

Papers de vi

Núm. 66 · Verema 2020

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Què n'hem tret de la covid-19. Nous camins per resseguir

Observem alguns grans temes que les circumstàncies excepcionals ens plantegen amb claredat i que es relacionen directament amb el món de la vinya i el vi. Són temes que cal pensar i repensar des de noves perspectives per afrontar el futur



Bardissots, gustosos
vins d'adversitat

'Verema de veremes':
quan alguna cosa roman

Deu anys de festival Most: la gran
finestra cinematogràfica del món del vi



COL·LEGI
SANTA MARIA DEL
PINO

Escola totalment **privada, trilingüe**
i immersa en la **Cultura de Pensament**

Ensenyament de **qualitat**, en plena **natura**



Infantil

Activitats en anglès cada dia, amb professors angloparlants nadius. Ambient proper, contacte constant amb la natura i les millors metodologies.



Primària

Aprenentatge cooperatiu i col·laboratiu, per projectes, anglès en grups reduïts segons nivell, robòtica i programació, escacs, creativitat i educació musical.



Secundària

Motivació, acompanyament i orientació de l'alumne en aquesta etapa de consolidació personal i acadèmica. Educació física en un entorn verd. (Continuïtat Batxillerat a Barcelona).

Escola d'una sola línia i ambient familiar, que destaca per l'educació en valors, els bons resultats acadèmics i per transmetre el plaer per l'aprenentatge continu.

Una metodologia pròpia, emmarcada en la Neurociència i el Projecte Zero de Harvard.



93 555 44 11

Alella, Maresme (Barcelona)

pinoalella.com

Visites concertades. Transport escolar

Aforament
limitat
937 539 347



Per a tots els gustos!

*Descobreix un espai únic: Restaurant,
Celler, Chill out, Concept Store i Esdeveniments.*

Plaça Can Nolla 1, Vilassar de Dalt.

EMOCIONS
SORLI



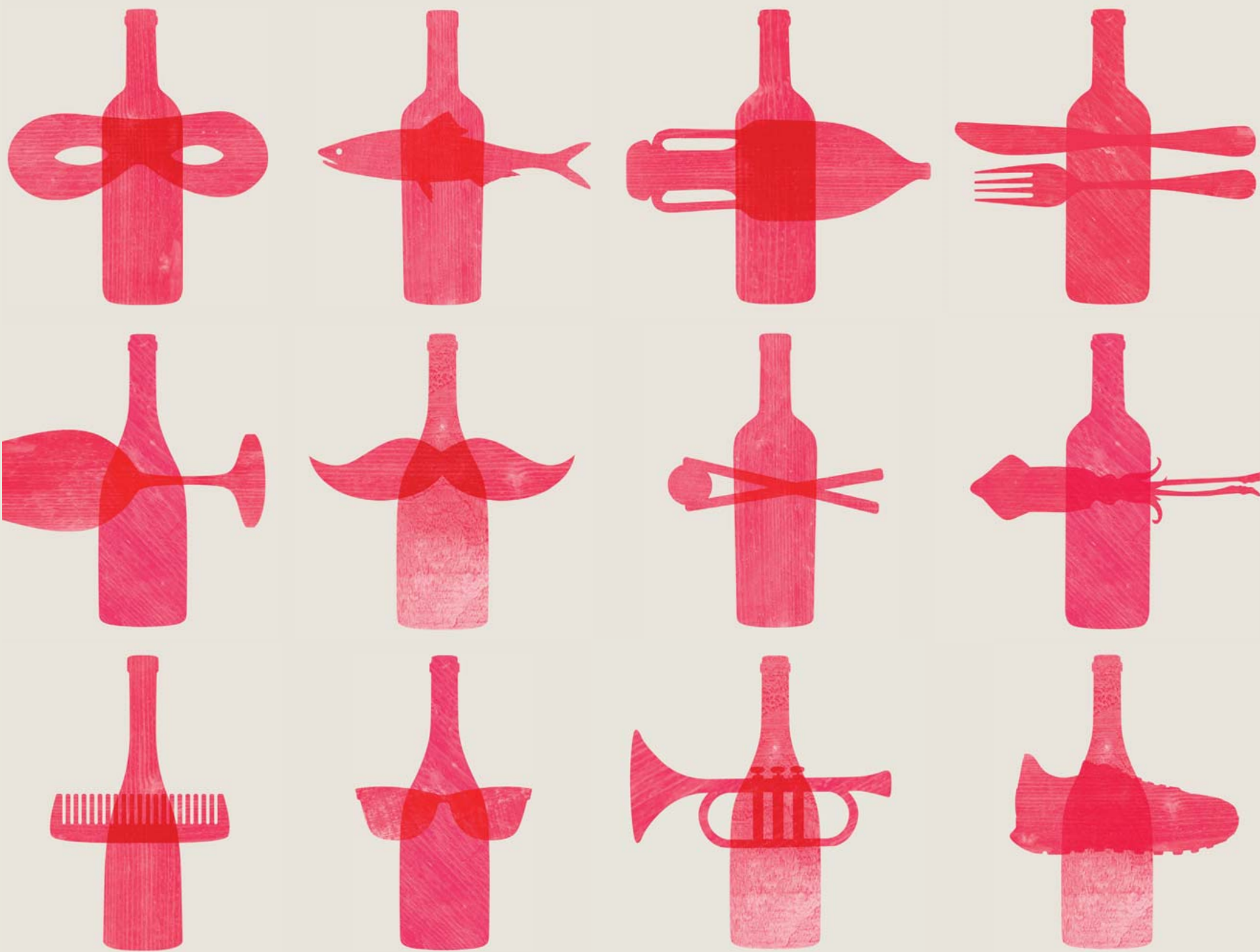
Octubre 2020

Compra les teves experiències a

enoturismedoalella.cat/vimes

EL MES DE LA DO ALELLA

Activitats de petit format adaptades a les mesures de seguretat per la COVID-19



#ViMesDOAlella

#rutaviDOalella

#barcelonasvineyard

#terrapansablanca

ORGANITZA



AMB EL SUPORT DE



Vocació de transparència



VISITA'NS!

Us convidem a gaudir la cultura del vi i el cava!

www.altaalella.wine

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

ALTA ALELLA, CAMÍ BAIX DE TIANA S/N, ALELLA 08328, BCN-SPAIN

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



RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA



Fragment de l'obra *Veremadora*, de Lola Anglada, reinterpretada en temps de la covid-19. L'escena amable i bucòlica de la verema queda sacsejada per la taca de color negre que elimina l'expressió de la noia i, tot i que és una peça protectora, es converteix inevitablement en una imatge corrompuda, com la realitat que fa mig any que vivim.

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 Ruiz

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

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya
**Departament
de la Presidència**

 AJUNTAMENT D'ALELLA

 Consorci de Promoció
Enoturística del Territori
DO Alella

 ALTA ALELLA
MIRGIN

 RAVENTÓS D'ALELLA

Han col·laborat en aquest número



ANNA BALLBONA

Escriptora i periodista. Nascuda a Montmeló (Vallès Oriental) el 1980. Enguany ha publicat la novel·la *No sóc aquí* (premi Llibres Anagrama, 2020). Va quedar finalista del mateix premi el 2016 amb la seva primera novel·la, *Joyce i les gallines*. També ha publicat els llibres de poemes *Conill de gàbia* (LaBreu, 2012) i *La mare que et renyava era un robot* (Premi Amadeu Oller 2008). Actualment escriu de manera regular en diferents mitjans (a les revistes *El Temps*, *L'Avenç*, *Serra d'Or*, al diari *Ara*...).



XAVIER FORNOS

Historiador de l'art. Nascut a Vilafranca del Penedès el 1973. Des del 2010 és el director del Vinseum, el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya i ha impulsat i dirigeix el Most Festival Internacional de Cinema del Vi, que enguany celebrarà la seva desena edició. Entre el 2016 i 2018 ha estat membre de la junta directiva de l'Associació de Museòlegs de Catalunya.



RAMON FRANCÀS

Periodista i sommelier. Fa trenta anys que escriu sobre temes vinícoles al diari *La Vanguardia*. A Catalunya Ràdio el podeu escoltar al programa 'Tast vertical', amb l'escriptora Empar Moliner i el cantautor Àlex Toró. Ha col·laborat a les revistes especialitzades (*La Etiqueta*, *Selectus Wines*, *Vinos y Restaurantes* i *Sumilleres*) i en mitjans digitals (*Cupatges* i *Vadevi*). Fins al 2015, va impulsar el blog personal 'Vi Franc' (www.vi-franc.com) amb set milions de visites. A més, és Sommelier Professional i Formador en Cava i Sherry Master. També és professor del Curs de Sommelier Professional de la Facultat d'Enologia de la URV i del Curs de Sommelier Professional de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya.



JULIÀ GUILLAMON

Escriptor, crític literari i articulista. És autor dels llibres de cròniques *Uh, Gabirú* (2008), *El sifon de can Sitra* i *Travessar la riera* (2017). També de les novel·les *La Moràvia* (2012) i *El barri de la Plata* (2018). I dels volums de narrativa *La fàbrica de fred* (1991) i *Les cuques* (2020). Ha publicat *Joan Perucho i la literatura fantàstica* (1989) –edició renovada i definitiva, del 2020– i la biografia monumental *Joan Perucho, cendres i diamants. Biografia d'una generació* (2015). Va tenir una vinya a Vila-rodona.



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 Set-ciències), amb Ignasi Massaguer, i *La ratafía dels raiers. 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 Set-ciències) i *D'així i d'allò* (Editorial Garsineu).

Sumari

- 12 De setembre a setembre**
Com s'ha caracteritzat el curs vinícola a la DO Alella, que ara s'acaba i què en destaquem. (Òscar Pallarès)
- 15 L'any del míldiu**
L'atac d'aquest fong, sumat als estralls causats per senglars, ocells i altres bèsties, marca el 2020 com una anyada amb poca producció. (Òscar Pallarès)
- 21 Què n'hem tret de la covid-19. Nous camins per resseguir**
Dossier. La pandèmia i el confinament han fet aflorar la necessitat de repensar alguns grans temes vinculats amb la vinya i el vi. (selecció de textos Montserrat Serra)
- 32 Les seqüeles del virus**
Durant el confinament, totes les Denominacions d'Origen catalanes van fer pinya i van mostrar el seu malestar davant de la gestió inoperant de l'Incavi. (Ramon Francàs)
- 38 Bardissots, gustosos vins d'adversitat**
Pep Pou i Pilar Rosell, juntament amb el celler Oriol Artigas, desenvolupen aquest projecte vinícola entre el Montseny i el Montnegre. (Montserrat Serra)
- 44 'Verema de veremes': quan alguna cosa roman**
Parlem amb el doctor en ciències ambientals i activista Iago Otero i amb l'artista Perejaume. Són els responsables de convertir un projecte de recerca en el documental, *Verema de veremes*. (Montserrat Serra i Jordi Ribas)
- 51 Resistències properes**
Article de la secció Vins de memòria, on l'escriptora Anna Ballbona parla d'un fet autobiogràfic vinculat a la vida de pagès.
- 52 Picapoll, una varietat seductora**
En les últimes dues dècades la Denominació d'Origen Alella ha recuperat aquesta varietat de raïm. (Eva Godàs)
- 57 Desconfinament arran de mar**
El gastrònom Pep Quintana s'ha empescat un àpat mariner al restaurant Mar de Tapes d'Arenys de Mar, protagonitzat pel lingüista Jem Cabanes.
- 63 Deu anys de festival Most: la gran finestra cinematogràfica del món del vi**
El director del Most Festival del Vilafranca del Penedès fa balanç del què han suposat els primers deu anys d'aquest festival internacional de cinema dedicat a la vinya i el vi. (Xavier Fornos)
- 68 'La imprudent'**
Primer conte del llibre *Vi i benzina* (Vibop edicions), escrit per Julià Guillamon. S'il·lustra amb dos acudits obra d'Ismael Smith publicats al setmanari *Cu-cut!*, el 1909.

Temps de reflexió, escrutar nous camins

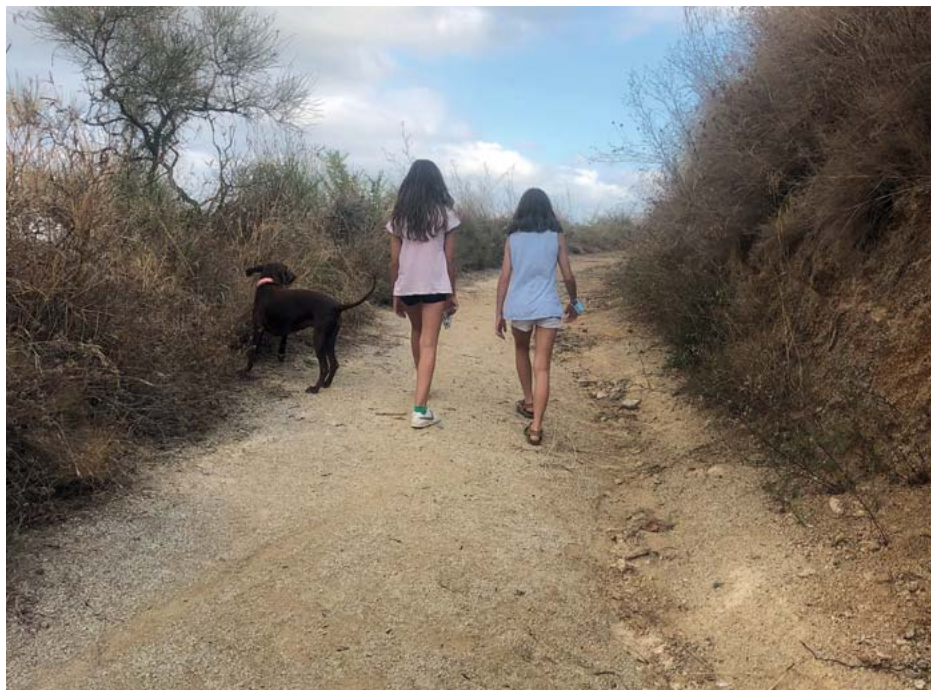
En el moment de tancar l'edició d'aquest número, l'Ajuntament d'Alella ha anunciat la cancel·lació de la Festa de la Verema. Des de fa dotze anys, Papers de Vi és present en la festa amb la publicació d'aquest número especial de vuitanta pàgines. Enguany, no hem deixat de fer-lo, però enyorarem que la revista no formi part del paisatge de la festa: a la plaça durant la inauguració, als estands de cellers i restaurants de la mostra, a la presentació dels vins DO Alella, als tasts amb personalitat... Con-

viure amb la pandèmia generant activitats segures i que satisfacin, mentre no s'aconsegueixi la vacuna contra la covid-19, és un repte imprescindible que les institucions cal que afrontin.

Aquest número es va començar a gestar amb la voluntat de ser una eina per a la reflexió. Una reflexió necessària davant un món potes enlaire, que pateix una pandèmia sense precedents, l'anomenada covid-19, i el llarg confinament que ens ha tingut tancats a casa durant la primavera. I diuen els experts que, de pandèmies causades per virus, en veurem més i de pitjors. Hem observat que hi ha alguns grans temes que les circumstàncies excepcionals ens plantegen amb claredat i que es relacionen directament amb el món de la vinya i el vi. Són temes que cal pensar i repensar per afrontar el futur.

La pandèmia i el confinament han portat una crisi econòmica que avui encara no sabem quin abast tindrà, però que ja és greu. I ha posat en primer pla la necessitat de prendre dedicions polítiques contundents per afrontar la crisi climàtica. La mobilitat de persones i mercaderies s'ha reduït i això planteja noves reflexions sobre un model de turisme que hauria de canviar i ser més sostenible i, de retruc, sobre el paper que ha de jugar l'enoturisme. La crisi de la covid-19 ha comportat una acceleració tecnològica i, alhora, la dificultat per a la mobilitat ha fet que tot es replegui i la mirada tombi cap a l'interior. Així també s'ha valoritzat el producte de proximitat, de km 0, el valor de la pagesia i del policultiu de petites parcel·les, la necessitat de fer un consum sostenible, que vol dir de producte de temporada, per reduir la petjada de carboni.

El confinament també ens ha fet apreciar novament la majestuositat implacable de la natura i també témer-la. Ens ha fet prendre consciència i gaudir de la importància del silenci, la lentitud i el caminar. I, en aquest context, el paisatge agrari, el



Caminar entre vinyes ha pres un valor de qualitat que molta gent ara reconeix.

paisatge de conreu, caminar entre vinyes, ha pres un valor de qualitat que molta gent ara reconeix.

El primer que vam fer, doncs, va ser seleccionar tot un seguit d'articles i entrevistes que s'han publicat en uns quants mitjans durant aquests cinc mesos i seleccionar-ne uns fragments. Aporten visions amb punts de vista interessants, que poden ajudar el món de la vinya i el vi a aprofundir aquests temes sobre els quals no en són aliens. Reflexions en forma de mosaic, a voltes un calidoscopi, que són mirades lúcides sobre

aquests grans temes apuntats, i que formen el dossier.

Atès el moment excepcional que vivim, aquesta revista se'ns ha revelat plena de vasos comunicants. Així, la voluntat de reflexió del dossier sobre el canvi climàtic, el paper de la pagesia i la cultura que aporta, la relació del bosc amb la vinya, la transformació dels paisatges agraris en els darrers cinquanta anys..., tenen una vinculació directa, rica i complementària amb la conversa que hem generat entre el doctor en ciències ambientals i activista Iago Otero i l'artista Perejaume, que el 2008 van estrenar el documental *Verema de veremes*, sobre l'última vinya d'Olzinelles, una de les valls del Montnegre, un paisatge veí del territori de la DO Alella.

I la història i els valors del documental *Verema de veremes* també té molt a veure amb la feina que fan en Pep Pou i la Pilar Rosell, amb el celler d'Oriol Artigas, per recuperar les poques vinyes que queden entre el Montseny i el Montnegre. És un projecte ple de sentit, però de difícil execució. En aquest context també se situa l'article de l'escriptora Anna Ballbona, per a la secció *Vins de memòria*. A més, *Verema de veremes* serà present en la desena edició del Most Festival de Vilafranca del Penedès aquesta tardor, un festival de cinema centrat en el vi, de referència internacional,

del qual ens en parla en un altre article el seu director, que també ho és del Vinseum, Xavier Fornos.

Vivim moments transcendentals, de canvis profunds si volem sobreviure com a espècie. El món del vi no és un sector aliè a tot el panorama, ans al contrari, pot exercir un paper actiu i propositiu, i li serà inevitable assumir nous valors, nous reptes i fer canvis. I, en aquest context, tal com hem apuntat al principi, volem contribuir-hi des de la reflexió.

Montserrat Serra

El món del vi no és un sector aliè a tot el panorama, ans al contrari, pot exercir un paper actiu i propositiu

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



ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



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

De setembre a setembre

Malgrat que el món sencer s'ha aturat durant alguns mesos i s'han cancel·lat desenes d'esdeveniments i actes, el darrer curs vinícola a la DO Alella ha estat, sens dubte, el que ha acumulat més novetats importants dels últims anys. En els darrers dotze mesos s'han aprovat l'ampliació de la DO i la zonificació del cava, s'han celebrat eleccions al Consell Regulador, s'han plantat vinyes noves i han sortit al mercat gairebé trenta nous vins.

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

Lampliació de la DO Alella feia anys (des del 2013) que estava dada i beneïda. “Tan sols” calia esperar l’aprovació definitiva de Brussel·les. Al final, un canvi en la legislació va fer que l’aprovació es fes efectiva des de Catalunya (amb el vistiplau de l’estat i d’Europa) a primers de juliol. Avui el territori DO Alella ja és format oficialment per 31 municipis del Maresme, el Vallès Oriental i el Barcelonès, 13 pobles i ciutats més que l’any 2012.

Avui el territori DO Alella ja és format oficialment per 31 municipis

Pocs dies després d’aquesta notícia en saltava una altra d’important: el Consell Regulador de la DO Cava modificava la seva normativa perquè, entre més coses, les etiquetes puguin explicar l’origen dels caves. Així, el cava català passarà a denominar-se Comtats de Barcelona i aquells que s’elaborin al territori DO Alella podran dur el distintiu Serra de Mar.

Una trentena de nous vins

Aquest any la xifra de novetats és un rècord absolut. En tan sols un any han arribat al mercat gairebé una trentena de nous vins: l’escumós rosat Elles, de Can Roda; les Campanes de Lima (un blanc jove que neix d’un nou projecte sense celler); la pansa rosada tranquil·la del Celler de les Aus, l’AA Tallareta; el vuitè vi de *Papers de vi*, el dolç i ranci la Bota del Racó; el *pét nat* del Celler de les Aus, que es diu AUS; els vins solidaris d’Alella Vinícola i Testuan, *Actúa* i *Sobran Ignorantes*; el Badiu, el vi DO Alella que forma part dels Vins de la Memòria de Xavi Nolla; i una desena d’anyades velles i ampelles màgnim de sèrie limitada que Alella Vinícola va posar al mercat a finals del 2019.

La covid-19 i *Papers de vi*, en certa manera, també “han forçat” la presentació de diverses novetats. La nostra revista organitza cada quatre anys un saló adreçat únicament a



SAMUEL GARCIA



OSCAR PALLARÉS



OSCAR PALLARÉS

professionals del vi on es poden tastar tots els vins de tots els cellers. Això havia de passar al novembre coincidint amb la sortida de la revista especial *Vinografia dels Alella*, un catàleg que recull fotos i fitxes també de tots els vins que s’elaboren al territori DO Alella. Alguns productors tenien previst presentar-hi les seves novetats. La impossibilitat de sortir al carrer en ple confinament (i l’absència de notícies d’actualitat) van comportar que l’equip de la revista decidís avançar la publicació de la vinografia a finals de maig. La majoria de

cellers van optar per presentar les seves novetats en aquest especial, malgrat que alguns d’aquests vins no veuran la llum fins a final d’any (i no es podran tastar al saló professional perquè des de la revista hem decidit ajornar-lo fins que no es pugui celebrar en condicions). A la vinografia apareixen el Testuan Brizat, la Bentróbada (el vi del projecte Ànima d’Alella), una versió criança de les Campanes de Lima, tres novetats d’Oriol Artigas (el Gínjol, el Rall i la Perla), el Roura Garnatxa Syrah, els escumosos Alta Alella 10 i Mirgin Exeo

Evolució+ 2005 i el vermut de Talcomraja, el Xarop de Pàmpol.

