sempre dolços

Els Senyors i Senyores de Típics no han nascut per ser estacionals i vendre's únicament per Setmana Santa, sinó que s'ha proposat de produir-ne tot l'any. Ha començat a fer alguns contactes amb artistes per iniciar col·laboracions i afegir valor artístic a les peces, decorant-ne la capsca o els embolcalls de les galetes. "Què hi ha més bohemí que això?", reflexiona. I d'ara endavant, continuarà investigant per recuperar nous productes. S'imagina que en podrà tenir tres o quatre de nous cada any.

"M'he d'expandir, recupear productes que potser estan amenaçats de perdre's, no cal que siguin dolços per no enca-sellar-me, i sobretot mai competir amb altres productors". Ha rebut algunes propostes i recomanacions dels seus seguidors, i parla d'un torró singular de Sant Pol de Mar, el de Sant Pau, que corre risc de perdre's.

Abans de créixer, i això ho sap, cal consolidar l'estrena. I ara, "la venda és el més important, tenir una bona xarxa de distribuïdors al Maresme i fora. Que tot plegat sigui com una taca d'oli", i acabar expandint-se fins a oferir productes que es puguin comprar, gaudir o regalar a qui ve de fora. "Quan algú ve a visitar-nos, què li recomanem que s'endugui?".

Potser Típics pot crear marca i productes prou atractius per acostar Catalunya, a través d'alguns dels seus menjars més icònics, a les cases del món. I potser, d'aquí a uns anys, algú tornarà a recordar el gust d'una d'aquestes galetes i aquell pensament farà el mateix camí. ●



GARDEN ARENAS

Plantes · Floristeria · Decoració

Visita la nostra botiga online
www.gardenarenas.com



Riera Fosca, 11-29 - 08320 Alella
Tel. 93 555 12 43 - WhatsApp 620 99 37 51

web@gardenarenas.com
www.gardenarenas.com



ENOTURISME

29 DE MARÇ


DIUMENGES DE VINS

Descobreix dos vins DO Alella maridats amb tastets preparats pels bars i restaurants del municipi.

 **12 H OFICINA DE TURISME D'ALELLA** (RIERA FOSCA, 2, ALELLA)

 **CELLER**
Can Rocar

 **RESTAURANT**
Plan B

 **TASTET 1**
Ensaladilla russa trufada

 **TASTET 2**
Gilda de pop

 **SOMMELIER**
Pepi Milà



NATURA

5 ABRIL

ELS CIMS DEL MARESME

Des d'un dels cims més importants del Maresme podem gaudir de vistes d'aquesta i moltes altres comarques. Però la seva geografia no és l'únic element important a la sortida. Aquests ecosistemes més elevats i a poca distància del mar presenten unes característiques que moltes vegades no apreciem en mig d'un paisatge rural humanitzat.

 **SORTIDA. 10 H OFICINA DE TURISME D'ALELLA.**
APROXIMACIÓ EN COTXE.

 **LONGITUD**
3 KM

 **RUTA**
LINEAL

 **PÚBLIC**
FAMILIAR

 **DURADA**
2,5 H

 **DIFICULTAT**
BAIXA-MITJA



PATRIMONI

12 ABRIL

HISTÒRIES DE TIANA

Situada a una de les valls a l'oest d'Alella, tenim la veïna Tiana. Tot i la proximitat, la seva història i formació és diferent als pobles del Maresme que tenim a les zones més altes, amb una vida cultural i un patrimoni molt ric a cavall entre el segle XIX i XX.

