

# Papers de vi

Núm. 54 · Verema 2018

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

10  
ANYS  
PAPERS DE VI

## La DO Alella, territori de futur

Descobrim la nova generació d'elaboradors

**Tastem vins de parcel·la  
amb els sommeliers Ferran Centelles,  
David Seijas, César Cánovas i Sílvia Culell**

El repte: plantar vinya nova,  
mantenir la vinya vella

Entrevista amb Montserrat  
Tura sobre 'República pagesa'

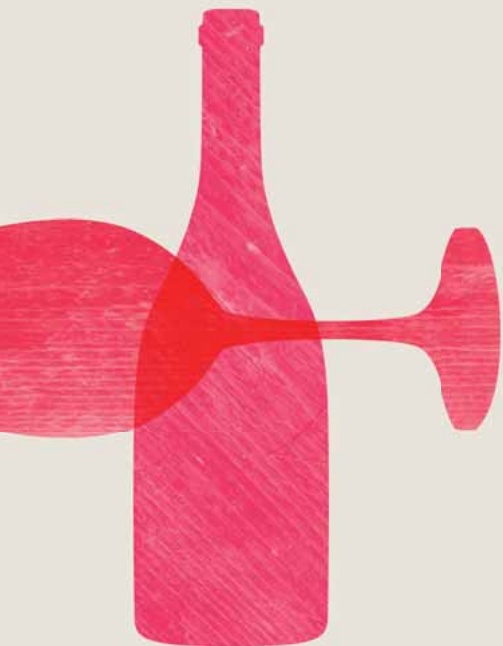
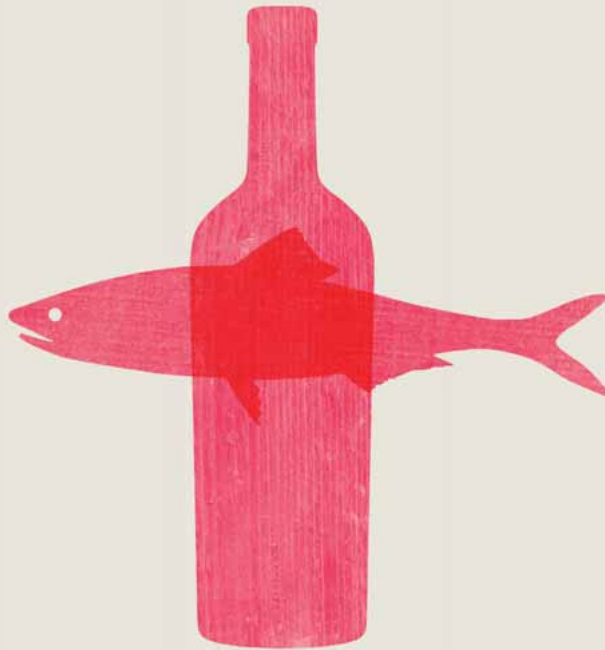
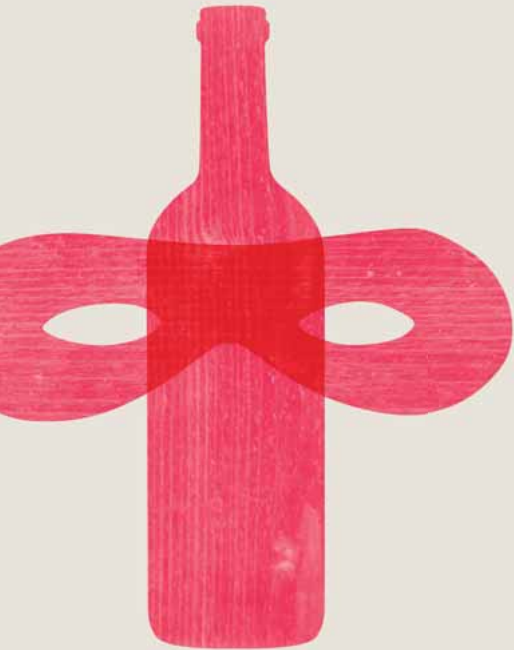
A Sinera davant del mar,  
un àpat espriuà



**EL MES DE  
LA DO ALELLA**

**Octubre 2018**

Compra les teves  
experiències a  
[enoturismedoalella.cat/vimes](http://enoturismedoalella.cat/vimes)



#ViMesDOAlella

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

ORGANITZA



AMB EL SUPORT DE



.....  
. PAÍS DE VINS .

# Catalunya

1 AL 29 DE SETEMBRE  
.....

**-10% EN VINS I CAVES CATALANS**

EMOÇÕES  
SORLI

Plaça de Can Nolla, 1 08339 Vilassar de Dalt (Bcn)





MARFIL

IVORI

MAYLA

*Vallmora*





ALTA ALELLA  
MIRGIN



ENOTURISME PERSONALITZAT

VISITA'NS!



#AmicsAltaAlella #cavamoments #vicalatà #enoturisme #agriculturaecològica #vinsnaturals #cellerdelesaus



[www.altaalella.wine](http://www.altaalella.wine)  
ALTA ALELLA  
Camí baix de Tiana, s/n · Alella

+ 34 628 624 182  
enoturisme@altalella.cat

@Alta Alella  
 @ALTALELLA  
 @altaalella

WineinModeration.eu  
Art de Vivre



ALELLA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER  
CAN  
RODA  
SANTA  
MARIA  
DE  
MARTORELLES  
08107  
T 93 579 44 48



# RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm  
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA



Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al foranell, el vent que, des del mar, puja fins la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.

**NOVA  
IMATGE!**



**Finca La Sentiu**

08391 Tiana

Tel. 699 086 355 · [celler@joaquimbattle.com](mailto:celler@joaquimbattle.com)

**IN·VITA**



*Al paratge Bell-Lloc, a La Roca del Vallès, neix In Vita*



**BODEGAS  
CASTILLO DE SAJAZARRA**  
RIOJA ALTA - ESPAÑA

C/ del Río s/n - 26212 Sajazarra (La Rioja) - Tel. 941 32 00 66 - [www.castillodesajazarra.com](http://www.castillodesajazarra.com)

# Roura

Aprecieu la diferència



Al bell mig de la Vall de Rials



Oficines: Felip II, 143 · Barcelona  
Tel 93 352 74 56

Celler: Vall de Rials, s/n · Apartat de correus 451 · Alella  
Tel. 93 540 31 48

[www.roura.es](http://www.roura.es)

enoturisme  
SENSACIONS  
bouquet

*Ens agrada compartir la nostra experiència en el món del vi així com el nostre entorn privilegiat.  
Vine i gaudeix de les nostres activitats enoturístiques.*

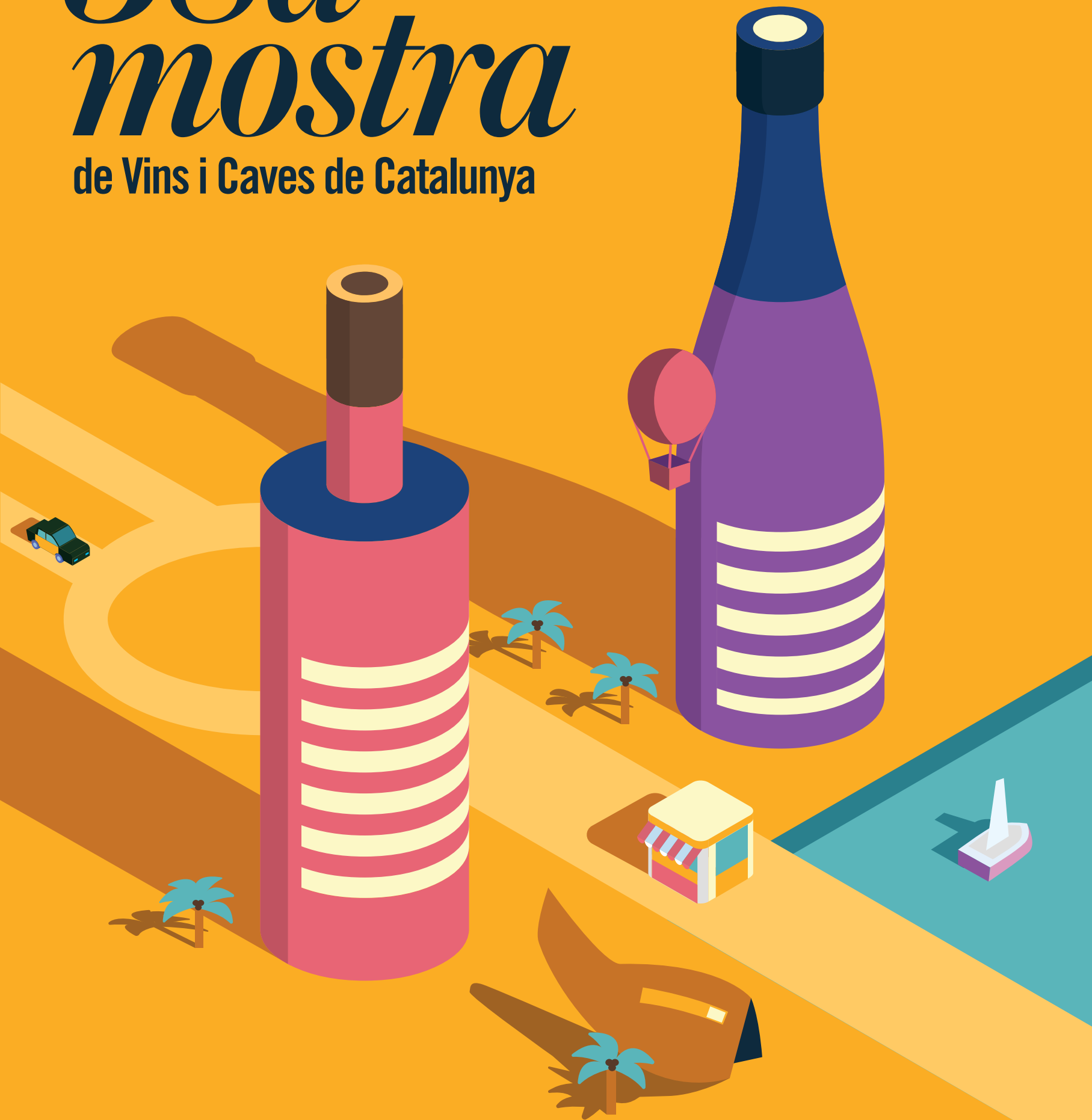


*Viu la tradició, experimenta la innovació*



# 38a mostra

de Vins i Caves de Catalunya



**Moll de la Marina**  
**Del 21 al 24 de setembre**

## HAN COL·LABORAT EN AQUEST NÚMERO



La fotografia de portada és obra del fotògraf Jordi Farrús. Hem situat alguns dels joves elaboradors de la DO Alella al peu de la Vall de Rials, en un dia assolellat de primavera.

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat  
www.facebook.com/papersdevi

Director editorial:  
**Ramon Ruíz**

Idea i direcció:  
**Montserrat Serra**

Redactor en cap i fotografia:  
**Òscar Pallarès**

Disseny gràfic i maquetació:  
**Josep Puig**

Correcció:  
**Martí Crespo**

Producció:  
**RRB**

Impressió:  
**Comgrafic**

Publicitat:  
**Òscar Pallarès**  
Tel. 654 40 40 43  
oscar@papersdevi.cat

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009



### MARIONA ANGLÈS

Periodista i restauradora. Ha treballat a TV3 i Catalunya Ràdio amb Joaquim M. Puyal, Salvador Alsius i Josep Cuní, entre més. Codirectora de *Calidoscopi*, a Catalunya Ràdio, primer programa de l'Estat espanyol que va integrar ràdio i telemàtica l'any 1995. Ara és l'ànima del restaurant el Tros Vall Llach Barcelona, al cor de l'Eixample. Al Tros, la Mariona Anglès ha trobat una manera diferent de continuar amb la comunicació. És autora de l'article *Moments màgics* per a la secció "Vins de memòria".



### ÀLEX ASENSIO

Periodista. Redactor de continguts informatius del butlletí municipal i de les xarxes socials de l'Ajuntament de Teià. Ha estat regidor d'Urbanisme i Medi de l'Ajuntament d'Alella, en el període 2003-2011, per ERC-la Garnatxa. És membre del col·lectiu Cerquem les Arrels, de Recerca Històrica d'Alella. L'any 2014, juntament amb l'historiador Jordi Albaladejo, va guanyar la II beca de recerca històrica de l'Ajuntament d'Alella pel treball *Alella, 1714. Una visió política, social i econòmica a l'entorn de la Guerra de Successió*. En aquest número és autor de l'entrevista a l'exconsellera Montserrat Tura, autora del llibre *República pagesa*.



### CÉSAR CÁNOVAS

Sommelier. Des del 2008 és el responsable de l'equip de sommeliers de Monvínic, considerat un dels millors bars de vins del món. També forma part de l'equip de sommeliers de Wineissocial des del 2017. Va ser destacat com el millor sommelier de l'Estat espanyol el 2002 i el 2005, i Premi Nacional de Gastronomia el 2012. I ha estat guanyador del premi Ruinart el 2001 i el 2004. Forma part de l'equip de sommeliers del tast d'aquest número, *Es busquen: vins de vinya*.



### FERRAN CENTELLES

Sommelier. És un dels més influents de l'Estat espanyol: és el delegat d'aquest territori per a la consultoria de la britànica Jancis Robinson, una de les prescriptores vinícoles més importants del món. Centelles també és el responsable de la secció de begudes de la Bullipèdia, dins el nou projecte de la Bulli-Foundation de Ferran Adrià. Va ser sommelier d'elBulli durant tretze anys, fins que va tancar. I és un dels fundadors del projecte Wineissocial i cofundador d'Outlook Wine (The Barcelona Wine School). Va guanyar el premi Ruinart el 2006, Premi Nacional de Gastronomia el 2011 i premi al professional de l'any el 2013, de l'Associació Catalana de Gastronomia. En aquesta revista ha participat en el tast *Es busquen: vins de vinya*.



### SÍLVIA CULELL

Periodista i sommelier. Es va formar com a sommelier al CETT i té el 3rd level WSET (a través d'Outlook Wine). Ha estat responsable de continguts a Wineissocial fins al 2016. Actualment és sommelier del comitè de tast de Wineissocial i de l'equip de restauració de la mateixa entitat. Forma part de l'equip de redacció de *Papers de vi*. Ha escrit i participat en el tast *Es busquen: vins de vinya*.



### JORDI FARRÚS

Fotògraf amb una llarga trajectòria professional, ha treballat per a moltes empreses del camp de la moda i també per a campanyes de publicitat. Es va iniciar de molt jove al costat del gran fotògraf Agustí Centelles, amb ell va aprendre les bases de la fotografia analògica. En aquest número és autor de la fotografia de portada.



### ISAAC GELABERT

És consultor gastronòmic i apassionat dels formatges. Des de l'any 2017 és director de Lactium, la Mostra de Formatges Catalans, que té lloc a la ciutat de Vic. Ha col·laborat en diverses publicacions especialitzades i organitza tast i activitats al voltant dels formatges artesans i els productes locals. És autor del reportatge *Catalunya, tradició i formatges contemporanis*.



### LLUÍS PUJOL

Periodista. Reporter als serveis informatius de TV3 des del 2005. També ha fet de reporter als programes *Valor afegit*, *Entre línies* i *Karakia*, de Televisió de Catalunya. El seu interès pel vi l'ha portat a ampliar-ne el coneixement cursant els estudis del Cicle de Grau Superior de Gestió Comercial i Màrqueting Enològic de l'Institut d'Alella. En aquest número és autor del debat organitzat amb els joves elaboradors, que també és la imatge de la coberta: *DO Alella, un territori de futur*.



### PEP QUINTANA

Gastrònom. És un personatge polifacètic: viatger especialitzat en el nord de l'Àfrica i el Llevant, ha col·laborat en programes de televisió i en premsa escrita, sovint com a periodista gastronòmic. És autor dels llibres *Barques i fogons. Del Llobregat a la Tordera* (Editorial el Mèdol), *El peix a taula. Un receptari d'Arenys* (Editorial Llibres del Setciències), amb Ignasi Massaguer, i *La ratfia dels raïers. Història d'un licor pirinenc* (Garsineu Edicions). També ha publicat els llibres de relats *Ni l'apuntador* i *Des del balcó de casa* (Editorial Llibres del Setciències). Ell ha muntat un dinar espriuà entre el mar i el cementiri de Sinera, un àpat a càrrec del restaurant Hispània.



### DAVID SEIJAS

Sommelier i elaborador. Aquest any ha engegat el projecte Gallina de Piel Wines, a través del qual elabora els seus propis vins. Va ser sommelier del restaurant elBulli del 2000 al 2011. Tots els que el coneixen i han tastat amb ell diuen que té una capacitat sensorial excepcional. Entre els reconeixements obtinguts, ha estat Nas d'Or el 2006, Premi Nacional de Gastronomia 2010 a la Reial Acadèmia Espanyola de Gastronomia i Millor Sommelier 2012 de l'Associació Catalana de Sommeliers. És autor del llibre *Vinos imbatibles* i de guies anuals en què proposa una bona selecció de vins. En aquesta revista ha participat en el tast *Es busquen: vins de vinya*.

- 16 Papers de Vi fa 10 anys**  
Estem d'aniversari. Vida i evolució d'aquesta revista vinícola dedicada a informar principalment de la DO Alella.
- 20 De setembre a setembre**  
Un any de novetats, renovacions d'imatge i plantació de vinyes. I obteniu les primeres notícies del desenvolupament de la verema 2018.
- 24 DO Alella, un territori de present i de futur**  
Hem reunit bona part dels viticultors joves de la DO i amb ells analitzem els problemes del present i els reptes del futur.
- 31 DO Alella, on som**  
A partir de les darreres dades aplegades pel Consell Regulador.
- 37 El repte: Plantar vinya nova i mantenir la vinya vella**  
Tant la legislació europea com la pressió urbanística dificulten la plantació de vinya en un territori que no té en compte la singularitat i els valors de la vinya metropolitana.
- 42 Entrevista amb Montserrat Tura**  
L'exconsellera ha escrit el llibre *República pagesa* sobre el moviment rabassaire al primer terç del segle XX.
- 47 Vins de memòria**  
La periodista Mariona Anglès, que ara es troba al capdavant del restaurant El tros Vall Llach de Barcelona, evoca records d'infantesa lligats amb la vinya i el vi a Alella.
- 50 El tast. Es busquen: vins de vinya**  
Un tast reflexiu i conceptual, on els sommeliers César Cánovas, Ferran Centelles, Sílvia Culell i David Seijas analitzen el concepte de vins de parcel·la i de finca en els vins de la DO Alella.
- 60 A Sinera a prop del mar. Un àpat espriuà**  
El restaurant Hispània ha elaborat un dinar pensant en l'obra de Salvador Espriu, que un grup de creadors inspirats pel poeta ha degustat entre el mar i el cementiri de Sinera a Arenys de Mar.
- 63 Les receptes espriuanes de l'Hispania**  
Un extraordinari fricandó amb albergínies i les teules, galetes d'ametlla per postres.
- 66 Catalunya, tradició i formatges contemporanis**  
El formatge artesà a Catalunya viu un molt bon moment. El director de Lactium ens relata l'evolució del sector en els últims deu anys i els elements que caracteritzen aquesta època.

## Celebrar deu anys de periodisme vinícola

Fa deu anys naixia la revista *Papers de vi*, en el si de l'Associació Cultural Revista Alella, amb la voluntat de contribuir a reforçar i difondre la vida i la vitalitat creixent de la Denominació d'Origen Alella. Informar del dia a dia d'aquest territori vinícola, visibilitzar-ne els protagonistes, analitzar i aprofundir els seus problemes, debatre els desafiaments de cada moment, evidenciar la relació fructífera entre vi i cultura, vincular el vi amb la gastronomia de la zona i ajudar a impulsar l'enoturisme, un terme que en aquell moment tot just començava, eren els objectius bàsics d'aquesta publicació.

Un mitjà de comunicació independent i rigorós és una eina bàsica per al desenvolupament i la maduresa democràtica d'un país. *Papers de vi* se situa en aquest context i d'aquesta manera depassa l'àmbit local. Perquè aquesta revista també afronta el repte de reflexionar sobre temes d'avantguarda, que marquen el present i seran determinants per al futur, com ara la gestió responsable del paisatge, l'efecte del canvi climàtic en la vinya, la relació entre vi i salut, els valors invisibles de la vinya en l'àmbit metropolità...

En la celebració del número que commemora aquests primers deu anys de recorregut hem volgut analitzar des de l'àmbit vinícola i agrari (del viticultor i del pagès) el que hem perdut, el que tenim i el que volem com a territori vinícola. Tant des d'una mirada interior com exterior. Perquè a les pàgines d'aquest número trobareu un debat entre la majoria de protagonistes més joves dels cellers de la DO, que tenen menys de quaranta-cinc anys i que, per tant, són els garants del futur i en bona part d'ells dependrà tenir-ne un o un altre. També plantejem la situació de la DO Alella avui, a partir de les últimes dades recollides pel Consell Regulador de la DO, i ens mirem el que hem perdut en l'àmbit pagès, a partir d'una entrevista amb l'exconsellera Montserrat Tura, autora del llibre *República pagesa*.

La mirada exterior, l'ofereixen quatre reputats sommeliers: Ferran Centelles, David Seijas, César Cánovas i Sílvia Culell, que protagonitzen un tast de vins de tots els cellers de la DO, a partir del concepte de vi de vinya, vi de parcel·la i vi de finca. Un tast conceptual, en què els sommeliers reflexionen sobre aquests termes i els relacionen amb els vins tastats. I n'emergeixen dues conclusions: que el vi de vinya és un concepte que cal treballar a la DO Alella, que donarà discurs al vi i la DO, i la conveniència de treballar i definir un mapa de zones vinícoles singulars a la DO Alella.

Avui, coincidint amb els deu anys de vida de *Papers de vi*, ens trobem en un moment de present que pot marcar el futur en l'àmbit vinícola i agrari, un moment, doncs, important i determinant per a la viticultura i la pagesia catalanes. Perquè el Parlament de Catalunya treballa dues lleis que afectaran el sector. D'una banda, la llei vitivinícola de Catalunya i, d'una altra, la llei dels espais agraris. Aquestes lleis marcaran el nostre territori vinícola i des del nostre compromís de fer periodisme, les seguirem, les analitzarem i interpel·larem els nostres viticultors per saber com les valoren.

*Papers de vi* renova el compromís de continuar fent periodisme vinícola, visibilitzant aquest territori, els seus problemes, els seus protagonistes, les seves virtuts i els seus reptes.

Montserrat Serra

# Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

**Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada**



**Menú laborables.**

**Dijous, arròs caldós de marisc.**

Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.  
Grans jardins i aparcament privat.

Ideal per a celebracions, empreses i grups.  
Menús personalitzats.

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · [www.cancabus.es](http://www.cancabus.es) · Dimarts tancat

# Espai Di.Vi

**Enoteca - Celler**



**Un espai únic,  
una atmosfera encisadora**

- Celebracions privades. Esdeveniments exclusius
- Cocktails i presentacions
- Esdeveniments i trobades familiars i d'empresa
- Organització d'esdeveniments relacionats amb el món del vi: tastos, degustacions, maridatges, team-building...
- Sopars amb jazz en directe, sopars maridatge... i tot allò que imagineis!

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella · 93 555 28 84 · [www.espaidivi.es](http://www.espaidivi.es)



# Hotel Arrey-Alella

\*\*\*\* BARCELONA

CARRER CHARLES RIVEL, 6  
08328 - ALELLA, BARCELONA  
TELÈFON: 937 37 97 87  
RECEPCION@HOTELARREYALELLA.COM

[WWW.HOTELARREYALELLA.COM](http://WWW.HOTELARREYALELLA.COM)



JA HAS TASTAT LA NOSTRA CUINA?



# 'Papers de vi' fa deu anys

La història d'una revista de vins en paper que ha sabut trobar el seu camí

TEXT: ÒSCAR PALARÈS

**M**iro enrere i sento gairebé vertigen. I orgull, si us sóc sincer. Provaré de bastir un article que expliqui què és *Papers de vi*, quina en va ser la gènesi, què han donat de si aquests deu anys i què és *Papers de vi* per a la gent del sector. Permeteu-me, amb tot, que faci una mica d'avi pesat i tiri una mica enrere en la història per posar-vos en antecedents.

Gener del 1960. Neix la revista *Alella*; en aquell moment, era el butlletí de l'Associació Cristiana d'Antics Alumnes i Amics de l'Escola Pia. Aquell primer número tenia quatre pàgines en format quartilla i era un inofensiu butlletí de to marcadament religiós. Tan inofensiu, que se'n va autoritzar la publicació en català, en ple franquisme...

A poc a poc, i amb els anys, la revista *Alella* va evolucionar cap a una revista d'informació local més generalista. Els anys 1980 es crea l'Associació Cultural Revista Alella, una entitat sense afany de lucre que té per objectiu donar cobertura legal a la revista *Alella*, com també organitzar activitats culturals i editar alguns llibres. Durant cinquanta-vuit anys la revista ha pres el pols de l'actualitat local d'Alella, però també del país.

## 'Papers de vi' neix de la mà de la veterana revista 'Alella'

Avui ja és tradició i els allelencs hi compten: la revista *Alella* publica cada quatre anys, a partir de les segones eleccions democràtiques, un especial municipals gratuït. El número s'enllesteix de nit, després que se sàpiguen els resultats dels comicis,

amb entrevistes als candidats, l'anàlisi dels resultats, etcètera. La revista s'imprimeix de matinada i, el matí següent, ja és a l'abast de tothom en una colla de llocs estratègics del municipi.

Primeria del 1998. Un servidor comença a col·laborar com a redactor de la revista *Alella*. Primer, escrivint-hi articles sobre astronomia. A poc a poc, ampliant el ventall de temes a tractar. A mitjan 2002 n'esdevinc el redactor en cap; al principi, al costat d'Àlex Asensio, però aviat tot sol (després que aquest decidís presentar-se a les eleccions amb el grup ecologista al qual pertanyia i que es deia la Garnatxa, al costat d'un tal Andreu Francisco). Durant un any, desenvolupo aquesta tasca compatibilitzant-la amb la meva feina en un sector que no té absolutament res a veure amb el vi, la comunicació o Alella. Finalment, el juliol del 2003 deixo la meva feina per establir-me pel meu compte, fer-me autònom i tirar endavant la revista *Alella* i algun altre projecte de comunicació.

### Revista 'Alella' especial Verema

En aquell moment, una editora del Maresme publicava un periòdic de no gaire qualitat que aprofitava la Festa de la Verema per omplir un número amb publireportat-



ges de caràcter molt comercial dels cellers, amb anuncis de les botigues de vins de la zona i ben poca informació. Trobant-me sense sou ni prestació de desocupació, Ramon Ruiz, director de la revista, em va proposar: "Per què no aprofites el mes d'agost per preparar un número de la revista especial Verema? Farcim-lo de continguts més elaborats, enllestim-lo la nit de la inauguració de la festa i que surti el dissabte amb la màxima actualitat, igual que fem amb els especials eleccions." Dit i fet. El 13 de setembre del 2003, el dissabte de la Festa de la Verema d'Alella, veia la llum el número 1 de la revista *Alella* especial Verema, de vint pàgines. Una edició que duia en portada una foto de la nit anterior de la mostra gastronòmica. A l'interior: un editorial de Montse Serra que, visionària, parlava d'un futur amb enoturisme i rutes del vi; una crònica de la inauguració de la Verema; fotos de tots els estands de la mostra; entrevistes amb la regidora de Cultura (Antònia de Gràcia) i el president del Consell Regulador (Salvador Artés); les fotos de tots els porrons i plats de col·lecció de la Verema; i una sèrie de publireportatges dels cellers, entre els quals hi havia els dels cellers desapareguts Mestre i Signat i el d'Altrabanda, que tantes vegades em recordava Roser Celdran amb molta il·lusió (aquell article meu va ser el primer que algú va escriure sobre el seu celler).