Actes suspesos i ajornats

Si fem memòria i tirem just un any enrere, podem recordar el gran èxit de la Festa de la Verema d’Alella 2019. La mostra gastronòmica i totes les activitats programades van comptar amb una amplíssima participació, inclosos els Tasts amb Personalitat, que van dirigir els sommeliers Montse Velasco, David Seijas i Anna Casabona.

Els Tastets de Vallromanes i la Fira del Llaminer, de Vilanova del Vallès, també es van celebrar amb l’èxit habitual. A l’octubre va arribar el Vi+, que va veure molt alterada la seva programació a causa de la sentència del Procés del Tribunal Suprem. La Nit de la Pansa Blanca, organitzada per *Papers de vi*, es va haver de celebrar en dates alternatives i en dues tongades. L’acte que sí que es va poder celebrar i que va gaudir d’un enorme èxit, també organitzat per la revista, va ser la taula rodona sobre la pansa blanca. Moderada pel nostre redactor en cap, Òscar

Els millors Alelles, segons la Guia de Vins de Catalunya, són els Foranell Pansa Blanca i Garnatxa Blanca

Pallarès, va comptar amb la participació de Xevi Carbonell (Raventós d’Alella), Oriol Artigas, Xavi Garcia (Alella Vinícola), Josep Maria Pujol-Busquets (Alta Alella), Carme Domingo (Incavi) i Josep Maria Albet (Albet i Noya, DO Penedès). L’acte (i el posterior article publicat a *Papers de vi*) va voler posar de manifest les diferències reals entre la pansa blanca i el xarel·lo que es conrea en uns altres territoris.

Al novembre, Arenys de Munt va acollir la primera edició del NaNo, la Fira del Vi Novell i Natural que va organitzar el celler Talcomraja.

L’any va començar amb un munt d’enotasts programats a tot el territori DO. Però l’ar-

Altres fets de setembre a setembre

El número 61 de *Papers de vi* va estrenar una secció que porta per nom **Vinyes Singulares** i que, a cada edició, mostra el patrimoni vitícola del territori a través d'un recull fotogràfic i un text explicatiu de les vinyes més emblemàtiques de la DO Alella.



A finals del 2019, **Quim Batlle** va ser reelegit president del Consell Regulador de la DO Alella, després que les eleccions del mes de maig quedessin desertes perquè no s'hi havia presentat cap candidatura.

A primers del 2020 es va incorporar a la secretaria del Consell Regulador **Anna Pujol**, que desenvolupa les tasques que, fins ara, havia dut a terme Rebeca Ruiz.



Tres cellers han plantat vinya aquest hivern passat. **Bouquet d'Alella** i **Alta Alella** a la vall de Rials (Alella) i **Can Roda** al camí de Cabanyes (Sant Fost de Campsentelles).

Barcelona va acollir amb gran èxit la **Barcelona Wine Week (BWW)** just abans del confinament. Una fira vinícola de primer ordre que va satisfer tot el sector, però que va comptar amb poca presència de productors de la DO Alella (van ser-hi Alta Alella, Can Roda, Raventós d'Alella i Mario Rovira).

La crisi causada per la **covid-19** ha fet que la majoria de cellers hagin repensat l'enoturisme i ofereixin noves activitats adaptades a la situació. Gairebé tots també han posat en marxa plataformes de venda en línia dels seus productes.

Durant el confinament l'equip d'Enoturista va elaborar, amb la col·laboració de l'Incavi, el **Baròmetre del Vi Català a Instagram**, un estudi sobre els seguidors que els cellers del país tenen en aquesta xarxa social. El número 65 de *Papers de vi* publica un article signat per Judit Cortina i David Jobé amb la versió d'Alella de l'estudi, que conclou que els cellers de la DO Alella acumulen 60.000 seguidors.



ribada de la pandèmia va fer que s'anessin cancel·lant i que encara no es puguin celebrar. Les Biblioteques amb DO, programades per al mes de març, també es van quedar a mitges. El Tast Tiana es va celebrar virtualment i en un format molt discret; la Mostra Gastronòmica de Cabrils es va anular. Les jornades De Forquilla en Forquilla (Badalona) tampoc no s'han celebrat. I ja s'han anunciat les cancel·lacions de la Festa de la Verema, els Tastets de Vallromanes i la Fira del Llaminer d'enguany.

Els vins continuen sumant premis

A finals del 2019 els vins de la DO Alella van acumular un bon nombre de premis. La gala dels Vinari va premiar els Foranell Pansa Blanca i Picapoll (Quim Batlle), l'Alta Alella PB i els caves AA Bruant i Alta Alella Mirgin Opus. Poc després, el

cava Roura Brut es va endur una medalla de plata al concurs Effervescents du Monde.

La *Guia de vins de Catalunya* va atorgar molt bones puntuacions als nostres vins. Els millors Alelles, segons l'equip de la guia, són els Foranell Pansa Blanca i Garnatxa Blanca, de Quim Batlle, tots dos amb un 9,73. La millor nota entre els rosats la té l'AA Tallareta. El millor negre és l'Edicions Limitades Monastrell (Bouquet d'Alella). L'escumós més ben puntuat és l'AA Capsigrany, del Celler de les Aus, i la nota més alta entre els dolços se l'endú l'AA Dolç Mataró.

A primers d'any Alta Alella va sumar una nova medalla, una plata per a l'AA Capsigrany a la fira Milésime Bio, i fa poques setmanes els Premis Vinari dels Vermuts Catalans van donar a un vermut Cisa (el Masnou) el premi al millor vermut per a còctels. ●



ALTA ALELLA



SAMUEL GARCIA

L'arc de Sant Martí, sobre el mar, vist des de les vinyes d'Alta Alella. Polls de tallarol dins al seu niu fet entre els sarments d'un cep.





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



Cada divendres, especial: TARDA DE TAPES

C/ Sant Genís, 1 - 08310 Argentona
Tel. 93 797 11 06 - www.cellercastané.com

Sequeix-nos a:  



L'any del míldiu (i un munt d'entrebancs més)

L'atac d'aquest fong, sumat als estralls causats per senglars, ocells i altres bèsties, marca el 2020 com una anyada amb poca producció

TEXT: ÒSCAR PALLARÉS

Gotim de pansa blanca afectat per míldiu. S'hi aprecia una part sana i un bon nombre de grans afectats per aquesta malura, que s'han assecat abans de la maduració.

De míldiu a la DO Alella, n'hi ha. No cada any, però tampoc és estrany veure'n. I els nostres pagesos, amb més o menys encert, s'hi encaren i aconseguen mitigar-ne els efectes. Però les condicions climàtiques (de pluja i temperatura) d'aquest any han fet que la seva presència hagi estat molt més aclaparadora

del que és habitual. A Alella i a tot el país.

Míldiu?

El míldiu (de l'anglès *mildew*) és una malura que afecta moltes plantes. A la vinya la produeix el fong *Plasmopara viticola*, que afecta normalment primer les fulles i més tard els raïms. A les primeres etapes de l'atac apareixen unes taques grogues als pàmpols. Si el míldiu con-

tinua desenvolupant-s'hi, les fulles s'esgrogueeixen, s'assequen i acaben caient. En un primer moment, sobre el raïm el míldiu es veu com un borriçol de color grisós (és el miceli dels fongs). Els grans que pateixen l'atac no es desenvolupen amb normalitat i s'acaben assecant.

El míldiu va arribar a Europa (via França) des d'Amèrica, amb els peus americans que van esdevenir la solució per a

la fil·loxera. Venien per solucionar un problema i en van generar un altre fins que no es va descobrir el caldo bordelès (sulfat de coure amb calç apagada) com a producte que hi podia fer front. En tot cas, la millor manera d'evitar el míldiu, que es considera la plaga més devastadora de la vinya, és plantar els ceps en un lloc ben airejat, ben assolellat, poc humit i sobre un sòl amb un bon

drenatge. De fet, la major part de la DO Alella (sobretot el cantó de mar) reuneix aquestes condicions i per això no és una malura que acostumi a fer gaire mal a les nostres vinyes.

Fondalades vs. vinyes airejades

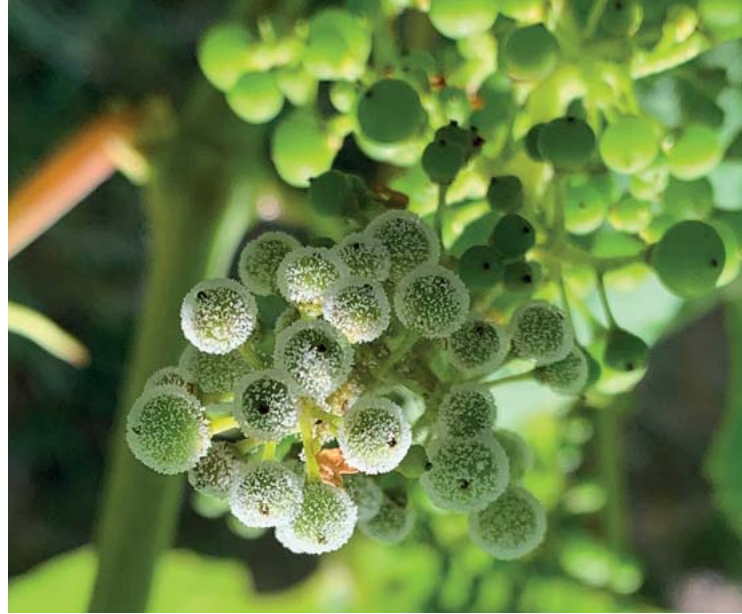
Samuel Garcia fa vint anys que té cura de les vinyes d'Alella Vinícola. Ho té molt clar: "A Alella no hi ha mai gaire mildiu. Patim més per l'oïdi (o cendrosa), aquí. En general, el mildiu afecta més les vinyes situades en fondalades, poc ventilades, i no té gaire incidència sobre les que són a la muntanya. L'excepció, la tenim a la vinya de Mas Coll, que és la més alta de la

Tots els viticultors coincideixen que el senglar s'està convertint en un problema seriós i de difícil solució

DO, però en canvi sempre hi ha una mica de boirina, una mica més d'humitat que a la resta, i això fa que calgui estar especialment alerta." Preguntat per com ha afectat el mildiu les seves vinyes, es mostra molt satisfet del seguiment que n'ha fet: "Anys com aquest no són habituals, però de tant en tant n'hi ha un. Tenia molt present el 2018, en què potser hi va haver menys mildiu, però em va enxampar desprevingut i va afectar força vinyes. Per mi va ser pitjor que aquest any; aleshores vaig aprendre la lliçó i aquests mesos hi he pogut estar molt a sobre, fer els tractaments que ha calgut i evitar que es fes malbé gaire raïm. Passa que, normalment, amb un, dos o tres tractaments n'hi ha prou. I aquest any ha calgut fer-ne més. A Mas Coll n'he fet més que mai, em penso!"

El coure i els tractaments

Garcia ho explica: "En ecològic no es poden fer tractaments sistèmics, és a dir, amb productes que penetren dins la planta i arriben a la saba. Així, tenim tres productes que podem alternar: l'oxiclurur de



EMI GÓMEZ VENTURA



OSCAR PALLARÉS



OSCAR PALLARÉS

A dalt: gotim de raïm afectat per mildiu en el seu primer estadi. Al mig: raïm de pansa blanca atacat per l'oïdi (o cendrosa). A sota: Gotim menjat pel senglar.

coure, l'hidròxid de coure i el sulfat de coure. Són productes de contacte: actuen sobre la superfície que toquen. L'hidròxid no té tanta persistència, però actua de manera molt ràpida i efectiva; l'oxiclurur persisteix més en el temps sobre les fulles i els raïms, però té un efecte més lent; i el sulfat està a mig camí entre l'un i l'altre. Així, en general, per als tractaments preventius fem servir oxiclurur; si el mildiu ja és a la vinya, hi tirem sulfat."

I continua: "El mildiu no actua de la mateixa manera amb totes les varietats. La pansa i el syrah són força resistents; la garnatxa, en canvi, hi és molt sensible. En tot cas, tot depèn molt de les condicions climatològiques; és un fong i fa el seu cicle. Si troba les condicions ideals... es desenvolupa amb força. Jo aquest any he vist fins a tres florides diferents: una al maig, una vint dies després i encara una tercera al juliol. Les espores són a terra: tu no el

veus, però és allà. Si hi ha més de 15 graus de temperatura i plou, de seguida ataca les plantes. La pitjor cosa és quan ataca en el període de floració del raïm: si t'ataca la flor, no culls ni un gra de raïm! En tot cas, cal estar sempre molt atent perquè és una malura que va rapidíssima. Avui no n'hi ha, demà veus quatre taques i demà passat ja en són quatre-centes. I aquest any s'han donat les condicions, perquè a la primavera hi va haver uns dies que va ploure cada tarda i això és el que va bé al fong."

El senglar, la nova fil-loxera

Per Samuel Garcia, aquest any el senglar ha fet molt més mal que no pas el mildiu. "El senglar és la nova fil-loxera. No tenen depredadors, cada vegada n'hi ha més i cada vegada mengen més raïm. Ara ja te'ls trobes de dia, en grups grans, i ni que els fotis quatre crits ja no s'espanten ni se'n van. A algunes vinyes se'ns han menjat ja més del 50% del raïm, és desesperant. Abans la pansa blanca ni la tocaven, preferien les altres varietats. Ara ja fa tres anys que se la mengen, i cada cop més. Aquest any he vist els cadells posar-se sobre dues potes per menjar-se el raïm, això no ho havia vist encara. I, és clar, trenquen els sarments on hi ha el raïm de l'any vinent. Cal tancar les vinyes i, tot i així, acaben trobant un forat per entrar-hi."

Però la llista d'elements que fan patir els viticultors no s'acaba. Al mildiu, l'oïdi, els senglars i la sequera (de la qual aquest any ens hem lliurat), cal afegir-hi els ocells –"Els tudons fan molt de mal perquè n'hi ha molts, cada vegada més"– i també les malalties de la fusta: "No se'n parla gaire, però també és una qüestió greu. Malalties com el llampat (o llesca) i unes quantes més maten els ceps lentament i això també és preocupant."

Grans pèrdues de raïm

Vicenç Galbany és el director tècnic d'Alta Alella. Coincideix amb Samuel Garcia respecte als senglars: "Sembla que aquest any estiguin més desinhibits. Costa molt mantenir-los a ratlla i evitar que se'ns mengin el raïm." En relació amb el mildiu, explica: "Ha anat per

Vespes i formigues

Fa anys que sentim els responsables de la vinya de la Roca del Vallès de la qual surt l'In Vita explicar que les vespes els malmeten molt de raïm. Ho explica Jesús Bermejo, director tècnic de Señorío del Líbano: "A part dels senglars, que aquest any han fet més feina que mai, fa anys que les vespes se'ns mengen el raïm, especialment el sauvignon blanc, que té la pell més fina que la pansa blanca. Des de fa un parell d'anys hem observat que si despampolem una mica menys que abans, no ens l'ataquen tant." I exposa un nou problema, incipient, però nou: "Ara hem detectat que les formigues també se'ns mengen el raïm, sobretot a la part alta de la finca. De moment no representa un problema gaire gran, però en farem seguiment."

Les vespes també s'han atipat de raïm (en aquest cas, de pansa blanca) a la vinya de Llebeig, a Alella. José Luis Sanz, el propietari, ho explica: "Fan menys mal que el senglar, que malgrat tenir la vinya tancada ens hi entra igual, però n'hi ha moltes i veus tot de gotims amb grans on queda la pell, però estan buits per dins."



OSCAR PALLARÉS



JESÚS BERMEJO

zones; les vinyes més altes i ventilades no han patit gaire. Aquest any ha passat una cosa curiosa i és que, en alguns casos, el fong ha atacat directament el raïm, quan normalment el detectes abans a les fulles. Entre mitjan abril i mitjan maig vam empalmar moltes pluges, amb la qual cosa els ceps estaven permanentment mullats; amb la temperatura adequada, el mildiu s'ha desenvolupat molt i a gran velocitat. A la pansa blanca, la va afectar en plena floració, cosa que fa perdre una part de la collita. A més, ens va enxampar en el moment més complicat de la pandèmia, amb la qual cosa tampoc no podíem treballar amb normalitat. Aquest any collirem entre un 20% i un 30% menys de raïm que l'any passat." Però matisa: "Més enllà del mildiu, que és evident que ha fet mal, i dels senglars, que l'any passat també hi eren, cal dir que aquesta anyada ja venia amb menys producció, segurament a causa de la calor que va fer l'estiu passat." Recordem que els raïms d'aquesta anyada han nascut dels sarments que es van crear el 2019. Amb tot, Galbany no és especialment pessimista: "Som davant una anyada de qualitat normal. No serà excel·lent, però tampoc dolenta."

Enric Gil, enòleg i copropietari de Can Roda, hi està d'acord: "Al Vallès no tenim oïdi. Ara que el mildiu s'ha acabat, el poc raïm que hi ha està sa (encara que amb parts de gotims secs). La qualitat no queda compromesa, però

En certa manera, la pèrdua de raïm en aquesta verema queda compensada per l'excés d'estoc de vi que no es va vendre durant el confinament

s'ha perdut molta quantitat." I fa una afirmació molt significativa: "Ja he fet trenta-dues veremes i aquesta, sens dubte, és la pitjor de la meua vida. Al cantó Vallès de la DO és un desastre. A més, la major part de les nostres vinyes són en fondalades, amb la qual cosa encara han patit més l'efecte del mildiu. Calculo que hem perdut un 60% del raïm." Gil treballa per a uns altres cellers a Costers del Segre, a Tarra-

gona, a tocar de Montserrat i al Penedès. I assegura que "és un any dramàtic a tot arreu, però al Penedès s'ha perdut entre un 75% i un 80% de la collita". Tot i això, admet sentir una mica de consol: "Aquest maleït virus ha fet que encara tinguem molt d'estoc de vins del 2019 i, en certa manera, una cosa compensa l'altra."

A Bouquet d'Alella, Toni Cerdà té cura de les vinyes. Parla en termes semblants: "Malgrat que la pèrdua de raïm és una mala notícia, cal dir que, si havia de passar en algun moment, està bé que hagi passat ara, perquè encara tenim excedent de vi de l'any passat." I reconeix que s'ha perdut la meitat de la collita. "Estem collint un 50% del que vam collir l'any passat. Malgrat que aquest any hem posat tanques perimetrals a alguna altra vinya, el senglar ha fet molt de mal. Molt. I el mildiu ha afectat de manera irregu-

lar: en algunes vinyes molt, en unes altres gens. Les vinyes de Rials han produït poc i ara hi ha algun cep amb una mica de cendrosa, però poc o gens de mildiu."

Jordi Safont gestiona les vinyes de Raventós d'Alella, al cantó Maresme i al cantó Vallès de la DO. Es mostra molt optimista: "Tenint en compte que vam arribar a pensar que al setembre no colliríem ni un gotim de raïm, penso que ens n'hem sortit prou bé." "El mildiu ha fet perdre raïm –reconeix–, però no m'atreveixo a dir un percentatge. Tenim vinyes que estan perfectes i hi collirem tant de raïm o més que l'any passat. Unes altres potser n'han perdut la meitat." I n'explica el secret: "Va ploure molt, però tinc la sensació que les pauses entre pluja i pluja van ser clau a l'hora de poder fer els tractaments correctes a cada vinya i així vam poder plantar cara al mildiu." ●



OSCAR PALLARÉS



EMI GÓMEZ VENTURA

La vinya de Llebeig (Alella) amb malles per protegir el raïm d'ocells i senglars. Un senglar passeja tranquil, de raïm en raïm, a la vinya de Testuan, a Cabrils.

Joan Batlle

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.



Finca La Sentiu

08391 Tiana

Tel. 699 086 355 · celler@joaquimbattle.com

IN·VITA



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



**BODEGAS
SEÑORÍO DE LIBANO**

C/ del Río s/n - 26212 Sajazarra (La Rioja) - Tel. 941 32 00 66 - www.senoriodelibano.com



Des de 1906

VINS I CAVES, ENOTURISME, RESTAURANT, BOTIGA, COMPRA ON LINE

93 5403842 info@alellavinicola.com
www.alellavinicola.com



Vine!



La Bodegueta
de Vilassar

VENDA I DEGUSTACIÓ de vins, caves, embotits,
formatges, conserves, croquetes i un gran assortit
de productes gourmet.
SOPARS GOURMET AMB RESERVA PRÈVIA

C/ Sant Antoni, 9 - Vilassar de Dalt
Tel. 937 308 226 - 673 542 712
labodeguetadevilassar@gmail.com
bodeguetavilassar.com





GASTRO MODERNISME

UNA EXPERIÈNCIA ÚNICA
TASTOS, MARIDATGES I GASTROTALLERS



CASA COLL I REGÀS
MATARÓ

MARC INCOMPARABLE
PER AL MILLOR TAST I MARIDATGE.

Vine a gaudir d'una experiència exclusiva i genuïna, on la cultura arquitectònica modernista es fusiona amb el vi DO Alella i la gastronomia a través de tastos i maridatges de productes de qualitat i proximitat.