 **SORTIDA. 10 H OFICINA DE TURISME D'ALELLA.**
APROXIMACIÓ EN COTXE.

 **RUTA**
CIRCULAR

 **RECORREGUT**
URBA

 **PÚBLIC**
ADULT

 **DURADA**
2,5 HORES

 **DIFICULTAT**
BAIXA



EL JARDÍ DE CAN SORS

Gastronomia mediterrània al cor d'Alella

Un espai amb història, envoltat de jardins, fonts i pins centenaris, on gaudir de:

- La nostra gastronomia de temporada
- Menús per a grups i celebracions
- Un entorn únic dins la DO Alella

Carrer Mediterrània, 25 · 08328 Alella
652 95 55 21
eljardidecansors.es / info@eljardidecansors.es

Obert de dimecres
a diumenge al migdia,
i divendres i dissabte al vespre

Vall Llosera, un microceller a Montcada, a tocar de la DO



Terrasses de pedra seca recuperades per a la plantació de vinya a la Vall Llosera, a Montcada i Reixac.

ÒSCAR PALLARÉS

Situat a la finca de Ca n'Ortigosa, dins del terme municipal de Montcada i Reixac, aquest projecte és petit en tot excepte en esperit i il·lusió. Una vinya de dos-cents ceps que reivindica la reruralització de l'entorn i que produeix vins escumosos plens de caràcter

ISAAC FERNÁNDEZ

Un projecte vitivinícola a Montcada i Reixac? I què hi té a veure, amb el territori d'Alella, això? Doncs un “sí” rotund a la primera pregunta, i un “molt” sense fissures a la segona. Com gairebé tot Catalunya, una bona part del territori de Montcada i Reixac fa més de cent anys era cobert per vinyes.

I pel que fa a la seva relació amb el territori d'Alella, l'orografia és clara: el fragment de la Serralada Litoral que s'aixeca entre la Mediterrània i el Vallès, que queda enquadrat entre els rius Tordera i Besòs

(i Mogent), forma una unitat geològica, natural i històrica pel que fa al conreu de la vinya que dona sentit a la DO Alella. La meitat menys urbanitzada i industrialitzada del municipi de Montcada i Reixac, precisament la que correspon a l'antic terme de Reixac, es troba en aquesta banda del riu Besòs i s'assenta sobre sòls de sauló. Un entorn natural protegit dins del Parc de la Serralada de Marina, tot i que no inclòs a la DO Alella.

En aquest indret als peus de l'ermita de Sant Pere de Reixac, una zona que molts reconeixen pel nom de la Vallença, es troba Ca n'Ortigosa. L'antiga casa

d'estiueig de la família Ortigosa va ser construïda l'any 1911 sobre la base de construccions anteriors. El seu origen fins i tot podria remuntar-se mil anys enrere i estar relacionat amb els documents dels segles X i XI que parlen de la influència de l'Església sobre les finques de la zona, que exercien el monestir de Sant Jeroni de la Murtra, la Torre dels Frares o la cartoixa de Montalegre mateixa.

Lourdes Ortigosa va heretar la propietat —d'una hectàrea d'extensió— l'any 2016 i, juntament amb el seu marit, Antonio Álvarez, es van posar a rehabilitar-la. Tot un projecte per a la

jubilació. “El pare em parlava molt de les vinyes que hi havia hagut aquí”, recorda la Lourdes, i aquest va ser el motiu romàntic pel qual van decidir intentar de recuperar-ne la tradició. Encara hi ha cinc ceps de pansa blanca centenària, plantada just després de la fil·loxera.

Tots dos eren infermers de professió i no en tenien ni idea de vinya, raïm ni vi. Però la casualitat va posar Ivan Marchuet al seu camí. Aquell jove veí de Montcada acabava el grau en Viticultura i Enologia a Espiells i feia un treball sobre les antigues vinyes d'aquest municipi vallesà. Quan es van conèixer, la

connexió va ser immediata. Va ser el naixement de Vall Llosera, nom que fa referència al topònim de la vall on hi ha la finca.

Una vinya de dos-cents ceps

La tasca que va assumir l'Ivan va significar començar un projecte des de zero i amb un objectiu eminentment reivindicatiu: demostrar amb fets que la reruralització és l'únic camí possible per garantir la sostenibilitat d'un territori situat en plena àrea metropolitana de Barcelona. El pla consistia a plantar vinya en les feixes històriques que aterressen la finca amb antics murs de pedra seca i que els Ortigosa havien dedicat a l'hort i assegurar un corredor de fauna que ja ha portat una família de cabirols a instal·lar-s'hi.