L'any 2004 hi tornem, també amb vint pàgines, amb continguts una mica més elaborats, i publiquem un dossier que es diu "Tots els Alella", que vindria a ser com una Vinografia primigènia, l'esperat catàleg de tots els vins que es produeixen al territori i que publiquem cada quatre anys.

L'any 2006 saltem a les quaranta-vuit pàgines. Montse Serra s'incorpora al projecte. Dedicuem un ampli reportatge al centenari d'Alella Vinícola, entrevistem Carme Ruscalleda i dotem la revista de més continguts culturals. Feia temps que Serra donava voltes a la creació d'una revista de vins d'abast nacional. En tenia el nom i tot: *Papers de vi*. El projecte era complicat de tirar endavant; requeria inversió i la distribució als llocs de venda era una dificultat gairebé impossible d'afrontar amb garanties. A mesura que la idea de la revista d'abast nacional es va anar esvaint, les idees de Serra van anar lliscant cap a la revista *Alella* especial Verema. Així, l'any 2007 veu la llum l'especial Verema número 5. Aquest número ja no s'enllesteix de nit, sinó que està a punt al principi de la festa. Incorpora, per primer cop, la secció "De setembre a setembre", que fa un repàs del curs vinícola que s'acaba. Neix, ara sí, la Vinografia dels Alella, que cataloga tots els productes que s'elaboren a la DO per tipologies. Parlem de paisatge, d'art, d'atropologia, de literatura... i entrevistem Josep Roca!

## Abans del primer 'Papers' es van editar cinc revistes 'Alella' especial Verema

## I, per fi, 'Papers de vi'

La cosa va caure pel seu propi pes. El 2008 ja no té revista *Alella* especial Verema; en el seu lloc, apareix el primer número de *Papers de vi*. Curiosament, es diu *Papers de vi*, però encara hi diu "revista Alella número 293" i "especial Verema número 6". Hi col·laboren Josep Maria Espinàs i els poetes Perejaume i Jordi Cornudella. Publiquem un ampli reportatge sobre el terror dels vins d'Alella i entrevistem Ferran Centelles. *Papers de vi* havia nascut.

Al llarg de l'any 2009, a partir de l'experiència acumulada i amb la suma de talents i vocacions, vam madurar una estratègia que, aprofitant la plataforma de la revista *Alella*, ens permetria tirar endavant un *Papers de vi* bimestral. Per la Verema va sortir el número 2 de *Papers de vi* (tot i que encara no du numeració de *Papers de vi* i sí de revista *Alella*) i per Nadal del 2009 sortia al carrer el número 3 (ara sí, amb número propi i desvinculat de la revista *Alella*) de *Papers de vi*, que des d'aleshores fins avui s'ha mantingut amb una periodicitat bimestral. Durant un any, la revista *Alella* va sacrificar 16 pàgines (va passar de tenir-ne 64 a 48) per fer viable econòmicament l'edició d'un *Papers de vi* de 16 pàgines que, durant un temps, es podia trobar encartat

dins de la revista *Alella* i que vam començar a distribuir de manera independent i gratuïta a restaurants, vineries i botigues de queviures selectes del territori DO Alella.

### Reflexions

"Serem capaços d'omplir un número cada dos mesos?", em preguntava. Afortunadament, malgrat que la nostra DO és la més petita del país, genera prou notícies per omplir-ne un cada mes,

si fos necessari. I la llista d'idees de reportatges per fer al voltant del territori DO Alella és tan llarga, que els cellers podrien declarar-se en vaga durant cinc anys i nosaltres podríem continuar sortint. Però que no ho facin, si us plau!

Tenim la sort de comptar amb l'admiració i el suport de moltes persones del món del vi; també de fora de la DO Alella. Ens veuen com un petit miracle. Desgraciadament, ara mateix *Papers de vi* és l'única revista de vins que s'edita en paper a casa nostra. I sí, som un petit miracle. Com a negoci, *Papers de vi* seria absolutament inviable. És possible perquè els qui la fem ens l'estimem. Ens estimem molt aquest territori, aquest paisatge, els vins, la història. De fet, les dues publicacions que edita l'Associació Cultural Revista Alella (*Papers de vi* i revista *Alella*) són viables perquè hi ha un bon nombre de voluntaris que col·laboren de manera desinteressada a tirar endavant una iniciativa cultural que, d'una altra manera, no seria viable. Començant pel nostre director, Ramon Ruiz, i passant per desenes de redactors, per les persones que gestionen la comptabilitat, les subscripcions, etcètera. Sense la nostra estructura de voluntariat, *Papers de vi* no arribaria a les vostres mans. L'objectiu és que la revista surti, no pas generar negoci, no pas guanyar-hi diners.

Revisant números antics per preparar aquest article constato la feina que hem fet. Hem documentat, i això queda per escrit i per sempre, deu anys d'història (bé, de fet quinze) de la DO Alella. I hi han passat moltes coses; i hi ha hagut molts canvis, en tot aquest temps. I m'agrada pensar que la revista ha contribuït de manera notable en la tasca de visibilitzar la DO, de fer créixer el sentiment de pertinença a un territori, de normalitzar el món del vi associat a la cultura. Hem de confessar que hem patit;

## Ara fa exactament 10 anys, coincidint amb la Festa de la Verema d'Alella de 2008, veia la llum el número 1 de 'Papers de vi'



que, com sempre passa, ens ha arribat abans el reconeixement des de fora que no pas el dels cellers mateixos o del Consell Regulador, que ara ja sí que ens fan confiança i valoren (i ens ho fan saber) molt positivament la nostra feina. Tenim subscriptors a tot el país (en tenim més de fora del territori DO que de dins, de fet –i ja és lògic, perquè dins la DO és fàcil aconseguir un exemplar de cada revista–). La gent ens lleigeix i hem fet del paper, que tot-hom afirma que està en decadència, el nostre gran valor.

Tenim la sort de comptar amb la col·laboració dels grans comunicadors del sector, que també s'estimen el projecte. Eva Vicens, Ester Bachs, Sílvia Naranjo, Jordi Alcover, Ruth Troyano, Ramon Roset, Joan Gómez Pallarès, Sílvia Culell, Lluís Pujol, Mar Galvan, Patrícia de Golferichs, Lluís Tolosa. I també amb la dels millors sommeliers del país, que mai no tenen un no per a les nostres propostes: Josep Roca, Ferran Centelles, David Seijas, César Cánovas, Anna Vicens, Joan Lluís Gómez, Montse Velasco, Rosa Vila. No podem sentir-nos d'una altra manera que molt afortunats. Si haguéssim planificat aquesta revista en un despatx i l'haguéssim llançada al carrer amb un pla de màrqueting estudiatíssim, potser hauria fracassat. L'hem tirada endavant des de l'amor, la il·lusió i l'afany per la feina ben feta dia a dia... i s'ha posicionat sola, ha sabut trobar el seu camí. Ens ajudes a continuar recurrent-lo?

Nota del redactor: al final aquest text m'ha sortit una mica més personal del que tenia previst. Suposo que és perquè el projecte, me'l sento molt meu i el visc a diari amb passió. Així les coses, aprofitaré l'avinentsa per donar les gràcies. Als redactors, als col·laboradors, als lectors, als anunciants... però, sobretot, a la Montse i en Ramon, sense els quals no estaria enllestint ara mateix aquest article. I també molt especialment a en Martí Crespo, redactor i corrector del 100% dels textos que hem publicat a la revista fins avui, i a en Josep Puig, director d'art de la revista i responsable de les moltes felicitacions que rebem pel disseny. ●

### PER CELEBRAR ELS DEU ANYS, VIBOP EDICIONS PUBLICA 'VINS DE MEMÒRIA'

Fa deu anys naixia la revista *Papers de vi*. Des del principi va assumir que el món del vi és un espai de cultura i que cal vincular-lo amb la creació. És des d'aquesta voluntat que va néixer la secció "Vins de memòria". Durant deu anys, la revista ha convidat personatges de la cultura a escriure un article que contingui un relat autobiogràfic, on el vi tingui un paper significatiu. Tot un patrimoni que mostra i demostra que el vi és cultura i que des de la creació és un recurs capaç d'expressar-se amb matisos i recursos literaris exquisits. Per celebrar els deu anys de la publicació, el segell Vibop Edicions ha recollit una selecció dels articles publicats, amb el títol de la secció, *Vins de memòria*, que significa el número 3 de la col·lecció Envinats. Aplega catorze noms tan significatius i celebrats com els escriptors Josep M. Espinàs, Màrius Serra, Julià Guillamon, Rafael Vallbona, Albert Villaró; els crítics cinematogràfics Imma Merino i M. Torreiro; els poetes Perejaume, Jordi Cornudella, Vicenç Altaió; el traductor Jaume Almirall; l'activista Roser Vernet; l'artista Joma, i el gastrònom Pep Quintana.





VALLMORA

CENTRE ENOTURÍSTIC  
I ARQUEOLÒGIC

# El celler romà del territori DO Alella!

Obert dissabtes i diumenges de 10 a 14 h  
Grups concertats tots els dies de la setmana

Contacte:  
Dissabtes i diumenges de 10 a 14 h al telèfon (+34) 93 555 99 77  
De dilluns a divendres al telèfon (+34) 691 170 860

C/ Ernest Lluch 41, 08329 Teià  
Més informació i reserves a: [reserves@tanitdifusio.cat](mailto:reserves@tanitdifusio.cat)



VICALIS  
VINS CAVES I LICORS

DISTRIBUÏDORS

[WWW.VICALIS.EU](http://WWW.VICALIS.EU) / TLF.93 540 35 36

PARXET  
Desde 1920

RAVENTÓS D ALELLA

TITIANA

\*\*\*\*\*  
SIGNAT

**8**  
**JORNADES**  
**GASTRONÒMIQUES**

# Tastets

**Vallromanes**

**15**

**16**

**setembre**  
**2018**



Segueix-nos a:  
**FiraTastets**



**AJUNTAMENT de VALLROMANES**

Col·labora:



**Diputació**  
**Barcelona**

# De setembre a setembre

Un any de novetats, renovacions d'imatge i plantació de vinyes

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**E**l curs vinícola que va del mes de setembre del 2017 al del 2018 es caracteritza per ser un any en què han sortit al mercat diverses novetats, en què molts productes han renovat la imatge i, també, perquè s'han plantat diverses vinyes noves. Al final del 2017 veia la llum el Semi, el sisè de la sèrie de vins que arriben a les botigues de la mà de la nostra revista i que vol homenatjar el vi semisec, "el d'Alella de tota la vida". Però durant aquests dotze mesos també han vist la llum l'Edicions Limitades Monastrell (un mataró criat amb fusta elaborat per Bouquet d'Alella), el 6 Vincles (blanc jove sense sulfits de Talcomraja), el Maller (cava 100% macabeu sense sulfits d'Alta Alella), el Sarrie-

## En els darrers 12 mesos, sis nous vins han sortit al mercat

ra (vi de parcel·la 100% pansa blanca de Raventós d'Alella) i la Raspa (negre multivarietal elaborat per Oriol Artigas).

A més, han renovat la imatge tots els vins de Can Roda, tots els de Quim Batlle, la gamma Parvus d'Alta Alella i els Ivori i Vallmora d'Alella Vinícola.

Dèiem al principi del text que l'any també s'havia caracteritzat per la plantada de nova vinya. L'increment en hectàrees no és cap xifra de l'altre món, però no deixa de ser una bona notícia aquestes ganes de créixer que demostren els cellers. Han plantat vinya nova Alta Alella (pansa

blanca a Can Comulada, Alella), Bouquet d'Alella (syrah i garnatxa negra a la vall de Rials, Alella), Can Roda (moscatell de gra menut, a la seva finca de Santa Maria de Martorelles) i la cooperativa la Sargantana (malvasia, a l'entorn del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, Badalona). A més, un grup d'estudiants del grau d'enologia de l'IES Alella ha recuperat una vinya de pansa blanca abandonada feia anys amb l'objectiu de fer-ne vi.

### Esdeveniments

El calendari d'esdeveniments vinícoles del territori DO Alella continua creixent i consolidant-se. La primera cita del curs que s'acaba va tenir lloc durant la Festa de la Verema d'Alella amb els tasts magistrals que van oferir Anna Vicens (presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers), Ferran Centelles (exsommelier d'elBulli) i Arnau Marco (sommelier i consultor vinícola). Les tres sessions van despertar un gran interès i es van fer amb les Golfes de Can Lleonart plenes a vessar, amb totes les entrades venudes. Vicens va proposar deliciosos plats acompanyats de vins molt especials elaborats per dones. Centelles va presentar el seu llibre *¿Qué vino con este pato?* i va parlar de la ciència dels maridatges, mentre que Marco va explicar les diferències entre els vins que s'elaboren a la DO Alella a banda i banda de la Serralada Litoral.

Pocs dies després tenia lloc a Vallromanes una nova edició de la Jornada Gastronòmica de Tastets, que cada any aplega més públic i on els excel·lents restaurants d'aquesta població del Vallès Oriental tenen una gran oportunitat de lluir-se amb les seves millors propostes.





I, com és habitual en el calendari, al darrere dels Tastets ve la Fira del Llaminer, a Vilanova del Vallès. La mala sort va fer que les dates triades per a l'esdeveniment fossin el 30 de setembre i l'1 d'octubre. Els desgraciats fets que van tenir lloc aquell cap de setmana i que van deixar trasbalsada i amb el cor encogit una part

## Els millors sommeliers del país han passat pel nostre territori per dirigir tastos memorables

significativa de la població van restar molt de públic a l'esdeveniment. El mateix va passar al Vi+, que l'any passat celebrava la segona edició, després de la desaparició de la Setmana del Vi DO Alella, i que també va patir de manca de participació a causa de l'actualitat del país. Un dels diversos actes del Vi+ que es va suspendre va ser la tercera edició de la Nit de la Pansa Blanca. Amb molt d'encert, alguns mesos després el centre cultural Can Manyé va recuperar-ne el tast previst: un tast comparatiu de panses blanques de diversos territoris que va esdevenir un dels més especials i emocionants que han tingut mai lloc a Alella. Joan Gómez Pallarès va dirigir una sessió rodona que va emocionar en diverses ocasions els afortunats assistents.

Les Biblioteques amb DO, al mes de març, van contribuir a mantenir ple el calendari d'oferta d'activitats culturals i vinícoles de qualitat al territori, i a l'abril va arribar el torn de la Mostra Gastronòmica de Santa Coloma, que després d'uns



**Anna Vicens va dirigir un dels tastos magistrals de la Festa de la Verema d'Alella.**

**Roser Celdran, del celler Serralada de Marina, va morir el 5 de juny.**

**El Tast Tiana ha celebrat enguany la seva desena edició amb un enorme èxit de participació.**

quants anys d'absència s'ha tornat a incorporar a l'oferta del territori amb la intenció de ser-hi cada any. Els millors restaurants de la ciutat van oferir els seus plats a la Rambla de Sant Sebastià a un públic que va rebre amb entusiasme la proposta. Les quatre vinateries de la ciutat van possibilitar l'acompanyament d'aquests plats amb una tria de vins, en què van tenir un paper destacat els Alella. I al mes de juny va arribar el Tast Tiana, que enguany celebrava la desena edició amb novetats i millores en l'organització i la logística de l'esdeveniment, que es va traduir en un millor servei i menys cues, cosa que el públic (més nombrós cada any) va agrair.

## La celebració del Vi+ es va veure afectada per la situació política del país

### Una mica de tot

Fent un cop d'ull als darrers dotze mesos trobem un reguitzell de notícies de tota mena, algunes de bones i unes altres de dolentes. Les més dolentes de totes, sens dubte, fan referència a dues morts: la de Roser Celdran, del celler Serralada de Marina, i la d'Eduard Puig i Vayreda, exdirector de l'Incavi. Celdran va morir el 5 de juny arran de les complicacions sorgides d'una intervenció quirúrgica a la qual s'havia sotmès poc abans. Puig i Vayreda va morir d'un atac de cor al mes d'abril; havia fet les pràctiques durant la seva formació com a enòleg a Alella Vinícola, havia format part del Consell Regulador de la DO Alella com a vocal tècnic (n'havia estat



president en una breu etapa de transició) i era amic personal dels enòlegs alelencs Jordi Pujolràs i Josep Maria Pujol-Busquets.

## Les vendes de vi DO Alella als restaurants van créixer un 25% durant el 2017

En l'apartat de les bones notícies trobem, per exemple, que l'estudi anual de Nielsen que presenta l'Incavi amb les dades de consum de vi català revelava que el consum de vi DO Alella als restaurants havia crescut un 25% durant el 2017. Són bones notícies, també, els bons resultats obtinguts pels vins d'Alella a *La guia de vins de Catalunya*, el Premi Vinari a la trajectòria que va rebre la sommelier Rosa Vila en l'edició 2017 dels premis dels vins catalans i el naixement de

## Un any climàtic normal, una gran anyada

Ha estat un any normal, quant a la climatologia. A l'hivern va fer fred, a la primavera va ploure i a l'estiu ha fet calor, però fa setmanes que en fa de manera continguda i, de tant en tant, ha anat plovent. Tot plegat fa que puguem augurar que la del 2018 serà una anyada excepcional. Samuel Garcia, responsable de les vinyes d'Alella Vinícola, afirma que "aquest any està fent el que toca: el que toca és el que mai no passa, però és el que se suposa que hauria de passar cada any; aquesta anyada pinta molt bé". "Els petits episodis de pluja del mes d'agost i les temperatures altes, però no tant com en els darrers anys, fan que la maduració vagi a bon ritme", afegeix. A Alella Vinícola ja han collit la garnatxa blanca i el raïm per elaborar escumosos. "A la pansa blanca encara li queda una mica. Ara mateix està preciosa, ben sana i estem collint el raïm quan toca, venint d'uns quants anys en què hem hagut de collir més d'hora o més tard del que seria normal."

A l'altre cantó de la Serralada Litoral, Jordi Safont té cura de les vinyes de Raventós d'Alella. Parla en termes semblants: "Tinc ganes de poder dir que ja tenim tot el raïm collit i dins el celler i que no hi ha hagut cap pedregada ni ha passat res estrany, però ara mateix aquesta collita es presenta molt i molt maca. Segurament, la millor anyada de totes les que he viscut fins al moment!" Al celler de Santa Maria de Martorelles ja hi han entrat els raïms que serviran per elaborar escumosos, però la gran producció de pansa blanca continua a la vinya. "Va tot tan bé que sembla que podrem esperar fins a mitjan setembre per començar a collir la pansa en el seu punt òptim de maduració i grau", explica Safont.

Vicenç Galbany, director tècnic d'Alta Alella, va un pas més enllà: "Si la climatologia no ho espatlla, serà una anyada fantàstica per als blancs i escumosos. Amb els negres, crec que encara és aviat per fer un vaticini. Hauria preferit que no hagués plogut durant el mes d'agost, perquè ara la maduració s'ha alentit una mica. En tot cas, serà una molt bona anyada!"

Vibop, el segell editorial que vincula el món del vi amb el de la cultura, de la mà de la nostra redactora Montse Serra. La presentació en societat de Vibop, que va tenir lloc al centre d'art Can Manyé (Alella), va comptar amb la presència del sommelier Josep Roca, que va tastar i comentar un vi de cada celler de la DO. Roca és el protagonista d'un dels dos llibres que l'editorial ja ha posat al mercat.

Respecte a l'enoturisme, l'oferta dels cellers s'ha estabilitzat i normalitzat; el reforç ha arribat en el darrer any per part del consorci de municipis del territori DO Alella, que ha institucionalitzat l'Enotast, que abans només es feia cada mes a Alella, als diversos pobles de la DO, com també els Mercats amb DO. A més, enguany ha creat la Jornada Enosolidària que cada any recaptarà diners per a una causa social. En l'edició del 2018, celebrada durant la primera quinzena del mes de juny, es van recaptar més de 2.000 euros per a la recerca de l'ELA. ●



**LASAR  
GANTA  
NA**  
COOPERATIVA

**VINYA DEL MONESTIR  
DE SANT JERONI DE LA MURTRA**  
RECUPEREM 600 ANYS D'HISTÒRIA VITIVINÍCOLA

VITICULTURA / PATRIMONI / TERRITORI

LA SARGANTANA COOPERATIVA - C/ SANT SEBASTIÀ, 2 - BADALONA - T 934642216



Aromes i gustos mediterranis per gaudir de l'autèntic sabor de la nostra terra



HOTEL  
**CAN GALVANY**  
GOLF & SPA  
\*\*\*\*\*

Una experiència única, en plena natura i a només 20 minuts de Barcelona



Hotel Can Galvany \*\*\*\* · Avinguda de Can Galvany, 11 · 08188 Vallromanes · Tel. 93 572 95 91 · [info@cangalvany.com](mailto:info@cangalvany.com)

*Un terrer únic,  
uns vins excel·lents*



**CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA**  
Can Magarola  
Avinguda de Sant Mateu, 2 · 08328 Alella  
T. 93 555 91 53 · [doalella@doalella.org](mailto:doalella@doalella.org)  
[www.doalella.org](http://www.doalella.org)



# DO Alella, un territori de present i de futur





D'esquerra a dreta: Toni Cerdà de Bouquet d' Alella, Mercè Vicerní d' Anima d' Alella, Samuel Garcia d' Alella Vinícola, Mireia Pujol-Busquets d' Alta Alella, Lionel Martin de Testuan i Ramon Raventós de Raventós d' Alella.

JORDI FARRÉS

Parlem amb una part dels joves elaboradors de la DO Alella, sobre els problemes del present i els reptes del futur. Convertir el vi d'Alella en el vi de Barcelona i engegar entre tots els elaboradors més projectes conjuntament per impulsar aquest territori vinícola són dos dels reptes en què coincideixen.

TEXT: LLUÍS PUJOL

**T**é futur la Denominació d'Origen Alella –i els vins que es fan al seu territori– en el panorama vitivinícola nacional? I internacional? Fa alguns anys la pregunta hauria generat, com a mínim, un munt de dubtes, i la majoria d'experts i de personal implicat hi hauria respost amb escepticisme. Ara, en canvi, sembla que es pot intuir un canvi de tendència que vira cap a l'esperança. S'han engegat nous projectes, es recuperen vinyes, se'n replanten de noves amb varietats autòctones i s'ha protegit definitivament la vall de Rials, la principal reserva verda d'Alella. A més, es configura un relat al voltant de l'autenticitat que confereix la pansa blanca, el sauló i la proximitat amb Barcelona.

A *Papers de vi* hem volgut saber què en pensen els interessats. No hi són tots, però reunim al barri del Rost d'Alella, en un assolellat matí de final de juny, una mostra prou representativa del sector: Ramon Raventós, propietari del celler Raventós d'Alella; Mireia Pujol-Busquets d'Alta Alella i el Celler de les Aus, biòloga i màster en agricultura ecològica i sommelier, que està prenent el relleu al seu pare en la direcció tècnica i general del celler; Samuel Garcia, pagès i copropietari del celler Alella Vinícola; Toni Cerdà, pagès, enòleg i copropietari de Bouquet d'Alella; Lionel Martin, un dels set amics que van engegar el projecte Testuan, perquè no es perdés l'última vinya

de Cabrils; i Mercè Vizern, sommelier que juntament amb dos amics i companys del cicle formatiu de màrqueting enològic de l'Institut d'Alella han recuperat una vinya abandonada i engegat el projecte Ànima d'Alella. Tots ells, una fornada de viticultors i amants del vi nascuts just després del baby boom i que de poc sobrepassen –si és que ho fan– els quaranta. Alguns d'ells han heretat de generacions anteriors les vinyes i uns altres no, però tots tenen l'aprenentatge i les ganes de fer vi en aquesta zona vinícola complicada, per la seva proximitat amb la capital i per la pressió urbanística que experimenta des dels anys 1970.

**Mireia Pujol-Busquets: "Per nosaltres la pressió urbanística és el problema més important"**

"Ser a prop de Barcelona té coses bones i dolentes –arrenca Mireia Pujol-Busquets–. Una de les conseqüències negatives és que hi ha hagut molta pressió urbanística i ara hi ha menys de la meitat de la vinya que hi havia. L'última vegada que ho vaig mirar ja no arribàvem ni a les 230 hectàrees. Per nosaltres és el problema més gran, perquè voldríem créixer una mica més i ens costa molt trobar vinya vella o terreny per plantar-ne.



Al barri del Rost d'Alella, al voltant d'una taula, els joves viticultors van compartir inquietuds i desitjos i van coincidir en la necessitat d'anar més units en alguns temes estratègics.

ÒSCAR PALLARÈS

N'hi ha que veniu d'una família del món del vi i teniu vinya perquè l'heu heretada, però nosaltres vam començar de zero, primer amb 6 hectàrees, fins a les 33 que tenim ara. Si arribéssim a 50 hectàrees assoliríem l'objectiu que ens hem marcat.”

“Les vinyes s'han perdut per la pressió urbanística, és cert, però també perquè als pagesos els era impossible sobreviure”, afegeix Toni Cerdà, que el 2010 va fundar amb la seva germana Bouquet d'Alella com a única solució per continuar fent de pagès i no haver de vendre un patrimoni familiar en forma de vinyes i mas. “Voltes per la resta de denominacions d'origen i veus que hi ha molts pagesos que tenen la seva vinya i venen el raïm als cellers. Viuen d'això, per exemple al Penedès. Aquí no ha pogut ser. Els que quedem fem vi i ja no en queda cap que vengui el raïm, perquè pels rendiments que en traïem no val la pena, tret que el preu dels vins fos més alt i, per tant, el raïm es pogués pagar més car. No aspiro a fer-me ric amb el vi, però sí que tinc una finca que he de fer

sostenible. Fent raïm no anava enlloc, i com a mínim ara puc anar pagant les factures.”

“Però és que, ara que parles del Penedès, allà hi ha famílies que potser tenen 300 hectàrees i, és clar, poden viure de vendre el raïm”, apunta la Mireia.

### Toni Cerdà: “Les vinyes s'han perdut per la pressió urbanística i també perquè els pagesos no podien sobreviure”

“Al Penedès –respon Ramon Raventós– els fills dels pagesos d'abans tampoc volen fer raïm a l'engròs. O fan un producte cuidat i ben fet o pleguen i es dediquen a una altra cosa. O hi ha projecte o no n'hi ha. El problema és que qui treballa bé, fent poc rendiment i bona qualitat, al costat hi té algú que fa muntanyes de quilos sense mirar-s'hi gaire. La sort que tenim és que aquí no hi ha

ningú que pugui fer les coses malament, perquè no li surt a compte. Que a Alella hi quedi algun viticultor independent és pràcticament impossible, i al Penedès d'aquí a deu anys tampoc no en quedarà cap.”

“Nosaltres –diu Samuel Garcia–, quan vam començar, teníem 98 pagesos que ens portaven el raïm. D'això ja fa vint anys. Ens vam comprometre a comprar-los el raïm, però a poc a poc han anat desapareixent. Per l'especulació urbanística i perquè cada vegada era gent més gran que ja tenia la vinya més com a hobby que com a manera de viure. A Alella hi ha pocs terrenys i els que hi ha són petits. La gent no s'hi pot guanyar la vida. I, a més, hi ha poca demanda de raïm, perquè els cellers ja en tenim prou amb el que produïm nosaltres. I no és fàcil mantenir l'equilibri entre les necessitats del celler i les del pagès: la vinya poc o molt sempre dona, i no pots dir al pagès que aquest any no li compres el raïm perquè no tinc previst embotellar tantes ampolles.”