DURADA: 1,5 hora
GRUPS REDUÏTS

INFORMACIÓ:

Tel. 664 27 49 21
gastro@casacolliregas.cat
casacolliregas.cat/gastro/

@casacolliregas

Els restauradors de Forquilla
Badalona segueixen al teu
costat per oferir-te els millors
àpats amb totes les mesures
de seguretat



Què n'hem tret, de la covid-19. Nous camins per resseguir

La pandèmia i el confinament han fet aflorar la necessitat de repensar alguns grans temes vinculats amb la vinya i el vi. Ha mostrat la necessitat de posar en primer pla i atacar d'una manera contundent la crisi climàtica, amb polítiques efectives que implicaran canvis inevitables. El confinament ha comportat una nova crisi econòmica de conseqüències avui insospitades i també ens ha mostrat la força de la natura, que seguirà el seu curs i ens sobreviurà si la vida humana s'autodestruïx. El confinament ha accelerat el món virtual, però també ens ha fet valorar la lentitud d'alguns processos. Caminar pel paisatge vinícola ha estat un dels espais de passejada més valorat i compartit. La vinya és avui un paisatge de qualitat per a la comunitat. Hem desglossat alguns d'aquests aspectes que la situació ha fet aflorar i n'aportem unes reflexions fragmentades (fragments d'articles, entrevistes, conferències, debats) que s'han anat publicant en uns quants mitjans durant aquests sis mesos de pandèmia. Ho fem en forma de mosaic, perquè és en el conjunt que es mostra la complexitat.

SELECCIÓ DE TEXTOS: MONTSERRAT SERRA

Emergència climàtica

L'emergència climàtica demana canvis profunds i estructurals, tant col·lectius com individuals. Però encara no hi ha una massa crítica per transformar i frenar les emissions contaminants dels poders econòmics mundials



SHUTTERSTOCK



Stefano Mancuso: futur vegetal

Una conferència
conduïda pel periodista
David Guzman.
CCCB (19-03-2020)

Lescriptor i investigador italià Stefano Mancuso, pioner en l'estudi de la neurobiologia vegetal i un dels divulgadors més influents en aquest camp, ens mostra la seva revolucionària mirada del

món vegetal arran de la publicació del seu llibre *La nació de les plantes* (Galaxia Gutenberg, 2020).

Aquesta situació ens dona l'oportunitat de repensar-nos?

Sí. De fet, podem viure el confinament com una etapa de constrenyiment, una etapa perduda, o per contra com una mena d'entrenament per al que ens reserva el futur. Hem d'aprendre, si no canviem de pressa els nostres comportaments, la nostra manera de ser en aquest planeta, que hi haurà molts esdeveniments com aquest. El nombre de virus que han passat dels animals als humans és una conseqüència de l'escalfament global. Des del 1990 fins avui el nombre de virus que han passat dels animals als humans s'ha triplicat. En part, perquè quan augmenta la temperatura del planeta en realitat no sabem ben bé les coses que combinem. Aquesta és la qüestió fonamental que hauríem d'entendre. Sabem que la temperatura és el paràmetre que més influeix en qualsevol

mena de fenomen químic, físic o biològic. Tot està regulat per la temperatura. Quan amb el nostre comportament escalfem el planeta, el que obtenim són coses imprevisibles. I

Tot està regulat per la temperatura. Quan amb el nostre comportament escalfem el planeta, el que obtenim són coses imprevisibles

sobretot no sols imprevisibles, sinó també exponencials. De manera que si no canviem les nostres pràctiques (en això, malgrat tot, soc optimista), viurem canvis tan importants, que fins i tot un esdeveniment com el coronavirus ens semblarà una bagatel·la, un joc d'infants. El que vull dir és que inconscientment hem posat en marxa tot un seguit de canvis en el nostre hàbitat de conseqüències imprevisibles.

Al primer capítol del seu llibre, *La nació de les plantes*, parla de l'actitud preocupant que tenim de superioritat com a espècie, respecte a les plantes i la natura.

És un dels temes que m'interessen més ara mateix. Tots nosaltres pensem que som millors que una vaca, que un cavall, que una olivera o que una falguera. I, per quin motiu? És clar que cap animal ni planta pot escriure la *Divina comèdia*, ni pot pintar ni imaginar la teoria de la relativitat. Per descomptat que som millors, que tenim aquest cervell tan gran que ens permet fer coses que els altres éssers vius no saben fer. Això és el que pensa tothom. Però és un error. Un gran error. No és un error per motius ètics, sinó per motius biològics. Què vol dir *millor*? Millor és una de les idees més perilloses que l'home ha produït en la seva història. Millor vol dir que s'aconsegueix un objectiu amb una eficàcia superior. Però en la vida, dir que nosaltres som millors que els altres éssers vius, de què depèn? Quin és

l'objectiu de la vida? Des d'un punt de vista de la biologia, l'objectiu de la vida és la propagació de l'espècie. Si som capaços de propagar la nostra espècie millor que els altres éssers vius, serem efectivament millors que els altres éssers vius. Però ara preguntem-nos com se'n surten, de fer això, els altres éssers vius? I aquí la qüestió es posa interessant per a nosaltres. Perquè la vida mitjana d'una espècie al planeta és de cinc milions d'anys. Saps quant de temps fa que els homes, l'*Homo sapiens*, som aquí? El nom ja fa riure. L'*Homo sapiens* fa tres-cents mil anys que és al planeta. Quanta gent creu que serem capaços de sobreviure quatre milions set-cents mil anys més, per arribar a la mitjana de cinc milions? Crec que no arribarem ni a deu mil anys més si continuem així. Si els homes ens extingim en tan poc temps, potser d'aquí a cent mil anys (que és suposar moltíssim), hauréu viscut només quatre-cents mil anys. Aleshores, si ens extingim, quina importància haurà tingut que hàgim escrit el Quixot o que hàgim pintat la Capella Sixtina? Cap ni una. El punt fonamental, i el que ens ha de fer entendre que no som millors, és que la nostra capacitat de supervivència és molt baixa. Som l'única espècie que destrueix el seu medi. Per això no podem creure que som l'espècie dominant, la millor. Al contrari, ens hem de creure, humilment, una de les espècies menys preparades per sobreviure. I hauríem d'aprendre de totes les altres espècies com es fa per sobreviure.

Al llibre parlem de la falta de moviment de les plantes, a diferència dels animals i dels humans (que també som animals). Curiosament, ara, amb el confinament, hem perdut el moviment.

[...] En aquest moment, atrapat a casa, una de les primeres coses que passen és que intensifiquem les comunicacions. I una cosa a aprendre és que les plantes, precisament perquè no es poden moure, es comuniquen molt. Això fa pocs anys que se sap. I les plantes contínuament inter-

canvien informació. Fixa't què passa aquests dies, hi ha un augment enorme de trànsit de dades a internet. Com que no ens podem moure, movem la informació. Això

La nostra capacitat de supervivència és molt baixa. Som l'única espècie que destrueix el seu medi. Per això no podem creure que som l'espècie dominant, la millor

és el que fan les plantes. En segon lloc, sense possibilitat de moviment, hi ha un canvi d'organització. En general, els animals sempre construïm organitzacions centralitzades, jeràrquiques. Perquè tenim un cervell que governa tot el cos, els òrgans i cada òrgan s'ha especialitzat en

una funció concreta. I nosaltres construïm organitzacions que són una rèplica del nostre cos. Aquesta organització només té un avantatge: que s'adapta millor al moviment i et permet moure't de pressa. Ara, té un munt d'inconvenients i són organitzacions fràgils i molt poc creatives. En el moment que no et pots moure, aquesta organització no serveix de res. En canvi, una planta és molt més resistent. Pots tallar-ne un 80%, un 90%, i torna a viure. Perquè la planta no té òrgans centralitzats, no té òrgans especialitzats com nosaltres. Difon totes les seves funcions pel cos. Té una organització difusa. La planta hi veu amb tot el cos, respira amb tot el cos, sent amb tot el cos, pensa amb tot el cos. Això fa que una planta sigui extremadament més forta. Fixa't, les plantes representen el 85% de la vida. Tots els animals representen només el 0,3% de la vida.

I com es pot canviar l'organització jeràrquica?

Penso que és una situació irresoluble. Pensa que internet, que és la innovació més important des de l'invent de la impremta, és una xarxa difusa, no és centralitzada. I nosaltres, la societat, continuem organitzats jeràrquicament.

[...]

A nosaltres les altres espècies ens poden importar poc. Podem dir: "Bé, desapareixen espècies, paciència." Però no pot ser. Perquè nosaltres no som fora de la natura. És una altra idea absurda que té l'home. Una idea que es basa en la presumpció increïble que l'home és fora de la natura, que està per sobre de la natura, que és quelcom diferent de la natura. No, nosaltres som completament dins la natura. I per poder sobreviure necessitem que tot allò que ens concerneix, totes les relacions i la resta d'éssers vius, continuïn vius. Amb l'extinció de cada espècie reduïm la nostra capacitat de sobreviure. ●



Mancuso, especialista en intel·ligència vegetal, explica: "Una planta, com que no es pot moure, difon totes les seves funcions pel cos. Té una organització difusa. La planta hi veu amb tot el cos, respira, sent, pensa amb tot el cos. Això fa que una planta sigui extremadament més forta."

ÒSCAR PALLARÉS



Joan Martínez Alier: 'El PIB és un invent metafísic per disciplinar la gent'

Per Xavier Montanyà, VilaWeb (03-05-2020)

Conversem amb Joan Martínez Alier, economista, activista i pioner al món de l'economia ecològica i l'ecologia política. Científic de referència internacional, el seu pensament i la seva trajectòria es descriuen a l'autobiografia *Demà serà un altre dia*.

Després de la grip del 1918-1919 van venir els 'feliços anys vint'. Què intuïu que pot passar aquesta vegada? Quins haurien de ser els canvis principals?

Això mateix, després de la grip del 1918-1919, que va ser una mica com aquesta però

més forta, va arribar el xarleston i els anys vint, el creixement econòmic, la crisi del 1929, els feixismes, la guerra d'Espanya del 1936-1939, el franquisme i la guerra mundial. La terrible guerra del Japó a la Xina. Als humans no ens cal cap virus per fer desastres. Hauríem d'aprofitar aquest moment per fer uns petits canvis radicals: 1) Deixar de comptar el producte interior brut, fer servir indicadors físics i socials per decidir si estem millor o pitjor mirant i discutint aquests indicadors socials i ecològics que són fàcils d'entendre, i no parlar més del PIB, mai més. 2) Una redistribució interna, una renda universal bàsica (en comptes de somiar que tornarà una època de feina assalariada per a tothom gràcies al creixement econòmic). 3) Una redistribució internacional, prou comerç ecològicament desigual i a més fer front al deute ecològic que els rics tenim. 4) Desvincular l'economia real del pagament de molts dels deutes financers, no tornar a la *deutecràcia* del 2008. 5) Menys viatges de persones i també de mercaderies. 6) Més agroecologia local, més urbanisme ecològic. Tot això guiat per debats democràtics que imposin algunes prohibicions i canvis als impostos. Apujar-ne sobre combustibles fòssils no és fàcil si mires França amb els *armilles grogues*. Però ara crec que finalment tothom admet que hi ha canvi climàtic.

Pierre Charbonnier a *Abundance et liberté* diu que podríem ser al començament d'una nova era en què l'economia ecològica i l'ecologia política siguin la base d'una nova filo-

sofia política. Han canviat els obstacles que hi havia fins ara per infravalorar la importància i necessitat del pensament ecològic? Quins eren?

Crec que és un gran llibre. Com saps, he fet una autobiografia, publicada dos mesos abans que el llibre de Charbonnier, amb el subtítol 'Una vida fent economia ecològica i ecologia política'. Que ell expliqui que cal posar al centre de la política aquests coneixements i visions, m'agrada moltíssim. Del segle XVII i XVIII fins ara mateix (Grotius, Locke), els fisiòcrates, els liberals (Adam Smith, etc.), Marx i els socialistes, Karl Polanyi... tots d'alguna manera s'adonaven que l'abundància econòmica depenia de la terra, de les colònies i el treball esclau, de la màquina de vapor i el carbó més tard, però no posaven la qüestió del metabolisme social (els fluxos d'energia i materials) al centre de l'anàlisi. L'abundància permetia la llibertat (d'alguns), i els que no

Als humans no ens cal cap virus per fer desastres. Hauríem d'aprofitar aquest moment per fer uns petits canvis radicals

eren encara prou lliures ho serien en un futur d'abundància. Però els filòsofs polítics no posaven en primer terme les realitats físiques. Tant és així que el canvi climàtic causat per la crema de carbó que es coneix bé ja d'ençà del 1896 amb Svante Arrhenius no va portar a cap reacció política fins als

anys vuitanta. Van passar gairebé cent anys sense reacció política. Al segle XX la crema de carbó va augmentar set vegades, i el petroli i el gas molt més, és clar. Fins al 2020, continua pujant i per tant hi ha més emissions de CO₂. Ara se'n parla en reunions internacionals, però no s'hi fa gairebé res. La concentració de CO₂ a l'atmosfera era de 300 ppm el 1900, 360 el 1990 i ara arribem a 410 ppm. La pandèmia, no la veurem encara reflectida en aquesta corba, que es diu de Keeling. Cal aplanar la corba de Keeling. La pregunta de Pierre Charbonnier és si comença a sortir a les demandes dels sindicats i als programes dels partits polítics com a tema central. Charbonnier pensa que són precisament les esquerres i ecologismes diversos (jo en dic els *zadistes* i els *zapatistes*), els que haurien de ser protagonistes d'aquest canvi polític. Els que posin l'economia ecològica, l'ecologia política, la salut pública, l'agroecologia i l'alimentació, l'habitatge, al centre de la política.

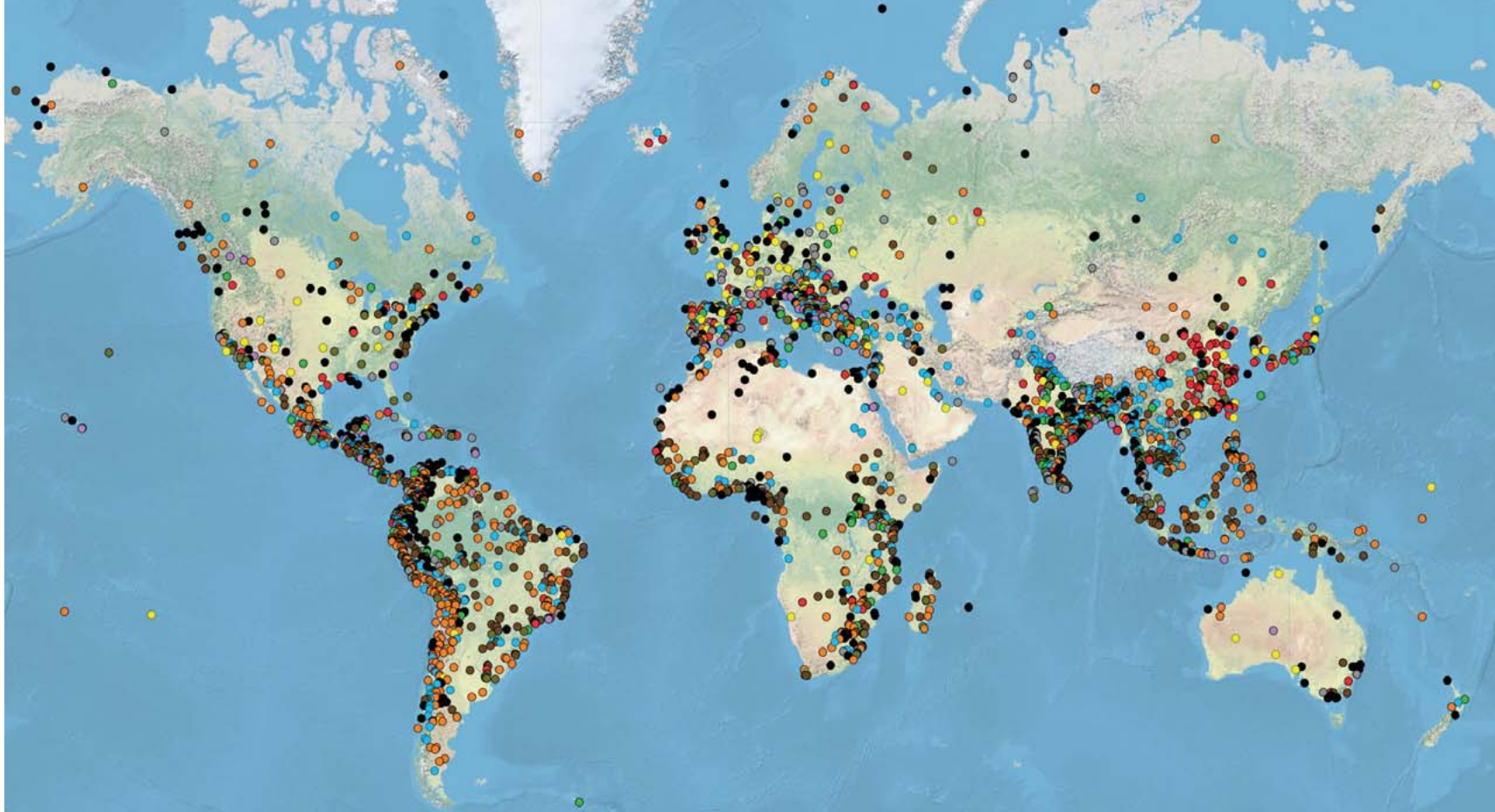
Alguns, quan senten la paraula *decreixement*, tenen por que, aplicat pels mateixos que dirigeixen l'economia fins ara, perjudiqui els de sempre. Què els diríeu?

Que no tinguin por. Si el decreixement va lligat a una renda bàsica universal, a una preocupació per les necessitats de tothom, si va contra els financers que són els escanyapobres, no veig cap motiu perquè hagi de passar. És veritat que a Europa no hi ha prou consciència que la nostra economia real es basa en importacions barates de matèries

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors

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



Projecte EJATLAS, Atlas de justícia ambiental, elaborat per l'ICTA-UAB. Ha documentat fins ara més de tres mil conflictes ecològicodistributius, que sovint van lligats o generen conflictes polítics, socials, de drets humans.

ICTA-UAB

primeres i d'energia. Al sud sí que en tenen més consciència: un amic meu colombià diu que cal desobeir la regla de San Garabato: *Compre caro y venda barato* ['compri car i vengui barat']. Això vist al sud –per això l'ecologia política a Sud-amèrica protesta contra 'extractivisme', amb Maristella Svampa, Eduardo Gudynas i Alberto Acosta–. És a dir, cal unir el decreixement dels països rics (o la 'prosperitat sense creixement', com diu Tim Jackson més moderadament) a la justícia socioambiental al món. Deixar el petroli a terra com a Sarayaku a l'Equador, o l'esquema Yasuní ITT, o l'eslògan *Leave oil in the soil, leave coal in the hole* ['deixeu el petroli a terra, deixeu el carbó al forat'] inventat per Nnimmo Bassey i més gent a Nigèria, o els moviments de Blockadia que explica Naomi Klein són 'decreixement a la pràctica' que alhora eviten danys locals i canvi climàtic.

Al projecte EJATLAS de l'ICTA-UAB que dirigiu, heu documentat i situat en el mapa més de tres mil conflictes polítics, socials, de drets humans, vinculats a l'ecologia i els abusos extractius. Quina importància té situar-los en el mapa del món? Quin altre món es descobreix?

Fins avui són 3.120 conflictes a tot el món, i n'afegim un o dos cada dia, són conflictes ecològicodistributius [...]. Fem visibles conflictes (sovint amb morts, unes altres vegades amb èxits d'haver aturat projectes...), alguns ja són històrics i alguns altres actuals. Acadèmicament, fem ecologia política comparada, fins i tot ecologia política estadística. I donem una mica d'ajut al moviment mundial de justícia ambiental. Al nord, ens hem de penedir del nostre colonialisme i racisme. Fixa't que l'acord de París del 2015 sobre canvi climàtic no promet prou reduccions i a més, i això és ben gros, té una clàusula de manca de responsabilitat: els països rics no ens fem legalment responsables del canvi

Fins avui hem comptabilitzat 3.120 conflictes ecològicodistributius i n'afegim un o dos cada dia

climàtic que hem produït amb emissions excessives de CO₂. Totes les empreses extractives practiquen localment aquest mateix principi. Com Chevron-Texaco a l'Equador, Shell a Nigèria...

Després de la pandèmia i tot això de què hem parlat, hem de mirar el futur amb optimisme?

Rotundament sí, encara que et sembli exagerat. Primer perquè la pandèmia ens ha fet aprendre a tots força epidemiologia, i a més és gratificant veure com els científics s'expliquen i encara més que no tots els científics diguin la mateixa cosa (això és saludable) i veure com els polítics no en tenen ni idea (encara més saludable). [...] Ara estem preparats per a les altres pandèmies. La humanitat no està en perill de mort per aquesta pandèmia. Un meteorit podria ser molt pitjor. Aquesta pandèmia, la tenim força domesticada materialment i mentalment; els nens de sis anys en amunt estan entrenats per a futures avinenteses. En canvi, em sembla que pot haver-hi algun accident nuclear greu aviat, en centrals velles; en això soc pessimista o realista. Malgrat Fukushima i la sèrie televisiva de Txernòbil, el públic no s'ho espera.

Què en pot sortir, de tot plegat?