L'hivern del 2017, amb l'ajut dels amics, van plantar uns 250 ceps, dels quals la sequera en va matar el 80% tot i els esforços de la Lourdes amb la mànega. L'any següent, van instal·lar reg automàtic i van replantar. Actualment, hi ha uns 200 ceps de les varietats malvasia de Sitges, garnatxa blanca, garnatxa negra i syrah. "Totes aquestes varietats són acceptades per la DO Alella", apunta l'Antonio, que valora que "seria maco" que Montcada hi entrés.

Amb un marc de plantació altíssim (1x1 metres), la vinya té un aspecte preciós, com d'un jardí de ceps a tocar d'un torrent en un entorn natural de bosquines i màquia. Tots els detalls corroboren la cura amb què els propietaris i l'Ivan s'hi dediquen, tot aplicant-hi criteris ecològics. Fins i tot hi ha un sector de la vinya on cada cep porta el nom d'una persona —amics de la família— que ha contribuït a plantar-lo o mantenir-lo.

Vins de garatge

La producció anual d'aquests ceps tan joves se situa aproximadament en els cent quilos, que cullen tota una colla d'amics en una celebració anual. Antonio Álvarez s'enorgulleix d'aquest esdeveniment social que encara dona més sentit al projecte.

La verema, de tota manera, és un moment clau per al futur vi i Ivan Marchuet deixa que la resta s'ho prengui com una festa mentre ell s'esforça per controlar el procés fins al més petit detall. A ell li agrada dir que elabora "vins de garatge", tot i que l'espai del celler és molt més petit que cap garatge que es pugui imaginar. De fet, és un antic dipòsit d'aigua condicionat com a celler; un espai semisoterrat d'uns quinze metres quadrats on tot és petit: tres dipòsits de dos-cents i tres-cents litres, una barrica, desrapadora i premsa vertical manuals.

Els vins no passen cap procés de filtratge ni de filtració, i s'hi afegeixen pocs sulfits. La nota curiosa és que cada any es plantegen quin vi faran i a cada anyada li posen un nom diferent, segons allò que els inspira. Van començar a fer vi des de l'anyada 2017, amb raïm comprat fins que la seva vinya va entrar en producció el 2022.

Va ser aleshores quan van encetar el seu propi camí, marcat per les bombolles: amb un cupatge integrat per totes les varietats que tenen en producció (garnatxa blanca, garnatxa negra i syrah, per ara), cada any elaboren un escumós amb mètode tradicional. Es tracta d'un brut nature que deixen reposar durant vint-i-quatre mesos en una petita habitació dins la casa amb sostre de volta. ●



ÒSCAR PALLARÉS

Aquests són tots els vins de Vall Llosera:

- **Bressol 2017** (negre de cabernet sauvignon)
- **Gateig 2018** (negre de merlot, marselan)
- **Primeres Passes 2019** (negre de merlot, marselan)
- **Ensurt 2021** (blanc de chardonnay)
- **Avispat 2022** (escumós rosat brut nature de garnatxa blanca, garnatxa negra i syrah)
- **Sequera 2023** (escumós rosat brut nature de garnatxa blanca, garnatxa negra i syrah)
- **2024** (escumós negre, brut nature de garnatxa blanca, garnatxa negra i syrah)
- **2025** (escumós rosat brut nature de garnatxa blanca, garnatxa negra i syrah)

El tast

En una tarda plujosa de principis del mes de març, seiem a la taula de Ca n'Ortigosa, amb una copa al davant i acompanyats per Lourdes Ortigosa, Antonio Álvarez i Ivan Marchuet. El projecte Vall Llosera hi és al complet. L'Ivan destapa tres ampolles:

Sequera 2023

L'anyada més recent de Vall Llosera és també la més escassa. La sequera tremenda del 2023 va afectar moltíssim la vinya, que amb prou feines va donar raïm per omplir trenta ampolles. Es tracta d'un escumós de color ataronjat que sorprèn per la seva frescor. Presenta una bombolla molt agradable, notes de fruita amb un regust dolcenc i un final amargant molt refrescant. Tota una declaració d'intencions.