“A Testuan –parla Lionel Martin– vam tenir la sort que

a Cabrils ens van donar accés a una vinya. En un principi només volíem fer un vi per a nosaltres, per als set amics, un vi que ens agradés. És per això que la pressió del mercat i els problemes per trobar terrenys o vinyes eren temes aliens a nosaltres. Però a mesura que hem anat augmentant la producció han començat a sorgir els problemes. És clar, la vinya de Cabrils té uns rendiments molt baixos i quan hi ha hagut problemes meteorològics hem hagut de buscar raïm d'uns altres pagesos. I els pocs que hem trobat fan raïm per a cava, i no és el raïm que nosaltres volem, perquè ells primeren sobretot la quantitat per damunt de la qualitat. Al final hem trobat una vinya a Santa Maria de Martorelles, però ja hem tastat la dificultat de trobar vinyes.”

Mercè Vizern va trobar amb dos companys del cicle formatiu de l'Institut d'Alella –Emiliano Ventura i Clàudia Acevedo– una vinya abandonada a la finca de Can Bernades, a Alella. Pansa blanca de més de quaranta anys que semblava destinada a perdre's per sem-

pre, però per sort, van aconseguir-ne una cessió. Moltes hores de treball i una poda radical l'han fet reviscolar, i creuen que al 2019 ja donarà prou raïm per fer-ne un primer vi. És una iniciativa d'emprenedoria jove que fa ser optimista, però que posa en relleu la dificultat per recuperar terreny agrícola. "Som uns romàntics – diu la Mercè – i no sabem si mai arribarem a veure –i beure'n– una ampolla. Ens ha costat un any i mig trobar una vinya. N'hi ha moltes d'abandonades, també a Alella, però ningú les vol deixar anar. Els pagesos que en tenen no les volen cedir, potser perquè encara pensen que en podran treure un rèdit urbanístic. I no sols passa aquí: a Sant Fost i a Santa Maria de Martorelles tampoc en volen cedir o llogar."

"La gent no vol maldecaps i no vol cedir les vinyes, i menys per quatre xavos. I també hem de ser realistes –reconeix la Mireia–, saber qui ets, com ets i què pots oferir. Nosaltres hem trobat terrenys que no podíem pagar. L'especulació urbanística dels últims anys ha comportat preus inassumibles, per exemple tres hectàrees de terreny per més d'un milió d'euros." "A més –afegeix el Samuel–, quan agafes de nou una vinya no saps quant raïm et farà, potser no serà mai rendible." "Sempre pots replantar-la –li contesta el Toni–, nosaltres n'hem plantat tres hectàrees i mitja en tres anys."

S'ha parlat del preu del raïm i del preu dels terrenys. Això ens porta a posar damunt la taula el tema del preu del vi d'Alella. És proporcionat a la feina, a la qualitat i a la singularitat? Per Ramon Raventós, els preus dels vins són "millo-

rables": "No són barats perquè no poden ser-ho, però pel nivell que tenen els podríem vendre a un preu superior."

Mireia Pujol-Busquets recorda quan Alta Alella va llançar al mercat el que ella anomena vins barats. "No fèiem els vins bàsics de pansa blanca i garnatxa. La nostra gamma començava amb els Parvus i quan teníem una anyada excepcional fèiem vins una mica més cars. Però el 2007, amb la crisi, el nostre distribuïdor a Alemanya –un dels nostres mercats més importants en aquell moment– ens va dir que necessitava vins més barats. I llavors vam buscar vidre més barat, tap de rosca, vam fer els vins joves. I, és clar, vam abaixar la nostra mitjana de preus, però és que o era fer això o no veníem. Has de saber qui ets, quin producte vens, quin distribuïdor tens i quin és el perfil del teu consumidor final. I això no és Califòrnia. La gent encara no està disposada a pagar segons què per a un vi d'Alella, i és una llàstima. En algun moment la DO es va mig abandonar i ningú no hi creia, o potser és que fins ara no s'ha sabut comunicar bé què tenim."

A mesura que transcorre la xerrada es van distingint dues maneres de veure el moment que viu el territori i el futur que li espera. A tres dels presents –Toni Cerdà, Samuel Garcia i Mercè Vizern– els domina la prudència, el Lionel se situa en una posició intermèdia i a Mireia Pujol-Busquets i a Ramon Raventós se'ls veu una mica més convençuts de tenir un diamant en brut entre les mans. El més optimista és amb diferència el propietari de Raventós d'Alella: "Estem molt millor ara que abans. El nivell

de vins que tenim és extraordinari, els podem ensenyar amb orgull pertot arreu, sobretot si ens comparem amb unes altres zones. D'entrada hi ha una selecció natural que ens determina, que és l'escassetat del terreny, el tipus de sòl, la

**Lionel Martin:**  
"Ja hem tastat la dificultat de trobar vinyes"

**Mercè Vizern:**  
"L'enoturisme és l'altaveu. D'aquesta manera fem cultura i fem territori"

varietat de raïm i el mar. I te n'adones que fem uns vins singulars, profunds, amb història, que envelleixen en ampolla extraordinàriament bé, amb matisos diferents a banda i banda de muntanya. I sí que és veritat que tenim poc marge per créixer quantitativament, però això que a priori és un desavantatge ho hem de saber aprofitar per centrar-nos en la qualitat."

Hi ha força coincidència a destacar la singularitat que confereix la pansa blanca, el sauló i les vinyes a peu de mar i de muntanya, a més de la història, el patrimoni i la gastronomia. I, per damunt de tot, la proximitat amb Barcelona, que ha aportat, entre més coses, l'enoturisme a la zona.

"Ara tothom fa visites, però fa quatre dies l'enoturisme no existia. Nosaltres –parla la

Mireia– promovem la nostra marca rebent gent i ensenyant-los el celler i les vinyes. Hem d'aprofitar que som a vint minuts de Barcelona. He viscut a Califòrnia i per anar de Napa Valley a San Francisco t'hi estaves una hora i mitja."

"L'enoturisme és l'altaveu –diu la Mercè Vizern–. Nosaltres encara no fem vi i, per tant, no tenim una altra cosa per ensenyar que la nostra vinya. Però ho fem perquè d'aquesta manera fem cultura i fem territori."

"Abans semblava que no es podia ensenyar el celler perquè era com un secret –confessa el Samuel–, i és bo que això hagi canviat. Potser encara ens falta explicar bé els arguments sòlids que tenim, sobretot tenir una varietat diferent com és la pansa blanca. Som petits, però únics, hi hem d'implicar la gent del territori i aconseguir que facin d'ambaixadors. Hem de retrobar la identitat que Alella, i el seu vi, sempre ha tingut."

L'empenta amb què treballen tots ells i l'energia que desprenen fa pensar que han quedat enrere les desavinences que havien marcat el passat. I hi reflexionen. "Com més gent siguem, millor", demana el Ramon. "Separadament no farem mai res i mai serem imprescindibles. Hem d'aconseguir que el vi fet a Alella es converteixi en una categoria. És un problema de massa crítica. Perquè hi hagi gent que conegui una cosa necessita veure-la sovint. Hem d'assolir conjuntament tenir més presència als mercats. No a tots, evidentment, però podríem fins i tot posar-nos d'acord sobre quins són els mercats que més ens convenen. Ja n'hi



ha alguns d'internacionals que comencen a demanar els nostres vins, i distribuïdors que quan veuen que el seu competidor té un compromís amb un celler d'Alella i li va bé, se'n va al celler del costat per arribar a un acord i distribuir-ne els vins." I com si ens volgués alligonar d'economia empresarial, el Ramon continua: "En qualsevol projecte, vendre de l'ampolla 1 a la 10 és molt dur. Però en canvi, de la 10 a la 20 l'esforç que fas és només una dècima part, perquè ja vas amb inèrcia positiva. El 80% del vi que venem és perquè ens coneixen, tenim un índex de fidelitat molt gran. El 20% que ens falta l'obtidrem quan la marca Alella estigui consolidada, i per això hem de treballar plegats, creant sinergies."

Sinergia, la paraula màgica. El territori de la DO Alella és tan petit i hi ha tan pocs cellers i elaboradors que no hi ha lloc per a la competència salvatge que es viu en unes altres zones vitivinícoles. Mireia Pujol-Busquets hi intervé: "No fa gaire es va fer un tast dels vins d'Alella en una botiga de Barcelona. Crec que era la primera vegada que em reunia amb tots els altres cellers, i vaig pensar que havíem de fer més coses plegats per fer-nos conèixer. És molt important créixer internacionalment, però també que ens coneguïn aquí. Hi ha molta feina per fer perquè la gent de Barcelona senti que els

**Samuel Garcia:**  
**"Arribaríem amb un missatge més clar si concentréssim els esforços i no hi hagués tants organismes"**

vins d'Alella són els seus. Falta integrar els vins de la DO a la cultura de vi de la capital, i no diem ja a la de Catalunya." "Jo em conformaria si ho aconseguíssim només amb la gent de la DO Alella, ja seria tot un èxit", rebla escèptica Mercè Vitzern, a qui el seu romanticisme no li fa perdre el realisme.

L'educació en la cultura del vi, doncs, és clau per poder

entendre què i qui hi ha darrere d'una ampolla. Per això els agrada, amb matisos, que a l'Institut d'Alella es faci un grau superior de màrqueting i publicitat del vi. "Evidentment –diu Lionel Martin–, com que és una regió petita sempre tindrem problemes de pressupost, però com més projectes tinguem que multipliquin la imatge d'Alella, millor. I el màrqueting en el sector del vi és bàsic." "És absolutament positiu –afegeix la Mireia– perquè contribueix a promoure la denominació d'origen. Ara, crec que ens ajudaria més si fos de caràcter més tècnic, si s'hi estudiés enologia o viticultura."

Ramon Raventós és crític en aquest aspecte: "El problema que tenim en aquest país és que tothom va pel seu compte. Tenim dotze denominacions d'origen a Catalunya, totes a prop de Barcelona. Això no ho té ningú. I què fem? Ens dediquem a muntar escoles i facultats d'enologia a cada un dels territoris. L'administració hauria de concentrar esforços i hauria d'haver creat una gran escola de referència a Catalunya. Em fa l'efecte que ningú no s'acaba de creure el potencial que tenim."

I quin és el paper del Consell Regulador en tota aquesta feina de fer conèixer els vins d'Alella? Aquí hem tocat un tema sensible. Per als uns, la DO és l'òrgan que els uneix, que gestiona el territori i on cellers i viticultors decideixen uns criteris mínims de qualitat i quantitat per estar emparats per la llei. Per als altres, és sinònim d'entrebancs. "La burocràcia ofega el projecte, aquí i a tot arreu –diu el Ramon–, i no podem comptar que cap entitat pública ens resolgui els nostres problemes. Treballem per als clients, no per a les institucions." "Et matxaquen tant amb el tema burocràtic, hauria de ser tot més fàcil", afegeix el Toni. I el Samuel rebla: "El Consell Regulador som nosaltres, els pagesos i els elaboradors."

El Lionel de Testuan, que sobretot escolta, pren nota i parla poc, acusa les institucions de posar bastons a les rodes. Ell, que és francès i ha mamat la cultura del vi des de petit, no entén que a les etiquetes dels seus vins no puguin relacionar

El viticultor porta unes quantes vinyes velles escampades per la banda del Maresme i la del Vallès, cadascuna amb un microclima.



OSCAR PALLARÉS

## Oriol Artigas

Propietari del celler que porta el seu nom

### Quin és el problema més important que considereu que heu d'afrontar actualment?

En general sempre sóc optimista i veig que tenim un territori vinícola singular, ben situat, amb un sòl granític, que és un dels meus preferits, i amb un gran mercat al costat, que és Barcelona, que és un altaveu brutal. Tenim un gran potencial per fer grans vins. I tenim una llarga història al darrere, que ens aporta el potencial natural de fer bons vins i conservar-los. Això és important, perquè el vi agafa notorietat quan viatja i en aquest procés es conserva.

Potser el problema amb què em trobo és que tinc les vinyes molt separades les unes de les altres i això em complica la logística. És clar, tenim un territori vinícola molt atomitzat, però això també ens aporta beneficis: les vinyes es troben en microclimes i paratges diferents, cosa que permet que diferents vins de pansa blanca elaborats de la mateixa manera tinguin gustos molt diferents. Perquè de les situacions complicades, també se'n treuen fortalezes. De tota manera, el descens constant de la vinya al nostre territori, vinya que dona uns rendiments baixos, sí que suposa una dificultat real. Per una altra banda, el fet que actualment ja no sigui un territori agrícola sinó sobretot residencial fa que els propietaris de les terres hagin perdut la cultura i el vincle amb la terra i, pel poc rendiment que en poden treure, sovint prefereixin deixar sense cultivar.

### Un desig de futur per a la DO Alella?

Que la DO Alella es mantingui i creixi, però preservant-ne la identitat. Un dels grans punts forts de la DO Alella és que té una identitat molt marcada i per això és fàcil d'explicar. Amb quatre paraules la tens emmarcada i definida: Mediterrània, sauló, pansa blanca i Barcelona. Cal continuar construint aquest territori vinícola sobre aquests pilars, sobretot en una era tan tocada per l'homogeneització. Cal mantenir aquesta singularitat i potenciar-la.



OSCAR PALLARÉS

Munich troba a faltar més joves pagesos que, com ell, vulguin recuperar la viticultura a l'Alt Maresme.

## Joan Munich

Copropietari del celler Talcomraja

### Quin és el problema més important que considereu que heu d'afrontar actualment?

Talcomraja és un celler situat a Arenys de Munt. Tenim vinya en aquest municipi i també a Mataró i a Sant Cebrià de Vallalta. Som els únics al Maresme Nord. Potser per això ens sentim molt desvinculats d'Alella. És un inconvenient.

### Un desig de futur per a la DO Alella?

Doncs que a la zona nord de la DO, on ens trobem nosaltres, neixin petits cellers com el nostre; que hi hagi més gent jove com nosaltres que s'anima a plantar vinya. Seria fantàstic poder crear un celler cooperatiu amb més joves que vulguin tenir una vinya, ni que sigui com a complement de la maduixa. Aquesta seria la meua il·lusió.

Cabrils amb Alella i a la vegada amb Barcelona. "Nosaltres ni tan sols apareixem a la pàgina web de la DO perquè no tenim celler. Però, en canvi, tenim un projecte, tenim vinya, fem vi i paguem els impostos de la DO. Ara, per un sistema d'autoprotecció vostre, dels cellers, no hi podem entrar. S'ha de canviar aquest model gremialista de cellers que mireu la resta amb desconfiança, en què cadascú defensa el seu territori contra l'altre, perquè pensa que li poden prendre el negoci. S'ha de canviar i anar cap a un món en què tots estiguem junts i

anem plegats. Com més cellers siguem i més vi fem, millor anirem, no serà cap problema. I tampoc som a la pàgina web del Consorci d'Enoturisme perquè hauríem de pagar una assegurança de 3.000 euros l'any de responsabilitat civil per si portem visites a la vinya. I això per nosaltres és inassumible, perquè aquests diners representen el 15% dels nostres ingressos."

"A la DO li falten recursos, i per això sempre ha estat parada –opina Samuel Garcia-. I, a més, va en una línia equivocada, ampliant-se a zones que no

tenen cap tipus d'arrelament amb el món del vi, com Calella. Si volem explicar què és la DO Alella, Granollers no en pot formar part, si no perdrem la identitat. I, d'altra banda, el Consorci s'hauria d'haver fet sota el paraigua del Consell Regulador –opina Samuel Garcia-. Som petits, ens coneixen poc i si tothom va a la seva malgastem energia. Arribaríem amb un missatge més clar si concentréssim els esforços i no hi hagués tants organismes: el Consell Regulador, el Consorci d'Enoturisme, la Ruta del Vi..."

"No hi estic d'acord –reacciona la Mireia-. Les coses s'estan fent bé. Si Granollers o Calella formen part de la DO, no és per fer-hi vi necessàriament, sinó per integrar la gent de la comarca, per comunicar més. Jo m'he de dedicar a fer vi, perquè de comunicar no en sé. I em sembla molt bé que, d'això, se n'encarregui el Consorci. I més ara, que ha començat a col·laborar amb una agència de comunicació que ha obtingut molt bons resultats a l'Empordà. Crec que la tasca de tots dos òrgans és fonamental."

Amb matisos, els sis elaboradors estan d'acord que cal unitat a tots els nivells, i que en aquesta missió de crear una marca Alella que pugui ser reconeguda per la seva excel·lència no hi sobra ningú. I si de sobte vingués de fora un grup cellerer a invertir a Alella? Podria contribuir a aquest reconeixement? Ramon: "Si ve a aportar coses positives, no em sembla malament." Samuel: "Som petits i no ens coneixen o ens coneixen malament. Som com el Rayo Vallecano, amb aspiracions, però que mai no va més enllà. No aniria malament algú que vingués a invertir en el territori." "Què hi ha de venir a fer? –salta la Mireia-. No és la solució. Nosaltres ja fem una bona feina. Millor que això que proposeu és que vinguin quatre o cinc dels millors sommeliers, s'enamoren d'aquesta terra i ho comuniquin bé."

Sembrar ara per recollir d'aquí a uns quants anys és una de les conclusions a què arribem després d'una hora i mitja de debat. Aquesta, i que tampoc no estem tan malament. La Mireia és contundent: "Jo, que sóc una segona generació, si m'he quedat aquí

és perquè hi crec, i tots els que som aquí és perquè hi creiem." "Estem fent les coses bé –continua el Ramon-. En els últims deu anys hem incrementat producció, hi ha molta gent jove i a tot arreu surten vins amb elaboracions diferents, vins de parcel·la, vins que responen a la inquietud que tenim per esprèmer al màxim les possibilitats que ens dóna el territori." I de nou un símil futbolístic, que sempre funciona: "No cal que guanyem cinc Champions seguides per començar a creure'ns que som bons. Ja les guanyarem, però de moment ho fem bé. Una de les coses que més he escoltat

---

**Ramon Raventós:**  
"Estem fent les coses bé, fem vins que responen a la inquietud per esprèmer les possibilitats que ens dóna el territori"

en els últims dos o tres anys és: on havíeu estat fins ara? Molts clients se sorprenden de tastar un vi que per ells era desconegut." La Mercè, crítica, creu que primer cal que tothom cregui en el projecte de la DO Alella, i els primers han de ser els del territori mateix. El Toni creu molt en el potencial d'Alella, "però cal que passi alguna cosa perquè acabi d'esclatar": "Hem d'aconseguir el mateix que passa amb els vins del Priorat o de la DO Montsant, que només anomenant-los ja es venen." El Lionel és més exigent: "Crec molt en el col·lectiu, i més en una DO petita com aquesta, però hem d'apujar la qualitat. El km 0 ha de tenir-hi encara més protagonisme, i és fonamental que s'associï Alella amb Barcelona, i això només ho aconseguirem si remem tots junts."

"El vi d'Alella ha de ser el vi de Barcelona", conclou la Mireia, que assegura que això és més a prop del que tothom pensa. I acaba amb una declaració d'amor i d'optimisme: "No hi ha millor lloc al món que aquest. Roda el món, i jo torno a Alella." ●



## **SUBSCRIU-TE!**

PER UN ANY (9€) I ET REGALEM UNA AMPOLLA DE VI DO ALELLA  
PER DOS ANYS (18€) I ET REGALEM LA GUIA D'ENOTURISME DE LA DO ALELLA (PVP: 19€)

Fes efectiva la teva subscripció a [www.papersdevi.cat/subscripcio](http://www.papersdevi.cat/subscripcio)  
(PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES)

[www.papersdevi.cat](http://www.papersdevi.cat)



# DO Alella, on som

Analitzem el present de la DO Alella a partir de les darreres dades aplegades pel Consell Regulador. Tenim un territori amb passat i amb projecció de futur, segons els prescriptors.

TEXT: MONTSERRAT SERRA



Vinyes, pins i, al fons, el mar, un paisatge típic de la DO Alella. La foto està presa des de Teià mirant cap a Ocata.

ÒSCAR PALLARÉS

**D**iu en que una família pagesa necessita quaranta hectàrees per viure del seu treball. Cinquanta-camps de futbol del Barça. És clar, aquesta idea es troba en la lògica d'un model productiu que valora la quantitat, però no pas la qualitat. I, per descomptat, aquesta lògica no regeix un territori vinícola com la Denominació d'Origen Alella, marcat per la seva fragilitat davant l'amenaça urbanística, per la seva petitesa, però també per la seva resiliència. La DO Alella és la més petita de Catalunya i també una de les més petites de l'estat espanyol. Les darreres dades facilitades pel Consell Regulador, del 2017, diuen que en tota la DO només

es conreen 223 hectàrees de vinya. Tot i així, aquest territori vinícola viu avui un moment ambiciós i esperançador.

Ara fa quatre anys, a la tardor del 2014, Pedro Ballesteros MW (Master of Wine) va visitar els cellers de la DO Alella, va parlar amb els propietaris, va visitar les vinyes i

## La DO viu avui un moment ambiciós i esperançador

va tastar-ne els vins. L'expert va destacar els valors propis d'aquest territori i va animar els viticultors a transmetre

aquesta genuïnitat: "Ho teniu tot. Teniu el sauló, teniu varietats de raïm pròpies, teniu territori i sou pocs cellers. Sigueu vosaltres mateixos!" També va dir ben clar que per prestigiar els vins DO Alella calia apujar preus i oferir alguns vins de gran qualitat, vins de finca, com a carta de presentació de tot el territori al món.

Va donar valor al fet que sigui un territori tan petit, "una dimensió que és un fet gairebé únic"; i va destacar un element determinant del territori, la proximitat amb Barcelona, un gran avantatge. I va dir que el vi DO Alella era el vi de Barcelona. També va destacar que es tractava d'un territori vinícola amb un passat important, amb història i tradició, amb unes

varietats autòctones, la pansa blanca, la garnatxa, i un terrer propi, el sauló. "El sauló és un argument únic. No oblidaré mai un terrer tan particular." A més, va dir, "és un territori culturalment alt, amb poder adquisitiu i majoritàriament té vinyes d'agricultura ecològica". Finalment va destacar que Alella no podria competir mai en quantitat, i per això havia d'optar per la qualitat. Qualitat en tipicitat (pansa blanca sense fusta) i augment de preu. "Cal apujar el preu i vendre somnis." Això és el que va dir i això és el que els cellers van fer. A partir d'aquell moment, una bona part dels vins de la DO van passar a costar més de 10 € per ampolla. I els de gamma alta superen els 20 €.

### Vins de la Laietània

La vinya és un cultiu heretat i repetit a la Mediterrània. És el treball honest de la terra, que ha permès mantenir vives unes paraules i uns gests. És una herència de les civilitzacions clàssiques. Per això el que cal dir primer és que els vins de la DO Alella són els vins de la Laietània. Perquè la nostra història vinícola comença amb la romanització.

Avui encara trobem un gran nombre de vestigis romans que conserven tines i premses i més elements que mostren la importància de la producció vinícola del segle I aC en endavant, i s'estenen al llarg de tota la costa del Maresme, de Tiana a Sant Pol. Alguns d'aquests jaciments arqueològics es troben museïtzats, com el centre arqueològic i d'entornisme Vallmora, que mostra les diferents etapes de romanització d'una vil·la romana laietana especialitzada en la producció vinícola. També es poden visitar els forns romans de la Forcana a Vilassar de Dalt, dedicats a

Murtra, una joia del gòtic català situada a la vall de Betlem de Badalona, recentment s'ha recuperat el cultiu de la vinya. La cooperativa la Sargantana hi ha plantat una vinya de malvasia, varietat que sembla que ja es cultivava fa sis segles, i també s'hi preveu plantar moscatell de gra petit i pansa blanca.

## Actualment la DO Alella té registrades només 223 hectàrees de vinya

A més, el relat del Modernisme també el podem oferir, perquè l'any 1906 es va fundar la cooperativa Alella Vinícola a Alella. El celler, obra de Jeroni Martorell, és una joia dels cellers modernistes, una de les catedrals del vi, de les poques que no va fer Cèsar Martinell. Doncs la cooperativa Alella Vinícola va portar el nom del vi d'Alella a

amb el gust de l'època. I durant dècades va aconseguir convertir-se en el vi de Barcelona.

### Evolució de la DO Alella quant a municipis

La primera etapa de la DO Alella és la seva creació, al final del 1953. Va néixer amb deu pobles del Maresme: Montgat, Tiana, Alella, el Masnou, Teià, Premià de Mar, Premià de Dalt, Vilassar de Dalt, Cabrils i Òrrius. És una època d'hegemonia dels vins de la cooperativa Alella Vinícola.

La segona etapa s'esdevé als anys 1980, amb l'ampliació de la DO amb vuit municipis més, un del Maresme, Argentona, i set del Vallès Oriental: Sant Fost de Campsentelles, Santa Maria de Martorelles, Martorelles, Montornès del Vallès, Vallromanes, Vilanova del Vallès i la Roca del Vallès. Aquesta etapa coincideix amb el naixement dels vins Marquès d'Alella, una nova tipologia de vins que reivindiquen la fruita i la joventut de la pansa blanca i que s'allunyen de l'oxidació i la fusta.

Maresme: Vilassar de Mar, Cabrera de Mar, Arenys de Mar, Arenys de Munt, Sant Pol de Mar, Calella, Sant Cebrià de Vallalta i Sant Iscle de Vallalta. I a la banda de Vallès, Llinars de Vallès. En aquesta etapa contemporània, el celler que marca la tendència dels vins és Alta Alella, introduint primer els vins d'agricultura ecològica i després els vins naturals, com també l'aposta per l'entornisme. I és una etapa que també ve marcada per l'arribada de nous viticultors joves, que es posicionen també des dels vins naturals, com el projecte d'Oriol Artigas.

Actualment, la DO té nou cellers adscrits al Consell Regulador: Alella Vinícola (Alella), Raventós d'Alella (Tiana i Santa Maria de Martorelles), Roura (Alella), Alta Alella-Mirgin (Tiana), Celler de les Aus (Alella), Altrabanda (Martorelles), Joaquim Batlle (Tiana), Bouquet d'Alella (Alella) i Can Roda (Santa Maria de Martorelles). A més, hi ha dos cellers de nova creació que estan esperant l'aprovació definitiva d'Europa per poder produir vins amb el segell de la DO Alella: Oriol Artigas (Llinars del Vallès) i Talcomraja (Arenys de Munt). I també elaboren vins emparats en la DO, però sense celler, alguns viticultors, pagesos i negociants.

### Algunes dades que permeten un retrat de la DO

Per entendre la situació actual de la DO Alella hem demanat al Consell Regulador que ens n'aporti dades actualitzades. És per això que sabem que la xifra que durant molts anys es va donar de 314 hectàrees de vinya cultivades, fa anys que va quedar obsoleta. Ja hem dit al principi de l'article que actualment són 223 hectàrees de vinya, les que consten al registre, tot i que en podrien ser algunes més, perquè darrerament Alta Alella, Bouquet d'Alella, Can Roda i la cooperativa la Sargantana a Sant Jeroni de la Murtra (Badalona) han plantat noves hectàrees de vinya. Però també s'ha de tenir en compte que encara hi ha vinyes que s'abandonen i que els propietaris de la terra no volen llogar-les a cap celler per mantenir-les (vegeu l'article dedicat a la plantació de vinya).