Malgrat el confinament obligatori (molt assenyat, ja es va discutir i fer en molts llocs el 1918) es respira democràcia, una mica somorta, però molt viva. Hi ha discussions

científiques i polítiques. Tots hem après més de la Xina, per exemple. Fins i tot es posa en discussió el capitalisme industrial mundialitzat, imagina't. Es proposa amb més força que abans la renda bàsica universal. Veiem que podem estalviar moltíssims trajectes que fèiem simplement per anar a la feina o sense cap motiu. Es veu com l'habitatge és realment una cosa essencial i ens adonem de la quantitat de pisos, segones residències i hotels buits que hi ha a Europa i com es podrien distribuir millor. Hi ha consens a invertir en sanitat pública. Si les fàbriques de cotxes han fet ventiladors, també podrien fer vehicles no contaminants. No crec que a Barcelona ningú tingui les penques de dir que cal fer una altra pista a l'aeroport com deien fa tres mesos. Es fomenta l'agroecologia de proximitat. Crec que les idees de decreixement i justícia socioambiental s'han enfortit. Si realment el 2020 abaixem les emissions mundials de CO₂ (resten encara set mesos més), això ens farà sentir una mica millor, oi? La corba de Keeling gairebé no ho notarà, caldrien deu anys de baixades del 50%. Però és un començament. No canviem el clima, canviem el sistema, ho podem fer. ●



Marc Castellnou: 'L'amenaça dels incendis de sisena generació és real'

Per Laia Soldevila, *Crític* (16-07-2020)

L'emergència climàtica i l'abandonament de la gestió forestal són l'espurna dels anomenats megaincendis o incendis de sisena generació, i Catalunya també corre perill de patir-ne. Marc Castellnou (Tivissa, 1972), cap de l'àrea del Grup d'Actuació Forestal (Graf) dels Bombers de la Generalitat, considera que la nostra economia ha anat més destinada al turisme que no pas a preservar la biodiversitat, i que això no ens fa resilient davant el foc. Com podem preparar-nos-hi? Castellnou ho té clar: fomentant l'agricultura i les pastures extensives, els mosaics de conreus diversos i els boscos de tota mena.

Els boscos, tal com els coneixem, moriran. N'han de néixer de nous que puguin viure amb el clima de demà i la manera de fer-ho és a través d'incendis o amb plagues. Quan veiem un bosc cremat, tots pensem que és un desastre, però és com mirar una guarderia. També sembla un desastre, però són infants que creixen. El mateix passa amb els boscos cremats, donen a llum als del futur. La corba de calor que estressa els nostres boscos ja va començar als anys

noranta, ha anat augmentant i sabem que encara no som al punt culminant.

El sector primari pràcticament ha desaparegut. La població agrària ja no arriba ni a l'1% de la població activa.

Sí, vivim del turisme, però el turisme no inverteix en el territori. L'economia urbana tampoc ho fa, tot i que la qualitat de vida que tenen a la ciutat –energia, aigua, alimentació– precisament ve d'aquestes zones. El pagès que té un bancal d'oliveres al Baix Camp, o el que té un camp de vinya al Priorat o al Penedès, viu d'allò que comercialitza. Però, més enllà del producte concret que fa, també crea un mosaic de biodiversitat i una estructura segura per contenir incendis. I això no ho paguem. La seguretat que creen no sols no se'ls reconeix, sinó que se'ls desprestigia. Ningú vol anar a viure al món rural. Amb la pandèmia, això potser ha canviat una mica, però encara se'n té una visió idíl·lica.

No tenim en compte el món rural ni els seus problemes a l'hora de planificar el territori.

Cal valorar què aporten les comarques, independentment de quanta gent hi viu. Tenim un territori abandonat, envellit i articulat a partir d'una gran metròpoli que no té en

compte la resta. A la Ribera d'Ebre, on visc, per exemple, no hi ha tanta gent com en una illa de l'Eixample de Barcelona. Però aquí produïm el 80% de l'energia de Catalunya i exportem aigua cap al món

Cal valorar què aporten les comarques, independentment de quanta gent hi viu

industrial i, tot i això, no s'hi inverteix prou per fer sostenible la diversitat i la vida digna. Tenim un dèficit fiscal del 82% respecte al que aportem, molt més del 16% que diuen que té Catalunya d'Espanya! Els meus fills han d'anar a un institut a no sé quants quilòmetres i, quan hagin d'anar a la universitat, se n'hauran d'anar d'aquí. Si vull qualitat mèdica, també hauré d'anar-me'n. Produïm, donem seguretat i estem penalitzats. No és un model sostenible.

Quines mesures concretes podem prendre per defensar aquesta biodiversitat que dius?

Necessitem agricultura i pastures extensives, mosaics de conreus diversos i boscos de tota mena: vells, adults, mitjans, joves. Necessitem eco-

tons. No ens convé tenir tota una extensió llarga de bosc de la mateixa edat ni agricultura concentrada intensiva. Ens cal un país viu i per això hem de canviar els nostres hàbits per fer-lo possible. Beure vi del Montsant. Menjar carn de ramaderia extensiva. Consumir verdura d'agricultura ecològica. Catalunya produeix menjar per parar un tren, però només és autosuficient en un 40%. Fins i tot Anglaterra ho és més perquè s'autoabasteix en un 64%! El capitalisme viu de la gent que consumeix com vol que consumim.

Hem invertit més en el turisme que en la sostenibilitat dels territoris?

Sí, i això ha creat ecosistemes sostinguts artificialment perquè els valorem només com un producte econòmic. Tenim cura d'espais com els parcs naturals com si fossin un jardí i no els deixem seguir el curs natural de la biodiversitat. Si hi ha un incendi, l'apaguem; si hi ha una ventada, tornem a aixecar els arbres que han caigut. Protegim aquesta zona com un bé turístic, però l'entorn que feia possible aquest parc ha desaparegut i, llavors, només ens queda una foto fixa d'un ecosistema que ja no existeix. Hem d'aprendre que els boscos són un procés que va molt més enllà d'una imatge. ●



Per a Marc Castellnou, necessitem agricultura i pastures extensives, mosaics de conreus diversos i boscos de tota mena per mantenir la biodiversitat.

Turisme i enoturisme. Repensar el model

El turisme difícilment tornarà a ser com era si s'imposa una reducció de la mobilitat. Ens començarem a moure menys o d'una manera diferent? En l'àmbit vinícola, l'enoturisme s'ha de reinventar? Construirà uns valors que depassin l'acció estrictament comercial?

SHUTTERSTOCK

Visions 5.1. Emergència turística

per *La Conca 5.1* i el Museu de la Vida Rural (12-07-2020)

L'extracte del debat que segueix va abordar l'exhauriment del model turístic actual i la necessitat de reconduir el turisme cap a una més gran responsabilitat amb l'entorn i la població local. Moderat pel fotògraf i geògraf Rafael López-Monné, al debat es van convidar veus expertes com la del vicerector de la Universitat de Girona i investigador de l'Institut de Recerca en Turisme, José Antonio Donaire; la directora del CCCB, Judit Carrera; la urbanista i exregidora de Ciutat Vella, Itziar González Virós; l'activista ecologista i portaveu del Grup Balear d'Ornitologia i Defensa de la Naturalesa, Margalida Ramis; i el director de màrqueting de l'Agència Catalana de Turisme, Damià Serrano. Entre tots els ponents, una certesa absoluta: la covid-19 ha accelerat el qüestionament d'un turisme de massa que no mira enrere per arreglar les destrosses que deixa al territori.

José Antonio Donaire: Ja fa uns quants anys que unes capes de la societat no sols advocaven per un turisme diferent, sinó que fins i tot alguns països advocaven per una activitat contra el turisme. Aquest procés, que venia de lluny, amb la covid-19 s'ha accelerat. Un dels responsables de la covid-19 és la mobilitat i potser la mobilitat turística. De manera que probablement tindrem una acceleració de processos de transformació del model turístic precedent i la necessitat d'encarar-nos cap a un nou pa-

radigma. En segon lloc, hi ha el vector ambiental, sostenible, que també venia de lluny, que formava part de l'estratègia turística en alguns àmbits (i en uns altres gens ni mica), i que una conseqüència de la crisi que hem patit serà la necessitat de repensar el model productiu i això també afectarà el turisme. Tot i que aquest canvi, ja el podíem anticipar. Què és nou? Hi ha dos processos que s'han esdevingut durant la covid-19 i que potser tindran efectes a curt i a llarg termini (no tinc clar encara si suposaran un canvi estructu-

ral o només seran accidentals, una modificació, i d'aquí a uns anys tornarem al punt de partida). El primer és el qüestionament de la mobilitat. Som una societat que ha fet de

José Antonio Donaire:
"Tant el qüestionament de la mobilitat com la ruralització de les ciutats poden tenir efectes a llarg termini"

la mobilitat (de les persones, mercaderies i idees) el seu model de desenvolupament. Som una societat hipernòmada, que fa que ens desplacem per treballar, per estudiar, per l'oci... I hem passat un confinament que ens ha situat en el model oposat. I això no sé si farà que progressivament recuperem els quatre mil milions de passatgers en avió que es van donar el 2019 o si hi haurà en algun moment un qüestionament de la hipermobilitat i això reajustarà el model. I això tindrà uns efectes sobre el turisme. Tindrem un primer

assaig aquest estiu, on no hi haurà pràcticament llarga mobilitat i tindrem un segon assaig l'estiu vinent, que penso que tampoc serà un estiu normal. A partir de llavors, haurem de llegir els termes de mobilitat. Crec que reduïrem probablement la mobilitat de les persones, reduïrem la de les mercaderies i, en canvi, no reduïrem la mobilitat de les idees. I anem cap a una societat on les idees es belluguen molt de pressa i no tant les persones ni les mercaderies. I, el segon qüestionament que és nou és el plantejament del paradigma de la metròpoli. La ciutat és un espai meravellós. Som actualment la primera vegada on hi ha més persones vivint en un espai urbà que no pas en un espai rural. I aquesta era la tendència creixent en la qual ens trobàvem. Anàvem cap a les megalòpolis i transcendíem els estats-nació, ciutats que en si mateixes eren creadores d'idees, revolucions, contrarevolucions... i deixaven tot el que no era la gran ciutat totalment desdibuixat. Però durant la covid-19 hem assistit a la ruralització de les ciutats. Hem començat a sentir coses com ara que cal que hi hagi insectes a les ciutats, deixem que les bardisses floreixin, anem cap a la ciutat dels quinze minuts... Com que és una situació nova que va contra la tendència que imperava, hem de ser molt cauts a l'hora de pensar que aquesta nova situació tindrà efectes a llarg termini. Però penso que tant el qüestionament de la mobilitat com la ruralització de les ciutats poden tenir efectes a llarg termini. Resumint, la covid-19 ha accelerat uns processos de transformació d'un model



Un grup de turistes estrangers assisteix a un tast de vins al centre d'entourisme d'Alta Alella.

ÒSCAR PALLARÈS

turístic que probablement ja era caduc; ahora, ha fet replantejar alguns dels aspectes estructurals del model turístic basats en el turisme urbà i la hipermobilitat, i pot ser que aquests elements siguin qüestionats i ens situïn en un escenari inèdit, però interessantíssim.

Itziar González Virós:

Parlem sovint que el món rural pateix el problema de la desertització, però ja fa temps que dic, des que he tingut la sort de poder treballar la

Itziar González Virós: "Hem de tornar a reconstruir la imatge del viatger"

Rambla de Barcelona amb un bon equip, que el que es desertitza són les nostres ciutats. És a dir, a la Rambla avui només hi viuen cinquanta persones. Jo fa trenta anys que visc a Ciutat Vella i puc dir que ha perdut molta massa veïnal. So-

bre aquesta idea extractivista, la capacitat que ens treuen és la capacitat política del nostre veïnat, el nostre territori d'aliances, de creixement, de solidaritat i de creativitat. Això és important dir-ho, perquè abans Barcelona era una ciutat que tenia un port i ara és la dinàmica brutal del port, la que té la ciutat. Hi ha hagut un canvi de lideratges i cal dir que estem perdent la ciutat. Perquè la ciutat és una vivència, una experiència sensorial de cossos junts. La corporalitat va molt unida a la ciutat. Perquè la ciutat és amb gent. Amb molta gent. Un se sent amb força per fer coses. És aquesta riquesa de la ciutat que, jo crec volgutament, ha anat essent desplaçada, generant el buidatge dels nostres centres, per crear espais d'impunitat. Jo parlo de la *contaminació* de la ciutat: el port de Barcelona ha crescut, hi ha més contenidors que mai, però aquests contenidors han anat pujant i ja són els blocs d'edificis de Ciutat Vella. Perquè són edificis totalment rehabilitats,

però cecs. Ningú hi obre cap finestra. I la càrrega canvia, els visitants van canviant. És a dir, han mantingut l'estructura física del que abans eren habitatges, però malauradament buits. Quan dic buits vull dir que no hi viuen persones arrelades, en aquests habitatges. En canvi, hi ha una hiperoocupació dels carrers i de les places. Aquesta contradicció és important, perquè quan aquesta gran afluència de gent desapareix, els que quedem som poquíssims. Som quatre. I el que volia aportar és que ens anem adonant ja fa temps que calia demanar al visitant perquè venia a veure'ns? I m'agradaria incloure una qüestió de retorn: cal dir al visitant que, si exposa el seu cos al viatge, què aportarà al lloc on va? Hem de dir al foraster què ens aporta. Perquè el visitant pot ser una riquesa, pot ser un estímulo. Hem de tornar a reconstruir la imatge del viatger. Hi ha d'haver un motiu. I els que rebem aquests viatgers, hem de saber què els volem transmetre. Hem de tornar



Mario Rovira
VITICULTOR

Vinyes orgàniques i vins de marinada

Info@mariorovira.com  @bymariorovira



a posar al centre el contacte amb les persones. Crec que la covid-19 ens ha tancat la boca. I, si no reaccionem, ens tancaran moltes més coses, perquè tindran un control sobre nosaltres i buidatge de ciutats, la coartada perfecta per a la impunitat. Per a la impunitat de les activitats especulatives, extractives, delictives.

Judit Carrera: El que vivim aquests dies és un crit d'alerta en la manera com habitem el planeta. I això té moltes connotacions, perquè és una crisi en què han confluït moltes altres crisis (la de la globalització, la crisi climàtica...). I hi ha dos elements molt clars que ja coneixíem, però que aquesta crisi ha posat en relleu: la primera, la interdependència dels ecosistemes i territoris, i posa de manifest la importància de la relació entre els éssers humans i els altres éssers vius del planeta. I, després, el segon element radica sobre el creixement. Aquesta societat nostra ha estat fonamentada sobre la idea de progrés il·limitat, progrés com a creixement il·limitat. La crisi de la covid-19 ens sacseja les dues idees fonamentals que havien estat els pilars de les societats occidentals dels últims temps: el creixement il·limitat i aquesta falta de consciència sobre la interdependència real dels diferents territoris i ecosistemes. I aquí també parlem de la interdependència de la ciutat amb el món rural. Un fet importantíssim que sovint des de Barcelona hem tingut tendència a negar, hem estat cecs davant l'ecosistema del qual formem part.

Aquesta crisi que vivim, amb relació al turisme, ens planteja dues preguntes de fons que m'interpel·len. La primera és qui volem ser? Quina és la nostra singularitat? I això té relació amb la tendència de moltes ciutats i territoris a ser més una còpia que un model, la idea de ciutat franquícia, de la clonació de territoris. Per tant, com ser singulars en un món globalitzat és una de les preguntes clau que ens hem de formular. Ja ens l'havíem de formular abans de la pandèmia i ara encara té més importància. I una altra pregunta: a qui pertanyen els

territoris, les ciutats, el nostre entorn rural? La ciutat és només per als seus residents? És aquesta, la ciutat que volem? Crec que hem d'aspirar a una ciutat on la seva gent no sigui expulsada, però alhora que sigui una ciutat acollidora, hospitalària. I hem de treballar per una ciutat que mantingui un equilibri precari.

Judith Carrera: "La crisi de la covid-19 ens sacseja els pilars de les societats occidentals dels últims temps: el creixement il·limitat i la falta de consciència sobre la interdependència dels diferents territoris i ecosistemes"

José Antonio Donaire: [...] Ens hem de replantejar el model de la mobilitat global, però ho hem de fer amb uns termes que ens permetin un marge de mobilitat per a aquells que ens hem imaginat que no podien moure's. Hem d'imaginar un model que sigui més intel·ligent que la negació per la negació. Perquè si ens desviem molt d'aquesta línia, podem caure en un discurs que podria tenir una narració elitista.

Margalida Ramis: [...] Necessitem relocalitzar, repensar i simplificar la nostra lògica de moviment, de producció i de consum. I, en aquest sentit, la crisi ens dona una oportunitat. I hi ha dos pilars més: el primer, la reruralització. No és que les ciutats s'hagin de ruralitzar perquè fa bonic que tinguin verd, sinó que necessitem la ruralització, perquè necessitem recuperar sòl fèrtil per a la producció d'aliments, pel decreixement energètic i material que vindrà, tant si el volem assumir com si no, perquè afrontem un pic energètic i un pic de materials. Davant d'això, aquesta societat que es basa en un consum excessiu de materials i d'energia i amb hipermobilitat, necessitarà decreixement. Sempre repetim el mateix: si nosaltres enfoquéssim

les polítiques cap a una relocalització, reruralització, decreixement planificat, estratègic, per augmentar la resiliència de les comunitats, evidentment, tenim una sortida. Però això implica anar més enllà de la nostra individualitat i de les nostres inquietuds personals o dels nostres conflictes.

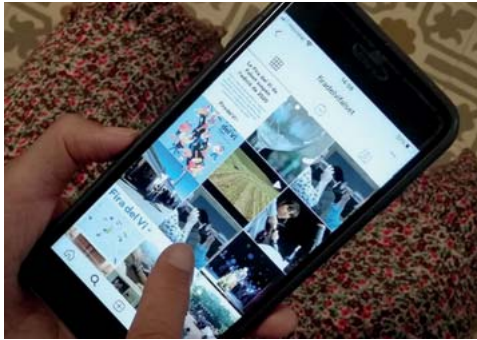
Itziar González Virós: Si ajuntem el que diu la Margalida amb la interdependència de la qual parlava la Judit, generem la idea d'una autosuficiència interdependent. És a dir, una persona es vincula lliurement amb una altra quan no li té por, quan se sent segura. Però això no serà mai possible amb el sistema actual de governança que tenim. I aquí toquem el tema. És a dir, com aquestes comunitats seran sobiranes per decidir això que la Margalida apunta. Aquí el tema clau és que les democràcies i els estats no han permès generar aquesta cooperació de tots els agents econòmics, socials, humans, ambientals... No hem tingut els espais adequats per fer aquesta gran cooperació conjunta. Com podem cooperar i com ens defensem perquè no ens facin dependents. Amb la crisi de la covid-19 ens hem vist en mans d'un estat. I què? Jo he vist com la gent del barri del Raval de Barcelona s'ajudava entre si, al marge de l'estat. De manera que una de les reconquestes importants és que hem de generar nous espais de governança que permetin a tothom de sentir-se sobirà per codecidir cap a on fem aquesta

transició. Perquè si no ho fem nosaltres, la tecnologia de la covid-19 ens controlarà a nosaltres. Perdre l'últim bocí de sobirania que ens quedava.

Judit Carrera: El turisme està basat en una llibertat molt bàsica que és la llibertat de moviment, i aquesta llibertat és essencial en les societats democràtiques. De manera que penso que hem d'aspirar al viatge conscient, que impliqui un descobriment genuí, que sigui realment visitar territoris i no consumir-los o colonitzar-los. Hi ha un risc també en el replegament en nosaltres mateixos i en la nostra petita comunitat. Tot i que reconec que és en les comunitats locals més immediates on es resolen moltíssimes coses, com apuntava la Itziar amb el Raval. Però la solució no és deixar de viatjar o demonitzar el turisme, com apuntava el José Antonio. I la lliure circulació per un planeta compartit hauria de ser possible. [...] Hem de treballar per una consciència que tot no és possible, no pots consumir permanentment, no pots viatjar de manera il·limitada, per crear un turisme molt més conscient de quina és l'empremta que deixa en la terra. Cal ser conscients de què implica volar amb avió i, en contrapartida, què vol dir anar amb tren, quines són les implicacions del vehicle privat, també. I hem de confiar en les noves generacions, que tenen una consciència plena del risc que tenim d'extinció de la nostra vida al planeta. ●



Una de les ofertes enoturístiques més impactants de la DO Alella, l'helicòpter que trasllada turistes al celler Alta Alella.



L'acceleració tecnològica

Fent vi 2.0, la digitalització i el confinament

Per Laia Villalví.
La Conca 5.1 (15-07-2020)

La pandèmia causada per la covid-19, no la vam poder frenar, però va sortir el costat més solidari de tots nosaltres i vam omplir les xarxes de vi: tasts confinats, xerrades en directe amb professionals del sector, formacions, actes. Es va crear, a poc a poc, una agenda del vi en línia; hi havia plans pertot arreu. Estàvem coneixent històries de primera mà, i tot això gràcies a les xarxes socials. També es va crear un manifest, escrit per un grup admirable de dones del vi, en el qual es reclamava el vi català i el conjunt de factors que s'amaguen darrere d'una ampolla. Aquesta humanitat que podem olorar, tastar i que tanta identitat transmet. Finalment, el que em va semblar gairebé increïble va ser veure com la 25a Fira del Vi de Falset, una festa tan emblemàtica i prestigiosa, que celebrava una data tan especial, decidia adaptar el seu format i tirar endavant amb la digitalització del vi.

[...]