Ensurt 2021

Darrere aquest vi de chardonnay amb tres mesos de barrica hi ha una de les anècdotes més recordades del celler. Era la primera vegada que Ivan Marchuet provava una fermentació en barrica, un procediment amb què s'ha de tenir destapada. La Lourdes ho va aprendre per la via ràpida: acostuma a passar pel celler per comprovar que tot vagi bé i, quan va veure que la barrica estava destapada, va decidir tapar-la; quan hi va tornar, va sentir que feia un so estrany, va pensar que potser l'havia de destapar i, només de tocar el tap, va brollar un guèiser vínic que la va xopar de dalt a baix. Per sort, va quedar en anècdota, ja que només feia unes quantes hores que fermentava i tenien més chardonnay per tornar-la a omplir. Un bon ensurt i una lliçó més. A la copa, aquest Ensurt presenta reflexos daurats, i en boca destaca per la seva bona acidesa i l'amargor final, que el fa molt refrescant.

Primeres Passes 2019

Després de dues anyades amb noms tan il·lustratius com Bressol 2017 i Gateig 2018, aquest vi de l'anyada de 2019 representa les Primeres Passes del projecte Vall Llosera. El cupatge de merlot i marselan va sotmetre's a una criança de dotze mesos en barrica i el resultat és notable. Ofereix una bona acidesa i un caràcter sanguini, amb un rerefons balsàmic i fresc. Presenta aromes evolucionades de fruita confitada.

Una conclusió

Sortir d'una visita a un celler com Vall Llosera et reconcilia amb la humanitat i et porta a creure en la bondat de les persones. Potser el vi hi ajuda, però en definitiva són els éssers humans que hi ha darrere els qui imprimeixen bona part del seu caràcter a un projecte vitivinícola. I aquest és preciós, construït des de zero amb amor i amb una il·lusió gegant. Val la pena descobrir-lo.



ÒSCAR PALLARÉS



BIOSPHERE

Sustainable
Committed



**Vilanova del Vallès renova el distintiu
Compromís per a la Sostenibilitat Biosphere,
una certificació que reconeix les bones pràctiques
en gestió sostenible al sector turístic.**



Ajuntament
Vilanova del Vallès



Patrimoni, paisatge, natura i vi

La vinya del monestir de Sant Jeroni de la Murtra reneix en un entorn biocultural i espiritual únic. Vine a visitar-nos valldebetlem.cat/visites



Vall de
Betlem
Enocultura
Cooperativa

LA TERRA DE LA
PANSA BLANCA



MVR
TRA

@valldebetlem
valldebetlem
@vallbetlem
@valldebetlem.bsky.social

Can Balcells
RESTAURANT

UN ESPAI
PER CREAR
RECORDS

Celebra el teu
esdeveniment amb
nosaltres

Arrey Alella
www.arreyalella.com

C/ Charles Rivel, 6-8, 08328, Alella, Spain | recepcion@cmcarreyalella.com | 937.379.787 | 604.809.921



Vicenç Galbany:

un enamorat de la terra que aboca origen dins les ampolles d'Art Laietà

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

Si hagués de definir en Vicenç Galbany Casals amb poques paraules, escolliria *terra, Alella i passió*. I potser hi sumaria *vi* des d'una mirada íntima. Fent un símil matemàtic, sé que la combinació d'aquests termes donaria com a resultat una infinitat de conceptes que, m'aventuro a afirmar, determinarien amb força precisió la seva aventura vital fins avui.