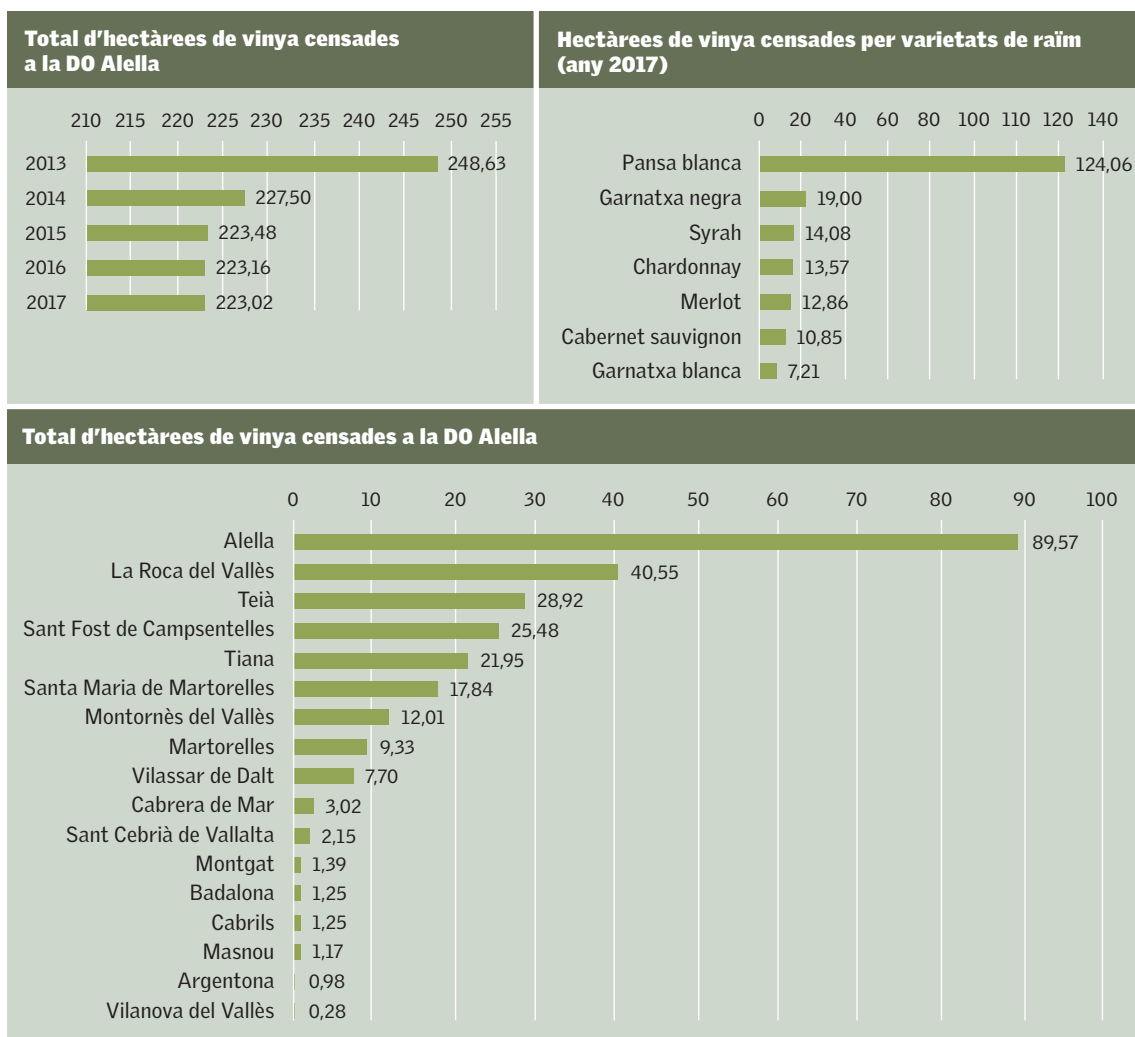
La vall de Rials concentra la major part de la superfície de vinya del municipi d'Alella.

la producció de ceràmica, en especial de materials per a la construcció i l'elaboració de vi. I el Museu de Badalona, especialitzat en l'època romana de Baetulo.

Aquest territori vinícola va continuar brillant a l'edat mitjana. Aquí també hi va haver cartoixans que elaboraven vins per als àpats reials. Precisament a Sant Jeroni de la

dalt de tot, amb el seu Marfil i els seu vi dolç, el Violeta, i el vi generós sec. La cooperativa Alella Vinícola elaborava un vi blanc fet en un 60% de pansa blanca i un 40% de garnatxa blanca, un vi amb tres anys de criança amb fusta i abocat. La criança conferia al vi un color daurat intens i gustativament tendia a l'oxidació. El Marfil clàssic va connectar molt bé

La tercera etapa s'ha produït fa ben pocs anys, cap al 2013, i és encara provisional, mentre s'espera que la Comunitat Europea hi doni el vistiplau. Es tracta d'una nova ampliació a dotze municipis més. L'aspecte més significatiu d'aquesta nova etapa és que inclou les tres capitals d'influència: Badalona, Mataró i Granollers. A més, inclou els municipis del



Font: Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella.

Les dades aporten una tendència descendent. Però, tot i el descens, sembla que la caiguda s'ha estabilitzat i que podria haver tocat fons: 2013 (248,63 hectàrees), 2014 (227,50 hectàrees), 2015 (223,48 hectàrees), 2016 (223,16 hectàrees) i 2017 (223,02 hectàrees).

Respecte a les hectàrees de vinya plantades per municipis, s'evidencien dos fets: que hi ha una tercera part de municipis que pertanyen actualment a la DO Alella que no tenen ni una sola hectàrea de vinya plantada i que el municipi d'Alella té més del doble d'hectàrees (89,57 hectàrees) que el municipi següent, la Roca del Vallès (40,50 hectàrees). Tot i la quantitat de municipis que formen part de la DO Alella, gairebé la meitat de les vinyes conreades es concentren en un sol municipi, Alella.

Dels 28 municipis que formen la DO Alella, 17 tenen vinya i 11 no en tenen. (No hi inclouem Llinars del Vallès i

Arenys de Munt, que sí que tenen vinya, però que no consten en les dades del Consell Regulador, perquè són els darrers municipis que han sol·licitat d'incorporar-se a la DO.)

Per altra banda, els nou cellers que hi ha a la DO Alella (sense comptar Oriol Artigas i Talcomraja) es concentren en quatre municipis: Alella, Tiana, Martorelles i Santa Maria de Martorelles. Quan Oriol Artigas i Talcomraja s'incorporin a la DO, sumaran dos municipis més amb celler: Llinars del Vallès i Arenys de Munt.

Quant a les varietats de raïm plantades, destaca amb un gran avantatge la pansa blanca amb 124,06 hectàrees, la meitat de les hectàrees de vinya conreades a la DO Alella. També s'hi conreen més varietats. Les varietats recomanades de raïm blanc: garnatxa i moscatell. Les autoritzades: macabeu, malvasia, moscatell de gra petit, parellada, picapoll blanc, chardonnay, chenin blanc, sauvignon blanc. I de

raïm negre, les recomanades: garnatxa negra. I autoritzades: garnatxa peluda, ull de llebre, mataró (monestrell), pinot noir, samsó (carinyena), sumoll negre, syrah, cabernet sauvignon, merlot.

#### Els actius de la DO Alella avui

Tot i que en les darreres dècades la DO Alella s'havia desdibuixat en el panorama vinícola català, avui les expectatives són bones. Perquè mantenint els valors intrínsecs de sòl, varietats autòctones i clima i la història, avui podem sumar-hi unes altres estructures que consoliden aquest territori vinícola i el projecten cap al futur. Les apuntem: un Consell Regulador que treballa per aconseguir que la DO Alella sigui la primera amb una producció majoritàriament de vi ecològic (de vegades, ser petit és un avantatge); un consorci de municipis adscrits a la DO Alella que treballa per fomentar l'enoturisme i el vi com un actiu i senyal d'identitat; un

mòdul de publicitat i màrqueting vinícola que s'imparteix a l'Institut d'Alella, per formar els joves en el sector vinícola; la proximitat amb Barcelona i una aposta creixent dels cellers per obrir-se a l'enoturisme; i un mitjà de comunicació, la revista *Papers de vi*, dedicat a informar, generar debat i visibilitzar aquest territori vinícola.

A més, avui tornem a tenir prescriptors que valoren les característiques més destacades d'aquest territori vinícola i els vins que s'hi elaboren. A Joan Gómez Pallarès, responsable del bloc *De vinis* i crític vinícola al diari *El País*, li van preguntar fa pocs mesos com s'ho faria per introduir alguna persona en la cultura del vi i quina zona recomanaria a un aficionat que comencés. Ell va respondre:

“Triaria una zona petita i de fàcil accés, amb cotxe o transport públic; una zona que tingués diferents possibilitats climàtiques i de terrer; que disposés de varietats suficients de raïm blanc i negre per poder parlar de totes les vinificacions possibles, incloent-hi les bombolles de tot tipus; amb parts assolellades i parts obagues, amb vinyes properes al mar i vinyes de muntanya; amb zones de vent i zones sense vent; i amb un rang de preus dels seus vins que fos possible poder-los tastar tots sense demanar un préstec. Si fos possible, hauria de ser una zona, a més, que disposés d'algun celler amb un boteller històric, per poder comparar evolucions i potencials de raïm.

En resum, i per a algú que viu a Barcelona, parlaria del Maresme, de la DO Alella, que té tot això que comento, amb un èmfasi especial en el raïm de pansa blanca (dit xarel·lo, cartoixà, premsal, pansal, etc., en unes altres zones), que és una de les poques que conec a l'estat espanyol que admet grans vinificacions en totes les modalitats que em vénen de gust: blancs secs brisats i no; blancs naturalment dolços; blancs amb bombolles segons el mètode ancestral o amb segona fermentació en ampolla; rancis secs i dolços.”

Doncs això. ●

# el racó de Can feliu



CLICA AL  
M'AGRADA



TERRASSA PÀRQUING PRIVAT  
C/ Àngel Guimerà, 41, · Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 29 16  
[www.elracodecanfeliu.com](http://www.elracodecanfeliu.com)  
[info@elracodecanfeliu.com](mailto:info@elracodecanfeliu.com)

VINE A  
TASTAR ELS  
NOUS PLATS  
DE LA CARTA



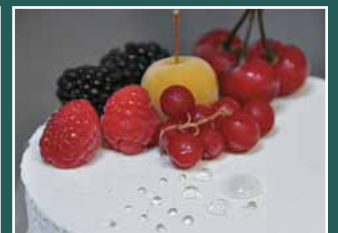
**MENÚ MIGDIA 11,50 €**

DE DIMARTS A DIVENDRES

**MENÚ ESTIU 25,75 €**

DISSABTE I DIUMENGE MIGDIA I NIT

**BONA FESTA DE LA VEREMA!**



*La Petita  
Mallorquina*



**Forn i Pastisseria**

Rambla d'Àngel Guimerà, 40 · ALELLA Tel. 93 555 68 67

# Retroba't

a tu mateix i sigues la teva millor versió

Apunta't per  
només **9€**  
d'inscripció

Pau Vila, 5-11  
Alella  
Tel. 93 555 18 95





VIII Fira del LLAMINER

6 i 7 d'Octubre - Plaça dels Països Catalans  
Vilanova del Vallès

Per *llepar-se* els dits!



# El repte: plantar vinya nova, mantenir la vinya vella

La legislació europea sobre la regulació de les plantacions de vinya ha passat dels drets de vinya a les autoritzacions. Si abans ja era una normativa restrictiva, ara les condicions per a nova plantació s'endureixen. És una legislació que no ha tingut mai en compte la singularitat dels territoris vinícoles com la DO Alella, molt afectats per la pressió urbanística. Precisament, la pressió urbanística no sols ha reduït substancialment les hectàrees de conreu, sinó que també fa que molts propietaris de sòl agrari no el vulguin cultivable, tot esperant futures requalificacions.

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Nova vinya plantada pel celler Can Roda a tocar de la casa que dona nom al celler.



**L**a Denominació d'Origen Alella, la més petita de Catalunya i una de les més petites del món, en els darrers trenta anys no ha deixat de perdre hectàrees de vinya cultivades (vegeu l'article DO Alella, on som) i avui es troba per sota de les dues-centes trenta. Tanmateix, ara sembla que s'ha tocat fons i que se'n tornen a recuperar d'una manera sostinguda, encara que tímida. Els viticultors de la DO Alella opten per augmentar la producció i volen créixer. Es recuperen vinyes velles amb risc d'abandonament i se'n planten de noves. Sense anar més lluny, Papers de vi informava recentement que els cellers Alta Alella, Bouquet d'Alella i Can Roca havien plantat enguany vinya nova. També els socis de la cooperativa la Sargantana han plantat vinya al voltant del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, a Badalona. En total, 5,5 hectàrees de nova plantació de vinya (vegeu el quadre).

La recuperació d'hectàrees de vinya és un dels grans desafiaments actuals d'aquest

territori vinícola, perquè no és una comesa senzilla: la voluntat dels viticultors de plantar i recuperar vinya topa amb dues resistències difícils de superar, que sumades dificulten molt la revifalla de la vinya metropolitana, que és el que és la vinya de la DO Alella.

La PAC (política agrícola comuna) que regula el conreu de la vinya en tots els països de la Unió Europea és restrictiva des del principi. La legislació europea s'ha centrat històricament a frenar l'excedent de vi limitant el conreu de vinya i no ha discriminat positivament territoris com la DO Alella, que necessitarien una política específica. Durant dècades, Europa havia subvencionat l'arrencada de vinyes i en cap moment ha previst la singularitat d'alguns territoris com la DO Alella, que per la seva situació geogràfica –la proximitat amb una metròpoli– ha experimentat una pressió urbanística desproporcionada, que ha anat en detriment del conreu de la vinya i en general del món agrari.

A més, en l'última reforma de la PAC es va publicar el reglament (UE) 1308/2013, de

17 de desembre, amb el qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris, el qual inicia el règim d'autoritzacions de plantacions de vinya, que s'aplica des de l'1 de gener del 2016 fins al 31 de desembre del 2030. Així doncs, des d'aquesta data les plantacions de vinya deixen de regular-se a partir de drets de plantació i passen a regular-se per autoritzacions de plantació de vinya. Això dificulta l'increment de vinya i escurça els terminis en la gestió i l'execució del conreu.

#### **Dels drets de plantació de vinya a les autoritzacions**

Darrerament, la legislació europea sobre nova plantació de vinya ha canviat. Anna Goutan, cap del Servei d'Ordenació Agrícola de la Generalitat, que coneix bé la realitat, el reglament i també les característiques de la DO Alella, perquè va ser la responsable de l'Oficina Comarcal del Maresme entre el 2011 i el 2014, comenta: "Efectivament, la DO Alella té una doble problemàtica que cal separar. Per una banda, la pressió urbanística implica menys terres de cultiu

i un accés més restringit a les terres de conreu, que són molt cares i els propietaris a vegades es resisteixen a llogar-les per a l'agricultura. En això la normativa europea sobre plantació de vinya no s'hi fica. Ara, si no hi ha terra de cultiu, per molt que tinguem facilitats en la normativa, tampoc es podrà plantar. Si no hi ha terra disponible per plantar vinya, la DO no podrà créixer."

Goutan comenta que la normativa europea és molt restrictiva i estricta i s'agreuja pel nou règim d'autoritzacions de plantació de vinya, que passa de gestionar drets de vinya a gestionar autoritzacions. Abans, quan s'arrencava una vinya el propietari es quedava amb uns drets de plantació durant vuit anys, que podia vendre mitjançant les transferències de drets. Ara els drets de vinya s'han eliminat i les autoritzacions, que tenen una vigència de tres anys, no es poden transferir. A més, abans hi havia una reserva de drets, per als drets que caducaven, que mitjançant normativa autonòmica eren gestionats per la Generalitat. Mitjançant la reserva de drets, els viticul-



OSCAR PALLARÉS

L'esqueixa, una de les vinyes més boniques d'Alella, fa uns vuit anys que es va abandonar.

**Dades de les noves plantacions sol·licitades i concedides a la zona DO Alella des que es va començar a aplicar el nou règim**

Campanya	Sol·licituds presentades	Sol·licitants	Superfície sol·licitada (ha)	Superfície admissible (ha)	Sol·licituds autoritzades	Superfície autoritzada (ha)	% concedit
2015 - 2016	5	4	7,2282	3,7395	4	2,4862	66,40%
2016 - 2017	9	6	10,6072	4,6103	7	3,0585	66,34%
2017 - 2018	0	0	0	0	0	0	0

tors catalans podien ampliar les hectàrees de vinya de les seves explotacions, es podien establir nous viticultors i a escala global permetia reduir la pèrdua de potencial vitícola al territori català. Amb el nou règim, la reserva de drets també ha desaparegut i, per tant, el potencial de Catalunya es veu reduït any a any.

Aleshores, com es pot créixer? El reglament preveu un mecanisme de salvaguarda: cada any, el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació fixa la superfície que es pot concedir per a autoritzacions per a noves plantacions, que ha de ser superior al 0% i pot arribar a l'1% de la superfície de vinya plantada, com a màxim. Actualment, al conjunt de l'Estat espanyol aquest 1% correspondria a unes 9.000 hectàrees aproximadament. Tanmateix, els anys 2016, 2017 i 2018 el Ministeri d'Agricultura només ha autoritzat al voltant d'un 0,50% de nova plantació de vinya a la Península i ha anat modificant les prioritats cada any a cop de reials decrets. En el moment de tancar aquest article, el govern espanyol és a punt d'aprovar-ne un altre.

Les sol·licituds d'autorització de noves plantacions

están sotmeses a uns criteris d'admissibilitat: tenir a disposició la superfície agrària per poder realitzar la plantació; que la superfície sobre la qual se sol·licita l'autorització tingui ús agrari (que no sigui superfície forestal, pastura arbustiva, etc.), i que la persona sol·licitant tingui la capacitat i la competència professionals adequades (professionals del sector). Les sol·licituds també están sotmeses a uns criteris

## Com es pot créixer? El reglament europeu preveu un mecanisme de salvaguarda

de prioritat, en què s'assigna una puntuació segons si la persona sol·licitant no és titular de cap vinya i té menys de quaranta anys, si hi ha bon comportament, no té plantacions no autoritzades ni il·legals, no té plantacions abandonades, etc., i, si la mida de l'explotació de la persona sol·licitant és petita o mitjana.

El Ministeri d'Agricultura ordena totes les sol·licituds admissibles enviades per les

comunitats autònomes. A cada sol·licitud amb més puntuació se li concedeix tota la superfície sol·licitada abans de passar a la sol·licitud següent, fins que s'exhaureixi la superfície disponible. A les sol·licituds amb una mateixa puntuació, per al conjunt de les quals no hi hagi prou superfície disponible per satisfer la sol·licitada, se'ls ha de repartir la superfície disponible a prorrata. Les comunitats autònomes han de resoldre les sol·licituds i notificar les autoritzacions concedides als sol·licitants.

El percentatge concedit depèn de la superfície admissible. Per als anys 2016 i 2017 l'únic criteri d'admissibilitat que hi havia era que la superfície fos agrària i estigués a la disposició del sol·licitant. Per tant, la superfície no admissible en aquests casos tant pot ser que fos per no ser agrària (la superfície amb ús SIGPAC forestal no es considera agrària) o perquè no se'n podia acreditar la titularitat (contracte de lloguer, propietat...).

### L'efecte de la pressió urbanística

Però a la DO Alella la dificultat de plantar nova vinya s'agreuja perquè a la legislació restrictiva s'ha d'afegir un se-

gon factor, la pressió urbanística. La pressió urbanística ha fet que el sòl de les poblacions properes a Barcelona, com les del Baix Maresme, sigui avui un dels més cars de Catalunya. I això fa que molts propietaris de terres no les vulguin tenir en règim de conreu, tot esperant que el terreny que ara és agrari es pugui requalificar i convertir en edificable.

Així ho explica l'enòleg i propietari del celler Alta Alella, Josep Maria Pujol-Busquets. Alta Alella és una empresa vitivinícola que en els últims anys ha optat per no expandir-se cap enfora, però sí que vol créixer cap endins, per destinar una part important de la seva producció al Cava de Paratge, l'aposta de qualitat de la DO Cava. Quan Alta Alella es va vendre la marca de cava Privat va anunciar que la seva intenció era incrementar el cultiu de vinya dins la DO Alella, fins a seixanta hectàrees. Ara en disposa d'una trentena. Però, amb quins inconvenients s'ha trobat?

En relació amb la plantació de vinya, Pujol-Busquets explica que el tema és complex i que en un territori com la DO Alella la dificultat més important no són les autoritzacions, sinó trobar terrenys aptes per plantar vinya a un preu raonable (en el règim que sigui: de lloguer, d'explotació, de compra...). Perquè plantar una vinya implica una inversió que no s'amortitzarà fins els propers trenta o quaranta anys. I també es pregunta si els ajuntaments de la DO tenen terrenys que podrien posar a disposició dels viticultors.

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



Nova vinya plantada per Alta Alella al Coll de Vendrans, Alella.

OSCAR PALLARÉS

I què ofereix Pujol-Busquets als propietaris de les terres per arribar a un acord per a un bon contracte de conreu? Preveu que l'amortització de la vinya no s'haurà fet fins que hauran passat trenta anys. Ell proposa al propietari de la terra que si vol recuperar-la abans d'aquest temps, pagui l'amortització segons els anys que manquen per arribar a trenta i també pagui el lucre cessant (les ampolles de vi que es deixaran de produir).

**La vinya, un jardí a la metròpoli**

Tal com dèiem, la normativa europea de nova d'autoritza-cions de plantació de vinya i recuperació de vinya vella no preveu cap condicionant que afavoreixi aquells territoris vinícoles que experimenten una forta pressió urbanística. La DO Alella és un territori vinícola metropolità i, en

aquest context, el viticultor és més que un elaborador de vi, és una mena de jardiner, perquè les vinyes són els jardins d'aquests espais metropolitans. I les vinyes comporten un paisatge cuidat, endreçat i vigilat. Fan de talla-foc, oxigenen les urbs i donen identitat.

**Tot aquell qui viu al costat d'una vinya disposa d'uns beneficis col·laterals sobre els quals no tributa**

Tot aquell qui viu al costat d'una vinya disposa d'uns beneficis col·laterals sobre els quals no tributa. I, en canvi, els viticultors no reben cap

mena de contraprestació per aquests valors de qualitat de vida que aporten.

És un tema que apuntem, però que caldrà desenvolupar amb un reportatge propi. Perquè és en aquesta direcció que es treballa a l'Observatori del Paisatge de Catalunya, organisme consultiu que depèn de la Generalitat, que estableix directrius en temes de paisatge i que, tot i ser no-més consultiu, les polítiques ambientals i paisatgístiques que impulsa són reconegudes i copiades internacionalment. A més, ara sembla un moment determinant per impulsar una nova manera d'entendre la pagesia i el món agrari, quantificant tots els valors que conté, de qualitat de vida i medi, que avui encara són invisibles i no es comptabilitzen. Perquè des del Departament d'Agricultura s'impulsen dues lleis que podrien revaloritzar i potenciar les singularitats i minimitzar les dificultats d'un territori com la DO Alella: la llei vitivinícola de Catalunya i la llei dels espais agraris.

**Dues lleis que podrien secundar la singularitat de la DO Alella**

La nova consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, ha presentat al llarg del mes de juliol dues lleis que podrien afectar el territori vinícola de la DO Alella. L'una és el projecte de llei vitivinícola de Catalunya i l'altra és la llei dels espais agraris.

Durant la presentació de la llei vitivinícola de Catalunya, Jordà va posar en relleu la importància del sector de la vinya i el vi. Considera que és un dels motors de l'econo-

mia catalana. El sector del vi representa gairebé el 3% de la producció final agrària a Catalunya i la indústria vinícola participa en el 5,6% sobre el total de la indústria agroalimentària. La llei regularà àmbits com el potencial vitivinícola català, les autoritzacions de vinya, el registre vitícola, les autoritzacions de plantació i replantació, la creació del catàleg de varietats i molts aspectes més.

L'altra, la llei dels espais agraris, segons ha declarat Teresa Jordà, vol posar al mateix nivell els espais agraris i els espais naturals protegits. Té la intenció de planificar-los i gestionar-los amb la finalitat que puguin complir el seu objectiu, que és produir aliments de manera sostenible i respectuosa amb el medi. "Quan parlem d'ordenació del territori també podem parlar d'ordenació dels espais agraris, que són el 90% del nostre territori", ha declarat la consellera.

Els objectius de la llei dels espais agraris són, d'una banda, definir bé què són aquests espais i identificar els que tenen un alt valor agrari, amb la intenció de preservar-los, i, d'una altra banda, posar en funcionament un mecanisme que permeti mobilitzar al màxim les terres en desús, amb transparència i garanties, per tenir el màxim nombre de superfície agrícola en condicions de producció per avançar cap a la sobirania alimentària, garantir la gestió sostenible del medi i afavorir el relleu generacional, cosa que facilitarà que més joves es puguin incorporar a l'activitat agrària i el dimensionament d'explo-tacions professionals que ho necessitin. ●

HOTEL PORTADALELLA  
RESTAURANT LES TERRASSES

Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella  
Tel. 93 540 78 57  
www.hotelportadalella.es



**Restaurant terrassa panoràmica**

- Cuina moderna catalano-francesa amb suggeriments de temporada
- Terrassa lounge
- Tapes gourmet amb carta de gintònics i cocktails
- Realitzem tot tipus d'esdeveniments


Consulta el nostre web



# Montserrat Tura: "Els rabassaires van crear un sistema social i econòmic molt reeixit basat en la fraternitat"

L'exconsellera ha escrit el llibre *República pagesa* sobre el moviment rabassaire al primer terç del segle XX, a partir de la història del seu avi i besavi, que van encapçalar el moviment a Mollet. Tura trenca tòpics sobre la pagesia i mostra camins que els rabassaires van obrir i que encara avui són un exemple.

TEXT: ÀLEX ASENSIO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



El celler Bouquet d'Alella va obrir les seves portes a l'equip de *Papers de vi* per poder dur a terme l'entrevista amb Montserrat Tura.

**M**ontserrat Tura és una veu serena i autoritzada en la política, els mitjans de comunicació i, ara també, en l'ofici de la reconstrucció històrica. Metgessa de professió, ha estat durant molts anys alcaldessa de Mollet i consellera d'Interior i Justícia de la Generalitat. Recentment ha guanyat el Premi Carles Rahola amb l'assaig *República pagesa* (Pòrtic, 2018), una "vindicació del catalanisme rabassaire" que li ha donat l'oportunitat de connectar amb les arrels familiars i projectar els seus ideals fins al present. Entre aquests anhels hi ha la necessitat de canviar el model socioeconòmic extractiu. Conversem amb ella a l'era del celler Bouquet d'Allella, on reconeix la seva admiració per "la preservació i promoció d'aquests retalls de vinya" i es declara "consumidora conscient" dels vins de la DO, que considera "un menjar dels déus, sobretot els blancs".

**Els rabassaires eren gent arrelada a la terra. Era la font del seu sosteniment i el motor de la seva lluita social i política. Quin vincle hi tenim ara, i quin fóra bo que hi establíssim?**

El llibre arrenca al final del XIX. Aleshores el 70% de les persones es guanyaven la vida, més bé o més malament, treballant al camp. La majoria de la gent estava impregnada d'aquesta pols que ens regala la terra quan la removem. Als anys trenta del segle XX, que era un moment àlgid des del punt de vista polític, ja només era el 50%, però seguia sent la meitat de la població! En canvi, ara hi ha qui creu que les patates es produeixen per generació espontània al supermercat i s'alimenta de queviures produïts a l'altra punta del món. La desvinculació dels humans del seu hàbitat no pot ser bona de cap de les maneres.

**I què hi podem fer?**

La gent de ciutat ignora permanentment la vida dura i gens romàntica del pagès. Necessitem que tothom qui és al capdavant d'organismes públics amb capacitat d'incidir sobre la col·lectivitat tingui present el sector productiu i el món agroalimentari. La vinya, per exem-

ple, és un conreu que requereix dedicació tot l'any, i això exigeix pagesos experts i especialitzats. Per tant, res no ens serà regalat. Tot té un vessant bonic i un vessant d'esforç, de vegades gairebé sobrehumà. Cuidem aquesta gent que fa l'esforç per servir-nos un producte que consumim amb tant de gaudi. No hi pensem mai, i aquesta és la raó per la qual Catalunya només té un 1% de pagesos.