La digitalització ha sigut essencial durant aquests dies en el món del vi. Una oportunitat per veure com un sector tan primari, que demanava a crits fer el pas al 2.0, ha tingut una bona acceptació a la xarxa. Potser no feia falta que la situació empitjorés tant perquè el vi fos més digital. Tanmateix, crec que s'ha de trobar un híbrid. Hi ha certes coses que mai podran canviar –i gràcies a Déu–, coses que no es podran arribar a virtualitzar mai del tot. Com el territori, la vinya, els endlegs o totes aquelles persones que treballen darrere d'un vi. Perquè un vi és naturalesa i la naturalesa no es pot digitalitzar, però trobar una fusió entre les dues coses crec que pot ser una bona manera de començar una nova etapa. [...] ●



Artur Martínez

Tot es replega cap a una mirada interior

Més vins locals a les taules catalanes

Per Carme Gasull.
La conca 5.1 (20-07-2020)

El cuiner terrassenc Artur Martínez dies enrere a les seves xarxes socials manifestava: “El panorama vitivinícola nacional és tan efervescent com emocionant. La precisió tècnica i històrica de tants cellers que aposten per la naturalitat, l'accessibilitat i la sostenibilitat ens converteixen en privilegiats de poder gaudir de les seves obres a preus imbatibles [...] No puc continuar deixant fora productors extraordinaris i que m'apassionen per respectar un percentatge internacional. Aquí trobo excel·lència i perfils sobrats [...]. Cada cop estic més satisfet per apostar exclusivament per vins nacionals a Aürt Restaurant i La Mesa del Buen Gusto [...]. És així. A mitjà termini eliminarem les referències internacionals d'Aürt (la barra gastronòmica que lidera a l'hotel Hilton Diagonal Mar de Barcelona i que va reobrir el 9 de juliol) perquè, òbviament, tenim un estoc que hem de consumir. És un pla estratègic que engegarem aviat.”

I afegia en conversa telefònica: “Feia molt de temps que volia fer aquest pas, però no trobava el moment o no m'hi atrevia, perquè un restaurant gastronòmic està obligat, o d'un restaurant gastronòmic s'espera, que tingui grans vins de fora. El confinament ha comportat que arribi l'hora de ser valent. Si volem canviar les coses serà ara”, manifesta convençut el xef. “Volem ser prescriptors del patrimoni proper. El client local mereix que els restaurants difonguem el patrimoni que tenim al costat i que molts desconeixen. Crec que tots els restaurants s'haurien de preocupar d'oferir una carta amb vins que realment s'assemblin a la cuina que ofereixen als seus clients. Busco vins amb elegància i poca potència, que s'adiguin amb la nostra, que és precisament així”, manifesta. ●



Crisi econòmica

Manifest en defensa de tots els agents del sector del vi, durant l'estat d'alarma per la crisi del coronavirus

Pel col·lectiu Les Dones del Vi.
(14-04-2020)

Les persones signatàries volem aclarir alguns aspectes, el primer dels quals és defensar que al darrere d'un vi hi ha humanitat i natura. I també:

- Que el consum de vi no ha augmentat durant el confinament. És més, els cellers constaten una baixada dràstica de les vendes. Cal tenir molt present que abans de la crisi de la covid-19, el consum de vi es realitzava majoritàriament en restaurants i bars. Ara, el consum varia d'escenari i incrementa als habitatges particulars.
- Que el consumidor compra principalment a les grans superfícies, per això podem veure alguna imatge de prestatgeries de vi mig buides. També hi ha botigues especialitzades que per donar sortida al seu estoc i continuar fent costat als elaboradors, fan un esforç creant ofertes i donant facilitats per fer arribar el vi a domicili.
- Aquestes circumstàncies no impliquen que els cellers estiguin venent més vi. És més, els de dimensió petita i mitjana, que són la majoria a Catalunya, no acostumen a participar en la línia de distribució de grans superfícies i han vist parar de cop les vendes.
- Cellers petits i mitjans són els que més patiran les conseqüències de la crisi sanitària, econòmica, social i cultural, perquè la seva principal línia de venda és la restauració i l'exportació. Dues vies que, ara per ara, estan tancades. [...] ●

Anar al gimnàs és segur. És salut.

Inscripció al 50%

Apunta't-hi a [uesports.cat](https://www.uesports.cat)

 **uesports**
ALELLA

 **eurofitness**
ALELLA

Eurofitness Alella

c/ Pau Vila, 5-11 | tel. 935 551 895



[uesports.cat/alella](https://www.uesports.cat/alella)

* Promoció vàlida fins al 14/09/2020 per a noves altes en línia i al club.

 **UFEC**
GESTIÓ I SERVEIS

COMPLEX ESPORTIU MUNICIPAL
D'ALELLA

 **AJUNTAMENT D'ALELLA**

Les seqüeles del virus

Durant el confinament, totes les Denominacions d'Origen catalanes van fer pinya i van mostrar el seu malestar davant de la gestió inoperant de l'Incavi. L'atac del mildiu massiu a les vinyes ha agreujat la situació vinícola de tot arreu del país. I són moltes les fires, festes i celebracions que s'han cancel·lat o s'han convertit en virtuals

TEXT: RAMON FRANÇÀS

La pandèmia ha portat molt més que problemes sanitaris i econòmics al vi català. La covid 'va infectar' inicialment, al principi del confinament, les relacions entre una bona part del sector, també de les denominacions d'origen vitivinícoles, i l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) de la Generalitat. La tensió amb l'administració va arribar gairebé a l'alt voltatge, quan totes les DO catalanes van expressar per carta el seu malestar per la tasca de l'Incavi. Va ser una situació mai viscuda abans amb la intensitat que es va viure enguany. Les aigües, que estaven ben encrespades, sembla que han tornat al seu lloc, però algun ressentiment ha quedat després de tanta *mullena*. El paper de la decidida consellera d'Agricultura, Teresa Jordà, que va agafar el toro per les banyes, també ha servit per apaivagar el gran enuig inicial. Destacats cellers van acusar l'Incavi d'haver tancat les seves instal·lacions i el laboratori durant el confinament (això va fer que els cellers no poguessin

Totes les DO catalanes van expressar per carta el seu malestar per la tasca de l'Incavi

disposar de les analítiques per poder continuar exportant), i en van criticar la política comunicativa durant la crisi causada per la pandèmia. Des del De-



Salvador Puig, director general de l'Institut Català de la Vinya i el Vi.

partament d'Agricultura s'és ben conscient ara que caldrà restablir la confiança i reforçar les relacions a l'etapa que s'obre. Les DO catalanes s'han adonat que són capaces de treballar conjuntament de manera independent i des de l'Incavi s'ha acabat entenent la nova dinàmica. El discutit Salvador Puig, ha acabat havent de celebrar que les DO s'hagin posat d'acord a l'hora de plantejar una campanya de comunicació amb un missatge comú.

El president del Consell Regulador de la DO Alella, Quim Batlle, a diferència d'uns altres responsables de les DO catalanes, entén que l'Incavi ha

fet "un bon paper" i que "col·labora al 100% amb tothom". Batlle destaca la bona entesa entre les denominacions d'origen vitivinícoles catalanes a l'hora d'impulsar iniciatives per promoure el vi català amb DO. També afirma que "és molt clar que les coses han canviat molt": "Les DO no som competència entre nosaltres." El president de la DO Penedès, Joan Huguet, ha explicat que la carta reivindicativa enviada a la Generalitat des de les DO va ser una "mostra del nerviosisme amb l'Incavi". Per la seva banda, el president del Consell Regulador de la DO Costers del Segre, Tomàs Cusiné, valora

molt positivament que tots els presidents de les DO catalanes "hagin fet xarxa i reivindiquin el mateix". Diu que això serà molt important no sols ara, sinó també en el futur, i que cal aconseguir que hi hagi una promoció sostinguda del vi català els anys vinents.

A mitjans del mes de maig, totes les DO catalanes i la patronal Associació Vinícola Catalana (AVC) van expressar conjuntament per carta el seu "nerviosisme" amb l'Incavi que dirigeix Salvador Puig, que exhaureix els darrers dies al càrrec. El director general va contestar que compartia "totalment" la preocupació i la

necessitat d'una acció coordinada entre l'Incavi i unes DO que li van reclamar un representant a l'òrgan de decisió de l'ens que dirigeix. També des de l'AVC, que presideix Valentí Roqueta, es va fer arribar a la Generalitat una carta posant de manifest el malestar existent amb l'Incavi. Fonts del Departament d'Agricultura van manifestar que en el cas de l'AVC, més enllà dels retrets, es van aportar mesures concretes per intentar contrarestar la crisi que viu el sector.

Salvador Puig, també per carta, va respondre: "Aquesta crisi ens ha agafat desprevinuts a tots. També a l'Incavi i en general a l'administració. Ens hem hagut de reorganitzar de cop, dedicant-t'hi temps i esforços, que no sempre es visualitzen de portes enfora. L'actuació de l'Incavi, a partir del confinament, s'emmarca en el Pla de Contingència del Govern i les directrius van ser, en coherència amb el que es demanava al conjunt de la població, de suprimir totalment l'activitat presencial. Les directrius rebudes obligaven a tancar les seus de l'Incavi. La primera mesura va ser activar el teletreball a tot el personal." "Aquesta situació es va comunicar immediatament a tots els usuaris dels nostres serveis -afegia Puig-, especialment els clients dels laboratoris. Tot i això, a partir de la flexibilització del Pla de Contingència del Govern, el dia 1 d'abril vàrem començar a activar els laboratoris, primer el de Vilafranca i posteriorment el de Reus, a un ritme esglaonat per les limitacions derivades de les instruccions de les autoritats sanitàries."

L'Incavi ha manifestat que "des de l'administració s'han fet accions per fomentar els vins catalans, a través de campanyes de promoció dels productes de proximitat, de la plataforma Aliments de Prop o la campanya de foment de l'enoturisme, entre més". També el sector del vi ha fet campanyes i accions que han desenvolupat els mateixos cellers i les denominacions d'origen, de manera unitària o conjunta. Les onze denominacions d'origen vitivinícoles catalanes (DO Alella, DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Costers de

Allò que la covid s'endugué



QUICO LLUCH

La greu crisi sanitària i econòmica pel coronavirus ha esborrat del calendari o ha trastocat destacades iniciatives i fires del vi a Catalunya. La Passarel·la Penedès de la DO Penedès a Barcelona, que s'havia de fer el 23 de març a les Drassanes Reials del Museu Marítim, i el CONCARim Barcelona de la DO Conca de Barberà, que s'havia de fer el mateix dia a la Casa Capell, van ser els primers actes suspesos. També la Fira del Vi de Falset, que hauria festejat vint-i-cinc anys de l'1 al 3 de maig, se n'ha anat en orris i no es tornarà a celebrar fins al primer cap de setmana de maig del 2021. Com en uns altres casos, per exemple el Temps de Vi de Vilanova, se n'ha acabat fent una edició virtual per sortir del pas. L'Associació Catalana d'Enòlegs i la Confraria del Cava Sant Sadurní van ajornar tant la celebració del Congrés Internacional de l'Enologia i el Cava com la Nit de l'Enologia, que s'havien de fer el 27 de març.

A Avinyonet del Penedès s'ha hagut de cancel·lar la fira Microvi, que s'havia de fer del 22 d'abril al 31 de maig en una nova etapa iniciada amb el canvi al govern al municipi. L'Ajuntament d'Avinyonet ha volgut agrair a tots els cellers, patrocinadors, col·laboradors, veïns i visitants la seva col·laboració, i diu: "Continuarem treballant perquè l'edició del 2021 vingui més reforçada que mai i sigui tot un èxit." La Fira del Vi de la DO Tarragona, prevista inicialment per a mitjan juny, s'ha traslladat inicialment al tercer cap de setmana d'octubre a la plaça Corsini de Tarragona (del 16 al 18 d'octubre).

La vuitena fira Tocs de Vi de l'Empordà a Girona, que havia de tenir lloc els dies 22, 23 i 24 de maig, també s'ha hagut de cancel·lar a causa de la situació d'emergència sanitària. El Consell Regulador de la DO Empordà i l'Ajuntament de Girona han acordat conjuntament suspendre-la. Els organitzadors reiteren el compromís de mantenir-ne la celebració l'any vinent. En les últimes edicions, Tocs de Vi de l'Empordà a Girona havia sumat una mitjana de 10.000 participants i més de 50.000 degustacions, entre vins i tapes.

El setè festival Vívid, previst del 4 d'abril al 3 de maig, un mes sencer d'activitats enoturístiques a la Costa Brava, s'ha cancel·lat. El coronavirus també

ha trastocat els plans del gran *showroom* biennal Magnificat de les caves Juvé & Camps i la distribuïdora Primeras Marcas, que ja es dona per fet que no es farà enguany. Arran de la situació, Mar de Vins i l'Ajuntament de Castelldefels han decidit traslladar al mes d'octubre (del dia 16 al 18, coincidint amb la de la DO Tarragona) la primera edició d'una nova fira a Castelldefels prevista inicialment del 8 al 10 de maig. Tampoc no es va poder fer el 16 d'abril la segona edició de l'acte de degustació les Persones de Monvins, organitzat per Sergi Montalà de Monvins amb l'objectiu d'acostar-se als seus clients i compartir-hi opinions. S'havia de fer a l'Hotel Mas Folch de Constantí.

De mica en mica van anar caient més fires i iniciatives. L'Associació Festa del Trepapat va decidir suspendre l'11a Festa del Trepapat, que s'havia de fer els dies 19, 20 i 21 de juny a Barberà de la Conca. Els organitzadors del Vijazz de Vilafranca, l'Acadèmia Tastavins amb la col·laboració de l'ajuntament local, van acabar suspent el festival d'enguany a causa del repunt de casos de la covid-19. La cita ja s'havia posposat tres setmanes respecte al calendari habitual per guanyar temps en el desconfiament. No va servir de res. L'edició d'enguany de la Mostra de Vins i Caves de Catalunya, emmarcada en les Festes de la Mercè de Barcelona, s'ha suspès. Aquest any arribava a la 40a edició. Finalment es posposarà a la Mercè del 2021. Des de l'Incavi i Prodeca, organitzadors d'aquesta gran fira, han pres la decisió per la situació de la pandèmia i seguint les indicacions de les autoritats sanitàries. No obstant això, des de la Generalitat es treballa perquè durant la tardor del 2020 es puguin fer activitats de difusió i promoció dels vins catalans, disseminades a tot el país i amb diferents formats.

A Alella s'han pogut fer iniciatives com la Festa de la Fil·loxera, la festa dels col·lectius adolescents i joves d'Alella. S'ha viscut del 24 al 26 de juliol seguint "els requisits i mesures de seguretat pertinents". El que no s'ha salvat ha estat la Festa de la Verema, la festa grossa d'Alella, que l'ajuntament ha suspès a darrera hora. És la primera vegada que no se celebra des de la seva creació fa quaranta-cinc anys.

Segre, DO Empordà, DO Montsant, DO Penedès, DO Pla de Bages, DOQ Priorat, DO Tarragona i DO Terra Alta) han unit esforços per promoure el consum de vi català en una campanya pionera al sector. Les DO busquen acostar el consumidor que viu a Catalunya a “uns vins catalans amb DO que garanteixen la proximitat i la qualitat”. La campanya, que té el suport de la Generalitat a través de l’Incavi, s’ha anunciat com “la resposta conjunta a la situació anòmala que pateix el sector a Catalunya, on els vins més consumits no són els vins de proximitat”: “Aquesta situació s’ha vist agreujada per la pandèmia, que ha comportat, entre molts altres perjudicis, el tancament del canal i l’aturada de les exportacions.” Es vol posar en valor el producte dels més de 10.000 viticultors i dels 850 cellers catalans. S’ha aprofitat aquesta campanya per recordar que els Consells Reguladors, amb els seus cellers, viticultors i viticultores, “són una eina imprescindible per a l’equilibri territorial”: “Permeten el manteniment de la població al territori, dinamitzen zones més desfavorides i mantenen l’entorn i el paisatge.” Així mateix, s’apunta: “Els principis de sostenibilitat són cada vegada més presents a les vinyes. Més del 43% de la superfície de vinya de Catalunya està certificada com a ecològica, amb més de 18.600 hectàrees i prop de 4.000 operadors.”

El sector vitivinícola català està reaccionant amb la promoció, des del principi del confinament, d’una gran quantitat i diversitat d’iniciatives solidàries i promocionals de tota mena. Denominacions com ara



OSCAR PALLARÉS

El Departament d’Agricultura de la Generalitat ha treballat en una línia de préstecs bonificats i ajuts directes per als viticultors més afectats pel mildiu.

la Terra Alta i el Penedès es van avançar amb vídeos promocionals. L’Incavi va posar en marxa també una campanya audiovisual a les xarxes socials amb un vídeo de “sensibilització i apoderament” del sector

S’ha aprofitat la campanya per recordar que els Consells Reguladors són una eina imprescindible per a l’equilibri territorial

del vi a Catalunya. Es tracta d’un audiovisual d’un minut de durada que explica que fa més de cent anys que el sector del vi ja va passar per una greu crisi, la de la plaga de la fil·loxera, “que semblava que ho destruiria tot”. L’Incavi explica que amb l’esforç col·lectiu se’n van sortir. Ara, amb la crisi del coronavirus, “d’una manera emotiva” el vídeo vol transmetre que “no es pot perdre l’esperança perquè el sector del vi ‘ho sap fer’”.

De virus infecciosos a fongs virulents

No tot han estat virus infecciosos aquest any. També hi ha hagut fongs molt virulents. Ni els més vells recorden un any

tan desastrós com aquest a les vinyes catalanes a causa de l’atac molt virulent d’un fong, el mildiu, que ha delmat molt severament la producció. Tant la Unió de Pagesos (UP) com els Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC) han demanat a les administracions estatal i autonòmica que ofereixin línies de suport per pal·liar els “devastadors” efectes del mildiu. La JARC afirma que enguany, a la crisi de preus de l’any passat, s’hi han sumat les conseqüències de la pandèmia i una afectació del mildiu “de fins a un 50% o més” en la producció ecològica. A les vinyes amb agricultura convencional l’afectació és d’un 15%. UP ha insistit també a la Generalitat perquè intercedeixi per garantir que Agrosseguro i l’Entidad Estatal de Seguros Agrarios incloguin, a les pòlisses següents, el dany per mildiu com a assegurable a la línia d’explotacions de raïm de vinificació, com ja passa al sud d’Espanya. El Departament d’Agricultura de la Generalitat ha treballat en una línia de préstecs bonificats i ajuts directes per als viticultors més afectats pel mildiu. Enguany també s’han adoptat mesures excepcionals per pal·liar la crisi, com ara la destil·lació de crisi, l’emmagatzematge privat i la verema en verd. L’excés d’humitat causat per les pluges, combinat amb les altes temperatures, ha estat el caldo de cultiu perfecte perquè proliferés aquest fong a les vinyes de l’Alt Camp, l’Alt i el Baix Penedès, el Pla de Manlleu, el Priorat, Girona, la Conca de Barberà, la Terra Alta i a la zona de la vall del Corb. Els danys han afectat, en alguns casos, fins a un 100% de la producció. ●

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





CASAMENTS

Fes realitat el casament que sempre has somiat a la nostra finca vitivinícola. Com si l'haguessim portat des de la Toscana, però a només 16 km de Barcelona, amb vistes al mar i a les vinyes.



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.hamelinlaie.com





Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Subscriu-te

a *Papers de vi* per 9€ i et regalem una ampolla de vi DO Alella!

Fes efectiva la teva subscripció a www.papersdevi.cat/subscripcio
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES



www.papersdevi.cat



Bardissots, gustosos vins d'adversitat

A la banda dreta de Granollers, al Vallès Oriental, entre el Montseny i el Montnegre, en Pep Pou i la Pilar Rosell, juntament amb el celler Oriol Artigas, desenvolupen aquest projecte vinícola, Bardissots, amb el qual mantenen cinc vinyes que fan possible uns vins gustosos i llaminers, que són l'expressió d'un terrer arrasat, la recuperació del seu gust i aroma

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Passem pel nucli urbà de Cardedeu i ens endinsem en un bosc d'alzines. Després d'uns quants quilòmetres ens trobem a la vinya d'on surt el vi la Besàvia, que elabora Bardissots. És una iniciativa amb tres caps: en Pep Pou, la Pilar Rosell i l'Oriol Artigas. La vinya d'on surt la Besàvia es va plantar a la dècada del 1950. És una vinya en coplantació, amb un munt de varietats de raïm plantades (beier, pansa rosada, Sant Jaume, sumoll negre, moscatell negre, malvasia roja... i fins i tot hi ha un cep desconegut, que no té comparativa amb cap altre al món. Ho saben perquè han estat col·laborant amb l'Incavi, que n'ha pres mostres i n'ha fet un rastreig).

La Besàvia és un vi que conté els raïms de tots els ceps de la vinya, que es cullen el mateix dia, a mitjan setembre. Per decidir la data de veremar-la, manen les varietats negres, per l'acidesa i el grau, que acostuma a trobar-se entre 12,5 i 13. La Besàvia neix d'una maceració pel·licular amb el raïm sencer, entre nou i catorze dies. Després es premsa el raïm amb la rapa i la fermentació s'acaba de fer al dipòsit d'inox. Al final d'abril s'embotella. Se'n fan entre 650 i 700 ampolles.

La Besàvia és un dels set vins que elabora Bardissots des del 2016. Però aquest és el primer que van veremar i té

una raó emocional amagada, que el fa encara més singular, lligada a en Pep Pou: "Els avis deien que el vi d'aquí tenia poc color, però que era potent, estructurat. I és una mica això. Aquestes vinyes són de Can Volard i la meva besàvia n'era la masovera i va viure fins a 102 anys. I aquestes vinyes, les portava el meu oncle, el germà de l'àvia, i nosaltres de petits hi jugàvem. Ara, al cap dels anys, ens trobem que som nosaltres qui les portem, però ho fem amb una altra perspectiva."

Un clima i una geologia atípics

D'entrada, Pep Pou ens situa geogràficament i geològica, perquè la zona és un dels elements que caracteritzen els vins Bardissots i és molt diferent de la zona del Vallès on es fan vins amb DO Alella, perquè són a l'altra banda, entre la Roca i Sant Fost de Campsentelles. En canvi, les vinyes de Bardissots són entre el Montseny i el Montnegre i s'allarguen fins a la desembocadura del Tordera.