Aquest alellenc de naixement és un gran enamorat del seu lloc d'origen, “un poble amb vistes al mar, amb un peu a la muntanya i a tocar de la Vall de Rials i de Barcelona”, descriu. Un entorn que coneix gairebé al detall. Probablement, i així ho verbalitza, aquest és el coneixement que “pot aportar” a un projecte com Art Laietà. Un projecte que pràcticament ha vist néixer —en els seus inicis com a Alta Alella— i que, definitivament, ha vist créixer, evolucionar i consolidar-se com un referent vitivinícola a les terres d'Alella.

És l'enòleg d'Art Laietà des de fa més d'un quart de segle. Discret, rigorós i amb una sòlida formació, posa el seu coneixement al servei de l'elaboració d'uns vins amb identitat i relat. Aquí res no es deixa a l'atzar, i el resultat són vins amb caràcter i ànima, que expliquen la història de la família propietària, els Pujol-Busquets, i, sobretot, del seu territori d'origen.

El territori. El terror. La terra

“De petit, o de més jove, no sabia a què dedicar-me professionalment”, reflexiona. I, malgrat tot, hi havia aquell vincle amb la terra. Va fer unes quantes veremes treballant per a viticultors locals i

mai faltava a les trobades amb en Miquel Bassas, un oncle llunyà, “un savi” que li va ensenyar a cuidar-la a través de l'hort familiar.

Sense una vocació definida, va cursar una Enginyeria Tècnica Agrícola amb especialitat en Indústries Agroalimentàries a la UPC —el grau actual d'Enginyeria Alimentària—, es va especialitzar en enologia i, quan el cuquet ja havia començat a despertar-se, va continuar formant-se com a enòleg a la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona.

Potser el procés va ser gradual, però en aquell punt semblava difícil que fes marxa enrere: havia estat atrapat per l'encanteri del món de la vinya i el vi.

Josep M. Pujol-Busquets, Jordi Pujolràs i Josep Bassas, mestres i mentors

A casa d'en Vicenç no hi havia una gran tradició familiar vinculada a la vitivinicultura. I això que tant els avis materns com els paterns havien treballat en alguna finca, però, amb els anys, aquelles terres es van vendre o es van deixar les feines de masovers que feien, per exemple, a Can Casals. Potser aquella trajectòria li va ensenyar que dedicar-se al camp era un camí difícil, “costava guanyar-s'hi bé la vida”, i el jove Vicenç s'imaginava un camí amb més futur i seguretat.

Paral·lelament, s'emocionava amb les paraules dels seus mestres, en Josep M. Pujol-Busquets, que en el seu primer any d'Enologia li impartia classes d'Economia Vitícola, o en Jordi Pujolràs i Josep Bassas, d'Alella Vinícola, que escoltava mentre feia de cambrer de vins en les Festes de la Verema, on tots tres guiaven tastos.

Arribat el moment, es va deixar anar quan el professor Pujol-Busquets li va proposar fer les pràctiques al Marquès d'Alella (avui Can Matons), un celler que per a l'estudiant era “tot un referent”. Hi va fer les primeres collites com a professional mentre es perdia la primera verema d'un nou projecte que el seu mentor acabava d'impulsar al municipi d'Alella. En la segona anyada d'Alta Alella, en Vicenç ja formava part de l'equip. I des d'aleshores, han passat més de vint-i-cinc anys.

Viticultura heroica i unes quantes quimeres

“Als inicis era un projecte més aviat petit amb unes 4 o 5 hectàrees de vinya i unes 6.000 o 7.000 ampolles anuals. Ara en gestionem una setantena i podríem arribar a posar unes 400.000 ampolles al mercat”. Ras i curt. El resum d'una

“Alella és un poble amb vistes al mar, amb un peu a la muntanya i a tocar de la Vall de Rials i de Barcelona”

evolució que s'ha fet d'una manera progressiva, “pensada i amb criteri”. De fet, el projecte d'Art Laietà continua plantant vinya o renovant ceps vells perquè encara tenen capacitat per a seguir creixent.