**Conceptes com la internacionalització i la producció de km 0 semblen actuals, però els rabassaires els tenien perfectament assumits, oi?**

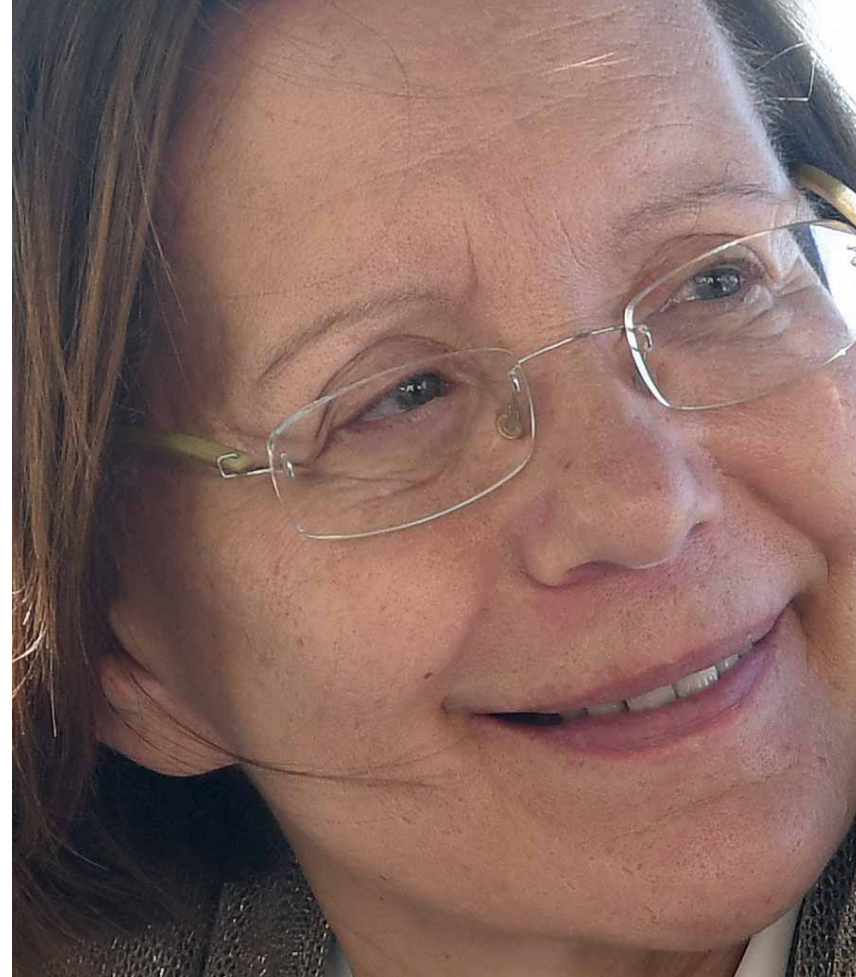
Els rabassaires van aconseguir una cosa que segueix sent molt cobejada per la pagesia: eliminar els intermediaris. Acudien a la llotja i com que hi anaven units podien atrevir-se a aixecar la mà i endur-se lots de llavors a bon preu, i després les distribuïen entre ells, que eren molts, gairebé cent mil famílies, i d'aquesta manera simplificaven la cadena de distribució. Com a associació política i sindical van organitzar un sistema social i econòmic molt reeixit basat en la fraternitat, a l'estil d'allò que avui en diríem *economia col·laborativa*: "Si a tu avui et cal un cop de mà perquè el teu fill ha anat a fer el servei militar o perquè la teva dona acaba de tenir un fill, nosaltres

**"Els rabassaires són decisius en la derrota del caciquisme i la victòria del republicanisme dels anys trenta"**

venim i t'ajudem a canvi que el dia que nosaltres et necessitem tu també responguis." Aquesta és la gran fita dels rabassaires: fer realitat els objectius pels quals es van sindicar; per això alguns dels estudis que s'han fet sobre ells han abordat la qüestió des de la perspectiva de la teoria econòmica.

**Tot això arrenca amb la fil·loxera?**

Abans de la fil·loxera, el 89% de la terra conreada era vinya, de manera que la plaga va su-



posar un daltabaix. Tot i que ells no n'eren els propietaris, havien vist com les rabasses morien devorades per aquell insecte maleït. El fenomen és molt interessant perquè, enlloc d'enfonsar-se en el plany i la depressió, van idear una fórmula organitzativa imaginativa per sortir-se'n. La majoria d'agrupacions locals rabassaires es constitueixen la primera dècada del segle XX. I no es conformen només amb el sindicat, sinó que creen germandats de protecció social: associacions de socors mutu i caixes d'estalvis i de provisió per al futur que en el cas de Mollet, per exemple, van ser l'embrió de l'actual Hospital General. És a dir, van sembrar una llavor.

**Com ho van fer?**

Tenien els seus referents intel·lectuals –Francesc Pi i Margall, Josep Anselm Clavé, Valentí Almirall...– i tot el convenciment del món. És en aquell moment que diuen: "Si no ens unim, no ens en sortirem. Hem d'estructurar fórmules per replantar vinya i diversificar conreus." Per tant, han d'aprendre. Són autodidactes, gent que llegeix molt, que busca solucions, que recorre el món. S'emmirallen en Suïssa, Alemanya, la Gran Bretanya..., de manera que estableixen contactes amb productors

d'aquells països, intercanvien consultes i hi viatgen per veure altres experiències. En aquell context introdueixen la patata primerenca, que per a ells és molt important perquè arriba al mercat sis setmanes abans, i allò és tot un èxit econòmic que també tindrà conseqüències polítiques. Si els rabassaires són decisius, i ho són, en la derrota del caciquisme i la victòria del republicanisme dels anys trenta és perquè, havent-se emancipat econòmicament, també s'han emancipat ideològicament i no només voten candidatures d'esquerres, sinó que hi participen activament.

**Començant pel teu besavi, Joan Tura, i seguint pel teu avi Feliu.**

A casa no vam aprendre els deu manaments de Déu perquè no érem creients, però sí el decàleg del republicanisme: estimar la justícia per sobre de totes les coses; retre culte a la dignitat; viure amb honestat; intervenir rectament en la vida pública; conrear la intel·ligència; propagar la instrucció i el coneixement; treballar; estalviar; protegir el dèbil, i no procurar-se el benefici propi a costa del perjudici d'altres persones. Fixa't si en són, de senzills, els principis, i com poden arribar a canviar l'actitud dels humans en la vida col·lectiva.



Montserrat Tura amb el llibre *República pagesa ha fet una vindicació del catalanisme rabassaire*.

És molt interessant veure com un rabassaire que és masover, i que no té ni casa pròpia, es presenta en els millors temps de la Lliga amb Prat de la Riba i és escollit alcalde de Mollet els anys 1914 i 1915 i després com el seu fill, que serà el responsable de tot el moviment cooperatiu a Catalunya, s'hi presentarà l'any 1931 i guanyarà amb uns percentatges aclaparadors amb una llista adscrita a ERC. Això passa per la senzilla raó que eren líders socials abans de ser líders polítics.

**Llavors es lliuren dues batalles més: l'aprovació de l'Estatut d'Autonomia i la Llei de Contractes de Conreu.**

El darwinista Pere Estasen, gran amic del meu besavi, va dir que "Catalunya sempre ha

estat mal compresa i pitjor corresposta". La frase té vigència perpètua, malauradament. És cert que no hi ha dos períodes idèntics perquè la conjuntura, els objectius i els protagonistes són diferents, però sí que es poden acceptar algunes lliçons.

La Llei de Contractes de Conreu té una importància extraordinària, perquè comporta el divorci definitiu entre el republicanisme d'esquerres i el catalanisme representat fins llavors per la Lliga, que aleshores s'arreglera amb les posicions de la dreta més reaccionària. I els terratinents, que són els principals dirigents del partit, es manifesten a Madrid convocats per l'Institut Agrícola de Sant Isidre contra una norma aprovada al Parlament de Catalunya. La llei recuperava l'esperit del contracte de rabassa morta que havia existit abans de la fil·loxera i que permetia a l'arrendatari conrear la vinya mentre es mantinguessin amb vida tres cinquentes parts dels ceps, i depenia, per tant, de la traça i de la dedicació del pagès que aquell contracte pogués durar seixanta o setanta anys. I si tu tens un contracte que supera la teva generació pots atrevir-te a establir un cens emfitèutic perquè estàs endeutant la generació futura, però alhora li estàs donant una sortida. Si no tens la garantia que podràs conrear la terra, no pots fer projectes a llarg termini. Per això ells volien que el contracte depengués únicament de la seva entrega i no del que se'n deia una causa externa, com una plaga o una pedregada.

**Això explica que els seus enemics de classe esmolessin els ullals per preservar l'ordre social...**

Si no hagués estat per la Guerra Civil i la persecució

posterior, segurament ara tindriem fórmules d'organització pagesa molt modernes. Convé recordar que el general Mola, que es considera l'ideòleg del feixisme a Espanya, havia escrit literalment que calia vèncer els soldats de la República per controlar el territori, però que els autèntics enemics eren totes aquelles persones al capdavant d'organitzacions polítiques i sindicals que creien que podien alterar l'ordre natural de les coses i ocupar el lloc dels poderosos. I a Catalunya no hi ha cap moviment tan estès pel territori com el dels rabassaires. Per això, una les primeres coses que fan els vencedors és crear comissions de liquidació i els prenen les premses, els molins, els edificis: tot allò que era comunitari.

A diferència de les classes obreres urbanes, que orbiten majoritàriament a l'entorn de l'anarcosindicalisme, les classes obreres rurals s'afilieren amb el republicanisme d'esquerres i fan possible el seu triomf en unes eleccions poble a poble on molts dels candidats, a més, són pagesos. Això és una cosa que els seus enemics no van perdonar mai i que la memòria col·lectiva, en canvi, ha oblidat.

**És el cas del teu avi.**

Quan entren a Mollet, els feixistes no s'instal·len a l'ajuntament ni a la que després serà la seu de la Falange, sinó que ocupen la casa que l'avi s'havia fet amb molt d'esforç i obliguen la seva dona a enllustrar les botes als militars, a fer-los el llit i a sacrificar tots els animals per alimentar-los. La primera cosa que els prenen és el telèfon. I estaran des del principi de 1939 fins al final de 1955 amb la prohibició expressa de no poder-lo

fer servir. Era la paraula, els seus valors, que consideraven molt perillosos. I la seva biblioteca, per això la cremen. Tot allò que feien al sindicat s'estronca, com ara les classes de català i d'enologia, i la culturització dels joves perquè fossin l'avantguarda d'un nou món. També s'acaben les tertúlies que es feien amb el metge, el mestre i el farmacèutic sota el plàtan de l'era, que era anomenat *l'arbre de la llibertat*...

Els van esclafar perquè sabien que separant-los, de forma aïllada, les seves explotacions agràries deixaven de ser viables. No tenien terres pròpies, les seves cases eren fetes sobre censos emfitèutics que s'havien de pagar anualment, i sense l'acció col·legiada del sindicat estaven condemnats a desaparèixer. Per això també costa tant que els seus descendents es vantin d'uns avantpassats pagesos que semblava que fossin uns desclassats i treballassin per d'altri. Doncs no, eren molt valents i molt savis!

**Poc o molt, s'han anat fent gestos en el terreny de la recuperació de la memòria històrica i la restitució de l'honor de les víctimes. El teu llibre és també una contribució a aquest reconeixement.**

Sí, ells també hi són, en tot això. Hi ha rabassaires pertot: afusellats al Camp de la Bota i als vorals de les carreteres; hi ha rabassaires que van morir als fronts de guerra, a l'exili francès i als camps de concentració nazis. L'hereu del meu avi va morir a Mauthausen. No tenia encara trenta anys que ja era membre de la junta de l'associació de socors mutu, s'encarregava de les relacions internacionals de la cooperati-

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM





Tura: "Vaig néixer a Mollet, en una casa molt especial, i encara hi visc. Ens anomenen els pinyonaires".

va –per tant, es feia entendre en diversos idiomes– i duia els comptes de l'entitat. En aquella època la gent es casava molt aviat i aleshores ell ja tenia tres criatures i una quarta que no va arribar a conèixer mai. Però més que parlar de la repressió, volia exposar qui eren i què van fer. En el fons, aquests homes pacífics i pacifistes es van veure immersos en una espiral brutal, però la seva història venia de molt més lluny, i aquesta és la raó del seu èxit.

#### Tu encara vius a Cal Pinyonaire.

Vaig néixer en una casa molt especial, i encara hi visc. Ens anomenen els *pinyonaires* perquè una vegada l'any tornàvem al mas d'on procedíem a Sant Feliu de Codines a abastar-hi pinyes que després espinàvem a casa i n'esclofollàvem els pinyons. Si per Nadal no aconseguixo un grapat de pinyes que facin olor de resina, no sembla casa meua, perquè aquella aroma m'arrela al lloc i als meus. Passa el mateix amb la flaire de la terra mollada o de les bótes de vi del celler. La memòria de les nostres papil·les olfactivas i el lloc del cervell on es guarda el record de les olors persisteixen en el temps. I és cert: en el moment que sents una olor que fa anys que no senties, t'actives i et transporta a una imatge o a una persona. I les cases de pagès són plenes de records... A casa teníem un codi secret a través dels llençols estesos per avisar que no t'hi acostessis quan hi havia perill perquè et buscava la policia. Era un codi

que la meua mare feia servir amb mi, i que ella havia après de la seva sogra en temps de la dictadura de Primo de Rivera, i així successivament, perquè el besavi ja havia estat exiliat a França al principi del segle passat.

#### Els inicis del teu activisme social i polític estan lligats a la defensa de l'espai agrícola de Gallecs, arran de la pretensió del ministeri de construir-hi una ciutat dormitori per acollir la immigració d'altres zones de l'Estat.

Quan se signen les primeres actes d'expropiació l'any 1969 jo era molt joveneta, però és veritat que vaig fer la meua primera pintada amb el meu pare. Hi deia, simplement, "Expropiació, no", escrit amb l'oli

#### "Hem de tornar a ser ciutadans conscients i implicats, i no sols consumidors"

brut del seu tractor. En tinc un record molt tendre perquè, dels riscos d'estar en contra d'un règim dictatorial, en vaig treure lliçons per al futur.

La protecció de Gallecs ha permès que a Mollet, una ciutat de 50.000 habitants, la gent passegi vora els camps d'espelta, de blat o de civada, i que els nens aprenguin a diferenciar els tipus de grans. Això també ho feien els rabassaires,

però com que no tenien escoles s'enduien els nens al camp, o a fer matemàtiques al mercat, o a fer ciències naturals als marges del riu...

#### Ja tenien consciència ecològica, els rabassaires?

No en deien així, però segurament sí. Van decidir que no conrearrien cànem per no emmalaltir i es van oposar molt fortament a un transvasament d'aigua del riu Besòs que, poca que en porta, se la volien endur tota cap a Barcelona. Vist amb ulls actuals, som nosaltres que hem fet coses que han tapat el seu llegat perquè avui sobre aquelles terres hi ha urbanitzacions, plans parcials, polígons industrials...

#### Què s'ha fet malament perquè d'aquella cultura d'horta, de cereals i de vinya gairebé no en quedi res?

Sobretot ens ha caigut una maledicció, i és que el cicle vital dels homes i la seva cobdícia és molt curt, i el cicle vital de la Terra és molt llarg, i llavors tothom busca el benefici desafortat a curt termini. I quan fas això t'estàs equivocant: llavors poses la indústria de qualsevol manera i en qualsevol lloc, contamines els rius, malmets les terres de regadiu... No és que els rabassaires s'oposessin al progrés econòmic, però creien que s'havia de fer d'una forma determinada: amb ciutats compactes, al voltant del campanar. I en comptes d'això, les comarques on el moviment era més fort –el Maresme, els dos

Vallès, part del Bages, l'Anoia i el Baix Llobregat– van acabar patint el *desarrollisme* de la pitjor etapa franquista.

#### Quines estratègies de planificació territorial podrien contribuir a redreçar aquesta situació?

Si els municipis de l'àrea metropolitana haguessin preservat el 50% del seu sòl, protegint-lo i incorporant-lo al PEIN, aleshores tindríem un mosaic d'usos que donaria una qualitat ambiental i una relació amb la natura importantíssima per a la gent. Jo no tinc una imatge bucòlica perquè els pagesos no ho som gens, de bucòlics, i parlo pel meu pare: un home amb les mans plenes de durícies que encara segava a mà, però que sabia la importància que té la pol·linització de les abelles. Al seu costat vaig aprendre el nom de tots els arbres i de tots els ocells. Massa sovint s'ha confós la ruralitat amb la ignorància, però en realitat va vinculada a la intel·ligència. I s'ha volgut fer creure que la metròpoli és la intel·ligència, mentre que moltes vegades va lligada a la destrucció i a la inconsciència.

Les grans ciutats acostumen a ser extractives del seu entorn. Només xuclen per al seu consum propi. Els ho recrimino sempre. Barcelona no seria res si a Cardedeu no hi hagués una planta de potabilització d'aigua o si no hi hagués autopistes per accedir-hi. I totes aquestes grans infraestructures són damunt d'un territori que no les necessita. No és que no les vulguem perquè som insolidaris, el que voldríem és que la ciutat fos conscient del preu que paga el seu entorn per poder-la servir.

Cal, doncs, un canvi radical de model de societat. I això vol dir que el que ha fet Alella, posem per cas, pel que fa a la preservació i promoció de la vinya i el vi és un exemple per aplicar a altres llocs i altres productes. El neoliberalisme ens ha convertit en mers consumidors i ens ha desposseït de la condició de ciutadans que tant ens havia costat conquerir amb la Revolució Francesa. Hem de tornar a ser persones conscients i implicades, i hem de dibuixar un país en el qual l'objectiu sigui promoure homes i dones lliures i intel·ligents. ●



## Si no hi va, no ve.

Si l'orgànica no va al marró no es transforma en compost per fertilitzar el sòl o en biogàs per generar electricitat. I, per tant, no torna, trenquem el cicle i la malbaratem com a recurs.


**No barregis l'orgànica amb els altres residus.**

# Alella Organic Spa

Un viatge  
a través  
dels sentits



Riera Fosca 41D (Can Rull)

Reserves:  686 048 794

[www.alellaorganicspa.com](http://www.alellaorganicspa.com)

**Montessori  
Village**   
Nursery School

Escola bilingüe Montessori  
per a nens de 0 a 6 anys

**OBERT PERÍODE  
D'INSCRIPCIÓ**

Niu 4 a 18 mesos

Comunitat Infantil 18 a 36 mesos

Casa de nens 3 a 6 anys

*Guies Certificades*

*Grans espais exteriors*

*Escola Homologada*

Carrer Verdaguer 6 (ALELLA) - 615 316 892 / [maresme@montessorivillage.es](mailto:maresme@montessorivillage.es)  
[www.montessorivillage.es](http://www.montessorivillage.es) - [facebook.es/montessorivillagemaresme](https://facebook.es/montessorivillagemaresme)

# Moments màgics

La periodista Mariona Anglès, que ara es troba al capdavant del restaurant El tros Vall Llach de Barcelona, evoca records d'infantesa lligats amb la vinya i el vi a Alella.

TEXT: MARIONA ANGLÈS

**L**es emocions infantils se'ns queden gravades per sempre i per això recordo com si fos ara l'emoció de l'àvia quan venien convidats, amb aquell deler que tenia perquè se sentissin a gust. D'ella vaig aprendre que l'afecte es demostra amb els detalls. Encara la veig instruint-nos, a les meves cosines i a mi, que les copes de vidre verd eren per al vi blanc i com les havien de col·locar al costat d'aquelles copes de cava xates d'abans, que ara diuen que no són bones per a les bombolles. S'hi estava bé, a casa l'àvia i, segurament per això les sobretauls no s'acabaven mai.

**"Conservem un Moët del 1920, guardat per a una ocasió especial que la guerra devia estroncar"**

Em meravellava també la cerimònia de mitja tarda quan els meus avis estaven sols: obrien el boteller del bufet, amb les parets florades de mirall, i en treien una ampolla de vi dolç o ranci, que se servien en una copeta gairebé de nines. Mentre llegien o escoltaven música, assaborien aquella copa i els veia feliços. Així vaig anar descobrint que el vi era senyal d'hospitalitat i motiu de felicitat. Ara, com deia l'àvia, no a tothora: hi ha un moment per a cada cosa.

He heretat aquest gust pels bons moments al voltant d'una taula acompanyats d'un bon vi i m'agrada con-



Les copes de l'àvia. "Encara la veig instruint-nos que les copes de vidre verd eren per al vi blanc".

vocar-los. Obrir una ampolla predisposa a passar una bona estona, parlar, escoltar, riure, discutir, fer confidències, explicar històries. Sovint es creen moments màgics. Petites estones en què sents la joia de viure i de compartir.

Potser també m'ha influït passar tants i tants estius en un poble vinícola com Alella. Veure tothom amunt i avall a l'època de la verema, pujar a un carretó per anar a la vinya o anar-hi amb bicicleta i veient com el raïm s'anava inflant i madurant, sentir les

olors dels cellers del poble era tot un espectacle per a unes nenes de Barcelona, amb la traca final de la festa de la verema. No, el vi no surt de l'ampolla. Lliçó apresat.

Anys més tard vaig descobrir el Priorat. Les anades a Porrera i les passejades per les vinyes en aquelles terrasses gairebé verticals, les sobretauls amb un bon vi i l'amistat del Lluís Llach i l'Albert Costa em van tornar a connectar amb la felicitat i l'hospitalitat que veia a casa els avis.

M'agraden molt les històries i el vi les atrau amb el perquè del nom, els secrets del paladar de cada varietat, les peripècies d'aquella anyada, el disseny de l'etiqueta i, sobretot, qui els ha fet. Diuen que els vins s'assemblen a les persones que els fan. O que els comprèn.

I, d'una altra banda, també hi ha el relat de la persona que l'ha comprat per compartir amb amics o família, per a una celebració...

Com un Moët del 1920, guardat per a una ocasió especial que la guerra devia estroncar i que ha anat de rebost en rebost buscant el seu moment. Al Tros en farem un de ben solemne, com es mereix, i ben senzill, com és marca de la casa, perquè al Tros gosem dir que ajudem a crear la temperatura correcta per a una sobretaula lubricada amb vi, menjar i cultura.

El meu marit Antoni Bassas i jo ens vam enamorar del Celler Vall-Llach, un projecte que respira l'obra de Lluís Llach, una obra extensa perquè comprèn la seva música, la seva poesia, els seus llibres, el seu vi, la seva fundació al Senegal i el seu compromís polític i social, i els vam proposar que el celler tingués un espai físic a Barcelona, que obríssim un Tros de Priorat a l'Eixample, per prendre-hi vi a copes, de les DO del Priorat i Montsant, on els clients poguessin gaudir d'una carta inspirada en la cuina del Priorat i, alhora, d'una sala preparada per acollir entrevistes, conferències, recitals i tota mena d'actes culturals de petit format.

Acollir convidats i obrir una ampolla de vi, de casa l'àvia al Tros, sempre és un moment màgic. ●

CEDIDA

# Recordes el vi semi d'Alella de tota la vida?

Semi, el nou vi de 'Papers de vi'

10€



El trobaràs a:

ALELLA  
Ca l'Estrany  
Celler Jordana  
Companyia d'Alella  
Restaurant Can Cabús  
Restaurant Els Garrofers  
Restaurant Les Terrasses  
Xarel·lo

BARCELONA  
La Cuina del Guinardó  
Vinarres

CABRILS  
Restaurant Xeflis

EL MASNOU  
El Celler del Mar  
El Rebot dels Sentits

MATARÓ  
Restaurant La Morera

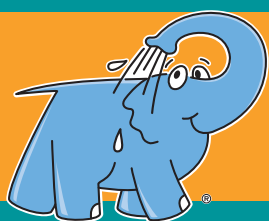
SANTA COLOMA DE GRAMENET  
El Cantó del Vi  
Les Taninnes

TIANA  
Pastisseria Aixelà  
Restaurant L'Avi Mingo

Papers de vi

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

[www.papersdevi.cat](http://www.papersdevi.cat)



Elefanteazul



autoNet&Oil

**BENZINERA QUALITY LOW COST  
AMB CENTRE DE RENTAT**

Riera Principal, 48 - ALELLA - davant sortida autopista Alella



COL·LEGI  
SANTA MARIA DEL  
PINO

Col·legi totalment **privat**,  
familiar i trilingüe

## Ensenyament de **qualitat** en plena **natura**



### Infantil

Aprenentatge constructivista.  
Estimulació primerenca.



### Primària

Aprenentatge per  
competències aplicant noves  
tecnologies i treball cooperatiu.



### Secundària

Aprofundiment en els hàbits  
acadèmics, treball cooperatiu  
i la cultura de l'esforç.  
Orientació professional.  
(Continuïtat Batxillerat a Barcelona).

Escola familiar amb gust pels detalls,  
els valors i la bona educació, afavorint  
l'aprenentatge integral i assolint  
els millors resultats acadèmics.



Robòtica



Batxillerat  
Dual Amèrica



Centre Autoritzat



Royal Academy  
of Music

[www.pinoalella.com](http://www.pinoalella.com)

Visites concertades T 93 555 44 11  
Alella Barcelona - Transport escolar

# Es busquen: vins de vinya

Una revista amb vocació de fer territori i plantejar preguntes, *Papers de vi*. Un tast de deu vins de la DO Alella, alguns dels quals procedents de vinyes singulars. Quatre sommeliers: Ferran Centelles, David Seijas, César Cánovas i Sílvia Culell; tots tastant-los i debatent sobre el concepte de vi de vinya (*single vineyard*).

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



D'esquerra a dreta: César Cánovas, Ferran Centelles, Sílvia Culell i David Seijas al centre d'enoturisme d'Alta Alella, que va acollir el tast de *Papers de vi* que relatem en aquestes pàgines.

**E**l que semblaria una obvietat té un rerefons que posa damunt la taula un debat sobre la qualitat lligada a conceptes no sempre fàcils d'explicar. Sí, el vi ve sempre de la vinya, però no pas d'una sola vinya. El que equivaldria al terme anglès que millor ho defineix, *single vineyard*, que durant anys s'ha associat als vins més *premium* del vell món. Però, és aquest requisit el que dóna qualitat a un vi? O són uns altres factors com l'edat de la vinya, el sòl, la varietat i la manera de vinificar? I el concepte de *terroir*? És una discussió que plana en molts fòrums i debats. És difícil d'arribar a una conclusió, però sembla acceptat que els vins que surten d'una sola vinya, ja sigui perquè reuneixen un d'aquests factors de qualitat o més, són vins que acostumen a emocionar o a destacar per damunt de la resta.

Aclarim, doncs, abans de començar, alguns conceptes. Què és un vi de vinya o de parcel·la? És el mateix que un vi de finca? Com apliquem el concepte *single vineyard*? I el de *terroir*? A Catalunya el terme que més s'hi acostaria, seguint la normativa, seria el de vi de finca. S'entén per vi de finca -i així ho defineix l'INCAVI (Institut Català del Vi)- el produït en un entorn determinat, d'una extensió inferior a la d'un terme municipal, amb característiques pròpies, el nom del qual va notòriament lligat a les vinyes de les quals s'obtenen vins amb característiques qualitatives especials. Similar seria el terme de *paratge* aplicat des de fa poc més d'un any als caves, una nova categoria que pretén diferenciar els escumosos més *premium* de la DO procedents d'un paratge excepcional.