"Som en una pota del Vallès Oriental, entre el Montseny que queda a dalt i el Montnegre-Corredor a sota. De Santa Coloma de Farners a Tordera. Nosaltres ens trobem més o menys a la meitat, on comença la serra del Coll i el Corredor. En aquest punt, de la Serra de baix a la Serra de dalt (a Cardedeu en diem així), hi esmercem menys de deu minuts amb cotxe. Vas de Cardedeu a



Bardissots elabora set vins de sis vinyes diferents, totes de poca producció. De la Besàvia fa entre 650 i 700 ampolles; del Beier de 900 a 1200 ampolles; del Ramiru en fa 600 ampolles; i els Orientals són els de major producció: entre 2800 i 3000 ampolles de l'Oriental blanc i 4000 ampolles de l'Oriental negre.

Samalús i ja ets al pla. Climàticament és una zona atípica, fa una mica d'embut.”

Continua Pou: “La parcel·la de la Besàvia es troba partida en tres parts. La més gran, on som, s'alça al costat de la riera de Vallforners, que és petitona, però té la seva importància geològica. És un terreny argilocalcari, però si rasques una mica hi trobes trossos de pissarra, palets de riu, molta cosa barrejada. Hi ha una crosta de calç brutal. També trobem aigües termals a mig quilòmetre d'aquí. La gent que hi entén troba que aquesta zona és geològicament molt complexa.”

En Pep Pou és un home corulent i bon parlador. És nascut a Cardedeu. Es va formar amb la primera promoció del cicle formatiu de màrqueting vinícola de l'Institut d'Alella, amb l'Oriol Artigas i l'Agustí Peris. Allí també va conèixer la Pilar Rosell. Va treballar per a Alta Alella i des de fa quatre anys treballa per al celler d'Oriol Artigas. Junts elaboren els Bardissots. Del 2016 en endavant han agafat sis vinyes, amb paciència i respecte pels propietaris i pagesos, i elaboren set vins: Besàvia, Beier, Ramiru, Ó, Oriental (blanc i negre) i la Grita, que és una història una mica diferent, perquè és un vi que prové d'unes vinyes de la Conca de Barberà, perquè la Pilar té família a Montblanc i tenen terres.

Els valors de Bardissots

“L'objectiu de Bardissots és recuperar vinyes de la zona del Vallès Oriental?”, preguntem. La resposta d'en Pep és contundent: “No, gens. El concepte de recuperació no és l'adequat. El projecte Bardissots, no el defineixo mai com a recuperació de vinya o de paisatge perquè al final, tot i que ens estimem molt el paisatge, el projecte Bardissots ve a través del vi. L'origen de Bardissots és molt potent: si una vinya creiem que té un interès i el vi que en surt ens agrada, mirarem de mantenir-la. Ja sabem que a la llarga algunes vinyes es perdran, però una part les anirem enllaçant i quedaran.”

És un territori arrasat. En tot Cardedeu hi ha una hectàrea de vinya i d'aquí en surt la Besàvia

Pep Pou: “Vaig començar a entrar en el món del vi d'una manera més seriosa, estudiant, fent tasts pertot arreu, tastant vins de diferents tendències... Entro en contacte amb molta gent i se'm crea la necessitat de fer alguna cosa, de fer un vi propi. L'Oriol, que va co-

mençar el seu projecte el 2012, em va proposar d'agafar una vinya. Vam pensar a agafar-la a Alella, però ens vam adonar que en aquesta zona, que és la meva, també hi havia vinyes, tot i que no les controlàvem gaire. No sabíem de qui eren ni per què es feien servir. A Alella, la zona clàssica, això no passava. Sabíem cada vinya de qui era, qui la portava, etc.”

“Vam començar a agafar vinyes d'aquesta zona. Però de recuperar, no hem recuperat res. I em sembla una mica pedant i tot dir-ho. Perquè aquestes vinyes hi són gràcies a la gent que les ha mantingudes fins ara. I a vegades ens trobem gent de vuitanta-sis anys que aguanta la vinya, una altra gent que té un hort i manté la vinya del costat...”

“És un territori arrasat. En tot Cardedeu hi ha una hectàrea de vinya i d'aquí en surt la Besàvia. És un vi que expressa una identitat. Per això té molt de sentit la coplantació i té molt de sentit treballar amb vinyes d'unes mateixes característiques i d'una mateixa zona. El fet de treballar amb l'Oriol també ens marca, perquè heretem tota la feina que ell ja ha fet i el seu aprenentatge.”

Una esplendor vinícola que es va acabar

Pep Pou juga en camp propi, el coneix i el domina: “Penseu que aquí hi havia hagut moltíssima

vinya. La majoria de ceps híbrids i peus americans es van fer aquí, a Cardedeu, perquè hi havia una finca agrovinicola de 250 hectàrees, que la portava un senyor que era enginyer agrícola francès, que va arribar a editar una revista sobre vins, en francès i una part en castellà, feta des de Cardedeu. A les primeres fotos aèries fetes a tot el Vallès, de mitjan anys 1950, es veu com tota la serra era vinya, fins a Llerona. I el vi que s'hi produïa guanyava premis i tot. El 1906, en una fira de mostres a París, es va guanyar una medalla d'or amb un vi fet aquí al costat.”

“Soc nascut a Cardedeu, però en l'àmbit vinícola tant la Pilar com jo ens hem format a Alella, perquè és on s'ha mantingut la cultura vinícola. Tot i que abans, a Cardedeu, jo ja m'havia embolicat a muntar un club gastronòmic que es deia Peus de Ministre, també cuinàvem i havíem fet l'Escamot... La terra et porta cap a la gastronomia i d'aquí cap al vi. I el vi t'impulsa i t'hi acabes posant del tot.”

“A Alella s'ha mantingut sempre una tradició vinícola i una gestió de les finques professional, per treure'n un rendiment econòmic, fent uns vins amb un nivell concret, mentre que en aquesta zona del Vallès la tradició vinícola no es va recuperar. Es va crear la granja Viader que comprava molta llet i la gent va canviar la vinya per la granja de llet. Això passa: una zona tan a tocar d'Alella no aconsegueix recuperar el conreu de la vinya.”

Una relació de confiança

“Hi ha un fet molt interessant de la feina que fem –destaca Pou– i és crear una confiança amb la gent gran que ha mantingut la vinya. No pots arribar i dir: ‘A partir d'ara jo porto aquesta vinya i ho faig de tal manera.’ Això no funciona així. De mica en mica s'ha de crear un vincle i s'hi ha de ser. Perquè un dia aquests homes grans ja no podran portar-la i tindran la confiança de traspassar-nos-la a nosaltres. I, per altra banda, aquest any se'ns han mort dos propietaris de vinyes que portem: la del Beier, en Jaume Vilà de Can Perdiu, i en Ramiru Pinós, que dóna nom al vi.”

“Hem trobat les vinyes perquè la gent ens n’ha anat parlant. La Besàvia era una vinya que estava arruïnadíssima. Vam cavar a mà, vam treure alzines, bardisses... I un senyor ens va veure i ens va parlar d’una altra vinya a Palou, que era la de Beier. Una vinya meravellosa 100% beier, una varietat de raïm gairebé extingida (n’hem parlat al número 49, que podeu trobar a la web). Després es va parlar del nostre projecte als mitjans, al *9 Nou* i a *Papers de vi*, i així ens va sortir el Ramiru, un vi que neix d’una parcel·la meravellosa, però molt petita, la vinya de Can Poc, de la barriada de Tapioles, al terme municipal de Vallgorguina.”

“I els últims vins que hem fet, els Orientals, blanc i negre, surten d’una vinya a la llera del Tordera. És d’un senyor que tenia una vinya que li van expropiar per fer-hi passar el TGV. Amb els diners de la indemnització va comprar un petit mas a tocar d’Hostalric i va plantar una vinya nova, fa cinc anys. La llera del Tordera no és una zona gaire adequada per plantar-hi vinya, però arran del canvi climàtic, es dona el fet que és una vinya amb molta frescor,

fins al punt que collim el raïm la primera quinzena d’octubre. Fa dos anys vam començar a treballar-la i l’any passat vam fer la primera verema. Són gairebé quatre hectàrees: 2.800-3.000 ampolles de l’Oriental blanc i 4.000 de negre.”

Fer un centenar d’ampolles de vi de vinyes com aquesta té una part emocional molt forta, és com una necessitat

La vinya del pinyó

Després de veure i beure la Besàvia, en Pep i la Pilar ens porten a una vinya de Vilalba Saserra, d’on surt el vi Ó. És una història impactant: l’Ó neix d’una vinya magnífica, en forma d’amfiteatre, que es troba dividida en dues meitats, perquè és de dos propietaris, els germans Recasens, que ja s’acosten als noranta. Una part d’aquesta vinya es manté esplèndida, però l’altra part, no

hi ha cap fill que l’hagi volguda continuar i el propietari hi ha plantat pins. D’això en fa uns pocs anys. La vinya encara perviu, però queda amagada a la banda més baixa i entre els pins que encara són joves. L’home hi va plantar pins perquè la família es dedica als pinyons i des d’aquesta lògica, què se li pot dir? Hi ha plantada pansa rossa (en aquesta zona no es parla de pansa blanca sinó de pansa rossa i no hi ha raïm blanc sinó raïm ros), sumoll i alguns ceps directes. Nosaltres en diem la vinya del pinyó, però li diuen la vinya d’en Recasens i de l’altra en diuen el Ram de l’Agell. Ens va costar molt localitzar-ne els propietaris. I l’any passat ja ens vam fer càrrec de la vinya del pinyó.”

“És terra de sauló. Conté bombes granítiques i fa molt pendent. És una vinya que ens explica un final de cicle, una manera d’entendre les coses, que per a uns és una meravella i per a uns altres no té cap mena d’interès. Aquí, si ens posem en un pla filosòfic

d’entendre un terrer i un país. Per a nosaltres fer un centenar d’ampolles de vi de vinyes com aquesta té una part emocional molt forta, és com una necessitat. No podem deixar de fer-ho.”

La vinya del pinyó, tot i malmesa (o precisament perquè es troba malmesa), té una dimensió màgica, paranormal, de boscatge de follets i animals fantàstics. És un tresor de difícil gestió, per això només és a l’abast d’aquells que entren en comunió amb el territori i amb la seva gent. Un esperit com el d’en Pep Pou i la Pilar Rosell, que treballen amb el convenciment que, d’aquestes vinyes, en surt un vi expressiu, gustós, llaminer, amb una gran capacitat per traslladar al paladar una fruita que ens regala tota la seva complexitat i adversitat. Amb el convenciment que són el reducte d’un altre temps i el rastre d’històries familiars lligades a la terra, que han perdurat contra pronòstic pel valor emocional que contenen, no pas econòmic. ●



A la dreta: Pep Pou i Pilar Rosell a la vinya del pinyó. Sota els pins hi perviuen els ceps, que fan d’aquest racó un espai màgic, de follets i animals fantàstics. A baix: la vinya d’on surt el vi Besàvia, una vinya dels anys cinquanta, magre, atípica, plena d’alt voltatge emocional.





FONDA  MARINA

www.fondamarina.com | info@fondamarina.com | 934 692 506 | Camí Ral, 151 | 08390 Montgat

BONA FESTA DE LA VEREMA!



*La Petita
Mallorquina*



Forn i Pastisseria

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

“LA VINÍCOLA”

RESTAURANT · TAPES · VINS

Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 Alella

93 540 46 61



IMMOCAT

FINQUES I COMUNITATS

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

Membre de:

api

Col·legis
i associació
d'agents
immobiliaris



Les heures, 27 · Alella · 937975625 · 689059667 · www.immocat.cat

'Verema de veremes': quan alguna cosa roman

Parlem amb el doctor en ciències ambientals i activista Iago Otero i amb l'artista Perejaume. Són els responsables de convertir un projecte de recerca en un documental, *Verema de veremes*, sobre l'última verema que va fer el pagès Josep Travesa, en Pepito, a Can Pau Foguera d'Olzinelles, al Montnegre. El documental es va realitzar entre el 2005 i el 2008 i avui és encara un treball que inspira noves generacions de viticultors i que permet reflexions sobre la transformació d'un territori, la crisi climàtica i la pèrdua de la pagesia i de tota una cultura agrària.

TEXT: MONTSERRAT SERRA I JORDI RIBAS



En Pepito de Can Pau Foguera, era pagès i propietari d'un mas a Olzinelles. Un home savi i elegant, protagonista del documental 'Verema de veremes'.

IAGO OTERO



Perejaume - Artista



Bueno, a menudo tallar, ne...



Per la pedregada podent fer? Aquesta està molt més de la podre unita!



Trec una mica de cada passes a l'altra.



Ahi ha de roure, n'hi ha de tota manera, de roure, de suro (...) de varies oremes.



Què és això, negra que fu? És l'espuma que t'altit, però després no en queda nota.



Iago Otero (Terrassa, 1981) és llicenciat i doctor en ciències ambientals a la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB). Fa dos anys que s'està a Suïssa i ara viu a Rolle, un poble a la riba del llac Léman, entre Lausana i Ginebra. S'encarrega de coordinar un centre de recerca sobre muntanya, vinculat a la Universitat de Lausana. Abans, Otero havia passat per la Universitat Humboldt de Berlín. Fa quinze anys va realitzar una primera gravació sobre l'última verema que va fer el pagès Josep Travesa, en Pepito, a Can Pau Foguera d'Olzinelles, al Montnegre. Aquestes imatges serien la base del documental *Verema de veremes*, estrenat el 2008. Un document que ara se'ns mostra valuós i, tot i que sembla que hagin passat molts més anys dels que té –perquè les veremes en aquest mas es feien manuals i a l'antiga, bullint una part del most–, la gravació conté uns valors i permet unes reflexions que són completament contemporànies i ben vives avui encara.

Verema de veremes té el punt de partida en el màster en ciències ambientals que feia Iago Otero el 2005, primer pas per assolir el doctorat de l'ICTA (Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals). Havia de fer un treball que li va proposar i dirigir l'ecòleg Martí Boada, centrat en el terme d'Olzinelles: estudiar la història del paisatge d'Olzinelles i entendre les transformacions que havia viscut durant els darrers segles. Era una recerca que també es basava de donar veu a les persones que provenien del món pagès, bosquerol i pastoral. Això va animar en Iago Otero a enregistrar en vídeo la verema que en Pepito de Can Pau Foguera feia l'any 2005 de la seva vinya, l'última vinya que quedava en aquest terme del Vallès Oriental.

Tenia vint-i-quatre anys en Iago Otero quan va fer aquesta peça documental. També va ser el moment en què va conèixer l'artista Perejaume, que té l'estudi a Olzinelles, al costat de Can Pau Foguera. Va ser en Perejaume qui va animar-lo a anar a conèixer en Pepito, un pagès conegut i respectat a tot el terme.

El documental comença amb unes paraules de **Perejaume**: *A l'hora de parlar d'en Pepito i de tot aquest tipus de personatges, la dificultat és no caure (que inevitablement s'hi ha de caure) en la nostàlgia. Què podem fer perquè això ens sigui d'utilitat? Quin enfocament hauríem de donar a aquest mateix documental perquè ens pogués ser útil?*

I, tot seguit, la veu en off de **Iago Otero** ens endinsa en la història:

Vaig conèixer en Pepito el juliol del 2005, en una entrevista que li vaig fer a casa seva. No sé exactament què volia, però escoltar la gent d'Olzinelles era una part important de la recerca que fèiem a la universitat. Em va dir que podia anar a ajudar-lo en la verema. A l'octubre hi vaig tornar. En Pepito vivia a Can Pau Foguera, on havia nascut ell, el seu pare Pepet i el seu avi Josep.

Iago Otero: "Vam estudiar la història d'aquell paisatge i la manera com els diferents masos vivien i com organitzaven les activitats productives"

L'elaboració de vi a casa era una de les activitats tradicionals que els petits masos d'Olzinelles, al Montnegre, havien fet durant els darrers segles. Però Can Pau Foguera era un cas especial, tenia l'última vinya activa d'Olzinelles. La vinya de Can Pau Foguera no té feixes, és una vinya rosta. T'hi has d'enfilat per anar d'un cep a l'altre. Aquest estiu una pedregada s'ha endut mitja collita i el raïm no està gaire bé. Alguna cosa ens havia volgut dir aquesta pedregada. D'alguna cosa ens havia avisat.

Mesos després, el 2006, en Pepito es va morir. Aleshores, en Iago Otero va anar a veure en Perejaume i li va mostrar les imatges que havia enregistret. L'artista va adonar-se de la força d'aquelles imatges. Van contactar amb el cineasta Isaki Lacuesta, que els va orientar en l'estructura del guió, van en-

registrar uns quants testimonis més i la germana d'en Iago, que havia estudiat cinema a l'Escac de Terrassa, va muntar el documental.

Ara, quinze anys després, hem provocat una trobada virtual amb en Iago Otero i en Perejaume perquè tornin a reflexionar sobre aquell moment i aquella recerca. Per saber si mantenen la visió que tenien aleshores del camp, de la pagesia i del paisatge.

Recorda **Perejaume**: "Em penso que un cop mort en Pepito, uns van fer una última verema encara. Però la filla, l'Aurora, va llogar la casa i la vinya va quedar abandonada. I ara encara ho està. La vinya és a la carena, entre el Vallès i el Maresme, però inclinada cap al Maresme. Al clatell hi té el Vallès i mira cap al Maresme. Ara, la cosa de la vinya tampoc era central en la vida d'en Pepito. Formava part d'una roda: el bosc, l'hort i la vinya. I tot tenia el mateix interès allà. No és que en Pepito estigués centrat en la vinya, ni de bon tros. Era un engranatge on tot se succeïa i es relacionava. Una roda impecable i ni mitja hora del dia llençada."

Iago Otero: "El que vam estudiar era la història d'aquell paisatge i la manera com els diferents masos vivien i com organitzaven les activitats productives. La diferència entre els grans masos del fons de la vall i els petits masos de les zones una mica més rostes, com era Can Pau Foguera, amb pagesos que es dedicaven al cultiu de secà, una mica de vinya i unes vaques per a la producció de llet. Però després, sobretot, per tenir uns ingressos, aquests pagesos anaven a jornal als grans boscos de les grans propietats forestals, que en aquest cas són Can Valls d'Olzinelles, Ca l'Agustí i Can Draper. El bosc, tant per a aquests petits masos com per als grans masos, era molt important i era una de les bases d'aquella economia. En Pepito el que feia era anar a jornal en aquests boscos per complementar la font de vida del seu mas."

"I, sobretot en altres èpoques, aquests masos petits venien petites quantitats de vi i petites quantitats de llet als mercats de les viles o allà

on fos. Era una economia molt diversificada, que es va anar acabant a mesura que la gent d'Olzinelles va anar marxant cap a Sant Celoni i cap als pobles de la costa, per treballar a la indústria i a la construcció. Nosaltres vam documentar tot aquest canvi. En Pepito representava aquesta vida pretèrita que estudiàvem.”

Quines feines feia en Pepito al bosc?

Perejaume: “En Pepito era cap de colla de peladors i cap de colla d'estassada. En sabia molt. Era un home molt excepcional. Hi ha una cosa que és la civilització, que és esclava del temps, és més immediata i va més lligada al rellotge. Però la cultura

“El món pagès representa no tant una cosa que se'n va sinó una alternativa al món present”

és mestressa del temps, no és esclava. I en Pepito no portava rellotge. Era un home impressionant, de savi i d'elegant. La manera de parlar, els gests que feia, interessantíssims, i com es bellugava. I tenia la mirada una mica inclinada avall, que és la bona. No era una mirada altiva, sinó que sempre abaixava una mica el cap. Era un home col·locat en la cultura, era un home culte. I més enllà que era una bona persona, en l'entorn d'Olzinelles era un home que tenia un gran prestigi. Qualsevol fita que s'hagués de remarcar o

davant d'una discussió entre veïns, en Pepito feia de jutge de pau. L'hort se'l sabia molt bé, dominava tot el tema de vímet, tenia ruscs de mel fets per ell, de suro. I dels treballs de bosc, en sabia molt.”

Diu **Iago Otero**, en el paper de narrador, a *Verema de veremes: En Pepitu no té ningú qui el succeïxi. El món d'en Pepito, transmès de generació en generació al llarg dels segles, s'esfuma a mesura que el país avança cap a la modernitat.*

I en **Perejaume** explica: *Segurament que hi havia moltes mentalitats treballant, ideant, i tot això genera cultura. Però no n'ha quedat res. És una gran manera de desaparèixer i de no deixar pistes.*

Després continua parlant sobre el silenci del món pagès: *És un món molt habituat al secret, a passar inadvertit. El món pagès és un gran expert en l'ocultació, en la discreció, en l'elegància. És un món molt elegant. Totes les formes de cultura agrària són molt fràgils, amb molt pocs moviments físics. Així com l'Acadèmia fa grans monuments d'arquitectura, els literats fan obres i les publiquen... treballen cap a formes físiques destinades a perdurar, la cultura agrària és una cultura que es transmet de pares a fills, sovint oral, amb materials molt fràgils, modulacions de la veu, festes populars, balls...*

Tornem al moment present. Diu **Iago Otero** a Perejaume: “Aquella entrevista que et vam fer, la vam filmar al pla d'en Móra, que és a sobre de Can Pau Foguera, a deu metres de la vinya. I el que vas explicar em va impressionar i em va agradar molt. El que deies del món pagès, de com viu, de



EMMANUEL REYNARD

Iago Otero.

com es concep ell mateix i la consciència que té o que no té. Aquesta aportació teva, és la que utilitzem també per tancar el documental: que el món pagès representa no tant una cosa que se'n va sinó una alternativa al món present. La idea d'imaginar, de pensar un estat diferent de coses, del món, de realitat, d'existència, de consciència, és el que vas obrir tu i que utilitzem per acabar el documental.”

La pagesia és imprescindible i ha estat bandejada per la primacia del món urbà. Col·locar-la com una alternativa real és important.