Créixer i situar el vi d'Alella ben amunt. “Crec que hem ajudat a potenciar la zona, a fer-la més atractiva i a atraure-hi nous projectes”, diu content, cosa que beneeix i agraeix perquè la seva quimera implica “ser més viticultors i que el sector de la vinya i el vi hi tingui

més força”, al territori d'Alella.

El somni no acaba aquí. Pensa que tant de bo “la Vall de Rials fos més ben explotada, amb més conreu de vinya”. Ell mateix torna a la realitat i admet que fer vi a Alella —i viure'n— és molt difícil: “Tenim moltes parcel·les en pendent i sovint costa mecanitzar, la qual cosa demana mans, hores i molta feina. En un entorn com el nostre, amb una pressió urbanística creixent, tinc clar que els qui ens hi dediquem fem una viticultura heroica”.

Context a part, a en Vicenç el pot l'estima per allò que fa. Confessa que encara aprèn alguna cosa nova cada dia. “Els cicles de la vinya no canvien, però cada anyada és un nou repte”, diu, i posa d'exemple una climatologia canviant que sempre dona sorpreses i l'obliga a estar atent. Segueix de prop les tendències, les novetats, té l'ull posat en les finques, pensa en les noves plantacions, vigila l'evolució positiva dels vins...

En Vicenç no recorda quants vins ha elaborat en la seva trajectòria, “es fa difícil de comptar”, però té clar que si hagués de fer el vi de la seva vida, seria de pansa blanca. “No només perquè és un emblema local, sinó perquè té mil cares i possibilitats infinites”. La millor confessió encara ha d'arribar. Té clar que vol seguir on és i jubilar-se en aquesta casa. “Si t'agrada l'entorn rural, Alella és un lloc perfecte per viure i treballar, i a Art Laietà m'hi sento molt a gust: m'agradaria seguir en aquest projecte i en aquest municipi fins al final”. Paraula d'en Vicenç Galbany. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



mas padellàs



GRUPO
IBERIC
FUSION
RESTAURANTS

- Menú diari
- Banquets i celebracions
- Diversos menjadors
- Àmplia terrassa
- Espaiosos jardins
- Activitats culturals i música en directe
- Extensa carta de vins

Passeig Massarosa 74 · Teià

93 540 75 46

maspadellas.com





VINE A DESCOBRIR

ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER

ALLOTJAMENTS



Arrey Alella
BY HOTELS CMC

Carrer Charles Rivel, 6-8 · Alella
Tel. 93 737 97 87
repcion@cmcarreyalella.com



Can Balcells
RESTAURANT

Avinguda de Charles Rivel, 6-8 · Alella
Tel. 93 737 97 87
@restaurantcanbalcells @hotelarreyalella




Avinguda del Maresme, 507 · Mataró
Tel. 937 96 07 54



VILARENYS | HOTEL

Riera del Bisbe Pol, 89
Arenys De Mar
Tel. 937 95 88 86



Can Duran
Cafè de Baix
Est. 1790

Rambla d'Àngel Guimerà, 18 · Alella
Tel. 93 555 10 45
www.restaurantcanduran.com



Passeig Massarosa 74 · Teià
93 540 75 46 · maspadellas.com

FLEQUES I PASTISSERIES



La Petita
Mallorquina
Forn i Pastisseria

Rambla Àngel Guimerà, 40 · Alella
Tel. 93 555 68 67 · www.lapetitamallorquina.cat



EL JARDÍ
DE CAN SORS

Carrer Mediterrània, 25 · Alella
Tel. 652 95 55 21
eljardidecansors.es · info@eljardidecansors.es