Hem consultat també l'*Oxford Companion to Wine*, un dels llibres de consulta més prestigiosos del vi, signat per l'experta anglesa Jancis Robinson, per saber què diu del terme *single vineyard* (vinya única): "Vins elaborats a partir de raïms procedents d'una vinya, sovint fins i tot d'un únic bloc dins una vinya, i cada vegada més comuns al món del vi." I continua: "Es podria dir que la majoria dels vins considerats

com els millors a Alemanya, Àustria i la Côte d'Or a la Borgonya en van ser els prototips. [...] El terme comença a ser tan popular fora d'Europa que fa pensar que el concepte de *terroir* és àmpliament acceptat pels productors del nou món." Seguint aquest fil i la mateixa font, hem buscat també com defineix la paraula *terroir*, difícil de traduir conservant-ne totes les connotacions que té en el seu idioma original, el francès, però de manera molt i molt resumida entès com un únic conjunt de sòl, clima i vinya.

## "Buscar la connexió entre vi i vinya és molt interessant, sempre que se li doni valor"

Trenca el glaç el sommelier i ja habitual convidat d'aquesta revista Ferran Centelles. "Buscar la connexió entre vi i vinya és molt interessant, a mi m'agraden molt els *single vineyards*, sempre que se'ls doni valor. M'explico: llegeixo les etiquetes de tots aquests vins que tenim damunt la taula i em costa veure-hi les vinyes... Ho trobo bàsic per entendre-ho." Així és. Dels deu vins que hi ha a la taula preparats per tastar, pocs tenen a l'etiqueta el nom de la vinya d'on vénen.

"Si aquest concepte bàsic, el de la vinya que ens dóna el vi, no surt a l'etiqueta, és difícil que la gent ho sàpiga, que els arribi aquesta informació." I per què creu Centelles que és tan important? "Perquè el concepte de vinya és molt potent i s'explota poc. Les vinyes tenen una llarga vida, i té molta força per transmetre i fer territori més enllà de les marques. En denominacions amb llarga història, com la Borgonya, el vi de vinya sempre és el més car i el de més estatus del celler." La pregunta ara és, doncs, saber si realment a Alella ha arribat aquest concepte. Pel que ens comenten des de *Papers de vi*, no sembla ser així. Alguns productors han estat els primers sorpresos quan se'ls ha demanat que lliuresin per al tast un vi de vinya, d'una única vinya. De fet, en molts casos el nom que apareix a l'etiqueta no és el del lloc d'on prové el vi.

Com a participant en el tast també m'apunto al debat: "És clar que per al consumidor seria molt interessant tenir tota aquesta informació a l'etiqueta. Els sommeliers intentem saber-la, però qui beu el vi no sempre té un professional per aclarir-li o fer-li notar la peculiaritat del vi i la seva procedència." Si bé és cert que cal tenir en compte que estem parlant de la denominació més petita de Catalunya i, en molts casos, de productors que fan vi per tradició i per amor a l'art, i, per tant, amb pocs re-

cursos per dedicar a la part de comunicació, "sí que és veritat, amb tot, que això que comenta el Ferran passa a la majoria de denominacions". "Tenen la vinya, tenen un vi excepcional i s'inventen un nom... Hem de pensar més sovint que la presentació del vi és l'etiqueta i, per tant, tota informació que hi puguem donar és vital. Però potser el problema el tenim nosaltres, els sommeliers, que donem importància a una cosa que no en té tanta." Però el Ferran està convençut del que ha afirmat: "També pot ser, però una marca dura uns quants anys i, insisteixo, una vinya en dura molts i això es converteix en un bon eix per centrar els teus esforços de comunicació." És cert: "Només cal mirar la Borgonya", afegeixo jo.

Tant el David com el Ferran assenteixen amb el cap. Sembla que tots estem d'acord que la Borgonya és l'exemple més paradigmàtic per parlar de noms de vinya reservats als millors vins. La cosa important allà no és el productor que els fa, sinó el nom de vinya que comparteixen. Ella és la més important. La raó de ser dels vins o, millor dit, de com són els vins. "Durant molts anys, el millor vi ha estat el que tenia més fusta, el més madur, el de més extracció. Més, més i més, era el millor. Es comprava l'ampolla més cara i aquell era el vi més *top* del celler. Sóc partidari de canviar la tendència per po-



Totes les ampolles de vi que es van tastar, per ordre de tast.

tenciar el territori, la parcel·la, aquest és el camí que cal seguir. És més, ja m'atreveixo a demanar, abans de començar a tastar, que es pugui fer un mapa amb les millors vinyes d'Alella –que no cal ni que sigui oficial–. Seria una informació molt valuosa per als sommeliers, perquè els dota de discurs, a ells i a la DO”, conclou el Ferran.

El David ha estat atent a la discussió. “Molt bé”, diu. I esclatem a riure. “Està molt bé saber que la proposta ha estat de *Papers de vi* cap als cellerers i no a l'inrevés. Potser algun celler no s'ho havia plantejat; uns altres potser sí, però no els interessa; i alguns

potser gràcies a la vostra proposta s'ho plantejaran. Tampoc no hem parlat d'una qüestió important, que és el tema de quantitat. Vi de vinya és un concepte que encaixa en poques quantitats... i un tema que el celler s'ha de plantejar si li interessa o no.” El debat està servit i els vins també. Comencem a tastar!

### 1. Orígens blanc

El primer vi a passar pel sedàs d'aquesta reunió de sommeliers és l'Orígens blanc de Can Coll, una finca on el seu propietari ha volgut recuperar les vinyes de la família, amb plantacions de pansa blanca i merlot. És el vi de Badalona i

ell un dels principals promotors de l'ampliació de la DO Alella, incorporant-hi aquesta ciutat. Ens expliquen que quan

## Vi de vinya és un concepte que encaixa en poques quantitats

*Papers de vi* li va demanar per al tast un vi de parcel·la, era conscient que el que ofereix no ho és, perquè a més de tenir dues varietats diferenciades estan plantades en orientacions i feixes diferents.

“La primera sensació és de molta acidesa, oi?”, començo jo. Pregunta a la qual el Ferran respon: “És un vi amb molt de nervi, sembla cru. A escala aromàtica a mi em convenç, és molt pur, molt net i es veu ben fet. No és especialment profund, però sí molt fresc i jove, a mi m'agrada la puresa del vi. I s'hi nota la pansa blanca, sobretot en frescor. És molt net i això em convenç molt.” I el que en destaca el David és l'amargor: “Sí que estic d'acord que és tallant, cruixent, però també amarg.” I respecte a si és un vi de vinya o no, queda clar segons el David “que no ho seria perquè juga amb el cupatge i



### 1. Orígens Blanc

**Productor:** Can Coll  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** Can Coll  
**Municipi:** Badalona  
**Viticultor:** Josep Coll  
**Enòleg:** Xavier Garcia  
**Edat dels ceps:** 14 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** est  
**Nombre de ceps/superfície:** 1.715

#### Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?

Tot el raïm prové de diverses feixes amb sòls diferents dins la mateixa finca. La combinació ens aporta l'equilibri desitjat.

#### Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?

Per les característiques del subsòl i de la seva mineralització, pel nivell de matèria orgànica existent (treballem amb fem de cavall i amb àcids húmics i fúlvics que s'han extret de pell d'ametlla trinxada i filtrada), per la situació dels ceps envoltats d'arbres i de vegetació diversa, pels tractaments preventius ecològics emprats, etc., tot això configura un producte propi.

**Com s'ha elaborat el vi?** Sense fusta. Fermentació a temperatura controlada. Objectiu: sortida al mercat com a vi jove a partir del dia 1 de novembre.



### 2. In Vita Blanc

**Celler:** Castillo de Sajazarra  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** Paratge Bell-lloc  
**Municipi:** la Roca del Vallès  
**Viticultor:** Jabier Marquínez i Jesús Bermejo  
**Enòleg:** Jabier Marquínez  
**Edat dels ceps:** 16 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca, sauvignon blanc  
**Orientació:** nord-est  
**Nombre de ceps:** 13.500 ceps de sauvignon blanc, 7.500 de pansa blanca

#### Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?

Com que és una finca única, es confirma que l'ensamblatge d'ambdues varietats aporta el cos i la tipicitat de la pansa blanca a l'aroma i l'elegància propis del sauvignon blanc.

#### Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?

Hi trobem clarament la influència mediterrània, suavitzada pels vents procedents del majestuós i proper Montseny, de 1.712 metres d'altura.

**Com s'ha elaborat el vi?** Raïm veremat a mà en remolcs de 2.500 kg d'acer inoxidable. Pas per taula de selecció. Maceració amb neu carbònica durant sis hores i premsatge posterior. Fermentació a 16º durant vint-i-dos dies. Va reposar sobre les mares durant tres mesos.



les diferents exposicions i sòls; en aquest cas està ben vist, però entraria més en la classificació de vi de vila que ja es fa al Priorat, per exemple, o els *village francesos*”.

## 2. In Vita blanc

L'In Vita de Castillo de Sajarra és el segon de la llista. L'extensió de la vinya i el cupatge ens fan pensar que difícilment som davant un vi de vinya. I el dubte s'esvaeix, segons el David, davant un vi que es mostra “més tecnològic que de parcel·la”. “És un vi de celler, però molt ben fet. Aquí hi ha tot un coneixement i discurs per fer un vi de consum i que agradi, sobretot al

públic de fora.” De fet, és un argument que defensa el celler a l'hora d'explicar el cupatge de pansa blanca i sauvignon blanc. “Saben on han d'anar-ho a vendre”, afegeix el David. El Ferran s'hi suma: “És un vi ben fet i bastant aromàtic. Molt agradable i molt d'estiu, fàcil de beure... No compto que busquin l'expressió del territori, sinó un producte àgil, divertit i fàcil.”

## 3. Edicions especials Pansa Rosada

Només tres-centes cinquanta ampolles per a aquest vi que elabora Bouquet d'Allella d'un total de tres-cents ceps de l'especial pansa rosada. El

César s'incorpora al tast i en comenta les primeres sensacions: “En els tres casos els trobo manca de profunditat, són vins molt lleugers, amb poc pes en boca. Aquest és potser el que en comença a tenir una mica més, però tot i així és una amplitud que es va diluint.” El Ferran s'hi afegeix: “Hi veig més volum, més alcohol, és més ric i més estructurat, tot i que no és gaire afruitat, però és una gran pregunta saber també com evolucionarà.”

## 4. AA Cau d'en Genís

“Aquest sí que té profunditat”, diu el César. Canviem de registre. “El veig com un gran vi, molt ben fet i amb tots els

paràmetres per considerar-lo així.” Una corrua de substantius i adjectius segueixen aquestes afirmacions: acidesa, salinitat, diferents noms de cítrics, profunditat... I ens preguntem: és justament tot això, el que busquem quan parlem de *single vineyards*, de vins de vinya? “Té sentit –s'afanya a respondre el Ferran– perquè si vols fer un vi d'una vinya en concret és perquè dóna unes singularitats que no trobes en els altres llocs, un vi especialment bo, o especialment concentrat o el que sigui. Si no, quina gràcia té?”

En aquest vi, a més, el César hi aprecia: “Al marge de la vinya, el que em sembla



### 3. Edicions Especials Pansa Rosada

**Celler:** Bouquet d'Allella  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** Vall de Rials  
**Municipi:** Alella  
**Viticultor:** Toni Cerdà  
**Enòleg:** Toni Cerdà  
**Edat dels ceps:** 30 anys  
**Varietat/varietats:** pansa rosada  
**Orientació:** sud-oest  
**Nombre de ceps:** 300

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?**  
 Per fer un tast pur d'una varietat autòctona tan singular com aquesta.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** En aquest cas no tenim comparativa amb els altres territoris. Però és clar que aquesta vinya té influència del mar, la marinada, el clima d'hiverns suaus i estius calorosos, el sauló...

**Com s'ha elaborat el vi?** Agricultura ecològica. Verema manual. Maceració carbònica. Premsatge suau amb aprofitament exclusivament del most flor. Fermentació amb llevats autòctons a temperatura controlada de 15º durant tres setmanes en dipòsit d'acer inoxidable.



### 4. AA Cau d'en Genís

**Celler:** Alta Alella  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** vinya de coster de Salvans (Finca Can Genís)  
**Municipi:** Alella  
**Viticultor:** Dàmaso Badia, Jaume Bassas, Jordi Pinto i Cicerón Arsenio Vega  
**Enòleg:** Josep Maria Pujol-Busquets  
**Edat dels ceps:** 59 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** sud  
**Nombre de ceps:** 1.840

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?**  
 Per la singularitat de la parcel·la.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** D'una parcel·la singular a la vora del Mediterrani com aquesta se'n destaquen la salinitat i les aromes primàries provinents de la vinya, l'amargor de la pansa blanca, l'aroma nerviosa, directa, metàl·lica, del sauló.

**Com s'ha elaborat el vi?** Agricultura ecològica. Elaborat amb la selecció dels millors grans de raïm de pansa blanca. Fermentació i criança sobre mares fines en ou de ciment, basat en argila. Amb aquesta combinació busquem l'expressió més pura de la fruita, potenciar el caràcter del terrer, incrementar la riquesa aromàtica i el volum en boca. La forma ovoide afavoreix el moviment lliure de les mares, la qual cosa ens permet obtenir un *bâtonnage* natural.



destacable és que fa treball de mares per donar-hi cremositat, però sense amagar la fruita. Han aconseguit donar-hi volum sense amagar el vi.” I, a més, afegeix el David, “hi continua apareixent la tipicitat esmentada de la pansa blanca, associada a l'amargor, però molt ben integrada”.

**Una necessària classificació del territori**

És justament després de veure la fotografia del lloc on neix el Cau d'en Genís que ens girem per observar-la en directe (el Centre d'Enoturisme d'Alta Alella, on ens trobem, és el mirador perfecte d'aquesta vinya) i reprendre el debat. “Si recuperem el tema de

concepte de vinya i volem comparar-ho amb la Borgonya, els crus, aquí en aquesta parcel·la hauríem de parlar de dos crus, per exposició solar

**“Un altre atribut per tenir un vi de vinya seria que els llevats també fossin de la mateixa vinya”**

sobretot. Allà la classificació depèn de l'altura i l'orientació i aquí en tindríem clarament dues. Però, què és el que voldria Alella, una classificació

com aquesta?” El César té claríssima la resposta: “Jo no classificaria per qualitat, la gent amb aquesta mena de classificacions s'ofèn. No cal buscar ‘les millors’ sinó saber quines són les diferències i què fa que cada zona sigui singular o diferent de l'altra. En moltes zones es busca fer una Borgonya i potser no cal.”

El David hi està d'acord: “No cal repetir una Borgonya, ja s'ha fet.” Però el Ferran explica que un exercici similar és el que duen a terme ara denominacions com la Rioja, on acaben de presentar una nova categorització, la que diferencia els *viñedos singulares* –el que entenem que serien els vins de vinya tal com els

coneixem, els *single vineyards*– i els *viñedos de pueblo* –que equivaldrien als de *village*–. És el celler, el que decideix quin vi vol fer, sempre que compleixi els paràmetres establerts. Regions com el Bierzo i, més a prop, Montsant i Priorat també treballen en aquesta idea.

**5. Sarriera**

Continuem. I ho fem amb Sarriera de Raventós d'Alella. El nom representa una zona més que no pas una vinya en concret, però des del celler expliquen que es vinifica separadament justament pel caràcter i la frescor que aporta al vi la vinya on és. Una frescor que detecta ràpidament el César, tot i que preferiria, diu, “que no estigués



**5. Sarriera**

**Celler:** Raventós d'Alella  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** Sarriera  
**Municipi:** la Roca del Vallès  
**Viticultor:** Jordi Safont  
**Enòleg:** Xevi Carbonell  
**Edat dels ceps:** 20 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** est  
**Nombre de ceps:** 15.750

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?** Per la frescor i el caràcter que té, perquè és una de les vinyes més septentrionals del celler i perquè és un espai obert molt ben ventilat pels corrents interiors de la serralada. És la primera vinya del celler certificada pel CCPAE.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** Hi trobem, clarament, la sensació de frescor que prové de les característiques de la vinya, de la seva orientació i de la seva latitud.

**Com s'ha elaborat el vi?** Vinificació tradicional de Raventós d'Alella. Part del most macerat amb les pells i fermentació a temperatura controlada amb llevats seleccionats.




**6. Ivori Blanc**

**Celler:** Alella Vinícola  
**Anyada:** 2016  
**Nom de la vinya/finca:** Vinya de Rials d'Alella  
**Municipi:** Alella  
**Viticultor:** Samuel Garcia  
**Enòleg:** Xavier Garcia  
**Edat dels ceps:** 70 anys (pansa), 18 anys (garnatxa)  
**Varietat/varietats:** pansa blanca, garnatxa blanca  
**Orientació:** sud-oest  
**Nombre de ceps/superfície:** 1.000 de pansa, 2.000 de garnatxa

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?** Viticultura sense herbicides, ni insecticides ni adobs químics. Equilibri kg-grau-acidesa-pH adequat al que busquem en el vi gràcies al sòl granític arenós, al tipus de vinya vella i a l'orientació.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** Aquest equilibri no es troba en unes altres parcel·les i aromàticament tampoc.

**Com s'ha elaborat el vi?** Selecció de raïm a la vinya, premsatge amb maceració de vuit hores en fred. Fermentació i criança en barriques de 500 litres de segon i tercer any amb les mateixes mares durant deu mesos. Mínima intervenció en l'elaboració.



tan maquillat”: “Suposo que és per donar-hi cremositat. Vull dir que hi ha feina de celler i això no ho dic en negatiu. Justament avui parlava amb un productor del fet que sembla que els blancs amb fusta estiguin demonitzats. A mi m’encanten els grans Borgonya als quals es nota la fusta, sempre que estigui en equilibri.” El David, que continua reflexionant sobre el tema de debat, hi aporta un nou element: “Crec que un altre

### 6. Ivori blanc

Una vinya vella, la de Rials d’Alella, plantada en sòl granític arenós, orientació favorable a la bona maduració i que, segons explica l’enòleg d’Alella Vinícola, “dóna un raïm amb molt bon equilibri entre quilos-grau-acidesa-pH”. Una explicació que semblaria coincidir, tècnicament, amb les expectatives d’un vi de vinya única.

Aquest vi recorda els del passat, els que buscaven un

amb més precaució. Però més enllà d’això parla també de l’Ivori: “M’agrada que tingui un pas per fusta i que no domini més del compte, m’agrada el concepte criança i no fusta, i el compleix. Torna una mica a les garnatxes d’abans. A la Terra Alta, lloc de garnatxes, es busca ara la mínima oxidació i en canvi aquí és una mica al contrari i també és interessant recordar-ho.”

dèiem: amb el coneixement de la zona del que hi ha i el que no hi ha, cada productor tria què fer amb el seu raïm, i ell ha triat un camí molt diferent de la resta.”

Potser és justament aquesta característica, la que no permetria fer un sistema de classificació similar al de la Borgonya, on tots els productors vinifiquen més o menys igual, seguint la tradició. Aquí l’elaborador sembla pesar-hi



César Cánovas



David Seijas



Ferran Centelles



Sílvia Culell

atribut mínim per tenir un vi de parcel·la o de vinya hauria de ser, per exemple, que els llevats també fossin de la mateixa vinya, no? Però sí, estic d’acord que és un molt bon vi.”

El Ferran s’afegeix a la nota de tast: “Personalment, de la sèrie és un dels que trobo més fragants, més embolcallador també. És un estil que m’agrada, tot i que estic d’acord que es nota molt la feina de celler més que no la de la vinya. Tot i així, insistixo en la intensitat aromàtica de la pansa blanca, que no he notat tant en els altres. És, de moment, el més espectacular, sobretot per les aromes. Me n’agrada l’estil.”

punt oxidatiu. Els anys 1980 es va a buscar el producte contrari: molta fruita i evitar oxidació. I aquí encara hi és.

El Ferran comenta: “Aquest 2016 és un Ivori molt garnatxer. En nas la garnatxa passa per damunt de la pansa blanca, és un vi més complex també, amb tendència oxidativa, sí, però m’agrada...”

El César hi afegeix un apunt: “Té sentit perquè la garnatxa hi aporta volum i, de fet, és el cupatge tradicional d’Alella: pansa i garnatxa.” El David continua amb les seves reflexions: ara pensa i introdueix el tema de la mínima intervenció, un terme que, segons ell, també s’hauria d’utilitzar

### 7. La Bèstia

Segurament aquest vi, la Bèstia d’Oriol Artigas, és el que, parlant-ne amb el productor, es veu més clar que és de vinya. De fet, així ho indica a l’etiqueta. Sota el nom més comercial, llegim per primera vegada el nom d’una vinya concreta, la Vinya d’en Mundu.

Em ve de gust fer un comentari davant l’estil de vi tan diferent als tastats fins ara: “Una de les grandeses d’Alella és que dins la petitesa té una varietat d’estils i de maneres de vinificar molt gran. També de productors diferents. Potser el més diferent és l’Oriol, i ho trobo magnífic. Allò que

molt més. El Ferran obre els comentaris: “És veritat que tots els vins tastats, de moment, són d’estils molt diferents, i aquest és molt personal. Dins la zona deu tenir els seus amants i els seus detractors. No té terme mitjà. A mi en boca sembla que m’agrada més que en nas, en què em surten els tocs asidrats que fa que em costi més de gaudir-ne. Però en boca em sembla que té molta potència.” El César també opina: “Per mi, i em mullo, hi manca precisió. Hi ha productors que fan vins d’aquesta mena, són precisos i hi ha fruita. En aquest no hi trobo la fruita.” “Fer un vi així és molt difícil –el Ferran s’afa-



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com  
info@gardenarenas.com

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)  
TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07



nya a afegir-, però tot i així es veu que la vinya és bona, hi ha concentració, profunditat i una estructura fantàstica. Però continuo dient que en gaudeixo més en paladar que en nas." Tots semblen assentir que és un vi difícil d'explicar, amb molts matisos i gran complexitat, però d'una manera poc ordenada. "Hi noto molta fruita infusióada, fins i tot macerada, amb records de mels, camamilla i flors", diu el David. I aquí el deixem.

**8. Foranell pansa blanca**  
"Tornem a ser davant un exemple de vins que tenen sempre personalitat, en aquest cas la del Quim Bat-

lle. No sé si és bo o no, però sempre l'hi reconec l'estil i a mi m'agrada molt. És un vi d'autor", m'avanço a dir. "Pell

**"Són vins de nivell, amb diversitat d'estils, però que tenen tipicitat"**

de mandarina confitada, de postres, d'orellana... Està molt bé, a mi em recorda un cava de llarga criança", s'hi suma el David. I el César continua: "La salinitat aquí fa festa major." Tots estem d'acord que és un

vi que recorda els Alella més tradicionals, probablement també per la paciència del productor de no llançar el vi al mercat fins que el considera acabat. "Hauria de ser així també amb els caves. Acabats de degollar ja es consumeixen; espera't sis anys i veuràs què passa...", diu el César.

I el tast a vegades té la capacitat de transportar-te, o això és just el que em passa a mi: "Aquesta mena de vins em porten a un restaurant bo", dic. "I segurament per això que parlem de la maduració, oi?", corrobora el David. El Ferran s'hi afegeix amb una pregunta: "Quin preu té aquest vi?" Ni més ni menys

que uns 12 euros a la botiga: "Doncs és un autèntic regal, està en un moment molt bonic, és madur, però continua molt viu." Entreveiem que el que vol dir el Ferran és que els vins singulars, els vins de vinya, han de reivindicar el seu valor també en el preu.

**9. Serralada de Marina Santa Maria**

A Santa Maria de Martorelles és on ens porta el penúltim vi, de ceps de setanta-cinc anys, plantats per l'avi i el besavi dels actuals propietaris. Una sola hectàrea de pansa blanca en una parcel·la a 185 metres sobre el nivell del mar. "La textura no està malament, es



**7. La Bèstia**

**Celler:** Oriol Artigas  
**Anyada:** 2017  
**Nom de la vinya/finca:** Can Torrens  
**Municipi:** Sant Fost de Campsentelles  
**Viticultor:** Oriol Artigas  
**Enòleg:** Oriol Artigas  
**Edat dels ceps:** 79 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** sud  
**Nombre de ceps/superfície:** 0,86 hectàrees

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?**  
Perquè penso que és una parcel·la molt peculiar, amb molt de caràcter i que em permet fer el joc nord-sud amb la Bella i la Bèstia.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** Aquesta vinya és plantada sobre terreny molt pedregós. Dóna un vi més voluminós, més mineral, que el que prové d'un sòl de sauló. Es nota que mira a sud, perquè conserva frescor en boca i és aromàtic, però té una maduresa molt alta fruit de la insolació.

**Com s'ha elaborat el vi?** Vam desrapar el raïm i el vam deixar una setmana en infusió, sense aixafar. El most sagnat va passar a inoxidable, ho vam premsar i el most premsat va passar a una barriça gran vella. Després de cinc mesos, ho vam ajuntar tot i ho vam deixar tres mesos en inox. Després ho vam embotellar, va reposar tres mesos i l'hem posat a la venda.




**8. Foranell Pansa Blanca**

**Celler:** Quim Batlle  
**Anyada:** 2013  
**Nom de la vinya/finca:** la Sentiu  
**Municipi:** Tiana  
**Viticultor:** Quim Batlle  
**Enòleg:** Quim Batlle  
**Edat dels ceps:** 20 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** Sud-est  
**Nombre de ceps:** 3.000

**Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?**  
A la nostra finca hi ha tres varietats i ens agrada produir un monovarietal de cadascuna.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** És en el tast en què s'identifiquen perfectament les aromes i els sabors característics més particulars del nostre vi. La singularitat d'un toc salí que el fa particular i hereu de la contrada que l'ha vist néixer i que en cada glop ens retorna al seu paisatge de mar i sauló.

**Com s'ha elaborat el vi?** Dotze mesos de criança en acer inoxidable sobre les mares. Llarga criança en ampolla.



veu que la fruita és bona”, diu el Ferran. Però el vi no acaba de convèncer. Hi ha alguna cosa que frena l'emoció.

### 10. So de Masia Can Roda Sauló

Els sommeliers es posen d'acord: és un vi que té un gran potencial, però la vinificació triada no l'ajuda. “S'hi nota massa la fusta”, destaquen tots a l'uníson. “És una pena –diu el César–, hi ha molta tensió, però la fusta l'amaga.” I s'hi s'afegeix el David dient: “Però en canvi té frescor i profunditat, sap greu.” Tots coincideixen una vegada més a parlar de la fusta com un complement. “És un

vi molt saborós, té salinitat, una acidesa increïble, té pes, però les notes que hi aporta la fusta no el beneficien. Sense aquesta fusta i vinificat d'una altra manera guanyaria segur. A mesura que s'obre va millorant, també cal dir-ho”, conclou el César. “És un vi que té massa exigència, segurament amb una vinificació més relaxada el resultat seria diferent, però és clar que té un gran potencial, amb bona concentració del vi”, afegeix el Ferran.

#### Vins amb segell Alella, vins amb tipicitat

No podíem tancar aquest tast “tan conceptual” sense

demanar als sommeliers unes conclusions. Si bé sembla que queda clar que el concepte de vi de vinya no està prou madur a la DO, sí que volem saber què en pensen, dels vins presentats. I sembla que agraden. Entre tots acordem assenyalar que “tots els vins tastats són bons i mostren caràcter”: “Comparats amb la resta de productes que trobem al mercat són vins de nivell, amb diversitat d'estils, però que permeten identificar-hi un fil argumental basat en la pansa blanca. Tenen, per tant, tipicitat.” Es fa més difícil, amb tot, poder parlar de vi de parcel·la o de vinya. Així, queda clar que no es

vinifica una vinya, en la majoria de casos, per convicció, sinó gairebé per accident. Sí, els vins transmeten el territori, però ho fan en una unitat geogràfica àmplia i no com a unitat vitícola, com a vinya. I acabem insistint en un punt que s'ha repetit durant tot el tast: “El que més cal és definir si existeixen, i estem convençuts que sí, zones dins la DO Alella que donen perfils de vins diferents. A partir d'aquí és quan cal començar a diferenciar les finques.” Sembla, doncs, que el tast de vins de vinya de la DO Alella haurà d'esperar encara uns quants anys... Esperarem i hi tornarem. ●



### 9. Serralada de Marina Santa Maria

**Celler:** Serralada de Marina  
**Anyada:** 2016  
**Nom de la vinya/finca:** Santa Maria  
**Municipi:** Santa Maria de Martorelles  
**Viticultor:** Alba i Joan Plans  
**Enòleg:** Xavier Picazo i Joan Plans  
**Edat dels ceps:** 75 anys, plantats per l'avi i el besavi  
**Varietat/varietats:** pansa blanca.  
**Orientació:** nord-est, desnivell elevat  
**Nombre de ceps/superfície:** 1 hectàrea

#### Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?