Perejaume: “Hi ha hagut una batalla evident, on hi ha hagut uns guanyadors i uns perdedors, i l'espai físic s'ha substituït d'una realitat per una altra. I la realitat que s'ha imposat, la del món urbà, explica la història d'aquest món de pagès com una cosa folklòrica, petita, escarransida, del passat, irrecuperable, anecdòtica. Però parlar des de l'altra banda és tan noble com parlar de la cultura urbana més puntera. No hi ha cap judici de valor que pugui dir que un prohoms del noucentisme, com Josep Carner, sigui més culte que en Pepito. No. Depèn de per què, depèn de com. Tots

CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS






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



MARC GUZMAN

Perejaume.

dos són extraordinaris. Venen de tradicions diferents, de realitats diferents, de complexitats diferents. Però la delicadesa, la complexitat, hi són en tots dos d'una manera perfectament equiparable. Passa que és la visió d'un vencedor davant d'un derrotat.”

El documental posa cura i atenció a mostrar tots els processos de la verema i en els noms de les eines i processos que s'empren. Així sentim el narrador:

Un cop tots els raïms són a la premsa, s'hi van col·locant de dos en dos els socons. N'hi ha de fusta de roure, de surera... El

most que ha sortit de la premsa es treu del sot amb una caça, es filtra i amb una portadora es du a la caldera. El most s'hi bull perquè el vi que n'ha de sortir tingui més grau d'alcohol i sigui més resistent a la calor. Serà un vi dolç. [...] La primera caldera ja ha bullit prou. Aboquem el most a la portadora i el deixem reposar. És un most dolcíssim, a causa de l'aigua que s'ha evaporat a la caldera.

Un dels últims passos de la verema és desmuntar les costelles de la premsa, treure la brisa i escampar-la per sobre de sacs. La brisa, airejada, es posa altra vegada a la premsa. S'acabaran d'aprofitar els últims regalims.

La darrera premsada caragola una altra estona. Abans d'obrir les bótes, que són fetes amb fusta de castanyer, cal treure el vi de l'any passat. M'ha semblat entendre que per cada càrrega de most bullit, n'hi posen una de most sense bullir. Aquí fermentarà el most i s'obté el vi, que s'acostuma a tastar per Tots Sants.

Sovint, els documentals que parlen del vi obliden la persona que cuida la vinya, el pagès (amb excepcions molt remarcables, com la pel·lícula 40 hectàrees, la terra i el

Perejaume: "La realitat que s'ha imposat, la del món urbà, explica la història d'aquest món de pagès com una cosa folklòrica, petita, escaransida"

pagès d'en Pep Puig). Però, certament, el món del vi sovint oblida qui cuida la vinya, el paisatge, el territori. En canvi, Verema de veremes recorda precisament això, el món del pagès. Alhora, tot i ser del 2005, té una patina que sembla de fa molts més anys. És com antic. És una manera de fer vi que ja no es pot repetir, si t'hi vols guanyar la vida. És el mateix que matar un porc. Ja no pots matar el porc a casa teva perquè la llei ho prohibeix, i tot el que va lligat a aquell coneixement es perd.

Perejaume: "Es perd la complexitat."

Iago Otero: "La desaparició de les activitats primàries (agricultura, ramaderia i activitat forestal) havia generat tot un seguit de canvis en el paisatge, com ara la reducció de la superfície agrícola, l'augment de la superfície forestal i tots els canvis en la biodiversitat, que anaven associats a aquell paisatge, que en dèiem de mosaic, format per conreus, pastures, boscos, en diferents intensitats d'ús, amb diferents tipus de gestió, que aguantaven una sèrie d'espècies, que després amb la desaparició d'aquestes activitats s'han anat reduint i que avui tenen un valor de conservació precisament perquè són escasses. Tota la part nord de la conca mediterrània ha viscut aquesta mena de processos. Nosaltres utilitzàvem Olzinelles, un territori petit, com a cas d'estudi, com a telescopi, per entendre canvis que s'esdevenien també a una escala molt més gran. I aquí, és clar, l'aparició de les lleis i de com la burocràcia s'imposa, hi té un paper fonamental, però no ho miràvem directament."

Ha canviat molt el mosaic en aquests anys?

Perejaume: "I tant! Cada vegada hi ha més bosc. Tot i que hi ha unes operacions impulsades per la Diputació i el Parc Natural de recuperar les planes de ribera i els cabals dels rius. En César Gutiérrez ho va proposar. Però l'aigua no ha revingut."

Iago Otero: "Un dels treballs que vam fer va ser precisament sobre això: com es podia explicar el fet que en



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





IAGO OTERO

El raïm es cull amb portadores i amb cabassos i cistells de vímet, fets per un veí d'Olzinelles.

els últims anys a Olzinelles hi hagi molta menys aigua que fa cinquanta o cent anys. Hi havia espècies com el cranc de riu, la rata d'aigua, algunes espècies de peixos, que havien anat desapareixent amb el temps, i nosaltres ens vam preguntar per què. Les conclusions van ser que més que l'augment de superfície forestal, la raó devia ser més una qüestió climàtica, que potser en les últimes dècades havia plogut menys. I potser també l'extracció d'aigua de pous d'altres zones que disminueixen el nivell freàtic (tot i que no ho podem arribar a controlar). Sí que vam especular una mica amb la idea que podia ser que els boscos interceptaven més aigua de pluja. Com que hi ha uns boscos amb unes copes molt més tancades ara que abans, i això ho pots comprovar amb les fotos aèries fetes el 2000 i les dels anys 1950, la infiltració amb el sol s'havia reduït molt. I això podria comportar el canvi de règim hídric. Però no ho vam arribar a demostrar. Ara, simplement tallant la vegetació del fons de vall no podem esperar que tingui un efecte en els cabals, perquè a banda que és una superfície molt petita en

relació amb tota la conca, cada vegada tenim una temperatura més alta i els arbres cada vegada evaporen més aigua. Però bé, el Parc Natural ha fet aquesta aposta i cal seguir-la.”

El decreixement és un gran tema d'en Iago Otero. Treballa en profunditat sobre el decreixement en el context actual?

Iago Otero: “Els meus companys de Barcelona continuen treballant des de la perspectiva del decreixement, defensant-lo com una opció política, com l'única o una de les poques que ens queden. Jo he canviat una mica de perspectiva i d'estratègia. Fa sis anys que soc a fora i això m'ha donat una mica de distància, per poder veure les coses que feia quan era a Catalunya i d'intentar fer un pas més o millorar-les una mica. Continuo col·laborant-hi, però ara per a mi l'enfocament no és tant defensar una opció política com analitzar quines són les relacions d'un sistema econòmic que es basa en el creixement i la biosfera i la natura. He fet un canvi cap a una visió més científica i menys política, però sí que continuem treballant amb aquests temes. De fet, va

coincidir que havíem treballat durant cinc anys amb un article que analitza les relacions entre el creixement i la natura. L'article explica que hi ha una contradicció fonamental, que els països no poden continuar

Iago Otero: "Hi haurà noves crisis i la gent ens haurem de replantejar moltes coses. I una és aquesta relació tan mental amb el món"

promovent polítiques de creixement i al mateix temps intentar salvar o conservar la biodiversitat*. I aleshores fem tot un seguit de propostes per superar la situació. El nostre treball no tenia res a veure amb la covid-19, però l'atzar va fer que sortís publicat just en el moment en què el món es trobava en un estat de xoc. Va tenir molt de ressò. I els periodistes em preguntaven si la pandèmia

era resultat de la destrucció de la natura, que evidentment ho és en bona part. I jo la resposta que donava era que sí i que esperava que aquesta situació tan dràstica servís perquè cada vegada més gent i persones responsables de prendre decisions polítiques, científiques, realment fessin l'exercici de pensar que s'ha de canviar alguna cosa i que s'ha de canviar a un nivell fonamental. Transformar la manera com vivim, la manera com treballem, la manera com pensem, les prioritats que donem a la vida... Hi ha gent que encara continua pensant que no hi ha cap problema, però em sap greu dir-ho: hi haurà noves crisis i la gent ens haurem de replantejar moltes coses. I una d'aquestes coses és el que dèiem abans, aquesta relació tan mental amb el món, que bàsicament és el que ha possibilitat la transformació tan gran que hem fet en els últims segles amb la industrialització. No deixa de ser un moment de la història humana en què tenim un poder tan gran de transformar la matèria que finalment és la matèria la que ens acaba transformant a nosaltres d'una manera negativa. Són els cicles de matèria i energia els que

finalment es giren en contra nostra. I aquí ens trobem.”

Tornem al documental:

Diu **Iago Otero** en veu en off: *Amb la desaparició de la pagesia un munt de secrets s'esfumen. Però hi ha manera de retenir-ne algun? El que em fa por és que aquest món se'n vagi sense haver-ne collit alguna cosa indispensable per al futur. En aquest univers d'en Pepito, que se'n va sense dir res, hi ha quelcom d'essencial que cal captar.*

I en **Perejaume** rebla: *Només n'hi hauria prou posant en dubte la realitat present, posar-la en dubte contínuament, saber que n'hi ha moltes altres. I que aquí n'hi havia una fa uns quants anys i la que tenim ara és susceptible de ser interpretada d'una altra manera i que probablement n'hi haurà una altra més endavant que serà diferent.*

Quan t'estaves a Can Pau Foguera no senties una sensació gens nostàlgica, més aviat era al revés: era la possibilitat d'endevinar un altre concepte de la realitat possible. El món més positivista de la modernitat sembla que ens obligui a una única visió del món. I quan eres en aquests contextos de pagesia era més aviat una visió revolucionària que tenies, a mesura que t'adonaves que hi havia una altra possibilitat de món, un món paral·lel. En aquest cas era un món remot, que provenia del passat, però sí que era una alternativa al món present. Per tant, en aquell moment tenia un punt de revolucionari.

El documental acaba amb la idea que el món agrari té una força revolucionària, és una alternativa al món tecnològic actual. Però han passat quinze anys. Com veieu ara aquesta opció de revolució? Ha variat la mirada o veieu encara la pagesia com a motor de transformació?

Perejaume: “Jo la veig allà mateix. I la cosa que passa és que la memòria es va perdent. Però potser no és cert, perquè les coses es guarden a fora i sempre es poden trobar.”

Iago Otero: “Jo penso que potser més que el món agrari com a element de transformació social, el que veig ara és la importància de connectar amb l'essència interior, la qualitat de la natura que va molt més enllà del discurs, de la nostra capaci-

tat mental d'idear, de projectar, que sovint ens crea com una bombolla i ens separa de la realitat. És aquesta possibilitat de connectar amb la natura tal com és: la bellesa, l'harmonia, que ens ensenya, amb una qualitat fonamental, que és la innocència que podem veure en les plantes, els arbres, els animals, les criatures. La possibilitat de connectar amb això és l'arrel de l'espiritualitat, és l'arrel de la transformació que necessitem. La qüestió és de quina manera fer-ho, però això és un altre tema. Però per mi en la recerca que vaig començar amb la carrera, després amb el

Perejaume: “I quan eres en aquests contextos de pagesia era més aviat una visió revolucionària que tenies”

màster, el doctorat i tot el que ha passat després, el món agrari era un símbol d'això. Perquè la pagesia i el que representava en Pepito era aquesta connexió amb els ritmes naturals, amb la terra, amb la saviesa de la terra. Per mi això era un símbol. I el que he vist marxant sis anys fora és que això era un símbol molt fort, que a mi em motivava, m'empenyia a buscar aquesta connexió amb les arrels, i aquest és l'origen del canvi. Més que el món agrari en si o el que nosaltres pensem d'aquest món, era una manera d'articular aquesta utopia real, que existeix.”

El documental arriba a la fi, la veu d'en Iago Otero el tanca dient:

Tots aquests verals s'enterren de bosc sense la pagesia, però alguna cosa roman. El record de l'univers pagès eixampla el món d'avui, fa que a dins seu càpiguen els mons de tothom. Múltiples, en diàleg i esfilagarsats. ●

* *Biodiversity policy beyond economic growth.*

<https://conbio.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/conl.12713>



El most s'hi bull perquè el vi que n'ha de sortir tingui més grau d'alcohol i sigui més resistent a la calor. Serà un vi dolç. A sota, les destrals de pelar, d'en Pepito.

IAGO OTERO

La bota del racó

El nou vi de 'Papers de vi'

La bota del racó era, tradicionalment, la barrica que contenia el vi més vell i més bo del celler. Ens remuntem a uns temps, quasi ja perduts, en què a gairebé cada casa del territori DO Alella es feia vi "per al gasto", per consumir a casa.

Amb La Bota del Racó, elaborat per Alta Alella, 'Papers de vi' vol reivindicar el vi dels avis, el millor vi del celler de casa. Raïms madurs del 2007 elaborats com a vi dolç; un vi que ha experimentat un lleuger i noble procés d'enranciment que el converteix en un magnífic acompanyant per a un munt de postres.



Papers de vi

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.papersdevi.cat

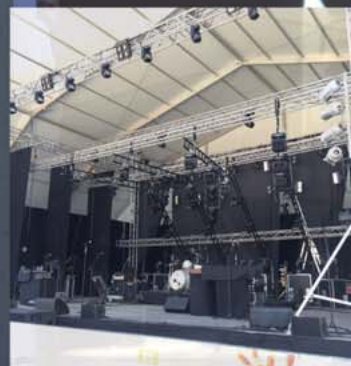


PVP
10 €

albasound



ILUMINACIÓN



AUDIO



VIDEO



DECORACIÓN

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



www.albasoundsl.com



APA©

BarcelonaTurisme
Convention Bureau

www.albasoundsl.com/ca · victor@albasoundsl.com

Resistències properes

L'escriptora i periodista Anna Ballbona ens parla del món d'on ve, el de la infantesa, un paisatge agrari arraconat durant anys per una fal·lera urbanitzadora, que va triturar-lo.

TEXT: ANNA BALLBONA

Vinc d'un lloc al qual d'un dia per l'altre li van girar el mitjó. És com si un vespre se n'hagués anat a dormir així i l'endemà al matí s'hagués llevat aixà, aquest lloc i el seu veïnat. I, a més de llevar-se estrany (una fal·lera urbanitzadora que va ser una trituradora), és com si no s'hi notessin ni memòria que l'hagués conegut ni paraules que l'haguessin dit. Però memòria i paraules no deixen de ser meselles i troben les esquerdes i s'hi escolen. Si no, per què un dia una flaire manufacturada, feta de barre-

Per què un dia una flaire manufacturada, feta de barreges, et retorna l'olor de cremar lluquet a la bota de vi?

ges, et retorna l'olor de cremar lluquet a la bota de vi? Si no, per què saps recordar –sigui memòria pròpia o explicada– que aquells camps que van ser recer de parcel·les abans havien estat vinyes i que l'avi n'havia menat una? Però l'avi, com tants altres pagesos, també se la va haver de malvendre, empès per l'adversitat dels deutes. I el pare, encara que s'hagi guanyat la vida bàsicament de peó de fàbrica, mai no ha deixat de fer de pagès. Cada any mostra, ufanós, la collita dels fruiters: "L'any passat el cirerer i la prunera no van fer res de bo i en canvi, goita la pomera; de tantes pomes que tenia, que semblava impossible..." La resta és brancom sec i d'aspecte socarrimat, que m'ensenya com una terra cre-

mada que cal assumir. No es pot recuperar, però l'esperança empeny perquè l'any que ve a la pomera ostentosa l'acompanyi el cirerer.

No dic tot això sota l'efecte narcòtic de la nostàlgia. Probablement la nostàlgia és el que més cal esquivar en aquest temps de pandèmia i malvestats. Potser, amb la vinguda d'aquest temps que ho ha de regirar tot, el pagès és un dels pocs que ja estava a punt. Un



ALBERT BENZEKRY

any la collita rutila i un altre se'n va en orris. I, a banda, el pagès em fa venir una altra ensenyança al cap, que en els mesos vinents rebrunirà com una tamborinada: la força del mosaic, saber que sempre és millor allunyar-se del monocultiu, es digui aquest sol cultiu turisme o totxo, que ara semblen, també d'un dia per l'altre, naufrags sense solució.

La urbanització trepidant com a panacea de tots els

mals va arraconar durant anys la vida agrícola, horts i camps, i els va deixar com peces de museu mirades com un exotisme *freak*, un aneguet lleig, un pobrissell que no havia pujat al carro dels espavilats. El pagès tan sovint vist com un burro, com un primitiu. Al lloc d'on vinc, aquesta mirada l'he sentida al clatell. I potser durant algun temps he manejat les paraules, les formes de vida conegudes,

del mosaic sense que ni aixequéssim un dit.

Amb el temps, jo mateixa m'he adonat de les coses derivades de pagès que sabia sense saber que les sabia, de les paraules i les històries que em van regalar fent com si no me les regalessin. Aquella afirmació tan recurrent d'"abans tot això eren camps" que he sentit a l'àvia, als pares, en pobles i anelles metropolitanes diferents, no l'he entès plenament fins al cap dels anys. No és una descripció paisatgística i prou. Tampoc no és ben bé nostàlgia, sinó que recull un munt de ressonàncies més. De mica en mica anem veient que la memòria i les paraules s'entrellacen per recordar-nos que la realitat agrícola és una necessitat i no una estètica, una tria i no un folklore, un bé per salvaguardar i no un caprici. O potser en el confinament no hi heu pensat, en els pocs camps i

Potser, amb la vinguda d'aquest temps que ho ha de regirar tot, el pagès és un dels pocs que ja estava a punt

camins que teniu a tocar, en la cistella ecològica que us porta una pagesa abnegada o en el gust esclatant del colrave que heu descobert gràcies a ella? És l'hora del clec. Si posem al lloc que li correspon la pagesia i aquells que intenten guanyar-se la vida al camp, posem a lloc el paisatge immediat i la vida que volem portar-hi. En temps de maltempsades, més que mai, descobrim que no som sinó aquesta intimitat compartida, una resistència propera. ●



Picapoll, una varietat seductora

Tot i que, de picapoll, n'hi ha hagut sempre, en les últimes dues dècades la Denominació d'Origen Alella ha recuperat aquesta varietat de raïm. Avui podem tastar dos vins monovarietals de picapoll i diferents cupatges al nostre territori vinícola. Són vins fets amb processos d'elaboració ben diferents (inox, fusta, àmfora), vins joves i uns altres amb criances llargues. Tot plegat ens mostra que la picapoll és molt expressiva i versàtil, una varietat que sedueix

TEXT: EVA GODÀS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

La intel·ligència. La bellesa. La sensibilitat. Són característiques que valorem, que ens agraden. Però, què ens sedueix definitivament? La capacitat de sorpresa, la personalitat, la diferència.

Acostar-se és olorar, tocar amb els ulls tancats, assaborir a poc a poc. El ritual no varia: tant és si ens atrapen uns ulls, un paisatge o un vi. Si sentim les pessigolles, en voldrem més. El tema és, doncs, la seducció. Una seducció que ve de lluny.

Divendres, 31 de juliol de 2020. 12.00 del migdia. Celler Quim Batlle, Tiana

Els elaboradors Quim Batlle, Albert Federico, Joan Munich i el sommelier Paco Cordero s'expliquen la vida, la vida a la vinya:

-Quantes ampolles fas tu ara?
-Tu com ho tens, aquest any?
-El natural s'ha d'explicar molt bé.

Les copes dringuen, el sauló cruix sota els passos ràpids dels que paren taula, els insectes carrisuegen de calor i la cordialitat marca el to de l'aplec. La Montse Serra obre el tast: "En Quim Batlle ens acull a casa seva perquè ell, d'alguna manera, és el degà de la recuperació de la varietat picapoll a la DO Alella. No s'havia perdut del tot, però fa quinze anys no hi havia cap vi que s'elaborés o que constés que es feia amb la varietat picapoll. En Quim va decidir plantar les tres varietats que hi havia a la finca del seu avi i en fa tres monovarietals: un de pansa

"Una de les peculiaritats de la picapoll: hi trobes cítric amarg, però no és ni llimona ni mandarina"

blanca, un de garnatxa blanca i un de picapoll. El fet d'embotellar el picapoll fa que puguem dir que el picapoll es recupera a la DO Alella. En els darrers anys han anat passant coses i la gent l'ha anat tenint en compte. L'Albert Federico l'any passat va llançar per primera vegada un monovarietal de picapoll de la zona de la vall de Rials. Alella Vinícola elabora el vi de la vinya experimental de Santa Coloma de Gramenet que en part està fet amb picapoll. A Arenys de Munt, el celler Talcomraja la incorpora en un cupatge. Podem dir que avui aquí hi ha la gent que ha tingut un protagonisme a l'hora de recuperar aquesta varietat històrica."

En Quim fa memòria i explica, amb un to planer però carregat de pòsit, la seva experiència amb la picapoll: "Vaig fer el que feia l'avi. De picapoll, n'hi havia molta a Alella, els Marfils en portaven una part. És una varietat que fa un vi golós perquè té un punt cítric que fa que sigui llaminer, i té uns tocs molt especials. Quan és madur té tocs de mel."



En Joan Munich, del celler Talcomraja d'Arenys de Munt, relata que ha veremat dues vinyes de picapoll, una a Alella i una altra a Sant Vicenç de Montalt, que avui pràcticament ha desaparegut. Tot i que ara planeja tirar més cap a la seva zona, de Mataró cap a Arenys de Munt, on no treballarà la picapoll, admet que la varietat li agrada especialment i recorda que és històrica: "La gent de seixanta anys en amunt la coneix molt, la gent més jove no tant."