MOT
RESTAURANT

Riera del Bisbe Pol, 89
Arenys De Mar
Tel. 937 95 88 86

MENJAR PER EMPORTAR



2318
ROSTISSERIA

Riera Principal, 58-60 · Alella
Tel. 93 555 23 18 · Facebook: restaurantlanau
Instagram: lanaudalella



L'Era Restaurant

Torrent d'en Puig, 11, 08358 Arenys de Munt
Tel. 93 795 01 14 · www.lerarestaurant.com



RESTAURANT
La Vinya

Carretera Masnou-Granollers · Alella
Tel. 93 555 13 62 · www.masialavinya.com

CÀTERINGS I TALLERS DE CUINA



CECI
HOME COOKING
EL OBRADOR

Carrer St Isidre, 6 · Alella
Tel. 669 219 700 · www.cecihomecooking.com
@ceci_homecooking



Leandre

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



SANT MIQUEL
RESTAURANT

Plaça Església, 12 · Vallromanes
Tel. 935 72 90 29 · www.santmiquelrestaurant.com
Instagram: restaurantsantmiquel

RESTAURANTS



180°
VERMUTERIA · TAPES

Carrer Itàlia, 7, Local A · El Masnou
Tel. 605 316 060 · www.180elmasnou.com
IG: @180.elmasnou



FONDA MARINA

Camí Ral, 151 · Montgat
Tel. 934 692 506 · www.fondamarina.com



Tra Amici
PIZZA ALLA PALA

Plaça de les Dones del Tèxtil 11-12 · El Masnou
Tel. 686 832 154 · www.traamici.cat
Instagram: @traamici_masnou



Avinguda del Maresme, 21 · El Masnou
Tel. 93 540 92 66 · www.tresmacarrons.com

El Rebot dels Sentits

El teu celler Gourmet al Masnou

Passeig Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.7devi.com



Carrer Espronceda, 54 · La Roca del Vallès
Tel. 93 842 05 38

VINATERIES / ENOTEQUES



Carrer Sant Genís, 1 · Argentona
Tel. 93 797 11 06 · www.cellercastane.com



Carrer Doctor Mascaró 22 · Tiana
Tel. 691 077 443 · www.labodegadelmascaro.cat
@labodegadelmascaro



VINS J. CARRERAS, s.c.p.

La seva botiga del vi i el cava

Carrer Francesc Macià, 66-68 · Badalona
Tel. 93 387 16 96



Riera Coma Fosca, 28-30 · Tel. 93 540 03 41
Riera Principal, 20 · Tel. 93 404 69 46
www.varietalis.com



Riera del Bisbe Pol, 40 · Arenys de Mar
Tel. 93 792 24 13 · www.lacopaneagra.com
@lacopaneagraarenys



Rambla Àngel Guimerà, 30 · Alella
Tel. 93 555 21 41



Rambla Àngel Guimerà, 60 · Alella
Tel. 93 180 66 78



Passeig Can Jalpí, s/n · Arenys de Munt
Tel. 93 793 75 09 · www.monlacata.com



Rambla Àngel Guimerà, 12 · El Masnou
Tel. 93 540 29 53 · 615 202 155



Carrer de la Sort 1 · Vilassar de Dalt
Tel. 616 359 356 · gota@vinsdedalt.com
www.vinsdedalt.com · Instagram: @vins_de_dalt

**Vols anunciar
el teu negoci en
aquesta secció?**

Truca'ns al
654 40 40 43



VALLMORA

CENTRE ENOTURÍSTIC
I ARQUEOLÒGIC

Visites guiades.
Visites teatralitzades.
Tast de vins DO Alella.
Activitats escolars.
Espais de lloguer per
a esdeveniments.

+34 615 61 98 94
info@vallmora.cat
www.vallmora.cat





La vinya de la Font de Can Boquet, a vista d'ocell.