Perquè és especial, és l'única vinya que tenim a 185 metres d'altura, es mereix un vi per aquest tros d'estima.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** Si ets una persona emotiva s'hi nota la presència de la marinada, el parc natural que la protegeix, l'esforç i la dedicació que comporta portar-la.

**Com s'ha elaborat el vi?** Amb amor, esforç i una mica de bóta francesa.



### 10. So de Masia Can Roda Sauló

**Celler:** Can Roda  
**Anyada:** 2016  
**Nom de la vinya/finca:** Santa Maria  
**Municipi:** Santa Maria de Martorelles  
**Viticultor:** Iuri Timbur  
**Enòleg:** Enric Gil  
**Edat dels ceps:** 60-70 anys  
**Varietat/varietats:** pansa blanca  
**Orientació:** nord-est  
**Nombre de ceps/superfície:** 5.000

#### Per què embotelleu aquesta finca/parcel·la separadament?

Baixa producció, gra petit, potencial de criaça, cos, estructura, acidesa amb relativa alta graduació i sanitat.

**Fins a quin punt el tast del vi permet detectar característiques pròpies d'aquesta vinya?** Sauló blanc, pendent, baix rendiment i mineralitat-salinitat.

**Com s'ha elaborat el vi?** Premsatge suau del raïm sencer, fermentació en acer inoxidable a baixa temperatura, criaça en barrica de roure durant dotze mesos i fermentació malolàctica en barrica.



# Homs

interiorisme

CUINES I BANYS

Av. J. Roca Suárez Llanos, 43 Teià  
Tel. 93 540 37 69  
www.materialshoms.com



**LUCAS FOX**  
INTERNATIONAL PROPERTIES

**LES PROPIETATS**  
SÓN  
**LA NOSTRA PASSIÓ**



📍 **ALELLA** 🛏x5 🚿x5  
REF: MRS10821 Preu: €630.000

Gran casa de 5 dormitoris a Alella, amb fàcil accés a Barcelona.



📍 **ALELLA** 🛏x5 🚿x3  
REF: MRS11792 Preu: €695.000

Vil·la amb façana d'obra vista de maó situada a prop d'Alella, amb vistes a la muntanya.



📍 **ALELLA** 🛏x6 🚿x6  
REF: MRS11059 Preu: €850.000

Masia amb gran espai exterior i moltes possibilitats de reforma, situada a Alella.

**EXPERIÈNCIA • SERVEI • XARXA**

**L'AGÈNCIA IMMOBILIÀRIA QUE MÉS RÀPID CREIX D'ESPANYA**

Exceptional Properties, Exclusive Locations  
**SPAIN • ANDORRA • PORTUGAL**

**LUCAS FOX MARESME**  
Plaça de l'Ajuntament 7, baixos  
08328 Alella

**T: 935 952 490**  
**E: maresme@lucasfox.com**  
**www.lucasfox.com**



# HAMELIN-LAIE

INTERNATIONAL SCHOOL

GRUP SAS



## Ensenyament

Nursery (de 0 a 3 anys)  
Educació Infantil (de 3 a 6 anys)  
Educació Primària (de 6 a 12 anys)  
ESO (de 12 a 16 anys)  
Batxillerat Nacional  
Batxillerat Internacional

## Característiques

Multilingüisme (anglès, castellà, català, francès, xinès, alemany)  
Atenció individualitzada  
Metodologia activa  
Estimulació primerenca  
Formació integral: valors, habilitats, alt nivell acadèmic, art, música...

## Serveis

Autocar  
Menjador (cuina pròpia)  
Extraescolars (dansa, música, idiomes, esports, robotix...)  
Gabinet psicològic



**Residència per a estudiants de programes internacionals**  
**Intercanvis internacionals**

**Escola d'idiomes de 8h a 21h:**  
**anglès, castellà, català, francès, xinès, alemany, rus, italià**



[www.hamelininternacionallaie.com](http://www.hamelininternacionallaie.com)



# A Sinera davant del mar. Un àpat espriuà

Era el trenta-tresè aniversari de la mort de Salvador Espriu i una dotzena mal comptada d'amics ens reuníem davant el cementiri de Sinera amb l'ànim de recordar i homenatjar el poeta. Ens havíem empescat una visita cultural al recinte sagrat i un àpat tan espriuà com fos possible, obra dels amics del restaurant Hispània

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**E**l cementiri d'Arenys, el de Sinera, està enfilat capriciosament damunt el suau turó de la Pietat. Els xiprers li fan de sentinelles nit i dia i no descansen mai d'aquesta feina. *Passejaré per l'ordre de verds xiprers immòbils damunt la mar en calma.* Són els arbres que, segons que va dir el grec Homer, donen la benvinguda. Aquesta i en aquest lloc sagrat és una benvinguda per a l'estada eterna. Escalfats per un sol d'hivern, un grup d'amics ens vam reunir per homenatjar el poeta. Vam parar taula a la renovada plaça dedicada a l'escriptor, davant el cementiri. Aquell indret és un balcó fantàstic obert a la Mediterrània.

El cementiri és igual avui que ho era ahir i que ho serà demà. Un espai de repòs, de quietud, de silenci i de calma. No se'm fa gens estrany que per Espriu fos font d'inspiració inexhaurible. Segur que les muses hi fan sardanes i hi passen la mandra, per aquesta terra de ningú i de tothom. El poeta estava encaterinat d'aquest lloc i el descriu brillantment amb aquell *mur blanc a l'entorn del silenci*. Les tombes, cases de l'ànima, són autèntiques obres d'art. Algunes fins i tot estan inventariades i formen part de catàlegs de protecció del patrimoni imprescindible. Són, sobretot, les que pertanyien als antics *indianos*, que amb molta feina i

pocs escrúpols havien amassat grans fortunes. No és gens agosarat afirmar que molts dels nostres cementiris mediterranis són autèntics museus gratuïts i a l'aire lliure. És el

## El poeta estava encaterinat del cementiri d'Arenys i el descriu brillantment amb aquell 'mur blanc a l'entorn del silenci'

cas del d'Arenys de Mar i, a més a més, la poesia espriuana ha aconseguit elevar-lo a la categoria de mite. A cada racó,

s'hi respira poesia. No hi ha dubte que és el *sancta sanctorum* d'aquesta Sinera literària, d'aquesta Sinera de ficció. Si agafes el llibre de *Cementiri de Sinera* podràs llegir-lo i rellegir-lo com si fos un breuari i anar resseguint els panteons més bonics, les històries més increïbles, les llegendes més entranyables, les intimitats més pregonoses...

En un moment donat, i davant el nínxol de l'escriptor, el cantant arenyenc Dídac Rocher, amb guitarra afinada, va delitar-nos amb un parell de poemes del recull *El Minotaure i Teseu* musicats per ell mateix. El silenci es féu greu i la pell se'ns posà de gallina. Música i lletra són pura delícia i si

l'una cosa és sensible, l'altra més. Els qui escoltàvem érem l'Agustí Pons, biògraf oficial de Salvador Espriu i estudiós de la seva obra; en Lluís Danés, escenògraf i director de cinema (concretament de la pel·lícula *Laia*); la Miranda Gas, actriu, protagonista esvelta de la mateixa pel·lícula; la Montse Serra, periodista, que en aquesta ocasió portava el pòndol de l'activitat; en Ramon Ruiz, el flamant director d'aquesta revista *Papers de vi*; l'Òscar Pallarès, cap de redacció i fotògraf, i els estimats amics Raimon i Marta, que són el present i el futur del restaurant, fet institució, Hispània, situat entre les viles d'Arenys de Mar i Caldes d'Estrac.

En Pons va desenvolupar una petita conferència plena de saviesa i d'erudició en què puntualitzava tot un seguit d'arguments i aclaria els dubtes que envolten la misteriosa i críptica obra poètica d'Espriu. Feia referència a la cabalística i ens explicava, amb pèls i senyals, el paral·lelisme entre les cultures catalana i jueva, l'una perseguida pel franquisme i l'altra pel nazisme.

Tinguérem temps de fer una mica de tomb per aquells tros exquisit de la *petita pàtria*, *la que mor amb mi*. Jo mateix, que em considero el guia oficial d'aquest cementiri i que sovint hi passejo grups d'escolars, recitava algun fragment poètic abocant-hi tot el sentiment i les ganes.



Pep Quintana va convidar a l'àpat Agustí Pons, biògraf de Salvador Espriu; Lluís Danés, director de la pel·lícula *Laia*; Miranda Gas, actriu, protagonista de la pel·lícula, entre més.





En Raimon i la Marta de l'Hispania van preparar el magnífic dinar.

Els geranis que guarneixen tantes sepultures viuen de la mort. Sembla un contrasentit, però no. És la llei de la natura. Allà es fan més ufanosos que enlloc. Els cementiris, i el de Sinera primer, són jardins de pau, de reflexió i meditació. És lloc de retrobar-se amb un mateix i de reconciliar-se amb els propis pensaments. Aquesta terra, aquest turó, no fa tants anys era ple de vinyes que respiraven la salabor del mar i que donaven un vi casolà, de tot beure i prou potable. Eren les àuries vinyes de Sinera proclamades i reivindicades a *Primera història d'Esther*. Era el vi que proveïa *el celler de Can Nineta* —veí de la casa pairal dels Espriu— i que la reina Esther s'endua amb delit a Pèrsia, per mirar de ben resoldre els àpats oficials de la cort.



El cantant arenycenc Dídac Rocher va interpretar dos poemes d'Espriu del recull *El Minotaure*, musicats per ell mateix.

Avui la Denominació d'Origen d'Alella comprèn un munt de municipis i té la vocació clara d'abastar totes les vinyes d'aquest nostre Maresme de sempre. Arenys de Mar en forma part de fa poc temps, i encara que les vinyes ja no hi són,

### L'àpat fou elaborat pel llegendari i celebrat restaurant Hispania

que la fil·loxera maleïda les va malmetre, de segur que seria bo de recuperar-les. A les dues del migdia tocades els comensals ens assèiem a l'entorn de la taula meravellósament parada a la perllongació de l'eix longitudinal del cementiri davant mateix de la porta principal. És de justícia insistir que és un lloc de privilegi, amb una panoràmica infinita que permet arribar a veure, sense que sigui veritat, l'illa de Mallorca. La mar estava un bon xic empipada, *els camins de l'aigua són fets malbé*, i ens regalava una música contínua i de fons que acompanyava les converses i salpebrava les paraules.

L'àpat elaborat pel llegendari i celebrat restaurant Hispania, l'obria una amanida de fulles verdes, ceba blanca i tomàquets vermells de l'horta de Can Moragues. Comencem bé, ens esmolàvem la gana practicant la sàvia argumentació del "quilòmetre zero". I, tot seguit, els amics Raimon i Marta



El plat de rogerons fregits, d'un vermell cardenalici.



ompliren la taula de rogerons, amb aquell vermell cardenalici, fregits. Volien evocar aquells rogerons —altrament coneguts com a *molls*— que la reina Esther somniava en la seva estada a Pèrsia:

[...] *Corro a Sinera, amb galant, cotxe i cuinera. Menjarem, durant la fuga, pinyonets, matafaluga, raïm, menta, melmelada, rogerons, carn de becada. I diré que l'euga pari a l'hostal de Mont Calvari.*

El vi amb què regàrem els peixos d'aquest nostre mar tan antic era un blanc 6 Vincles, del celler Talcomraja, produït precisament a Arenys de Munt. Dins l'ampolla hi ha tot un món de sorpreses, d'aromes i d'estimació compartida. Begut fresquet —la temperatura ideal són 7 °C—, és una llaminaadura com poques, la llaminaadura d'adults.

De segon el plat escollit fou fricandó. El fricandó que les germanes Draper oferien de tant en tant a Espriu quan era menut i que l'escriptor, en aquest cas dramaturg, aprofitava a *Primera història d'Esther* el personatge d'Aman per cantar-ne les excel·lències. El nostre fricandó, és clar, no fou pas guisat per les germanes Draper, sinó per les germanes Rexach, la Paquita i la Lolita, les papesses de l'Hispania, i no ho feren amb moixernons, que és el que mana l'ortodòxia, sinó amb albergínies, que és el que els dicta la seva saviesa. Fricandó amb albergínies és un dels plats clàssics, antics i gairebé mitològics de la santa casa.



La mar estava un bon xic empipada, els camins de l'aigua són fets malbé, i ens regalava una música contínua i de fons que acompanyava les converses i salpebrava les paraules.

Per acompanyar la carn des-tapàrem un vi fosc fet amb garnatxa negra i syrah, batejat amb el nom d'Ivori, del celler Alella Vinícola. I tant que era ivori, i del més bo! Només treure'n el tap, aquell vi ja es proclamava. Passava a ser

l'acompanyament perfecte a la menja del poeta sinerenc.

És prou conegut que Espriu no era ni un gastrònom ni un epicuri descordat. Espriu seguia al peu de la lletra el "menjar poc i pair bé" o el "qui menja poc s'atipa de viure".

Però estic convençut també que avui beuria, amb tota la prudència i les mesures hagudes i per haver, els vins que us comento. Vins fets a consciència i treballats a la perfecció. I penso, encara, que s'hauria entaulat, content i agraït, a la

taula de l'abundància a compartir les exquisideses amb nosaltres.

A l'hora de les postres caigueren les teules i el pa de pessic tan característics del restaurant i en Raimon, generós com és, va repartir-nos una crema de les del dia de sant Josep, apta fins i tot per a diabètics com jo. És allò de l'excel·lència, del "un dia és un dia". Temps tinguérem encara de degustar i passejar-nos pel paladar un Blanc de Neu, un vi dolç, transparent, de l'Alta Alella, que hi cantaven els àngels i tota la cort celestial.

La conversa, cada cop més animada, ens portà a filosofar de les coses possibles i les impossibles. Però era un 22 de febrer i a aquesta època de l'any els dies són curts, s'acaben d'hora. El fred i la fosca, doncs, van prendre la decisió. A les cinc de la tarda posàvem punt final a aquesta commemoració tan especial i enriquidora. ●

## Les receptes espriuanes de l'Hispania

### Fricandó amb albergínia

#### Elaboració:

Salpebrem la carn de vedella, de la llata, tallada per fer fricandó.

L'enfarinem i la fregim amb oli d'oliva verge ben calent, tomba i tomba, i la posem a la cassola. Amb el mateix oli de fregir la carn farem un sofregit amb la ceba tallada petita, en quantitat generosa. La salpebrem i la deixem a foc molt suau durant una bona estona. Comptem una hora ben bona.

Passem la ceba pel colador xinès, amb un brou de verdures, fins a cobrir la carn.

Mantindrem la cassola tapada amb la carn i la ceba, a foc lent, fent xup-xup durant una altra hora i mitja més.

Quan li falti un quart d'hora, hi afegirem una picada d'ametlles torrades.

Just abans de l'àpat, fregim les albergínies tallades a dauets. I les afegim, ben escorregudes, a la carn guisada al moment de servir.

Sobretot, servim-ho ben calent.



### Teules (galletes d'ametlla)

#### Elaboració:

Fonem la mantega al bany maria i la deixarem refredar a temperatura ambient.

Barregem les clares amb el sucre i la pell de llimona ratllada amb un remenador escumant. Afegim la barreja a la mantega i ho remenem amb una espàtula o amb una llengua de silicona. Hi afegim la farina, de mica en mica, passant-la sempre pel sedàs.

Quan tinguem la barreja homogènia, hi afegim les ametlles.

Posem la pasta a la nevera per deixar-la refredar fins que agafi consistència, un mínim d'un parell o tres d'hores.

Preescalfem el forn a 160 °C.

En un *silpat* (làmina de silicona per a cuina) o en una safata ben untada de mantega, dipositem la pasta amb una cullereta de cafè per cada galeta. Cal tenir cura que quedin separades uns tres dits les unes de les altres per poder-les estendre amb una forquilla i així, ben aixafadetes, hem de procurar que ens quedin fines i presentables. Les enforem uns deu o dotze minuts. Han de quedar daurades.

Quan les traïem del forn, amb la massa encara calenta, hi donem la forma de teula amb l'ajuda d'un got de whisky o d'un corró de pastisseria. És important que un cop fredes les guardem en una capsula hermètica, evitant la humitat, per mantenir-les cruixents.



#### Ingredients:

20 clares d'ou (uns 600 g)  
Mantega 600 g  
Sucre 500 g

Farina 400 g  
Ametlla crua laminada 400 g  
Ratlladura d'una pell de llimona

# BITXOS

## VETERINARIS

### ALELLA - VALLROMANES

CONSULTORI VETERINARI  
PERRUQUERIA CANINA  
BOTIGA • PINSOS



Ctra. d'Alella, 12  
08328 ALELLA  
93 540 63 62 - 622 33 01 77

Avda. Vilassar de Dalt, 10, local 5  
08188 VALLROMANES  
93 572 99 89 - 608 78 48 71

info@bitxos.info 



portes i  
automatismes  
enric

## NO TOTES LES PORTES SÓN IGUALS



C/ INDÚSTRIA, 14 - P.I. BUVISA 08329  
TEIÀ - BARCELONA - TEL: +34 93 555 93 88  
INFO@AUTOMATISMESENRIC.COM

atenció  
telefònica  
**24h**



# RENTAT ALELLA

**NOU TREN DE RENTAT, MÉS SUAU I MÉS EFICIENT!**



- TREN DE RENTAT AMB RASPALLS TÈXTILS
- 11 BOXES DE RENTAT A PRESSIÓ AMB AIGUA CALENTA
- ESBANDIT AMB AIGUA OSMOTITZADA, PER A UN ACABAT IMPECABLE

- MÀQUINA NETEJA TAPISSERIES
- MÀQUINA DE LÍQUID NETEJA LLANTES
- RESULTATS SORPRENENTS



**Christ**  
WASH SYSTEMS



**Estem a la carretera d'Alella km. 1  
08328 Alella  
Al costat de la gasolinera BP**

# Catalunya, tradició i formatges contemporanis

El formatge artesà a Catalunya viu un molt bon moment. El director de Lactium ens relata l'evolució del sector en els últims deu anys i els elements que caracteritzen aquesta època, on s'aposta per la formació especialitzada i la innovació

TEXT: ISAAC GELABERT

El formatge artesà és un producte agroalimentari excel·lent: autèntic, singular i natural.

**D**urant molt de temps, l'elaboració de formatges a Catalunya va ser una activitat exclusiva de pastors. El formatge era l'aliat perfecte per allargar la vida de la llet fresca, una matèria primera molt delicada i estacional, que en aquells moments provenia principalment de cabres i d'ovelles. Era una feina que es donava únicament al medi rural, on el formatge esdevenia un producte d'autoconsum, d'intercanvi i de venda en mercats locals.

Aquesta situació es manté així fins al final del segle XIX i el principi del XX, moment en què es produeixen importants canvis en les estructures socials, industrials i econòmiques d'Europa. En sintonia amb aquests canvis, es popularitza el consum de la llet i els productes lactis entre les poblacions urbanes del continent.

En aquests anys, la llet de vaca esdevé el que avui anomenaríem un superaliment, al qual s'atribueixen destacades virtuts nutricionals i per a la salut. Tanmateix, la incorporació de la llet a la cultura alimentària i la popularització als mercats no va aportar beneficis al patrimoni formatger català, ja escàs en si mateix.

Per una banda, a causa de l'oblit de la cultura formatgera local de les administracions, més atentes a impulsar models industrials que no a protegir els sistemes artesans i tradicionals de transformació. Així es com neix una incipient indústria làctia que necessita rendibilitzar importants inversions tecnològiques creant nous productes de caràcter industrial i homogeni. Per una altra banda, la substitució de les races d'animals lleters autòctons per races amb més bons rendiments va comportar la quasi total desaparició del pasturatge i dels animals autòctons de les muntanyes i els prats del país.

### Neorurals i neofomatgers

A partir del 1980 tot canvia i és un moment determinant per definir la nova història del formatge català, en què coincideixen dos esdeveniments que cal destacar. Per un cap alguns ramaders decideixen transformar la llet dels seus

ramats, generalment vaques, i elaborar formatges i productes lactis que aporten valor afegit a la llet. Per l'altre, neix un fenomen social i migratori a tot Europa, amb incidència també a Catalunya, capitanejat per joves de caràcter alternatiu que reben el nom de neorurals.

## A partir del 1980 tot canvia i és un moment determinant per definir la nova història del formatge català

En la recerca d'un sistema de vida diferent de l'urbà, aquests joves decideixen anar-se'n de les ciutats per traslladar-se al món rural i aprofitar l'entorn natural per guanyar-se la vida. Sense cap experiència prèvia en la pagesia, la gestió d'aquest canvi vital no va ser fàcil per a aquests nous pagesos: les seves gallines eren cruspides per la guilla, les calamarsades castigaven les tomaqueres i l'horta, i la gestió del bestiar no era tan fàcil com havien imaginat. Però en aquest ambient de males notícies van descobrir un animal molt sofert i capaç de sobre-

viure a la seva pèssima gestió de la vida a pagès, la cabra. És així com molts d'aquests nous pobladors van començar a cuidar i a munyir cabres, i a elaborar formatges amb la llet que els donaven.

A partir d'aquí comença un salt qualitatiu que esdevindrà molt important per als formatges catalans. Els nous formatgers s'inspiren en antics mètodes tradicionals per elaborar-ne, al mateix temps que observen cultures formatgeres veïnes que els serveixen per crear productes de més bona qualitat i més diferenciats. Va ser una evolució lenta que es basava en l'assaig i l'error, atès que aquests nous formatgers no gaudien d'una formació especialitzada.

És en aquests anys quan neix, de la mà d'Enric Canut, el que avui és el formatge català més internacional i que actualment es troba a la recta final en l'obtenció d'una Indicació Geogràfica Protegida, el formatge Garrotxa. És també en aquest període quan neixen moltes de les formatgeries artesanes que avui coneixem: Formatges Bauma de Bordà, Serrat Gros d'Ossera, Formatges Montbrú de Moià, Blancafort de Gironella, Sant Gil d'Albió a Albió, Baridà de Bar, Can Pujol de Vilassar de Dalt, etc.

L'any 1983 neix l'ACREFA (Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà), un col·lectiu que reuneix i representa els interessos de més del 80% dels formatgers artesans catalans i que és impulsor de destacats esdeveniments sobre el formatge, com és el cas de Lactium, la mostra de formatges catalans, que cada primavera té lloc a la ciutat de Vic.

### Formatge, llenguatge, paisatge, paratge, oratge...

Actualment el formatge català viu un gran moment, segurament el millor de la seva història. La bona salut és la suma de diversos factors que hi han confluït.

Avui a Catalunya hi ha més de cent formatgeries artesanes censades, i unes quantes més es troben en procés de construcció, i han esdevingut peces importants per rescatar el paisatge agrari i ramader de moltes zones del país. Paral·lelament, es comença a recuperar la cultura del pasturatge, certament amb moltes dificultats, però cada dia hi ha més ramaderes i ramaders que són actors clau en l'engranatge, i que proporcionen llet d'excel·lent qualitat a les formatgeries. Sense una bona llet és impossible fer un bon formatge.

El sector, juntament amb l'administració, ha optat decididament per la formació especialitzada i la innovació. Als ja clàssics cursos de la Torre Marimon de Caldes de Montbui, fa anys que s'hi va afegir l'Escola de Capacitació Agrària de la Seu d'Urgell i més recentment els cursos impulsats pel Consorci del Lluçanès. Gràcies a aquesta formació, actualment els formatges catalans formen un catàleg ampli en textures, sabors i tecnologies, que beuen de la inquietud d'un sector que aposta de manera decidida per la qualitat i la diferenciació. Una bona prova d'això és el gran nombre de premis i reconeixements que les formatgeries catalanes obtenen ara mateix a tot el món.

El formatge a Catalunya gaudeix d'un públic consumidor molt atent a les novetats, que aprecia el relat i l'autenti-



Les formatgeries artesanes són actors destacats en la conservació del paisatge agrari i la biodiversitat.

citat dels formatges catalans i que cada dia més demana productes agroalimentaris locals. En conseqüència, hi ha en aquests moments un important creixement de llocs de venda especialitzats, que han entès la importància de promoure i prescriure el formatge català i que s'han alineat amb el gran moment que viu el sector artesà.

Amb l'objectiu de mostrar casos concrets d'aquest bon moment del formatge artesà a Catalunya hem seleccionat algunes iniciatives i formatgeries que representen perfectament l'evolució del sector durant els darrers deu anys. Poden ser aquests o en podrien ser uns altres, tant se val, la cosa més important avui és reconèixer la bona feina i l'honestat d'aquest col·lectiu i poder comprendre on són i com hi han arribat.

### Neorurals al segle XXI

Tot i que ja fa anys que les macroxifres indiquen la despoblació de les zones rurals, aquesta realitat conviu amb uns altres petits fenòmens i persones que continuen decidint el contrari, deixar les ciutats per anar a viure en petits pobles. Aquest efecte, en el fons molt diferent, però amb algun paral·lisme amb el moviment neorural dels anys 1980, és prou important i representatiu per dibuixar l'actual mapa formatger de Catalunya. Un bon exemple, tot i que n'hi ha més, pot ser el cas de la Formatgeria Tiraval i Carles Gil.

Fruit de la crisi econòmica i d'un important replantejament vital, l'any 2013 l'Olga i

en Carles decideixen anar-se'n de Terrassa per instal·lar-se al Berguedà. Després de dos anys de preparatius, formació especialitzada i algunes qüestions de caràcter més atzarós, el 2015 obren la porta de la Formatgeria Tiraval al que havia estat el seu poble d'estiu, Bagà, a l'Alt Berguedà.

Avui en Carles i l'Olga es mostren satisfets amb la seva nova condició laboral i vital, i Tiraval és una formatgeria que elabora excel·lents formatges que es comercialitzen a banda i banda del Cadí. En plena sintonia amb els nous temps, i amb l'objectiu de donar sentit territorial i personalitat a la iniciativa, Tiraval elabora els formatges

## Els ramaders han vist en el formatge un producte del que obté un preu més alt i més just per la llet

amb la llet que els proporcionen, en exclusiva, en Moisès i un ramat de cent vint cabres alpines, instal·lats a escassos quilòmetres de la formatgeria, a Guardiola de Berguedà.

### Dignificació de la pagesia i cohesió del territori

Les quotes lleteres, la manca de relleu generacional i els variables preus dels cereals, sovint establerts des de llotges llunyanes i globals, han comportat la desaparició de moltes explotacions lleteres i ramaderes a tot arreu del



Formatges de Molí de Ger.

país perquè ja no eren sostenibles estructuralment ni econòmicament. Aquesta circumstància ha estat la raó del naixement de noves formatgeries durant els darrers anys. Amb l'objectiu de mantenir l'activitat, els ramaders han vist en el formatge, llet transformada i amb valor afegit, un producte que els permet obtenir un preu més alt i més just per la llet del que els pagaven les grans corporacions que controlen la venda de llet embotellada.