FONT DE CAN BOQUET DE VILASSAR

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Avui enlairem el dron per retratar la vinya de la Font de Can Boquet de Vilassar. A tocar del camí de la cornisa que ressegueix el Maresme paral·lel al mar i que travessa la finca de Can Boquet, a Vilassar de Dalt. A un cantó del camí, bosc de pins. A l'altre, vinyes fins a la masia que dona el nom a l'indret. A poca distància, hi trobem el magnífic dolmen de la Roca d'en Toni. És precisament un Toni, en Toni Cerdà, del celler Bouquet d'Alella, qui ens explica aquesta vinya. “Hi tinc molta estima perquè és la darrera vinya que vaig plantar amb el meu pare abans que es morís. Aleshores em vaig donar d'alta com a jove viticultor i vaig començar a fer-me càrrec jo sol de les vinyes de la família”. Aquesta peça de dues hectàrees té aproximadament la meitat de ceps de garnatxa blanca i l'altra meitat de chardonnay. Però no sempre havia estat així. “Quan vam plan-

tar, l'any 1999, era de merlot. En aquell moment, veniem el raïm a Alella Vinícola i el merlot es pagava bé”, explica. I afegeix, en veu baixa: “És el pitjor que podia haver plantat”. I continua: “Més tard vam vendre el raïm a Parxet un parell d'anys i vam estar alguns anys que no sabíem què fer-ne. Finalment, quan vam posar el celler en marxa, el 2010, vam reempeltar els ceps de garnatxa blanca i chardonnay”.

La vinya de la Font de Can Boquet ofereix una imatge icònica de la DO Alella. És una vinya enfilada a la muntanya —a quatre-cents metres d'altitud—, amb el bosc a prop i, si cerques el punt adient, pots gaudir d'una espectacular vista que mostra el mar on s'acaben els ceps.

En Toni comparteix amb nosaltres algunes particularitats d'aquesta parcel·la. “La garnatxa blanca que tenim a Alella la collim al principi de la verema, a

mitjans d'agost. Aquesta, pel fet d'estar a més altura, madura molt més tard i la collim al final de la verema, cap a finals de setembre. Amb el chardonnay passa una mica el mateix; va d'hora, perquè és una varietat primerenca, però no tant com a Alella”. I també ens explica: “Com que és una vinya en pendent, els ceps de les parts baixes tiren més, perquè resisteixen més la humitat. En canvi, els de les parts altes pateixen més, especialment els anys de sequera; tres quartes parts de la vinya són de sauló, però un quart de la superfície és bastant argilosa. És en aquesta zona on hi ha la garnatxa blanca, i va molt bé que sigui així, perquè l'argila ajuda a mantenir l'acidesa. La garnatxa blanca tendeix a perdre-la molt de pressa, a Alella ens passa, per exemple, però en aquesta vinya de Vilassar sempre conserva una acidesa fantàstica que ens va molt bé”.



MARC GUALLAR



1

1. Els caps blancs floreixen a la primavera a la vora dels trocs dels ceps.

2. Ravenissa groga i ceps que comencen a brotar de cara al mar.

3. Vista característica d'aquesta vinya, que mostra ceps, sauló, pins i mar, una imatge 100% DO Alella.

2

Nom: FONT DE CAN BOQUET DE VILASSAR

Municipi: Vilassar de Dalt / **Superfície:** 2,1 ha / **Any de plantació:** 1999 / **Varietats:** Garnatxa blanca i chardonnay / **Nombre de ceps:** 4.500 de garnatxa (1,1 ha) i 4.500 de chardonnay (1 ha) / **Celler:** Bouquet d'Alella / **Viticultor:** Toni Cerdà / **Vi que es fa amb aquest raïm:** Plaer Escumós i Brisat Garnatxa Blanca. De vegades, part de la garnatxa del Bouquet d'Alella Blanc prové d'aquesta vinya.



3

CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

CAN MATONS
VINS FINS D'ALELLA



DES DE 1981

ALELLA D.O.P.

2020

PANSA BLANCA
VINYES EN SEC
DE SALLA

WINE CAN MATONS
FINCA MARC
DE HORTORRELLS

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