Pere Pujol, fillòleg i fill de pagesos al municipi de Ger de la Cerdanya, feia anys que vivia a Barcelona impartint classes de català a alumnes de secundària, fins que un dia va decidir tornar a viure a la Cerdanya. Davant les poques oportunitats que hauria tingut a la comarca d'obtenir una plaça per continuar ensenyant, decideix crear un projecte que el vinculi a l'explotació familiar i generi riquesa i cohesió al territori. El resultat és la Formatgeria Molí de Ger, una petita empresa que nou anys després de la creació genera quatre llocs de feina i li permet

pagar un preu més elevat i just per la llet que compra a la granja de vaques de la família, situada just davant la formatgeria.

A Molí de Ger elaboren formatges amb llet crua de vaca que recullen perfectament la personalitat i les inquietuds d'en Pere i que es poden trobar a tot el país. No prou satisfet amb tot això, l'any 2017, en companyia d'un altre cerdà, Marc Martínez, obre a l'Eixample de Barcelona la 12<sup>a</sup>, una innovadora botiga de formatges artesans seleccionats, que no deixa indiferent tots aquells que la visiten.

### Formatges artesans, eines d'integració social

En els darrers anys algunes fundacions que treballen per l'educació, la millora de la qualitat de vida i la inserció laboral de persones amb discapacitats físiques i mentals han entrat al sector del formatge artesà. Ho fan amb les lògiques dificultats, però amb molta intel·ligència i savoir faire. Aquest fet posa de manifest el bon moment que viu el formatge i la capacitat de



Carles Gil a la cava de maduració de Tiraval.



Pere Pujol i Marc Martínez a l'establiment 12<sup>a</sup> de Barcelona.



CEDIDA

Formatge Suau de Clua.

les formatgeries per esdevenir una activitat professional integradora, formativa i amb responsabilitat social.

En el cas de Catalunya en destaquen dos casos: la Fundació MAP de Ripoll, a través de la formatgeria Muuu Beee, on transformen llet de vaca de proximitat per convertir-la en formatges i productes derivats; i AMPANS amb

## En els darrers anys algunes fundacions que treballen amb persones amb discapacitats físiques i mentals han entrat al sector del formatge artesà

Formatges de Muntanyola a la comarca del Bages, on presenten un catàleg de més de deu formatges elaborats amb llets de cabra, vaca, ovella i búfala i amb dotze persones treballant a la formatgeria. Ambdós projectes ja han recollit reconeixements importants pels seus formatges.

### Noves generacions; il·lusions renovades

Ja fa més de trenta anys des que aquells primers neorurals de la dècada del 1980 van començar a fer formatges a tot el territori català. Durant els darrers temps, moltes de les formatgeries nascudes en aquella època s'han adaptat als nous temps. Sovint darrere d'aquestes transformacions, hi trobem jubilacions i relleus generacionals.

És el cas de la Formatgeria de Clua a la Noguera. El 2017 Jordi Conejero, formatger i un dels impulsors de la cooperativa que governava la formatgeria, es jubila i traspasa la gestió de la formatgeria a l'Amaia, la filla de la Mari Àngels, pastora, cofundadora de la formatgeria i proveïdora des del principi de la llet de cabra que ha servit per fer els formatges de Clua. Avui, fruit d'aquest reeixit i coherent traspàs, la Formatgeria de Clua conserva i ha renovat l'essència del principi: elaborar bons formatges artesans amb llet crua de cabra de pastor a la serralada del Montsec. La Mari Àngels continua cuidant el seu ramat de dues-centes vuitanta cabres murciano-granadines,

pasturant, respectant els cicles naturals i proporcionant bona llet a la formatgeria. I l'Amaia i en Pere, el seu company, elaboren i comercialitzen els formatges que s'han fet sempre a Clua amb noves il·lusions i objectius i estratègies contemporànies.

### Formació i vocació, camins de futur

En aquesta selecció no pot faltar un grup important de noves formatgeries impulsades per persones amb passió i vocació pel formatge, el bestiar i la natura. Iniciatives encapçalades per gent jove, sovint amb cap vinculació anterior amb la ruralitat, però que han trobat en el formatge i la gestió del bestiar un ofici vocacional i una manera de viure en sintonia amb els seus valors. Persones amb formació agropecuària i especialitzada en el bestiar, la llet i el formatge, que ara mateix construeix projectes molt coherents i elabora productes de molta qualitat.

Fa quatre anys va néixer la Segalla, formatges de pasto-

ra, a l'Albiol (Baix Camp). Un projecte que neix amb tres objectius: dirigir una explotació ramadera de manera sostenible amb l'entorn, ser participants de la gestió forestal i elaborar bons formatges i productes lactis amb la llet del ramat. La Segalla, nom que reben les cabres que encara no han parit, avui és una explotació exemplar en què res no és fruit de l'atzar. Anna Boleda i Pere Artigas, juntament amb les seves parelles, traguin i cuiden de cent cinquanta cabres de raça payoya que pasturen perfectament adaptades als boscos de l'Albiol. De fet, la tria de la cabra payoya és fruit de la recerca d'una raça animal que s'adaptés a les característiques de la seva finca. A la Segalla són actors destacats de la gestió forestal i la prevenció d'incendis del territori, programant pastures i coordinant-se amb les administracions. I elaboren formatges i productes lactis amb certificat ecològic, diferenciats i autèntics, gràcies a les singulars característiques de la llet de les seves cabres. ●



CEDIDA

Ramat de cabres Payoyas de la Segalla formatges de Pastora.



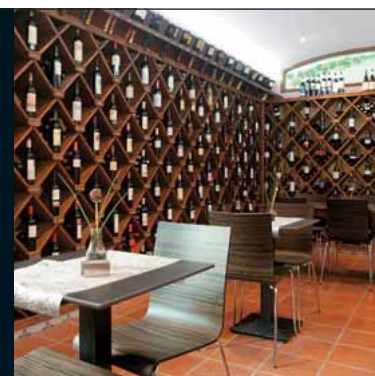
Celler Castañé, des de 1971, més que una botiga. Espai de degustació on pots tastar maridatges a tota hora. Vins a copes combinats amb formatge, embotit o foie. Disposem d'una àmplia varietat de vins, caves i licors d'arreu del món. Assessorament professional del nostre sumiller.

# Celler Castañé



C/ Sant Genís, 1 - 08310 Argentona  
Tel. 93 797 11 06 - [www.cellercastane.com](http://www.cellercastane.com)

Sequeix-nos a:



# Maheso®

100%  
Diversió

Les Originals

Experience

creacions de sabors  
sorprenents  
més que croquetes

[www.maheso.com](http://www.maheso.com)



OLIMPIA  
croqueta de  
granana amb espirulina



# Hola.

Sabeu quina és la màxima rendibilitat en la venda del vostre immoble?

**CONFIANÇA MASIFILL venda àgil amb avantatges gratuïts\***

Administració de finques

Valoracions gratuïtes

Certificat Energètic i Cèdula d'habitabilitat imprescindible en la venda o lloguer

Inversió en publicitat

Acompanyament d'un advocat fins el final de la compra venda

\* Per a habitatges en exclusiva

Resposta propera, solvent i personalitzada.

**SOLUCIONS 360° - IMMOBILIARI - PATRIMONIAL - LEGAL - FINANCER**

MASIFILL  
PATRIMONIA

Sarrià - Sant Gervasi / T 932 388 354 / Via Augusta, 118, baixos, 08006 Barcelona

Maresme - Alella / T 935 555 666 / C/ Balmes nº 7 baixos, 08328 Alella

[www.masifill.com](http://www.masifill.com)

# albasound



## ILUMINACIÓN



## AUDIO



## VIDEO



## DECORACIÓN

Narcís Monturiol, 18 · 08339 Vilassar de Dalt · 937 54 70 97



[www.albasoundsl.com](http://www.albasoundsl.com)



APA©

Barcelona Turisme  
Convention Bureau

[www.albasoundsl.com/ca](http://www.albasoundsl.com/ca) · [victor@albasoundsl.com](mailto:victor@albasoundsl.com)



# contrallum

anselm clave 11 Alella

SHOWROOMS

*Posa't en contacte amb mi i  
obrirem la botiga per a tu!!*

678 88 42 13

contrallum11

contrallum



## OBRES i REFORMES ALELLA S.L.

REHABILITACIÓ INTEGRAL DE L'HABITATGE  
PROJECTES I INSTAL·LACIONS

Sant Josep de Calassanç 37 - 08328 Alella  
Tel. 93 540 50 56 - [alella@obresireformes.com](mailto:alella@obresireformes.com)

Joieria - Relotgeria

# PEIMA



COMPRA I VENDA D'OR

Tallers propis de joieria i relotgeria

Plaça de l'Ajuntament, 9 · 08328 Alella · Tel. 93 540 87 47 · [joieriapeyma@gmail.com](mailto:joieriapeyma@gmail.com)

# glaçmoda

alella · torrent vallbona 5 · 935558609



**ANJO**  
Construccions Andreu i Pijoan SL

Rbla Àngel Guimerà 50  
08328 Alella

tel 93 555 40 61  
fax 93 540 06 86  
info@anjoconstruccions.com



Can Duran

Cafè de Baix  
des de 1780

Rambla d'Àngel Guimerà, 18 · Tel. 93 555 10 45

**CENTRES D'ATENCIÓ PSICOLÒGICA I PSICOANÀLISI**

**JOSEP PARCERISA**  
Psicòleg clínic - Psicoanalista  
(col·legiat número 0843)

Alzina 44, 1r 2a  
08024 Barcelona (Gràcia)

Rosaleda 41, 2n 1a  
08328 Alella

649 45 76 22

93 555 16 28

**TA**

**TALLERS ALELLA**

Miquel Alcalde i fills, s.c.p.  
Treballs de manyeria en general  
Serralleria i de Forja

Carrer del Mig, 17  
08328 Alella  
(BARCELONA)

Mòbil (Elias): 627 575 018  
Mòbil: 661 727 119  
tallersalella@hotmail.com



**Roba i Complementes**

Santa Eulàlia, 2 Alella Tel. 93 555 49 61

**celler jordana**

DEGUSTACIÓ I VENDA

pernills · vins · formatges · vermut  
embotits · licors · conserves · cerves

Tel. 93 180 66 78 · Rambla d'Àngel Guimerà, 60 · ALELLA

**BAUTOMOCIO**

Venda, reparació i muntatge de pneumàtics

mecànica de l'automòbil

Folch i Torres, 9 · Alella · Tel. 93 555 93 19

- Canvis d'oli
- Refrigeració
- Diagnosi electrònica
- Corretges de distribució
- Aire condicionat
- Amortidors
- Tubs d'escapament
- Frens
- Transmissions
- Enllumenat
- Bateries
- Sistemes de seguretat
- ITV

Horari de dilluns a divendres de 8.30 a 13 i de 15 a 19 h

**ARREL**

COMPRA-VENDA I LLOGUER DE FINQUES

Àngel Guimerà, 56 · Tel. 93 540 14 65 · www.arrel.com

**PERRUQUERIA GEMMA**

Anselm Clavé, 13 TEL. 686 457 734  
08328 ALELLA

De Antaño  
mobles · interiorisme · decoració



Sta. Teresa, 3 · Alella · Tel. 935403009  
www.deantanomobles.blogspot.com



CAL  
BARQUER

Plaça de l'Ajuntament, 9 / Tel. 93 750 56 79 / Alella  
Horari: Dilluns, dimarts i dimecres, de 9 a 20 h. Dijous i divendres, de 9 a 0 h.  
Dissabtes, de 10 a 1 h. Diumenges, de 10 a 18 h



fablan's estilistes  
HOME · DONA

- Productes de primera qualitat · Especialistes en extensions
- Les últimes tendències en moda
- Recollits · Manicura i Depilacions Facials

· Tractaments més complets per al teu cabell · Tècniques de maquillatge

Rambla d'Àngel Guimerà, 25 · Tel. 93 555 91 21 · fablan\_s@hotmail.com

SR

Somnis i Regals

OLIVER WEBER  
COLLECTION  
Made with CRYSTALLIZED™ - Swarovski Elements

Bijuteria i complements  
per a dona i home

Detalls per cerimònia,  
bateig, comunió  
i casament

Regal infantil i juvenil

Objectes d'escriptura  
i decoració

Sabons artesans

Comas, 4 - tel. 93 129 23 58 - 08328 Alella

L.E.S.  
IDIOMES

CURSOS  
D'IDIOMES

Per a nens a partir  
de 3 anys  
Joves i adults

Aquest Centre Preparador presenta  
candidats als exàmens oficials

Cambridge English  
a través de

Exams Catalunya

Cambridge English Exam Centre E5428

Platinum Exam Centre  
of the Year 2013

93 540 15 24 info@lesidiomes.com  
C/ Sant Isidre 13 · Alella www.lesidiomes.com

Jordi

perruqueria, estètica i quiromassatge

Un espai d'estètica

per tenir cura de la teva imatge

Si no saps què regalar, regala bellesa

• Servei d'assessorament personalitzat

• Tractaments capilars

• Productes cosmètics per a homes

• Higiene, hidratació i purificació facial

• Manicura i depilació

• Massatge anti-estrès, esportius, estàndards i específics



C/ Comas, 4 · 08328 Alella (BCN) · Tel. 93 555 62 03 - 615 24 50 05

LM  
PINTORS

Pintura Decorativa,  
Façanes, Locals,  
habitatges...

Lluís Martí, pintors  
C/ Canonge, 14 (Alella)  
Telf. 617 28 86 67 - www.LMpintors.com

ca  
Companyia d'Alella  
CELLER I TAVERNA

www.arietalis.com

www.arietalis.com

CELLER: Tel. 93 540 03 41 - Fax: 93 555 64 19 TAVERNA: Tel. 93 555 64 19 Carrer de la Riera Fosca, 28-30



Oficina Alella · Tel.: +34 93 540 22 22  
Maresme@engelvoelkers.com · www.engelvoelkers.es



**ENGEL & VÖLKERS®**

**ATA**  
**ALUMINIS TÈCNICS ALELLA**

Plaça d'Antoni Pujadas, local 8 Tel. 93 540 84 00 Alella  
www.aluminisalella.com aluminisalella@gmail.com

Distribuidors  
oficials  
HOME MOTION BY  
**somfy**  
K-LINE

**CLINICA DENTAL**

*Vera*

Dr. Jose M<sup>a</sup> Araujo

Llicenciat en Odontologia · Màster Implantologia · E. Superior d'Implantologia de BCN

Odontologia General · Implantologia i Estètica · Periodòncia·Ortodòncia · Servei d'Ortopantomografia

Plaça Antoni Pujadas n° 14 Tel. 93 555 49 71

20% dte. en tots els tractaments



Servei d'atenció domiciliària  
i hospitalària les 24h

Personal titulat i qualificat

Servei de qualitat i  
tracte personalitzat

**TRUQUEU-NOS EXPLIQUEU-NOS EL VOSTRE CAS  
I US DONAREM LA SOLUCIÓ QUE NECESSITEU**

Plaça Antoni Pujadas i Nirell, 9B · 08328 Alella (Barcelona) · Tel. 93 540 28 37 www.asadsl.com

*El Raco d' Alella*

BAR - CAFETERIA

Torrades i amanides

Plaça d'Antoni Pujadas, 10B · 08328 Alella  
elracodalella@gmail.com · Telèfon: 93 540 34 51

*Galerias Alella, c/ Santa Madrona, 8*



Tel. 93 540 27 74

**PERRUQUERIA  
LIÒTRIC  
HOME I DONA**

Horari: de 9 a 13 i de 15 a 19h  
Dilluns tancat. Dissabte de 9 a 17h

**manunofu**  
Obres i Reformes

Manel Nofuentes

Doctor Faus, 26, 2n 2a · Alella  
Tel. 679 785 534 · manunofuoir@gmail.com

**Ferreteria  
Jordi**



Torrent Vallbona, 7  
Tel. 93 555 41 36  
· 08328 Alella

www.ferreteriajordi.com



*Cut Me Perruquers*  
(unisex)

C/ Santa Eulàlia, 4  
Alella (Barcelona)

Tel: 93 540 33 90  
Facebook: cutmeperruquers

# espai

de psicologia  
per l'infant, l'adolescent  
i la família

- Psicologia clínica
- Reeducació cognitiva
- Logopèdia
- Psiquiatria infanto-juvenil
- Teràpia familiar i de parella

C/ Gurri, 6. 08328 Alella · T. 606 42 52 22  
email: [gemmapou@movistar.es](mailto:gemmapou@movistar.es) / [www.espaiAlella.com](http://www.espaiAlella.com)

## HOTEL FORTA D'ALELLA



### RESTAURANT LES TERRASSES

Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
[www.hotelfortadalella.es](http://www.hotelfortadalella.es)

# IMMOCAT

FINQUES I COMUNITATS

Administradors de Comunitats de propietaris  
Gestió de patrimoni  
Compra-venda d'immobles



Les heures, 27 · Alella · 937975625 · 689059667 · [www.immocat.cat](http://www.immocat.cat)



## excavacions ALELLA S.L.

- excavacions per a la construcció
- moviments de terres
- servei de contenidors i sacs



Santa Teresa, 3 · 08328 Alella

tel. 93 540 30 09

# la D.O.

TASTETS D'ALELLA

## Esmorzars i aperitius de qualitat i diferents

Mercat Municipal d'Alella  
Tel. 629 73 98 03



Deixa'ns descobrir  
la bellesa que hi ha en tu.

## SWEET SOUL

- ESTÈTICA I BENESTAR -

Pi. d'Antoni Pujadas, Local 13 B  
08328 Alella\_BcN  
679 710 451 // [sweetsoul.cat](http://sweetsoul.cat)



### ARREGLOS DE ROPA

Martes a viernes:

11:00 a 13:30h

16:30 a 20:30h

Sábado:

11:00 a 13:30h

C/ de les Heures, 25

08328 Alella

664 453 176



## ELS GARROFERS

ALELLA  
restaurant

Can Doctor

Passeig Antoni Borrell 13

08328 Alella

Tel. 935 401 794

[elsgarrofersalella@gmail.com](mailto:elsgarrofersalella@gmail.com)

# ness

BRANDING PACKAGING WEB EVENTS

T. 672 696 246 Alella · [www.nessalella.net](http://www.nessalella.net) · [sroca@nessalella.net](mailto:sroca@nessalella.net)



## FINQUES CEBRIAN

[www.finquescebrian.com](http://www.finquescebrian.com)

# 93 555 14 47

# FORMAT

Serveis informàtics • Centre d'estudis

Reparació de PC's.  
Serveis integrals a mida.  
Assessorament i manteniment informàtic.  
Cursos d'informàtica i idiomes per a nens i adults.  
Reforç escolar.

Segueix-nos a [facebook](#) i [twitter](#)

Rbla. Àngel Guimerà, 31 - Alella - 93 540 82 81 - format@canalmaresme.com - www.webformat.cat

# VERMUTERIA XAVI ESTRANY

VERMUTS • APERITIUS • VINS D'ALELLA A COPES  
TAPES • IBÈRICS • FORMATGES • "PINXUS"

[f](#) calestranyalella [i](#) vermuteriavaxiestrany  
Carrer del mig 30, Alella



## QUEVIURES FONT

CAN JANA DESDE 1888

Fruites i verdures d'Alella - especialitats de temporada

Plaça de l'Ajuntament 5 - Alella - 93 555 23 92  
Encàrrecs i servei a domicili

Segueix-nos a [f](#)

# PILAR XARRIÉ

CENTRE D'ESTÈTICA

Passatge Cal Músic, 1, 1r 1a

08328 Alella · 93 540 02 51



## charol

CALÇAT & COMPLEMENTOS

sabateria dona, home i nen  
bosses i complementos  
servei de reparació de calçat i varietat en plantilles  
calçat escolar (descomptes especials)

607 710 686 · Torrent Vallbona, 8 · 08328 Alella · charolsabateria@gmail.com



BAR - RESTAURANT  
VIÑALLONGA

Rambla d'Àngel Guimerà, 28 - 08328 Alella - Tel. 93 540 01 26



## DOG SHOW-ALELLA

PERRUQUERIA CANINA  
COMPLEMENTOS  
ALIMENTOS

Carrer Balmes, 6 08328 ALELLA TEL. 93 555 52 12 • 93 540 34 05

## TALLER GRANÉ SC

més de 40 anys al servei de l'automòbil

Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel  
Manteniment i Revisions

- Canvi d'oli
- Bateria
- Frens
- Autodiagnosi
- Filtres
- Amortidors
- Revisió Pre ITV
- Corretja distribució

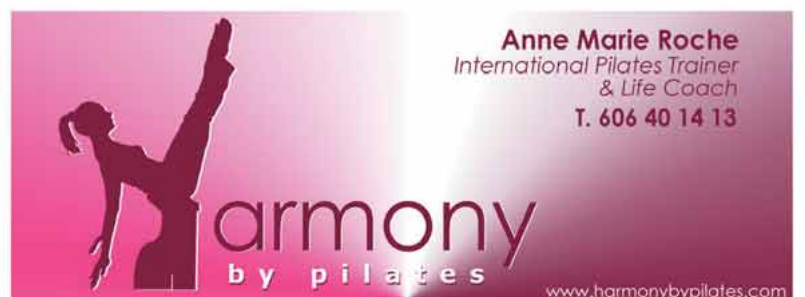
**HORARI:**  
De dilluns a divendres  
de 8.30 a 13.30h  
i de 15 a 19h

C/Comas, 12 Tel. 93 540 31 41 tallergrane@gmail.com



Classes de labors. Informate'n!

Anselm Clavé, 37 Alella - Tel. 93 555 16 30 - friselina@friselina.cat



Anne Marie Roche  
International Pilates Trainer  
& Life Coach  
T. 606 40 14 13

harmony  
by pilates

www.harmonybypilates.com

PILATES • Teràpies físiques • Consciència corporal  
Sòl pèlvic • Entrenament personal • English spoken



CANSALADERIA

ANTIGA CASA

LIBRADA

ALELLA

Empedrat del Marxant  
Tel. 93 555 23 42



Tenim menjar sense gluten

Properes guàrdies:

SETEMBRE: Dies 8, 9, 29 i 30

Tel./Fax: 93 540 23 42 · Farigola, 12 ALELLA · farmacia@martinezsole.com

HORARI: Matins: 9 a 14h · Tardes: 16.30 a 20.30h · Dissabtes: 9 a 14h

ANNA PONS ABELLA

Osteòpata D.O.  
Diplomada en fisioteràpia  
Col·legiada 4001

C/de les Heures, 15  
08328 Alella  
Tel. 608 12 98 32



OSTEOPATIA ALELLA

centre d'Àlia  
de psicologia  
i logopèdia  
d'alella

Un equip humà i professional  
orientat a l'atenció  
d'infants, adolescents i adults

hores concertades

c/ Ribas, 5 Alella tel. 93.540.89.71 www.centredalia.cat centredalia@centredalia.cat



VIN Angel Guimerà, 30 · 93 555 21 41 · ferranaymar@ferranaymar.net

PARXET



Cascos, guants, accessoris ...

VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

Sant Josep de Calassanç, 12 · Telf. 93 555 14 93 · 08328 Alella · www.alellamotors.cat



JOAN

www.florsjoan.com

Telèfon: 615 86 08 22

envia flors a domicili online

segueix-nos!  



miquel soto

pintura i decoració

C/ Cervantes, 26. Alella 08328 (Barcelona)

Tel. 935 555 916 / Mòbil. 627 080 224

RESTAURANT



MENÚ DIARI 12,90 €

MENÚ ESPECIAL PER A GRUPS

CUINA DE MERCAT

SUGGERIMENTS SETMANALS

AMPLIA TERRASSA  
LOCAL CLIMATITZAT

Segueix-nos a  
facebook.com/restaurantlanau

Dilluns tancat  
De dimarts a diumenge: 9.30 a 17h  
Divendres i dissabtes obert al vespre, prèvia reserva

Riera Principal 58/60 - 08328 Alella - Telf. 93 555 23 18



Horari:

De 9.30 a 14h i de 16.30 a 20.30h

Dissabtes: de 10 a 14h

cvalella@gmail.com

URGÈNCIES: 619 79 08 04



Torrent Vallbona, 10 · Tel. 93 540 33 76 · www.veterinarisalellaicabrils.com

**HOTELS**



C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87  
www.hotelarreyalella.com



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
www.hotelportadalella.es



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



Mercat Municipal · Alella · Tel. 629 73 98 03  
Facebook i Instagram: ladoalella



Plaça de l'Església, 6 · Alella  
Tel. 937 823 110 / 635 012 535



Carrer Gran, 28 · Argentona  
Tel. 93 707 40 78 · Facebook: LaNovaFonda



Port del Masnou, Local 69 · El Masnou  
Tel. 93 555 81 18



Sant Sebastià, 2 · Badalona  
Tel. 934 642 216 · www.lasargantana.org

**FLEQUES I PASTISSERIES**



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



Pl. Sant Jaume · Teià  
Tel. 93 540 04 23



Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella  
Tel. 93 540 46 61 · Facebook: La Vinícola d'Alella

**RESTAURANTS**



C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87  
www.hotelarreyalella.com



Camí Ral, 151 | 08390 Montgat  
Tel. 934 692 506 · www.fondamarina.com



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
www.hotelportadalella.es



Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella  
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84  
www.cancabus.es



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · Alella  
Tel. 935 40 17 94



Riera Principal, 58-60 · Alella  
Tel. 93 555 23 18

# Orfila

RESTAURANT

C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou  
Tel. 93 555 01 88 · [www.restauranteorfila.es](http://www.restauranteorfila.es)

## Celler Castañé



C/ Sant Genis, 1 - 08310 Argentona  
Tel. 93 797 11 06 - [www.cellercastane.com](http://www.cellercastane.com)

# Xarel·lo

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

## el racó de Can feliu

C/ Àngel Guimerà, 41, · Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 29 16 · [www.elracodecanfeliu.com](http://www.elracodecanfeliu.com)

## EMOCIONS

SORLI

Pl. Can Nolla, 1 · Vilassar de Dalt  
Tel. 93 753 71 84

## VERMUTERIA XAVI ESTRANY

VERMUTS · APERITIVS · VINS D'ALELLA A COPES  
TAPES · IBÈRICS · FORMATGES · "PINKUS"

C. del Mig, 30 · Alella · Facebook: calestranyaella  
Instagram: vermuteriaxaviestranay

## SAULÓ

RESTAURANT  
CAN GALVANY

Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes  
Tel. 93 572 95 91 · [www.cangalvany.com](http://www.cangalvany.com)

## Espai Di.Vi

ENOTECA · CELLER

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella  
Tel. 93 555 28 84 · [www.espaidivi.es](http://www.espaidivi.es)

# Vols anunciar-te en aquesta secció?

## tres macarrons

vermut-restaurant

Av. del Maresme, 21 · El Masnou  
Tel. 93 540 92 66 · [www.tresmacarrons.com](http://www.tresmacarrons.com)

## món la cata

VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

P. Can Jalpí s/n · Arenys de Munt  
Tel. 93 793 75 09 · [www.monlacata.com](http://www.monlacata.com)

Truca'ns al  
654 40 40 43

### VINATERIES / ENOTEQUES

## Companyia d'Alella

CELLER I TAVERNA

Riera Fosca, 28-30 · Alella  
Tel. 93 540 03 41 · [www.varietalis.com](http://www.varietalis.com)

## El Rebot dels Sentits

Selecció de vins, alimentació gourmet i utensilis

Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou  
Tel. 93 178 22 97 · [www.elrebotdelsentits.es](http://www.elrebotdelsentits.es)

## celler jordana

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

## VINS J. CARRERAS, s.c.p.

La seva botiga del vi i el cava

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



44a  
Festa de  
la Verema  
d'Alella

5—16  
setembre  
2018



AJUNTAMENT D'ALELLA

[alella.cat/verema](http://alella.cat/verema)