L'Albert també es va deixar seduir, ja fa quinze anys: "Quan la vaig tastar, la desconeixia i em va sorprendre molt per la seva qualitat." Va passar el temps i, fa alguns anys, va agafar la vinya de les Costes, a la vall de Rials, que va plantar en Rafael Barnades i que compta amb un bon nombre de ceps de picapoll. Fa dos anys es va atrevir a fer-ne un monovarietal de manera experimental: "Em va sortir un vi dolç, el vaig fer jo amb la meua filla, trepitjant el raïm. En van sortir quaranta o cinquanta ampolletes. Vaig veure que el raïm tenia qualitat per fer alguna cosa més i l'any passat ja vaig proposar a la Vinícola que féssim un vi monovarietal de picapoll. La sorpresa va ser que en va sortir un vi extraordinari. Ara en surt a la venda la segona anyada, la 2019."

Abans de començar el tast, l'Albert ja s'aventura a presentar-nos el seu vi:

"El que porto avui és el del 2019, embotellat el mes de juny. És un vi jove. És un vi cítric. Potser quan és tan jove es nota més l'aranja, que hi aporta un punt amarg, però que no molesta. És una de les peculiaritats de la picapoll: és un cítric amarg, però no és la llimona

ni la mandarina. És un amarg molt agradable, molt golós."

En Quim ho té clar: "És un vi per prendre mal." Ho diu el responsable del Foranell Picapoll 2016, premi al millor picapoll blanc a la *Guia de vins de Catalunya 2019*. Els participants del tast assenteixen enriolats.

El sommelier Paco Cordero es defineix com el boig que un dia va pensar que Santa Coloma de Gramenet podia tornar

a tenir vinya: "Quan em van demanar quines varietats s'havien de plantar, vaig pensar el mateix que en Quim, les que hi havia hagut. Vam plantar quatre varietats: picapoll, pansa blanca, garnatxa negra i matoró." I recorda: "Durant els treballs previs, vam passejar per la Serralada de Marina amb tècnics de l'Incavi buscant restes de varietats de raïm. Vam trobar alguna vinya abandonada i quan se'n va fer l'anàlisi

genètica vam comprovar que era de picapoll." Però la història del territori no és l'únic argument del Paco: "És que a mi, la picapoll, és una varietat que m'agrada molt i volia que hi fos. L'any passat també hi vam plantar quatre-cents ceps de picapoll negre."

Fetes les presentacions, comencem a obrir els vins. Obre el tast el vi de la **Vinya d'en Sabater 2019**, de Santa Coloma de Gramenet, amb un cupatge 60% de pansa blanca i 40% de picapoll, que segons en Paco ha quedat curt d'acidesa. En subratlla el bagatge de la picapoll: "Quan vam començar a treballar en aquest projecte, ja fa quinze anys, un dels plans de viabilitat que vam fer ens va portar a parlar amb tota la gent gran que havia tingut vinya o celler a Santa Coloma. Tots coincidien en la importància que havia tingut la picapoll a la ciutat, per sobre de la pansa blanca. Se n'havia plantada molta, de picapoll."



D'esquerra a dreta: a dalt, Joaquim Batlle i Albert Federico. A baix, Joan Munich i Paco Cordero.





El celler Quim Batlle, primer celler en elaborar un vi monovarietal de picapoll a la DO Alella, va acollir el tast.

L'Albert Federico assegura que estirant el fil ha comprovat que la picapoll es remunta al segle XV i que hi ha mapes que la situen a tot arreu dels Països Catalans. La fil-loxera va arasar les vinyes i els únics que es van preocupar de recuperar-la van ser al Pla de Bages i aquí.

Arriba el torn dels **Sis Vincles 2019, del celler Talcomraja**. "Aquest any he fet maceració en fusta. S'hi nota la fusta. És un vi natural. No conté sulfits, no està filtrat ni clarificat i ha arrencat la fermentació amb llevats salvatges. Aquest vi porta un 25% o 30% de picapoll."

La Montse Serra somriu: "És molt cruixent, m'encanta." L'Oscar Pallarès, menys apassionat, també l'elogia: "Té un punt de flotador de plàstic, aquella cosa de goma que tenen els bons rieslings alemanys. És bo, eh! Molt subtil."

Adjectius, glops, copes que dringuen i glaçons que vol-

ten dins la glaçonera. Líquid que cau i informacions útils: "Quina terra tens allà, Joan? Sauló molt blanc i llengües d'argila."

Passem a tastar un altre vi: **les Costes d'Albert Federico. Monovarietal de picapoll**.

En Quim Batlle apunta: "És més cítric." El Paco, més líric: "És més acaramel·lat, més codonyat, més madur que els anteriors."

N'hi ha poca, de picapoll. És una planta que costa de guiar, fa el gra petit i no fa quilos

Les preguntes i els comentaris corals se succeeixen: "Quan el vas collir? A finals de setembre. En retronsal té gotes d'espígol. M'agrada més en

boca que al nas. Aranja, pomelo, aroma molt frugal, aromàticament és... molt herbaci, gessamí i taronja. Flor blanca, però no és gessamí. És un gessamí mal regat. Un gessamí subtil."

Embriagats ja per la singularitat dels vins de picapoll, encarem la recta final del tast: **Quim Batlle Foranell Picapoll 2017. Monovarietal de picapoll**.

"En aquest vi la mineralitat es marca molt a la llengua. És molt interessant. I té un punt salabros. També hi trobo un punt agre al final."

Aleshores passem al primer dels dos cupatges de Quim Batlle que porten un percentatge de picapoll. El primer: **Quim Batlle Coriolis 2014**, amb un 8% de picapoll, 50% de pansa blanca i 48% de garnatxa.

"La dolçor és de la pansa, s'hi nota el punt cítric final del picapoll, un punt de llima. La sal del mar aquí també es nota

molt. Aquest vi és per menjar amb marisc."

Es destapa l'última ampolla. El tap en surt i baixa el líquid: **Quim Batlle Foranell 2013**, amb un 8% de picapoll, 50% de garnatxa i 48% de pansa blanca.

En Quim sentència: "Aquest té un toc de frenada de cotxe, de querosè. L'he elaborat igual que l'altre i els resultats són totalment diferents. No és tan dolç."

Les copes es van buidant. Els arguments ja sonen a conclusió: "És un raïm que permet fer moltes coses: pots fer un vi dolç, un vi molt fresquet, un vi molt madurat o un escumós. Et pots menjar el raïm a taula, és atractiu per a una arengada, un fuet o un formatge." I continuen: "Un altre factor és la seva singularitat. N'hi ha poca, de picapoll. En trobem al Pla de Bages, a la DO Alella, a l'Empordà una mica, al sud de França, a les Balears i a Múrcia una mica també. N'hi ha poca perquè és complicada de conrear. És una planta que costa de guiar, que fa el gra petit, no fa quilos. És poc productiva. Però és bastant resistent. És una varietat fresca. I no oblidem que té també la part emocional i la història."

Cap al final, en Quim Batlle, amfitrió del tast, no es resisteix a revelar-nos un secret: "Aquest any tinc tres tines de picapoll. La tercera és molt peculiar: fermentat amb el gra sencer i desrapat a mà. Tota la pell, l'he tinguda durant tres mesos a dintre d'un sac." No podem tastar aquest vi encara. Encara no. Però ja veiem que la picapoll encara ens planteja sorpreses. ●



celler
Jordana

Rbla. Angel Guimera nº 60
ALELLA · 08328

cellerjordana@hotmail.com
Tel. 931806678

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

Obert de 9:00 a 14:00 de Dilluns a Divendres
de 9:00 a 15:00 Dissabte i Diumenge
De 17:00 a 20:30 de Dilluns a Dissabte
Dimarts tancat



arisval

som part del teu negoci des de 1983



- assessorament i gestió: **societats i autònoms**
 - gestió fiscal
 - gestió comptable
 - gestió laboral
 - assessorament i gestió mercantil
 - assessorament jurídic
- administració de finques: **lloguers i comunitats**
- gestió de vehicles
- assegurances



Colegio de Graduados
Sociales de Barcelona



Col·legi
d'Administradors de Finques
de Barcelona-Lleida



Administrador
Finques
Col·legiat

www.arisval.com

contacte: 93 540 36 36 info@arisval.com c/ santa eulàlia, 4-6 08328 alella (barcelona)

Trilingual Montessori School

Escola Montessori per a nens de 0 a 6 anys

Guies Montessori certificades

Grans espais exteriors

Grups reduïts

Educació individualitzada respectant
el ritme de cada infant

Escola homologada

Matrícula oberta

Montessori Village Maresme Carrer Verdaguer 6 (ALELLA) 615 316 892
maresme@montessorivillage.es www.montessorivillage.es/maresme

 Montessori | Village



BITXOS

VETERINARIS

NOU
SERVEI A
DOMICILI

El teu Veterinari a casa  622 33 01 77
93 540 63 62

ALELLA·VALLROMANES·ELMASNOU·MONTGAT·TIANA·TEIÀ

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

100



D'esquerra a dreta: El gastrònom Pep Quintana i el lingüista Jem Cabanes.

Desconfinament arran de mar

En aquesta ocasió, en Pep Quintana s'ha empescat un àpat mariner al restaurant Mar de Tapes d'Arenys de Mar, acompanyat d'en Jem Cabanes, una d'aquelles persones que ho sap tot, de la seva matèria: la lingüística.

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: ÒSCAR PALARÈS

El primer dijous de juliol fèiem la primera sortida oficial postconfinament. Tenfem cita per dinar a Arenys de Mar. Enguany el convidat era en Jem Cabanes, que és un home que viu encauat a l'interior del país, a Santa Maria d'Oló, a l'extrem nord del Moianès. Després de passar-se els gairebé tres mesos de confinament estricte sol com un ermità seguidor de les regles més rigoroses de sant Bru, va baixar ran de mar fet una tramuntanada. En Jem, en Cabanes, és una d'aquelles persones que ho sap tot, de la seva matèria: la lingüística.

Dubto que en aquest país, ara mateix, hi hagi ningú amb les idees més clares en aquesta assignatura. Tant de bo n'hi hagués molts més, de Jems Cabanes. Segur que en aquesta disciplina filològica aniríem pel recte camí.

Va néixer ara fa setanta-set anys a la Pobla de Lillet. Va tenir una infantesa dura i difícil, però molt profitosa. De ben menut passejava cabres i vigilava ovelles. Estrenada l'adolescència, sa mare va considerar que el vailet, que era molt llest, encaixaria la mar de bé dins un seminari. I dit i fet. Va anar a parar a un convent dels frares caputxins.

Els estudis de filosofia i teologia, és a dir, els anys de noviciat, els va fer al convent dels caputxins d'Arenys. Allà la seva llestesa es va transformar en saviesa. Tenia i té un do de llengües fora del que és normal i sobretot tenia i té una curiositat infinita per saber qualsevol cosa de qualsevol parla. Va

Els estudis de filosofia i teologia els va fer al convent dels caputxins d'Arenys

aprendre llengües clàssiques i va traduir alguna part de la Bíblia montserratina a partir de llengües semítiques.

Però aviat, no gaire més enllà de l'ordenació sacerdotal, va decidir fer un canvi radical a la vida i va penjar els hàbits. A partir d'aquesta decisió tan important, la llengua passava a ser el seu principal objecte d'interès. Ha exercit de traductor amb freqüència i de diverses llengües europees ha traslladat al català uns quants títols, tant de poesia com de prosa. Però, sobretot, ha estat corrector.

El lloc de trobada era casa meua i l'hora, la de l'àngelus –en aquesta ocasió tocava



La generositat d'en Fernando i la Sílvia va fer que sortissin de la cuina un arròs mariner memorable i una fideuada molt ben aconseguida.

fer-ho coincidir-. Traient-se la màscara i mirant la mar, va començar a garlar. En Jem, com l'aigua, no té aturador. Ah, sí que en té! Una bona copa de xampany rosat, servit al punt de fresc, elaborat amb el mètode ancestral amb raïm de la varietat mataró i resultat d'agricultura ecològica, un Bouquet d'Alella Edicions Limitades, va aconseguir d'emmudir-lo un breu instant. Haig de confessar públicament, envermellint-me un bon xic, que no coneixia aquest nèctar deliciós que encara fa més gran aquest nostre Maresme. Us el recomano vivament. Ha estat una autèntica troballa.

El nostre lingüista protagonista va fer un interrogatori a fons a la gent de *Papers de vi* perquè li expliquessin, fil per randa, tots els secrets, els més ben guardats, de l'escumós que degustàvem. És una persona que necessita saber. Se li fa imprescindible. I segur que la lliçó rebuda i apresada avui li

servirà algun dia per instruir ves a saber qui!

Després de posar-nos al dia de la pandèmia i de les conseqüències que en derivin, vàrem fer memòria dels anys del segle passat en què coincidirem a Televisió Espanyola. Del 1987 al 1992 jo hi treballava presentant un programa en què, cada divendres, reco-



manava un itinerari de cap de setmana pel Principat i ell era el corrector oficial de la casa. El meu guió era, doncs, corregit amb lupa per en Jem, amb aquella paciència caputxina que el caracteritza i que sempre hi aboca. Més tard tornarem a coincidir al setmanari valencià *El Temps*, on jo feia ressenyes de restaurants i comentaris gastronòmics i ell ho salpebrava amb autoritat absoluta. Ha treballat, fins a jubilar-s'hi, al diari digital *VilaWeb*, on ha imprès caràcter i ha deixat fet el llibre d'estil que serà imprescindible per a unes quantes generacions de periodistes. També en aquest diari digital, hi hem coincidit en alguna ocasió excepcional.

Abans de posar-nos transcendents, ens diguérem que tantes coses hem perdut que potser el record també cal perdre. Fou quan decidírem de fer cap al restaurant per dinar i alliberar-nos de cabòries.

En aquesta ocasió vàrem escollir el petit Mar de Tapes,

situat al bell mig de la Riera arenyenca, al costat mateix del Mercat Municipal. Aquí sí que haig d'aplicar amb contundència aquella dita del pot petit i la bona confitura. És un negoci familiar: hi ha implicats els pares, els fills, les joves i els gendres. Treballen molt perquè encara no fa ni tres anys que estiren el carro i s'han imposat que arribi a bon port, i evidentment que hi arribarà.

En Fernando A. Folch és fill de Castelló de la Plana i li falten tres anys per tenir mig segle. La seva dona, la Sílvia Moreno, és filla de Lloret de Mar i per arribar a la cinquantena encara n'hi falten sis. Tots dos són fills de gent del ram. En Fernando explica orgullós que va néixer entre fogons i que remenava cassoles abans de fer la primera comunió. I la Sílvia va estar-se al restaurant dels pares, a la turística Lloret, tretze anys exercint de cambrera. És allà que es varen conèixer i els uní l'ofici i l'amor. En Folch i la Moreno fa vint-i-cinc anys que s'estimen i que treballen junts. Ell és el rei de la cuina i ella la mestressa del menjador/terrassa. I no puc pas deixar de banda ni de dir que la Sílvia és la rebostera major del regne. Fa unes postres que ni els diabètics ens hi podem resistir.

El menú va consistir en uns entrants variats, a base d'escamarlans amb all i julivert, calamars a la romana, sonso fregit i gambeta d'Arenys. Era la taula de l'abundància i de l'exquisiteza. Els vins, en aquest àpat, hi tenen un paper primordial. Els vins, en aquest àpat, ju-

En Jem, com l'aigua, no té aturador. Ah, sí que en té! Una bona copa de xampany rosat

guen a casa! Aconseguírem de seguida un maridatge increïble amb el blanc la Flamenca, del viticultor Mario Rovira de Tiana, que té flaires mediterrànies i al qual es nota prou



que la brisa marina pentina cada dia les vinyes.

En Jem escurava la salsa dels escamarlans amb un bocí de pa fins a deixar la plata neta com una patena. Les anècdotes anaven sortint soles, segurament ajudades per la Flamenca. Feia memòria dels anys del convent, dels anys passats a Arenys. D'aquells hiverns glaçats calçant sandàlies a peu nu i d'aquells estius inundats de calor, guarnit amb l'hàbit de sac de Francesc d'Assís. Recordava amb enyorança les passejades pels rials sorrencs, encanyats i ombrívols de Sinerà. "Els millors anys de la meua vida", segons que ens notificà solemnement ell mateix. Els seus dies, els omplia de meditació, de lectures, de quietud, de pregària, és a dir, de confinament. En això, doncs, sí que ens porta a tots plegats un avantatge considerable.

I què passa els dijous? "Els dijous, paella!" I la generositat d'en Fernando i la Sílvia va fer que sortissin de la cuina un arròs mariner memorable i una fideuada molt ben aconseguida. No va quedar ni un sol gra d'arròs ni un trist fideu de cabell d'àngel. Vàrem rascar l'agarraet, com en diuen per terres castellanenques, fins a l'última possibilitat. En Fernando ens deia, content com unes pasqües, que a la seva terra la paella és masculina i la fideuada femenina. Que són dues coses ben iguals, però del tot diferents, i que a ell, en un moment de bogeria gastronòmica extrema, li agrada molt de fer-ne un sol plat barrejant els dos ingredients.

Nosaltres vàrem obrir, per acompanyar aquests plats principals, dos vins molt ben triats. Tots dos fills de Santa Maria de Martorelles. Tots dos fets amb pansa blanca al·lènca. Si l'un et feia somniar delícies, l'altre aconseguia portar-te al setè cel: el Tina 20 de la casa Raventós i el Pas de les Bruixes de la Masia Can Roda.

Vet aquí que per retirar-nos els plats i les paelles la Sílvia va venir ajudada, de manera excepcional, per la menuda Sofia, la filla petita de la casa, que és trempada com un gínjol i que faria riure fins i tot el tribunal de justícia més

sever. La sap ben llarga i, és clar, es va ficar a la butxaca en un tres i no res en Jem prenent-li el pèl a base de bé. Això passa sovint, que només la santa innocència infantil és capaç de captar l'atenció dels més savis, dels més erudits.

Necessariem no sé pas quants àpats per treure-li al Jem tot el que sap i el que ha viscut

La conversa continuava animada i en Jem anava dictant sentències. Però us asseguro que les postres de la Sílvia calmen les feres més ferotges. Ens va oferir un mostrari magnífic de les que havia fet aquell dia. Ens en va donar a tastar una mica de cadascuna.

Totes delicioses. Va ser llavors quan vàrem destapar la joia de la corona, un Dolç de Neu d'agricultura ecològica d'Alta Alella. Quin vi tan especial i que bé que combina amb les laminadures! Té un gust umami i fa pessigolles al paladar.

A l'hora del cafè, en Jem encara tenia corda. De fet, no l'acaba mai. I necessariem no sé pas quants àpats com el que descriu per treure-li tot el que sap i el que ha viscut. Diria que se'n va prendre tres, però tan curts, tal com els exigeix, que sumats escassament fan una sola tassa de les meves. El llevant de taula va continuar una estona llarga i la conversa es va convertir en monòleg. Quin gust escoltar els qui en saben, de lletra!

A ranvespre, amb el tapaboques posat, tornava a la quietud i el silenci de Santa Maria d'Oló. Tornava al seu cau, al seu confinament particular. ●



El lingüista Jem Cabanes, personatge convidat a l'àpat.

Els plats del restaurant Mar de tapes



Receptes

FIDEUÀ

(per a dues persones)

Temps de cocció de 8 a 9 minuts

Ingredients:

- 300 g de fideus de cabell d'àngel
- 1 ceba petita de Figueres
- 2 grans d'all
- 1 tomàquet madur
- 1 sépia de 200 g un cop neta
- 2 cues de gamba (reserveu-ne els caps)
- 700 cl de fumet, flux de sal
- 100 g de musclos de roca
- 2 cullerades soperes d'oli d'oliva suau
- 4 ametlles torrades
- 1 ou (només la clara)

Preparació:

- Tallem la ceba ben menuda.
- Tallem l'all ben petit, només un gra.
- Pelem el tomàquet madur, prèviament escaldat, i el tallem ben petit.
- Tallem la sépia, a daus o a vetes ben fines.
- Els caps de les gambes, els reservem per triturar amb l'altre gra d'all, les quatre ametlles i la clara d'ou.

Elaboració:

En una paella per a 2 o 4 persones, hi posem oli i quan estigui ben calent hi afegim la sépia. Un minut després hi afegim l'all tallat petit i al cap d'un altre minut la ceba. Ho remenem tot fins que l'aigua de la ceba s'hagi evaporat. És el moment d'afegir-hi les cues de les gambes i els fideus. Cal remenar fins que els fideus estiguin rossos, daurats. Hi afegim el tomàquet, ho remenem un moment i hi afegim el fumet. Ho deixem bullir quatre minuts justos. Hi afegim primer els musclos i després la picada. Fornejarem la paella a temperatura forta, 200 °C, durant tres minuts. Veurem que els fideus es caragolen. El plat és a punt i es pot servir. Desemmotllem l'anella i ja ho podem servir.

LINGOT DE CREMA CATALANA

Ingredients:

- 1 litre i mig de llet sencera
- 300 g de rovell d'ou pasteuritzat
- 50 g de farina de blat
- 7 fulles de gelatina neutra
- la pell d'una taronja
- 1 llimona
- 1 branca de canyella

Preparació i elaboració:

- En una cassola posem la llet amb els cítrics i la canyella i ho fem bullir.
- Fem una pasta amb el rovell i la farina de blat.
- Hidratem amb aigua freda les fulles de gelatina.
- Preparem una safata de 31cm de llarg, 21 cm d'ample i 4,5 d'alçada, amb paper film al fons.
- Afegim la llet que tenim en infusió amb els cítrics i la canyella al bol de la pasta feta amb el rovell i la farina, sense parar mai de remenar.
- Hi afegim la gelatina i ho remenem fins que estigui tot ben integrat.
- Posem la crema ben estesa a la safata i la tapem amb paper film, a pell, perquè no faci crosta.
- Ho deixem reposar fins que estigui tebi i ho posem a la nevera.
- Al cap de 24 hores, les postres ja seran a punt per servir.



LUCAS FOX
INTERNATIONAL PROPERTIES

**LÍDERS EN VENDES D'HABITATGES
A CLIENTS INTERNACIONALS**



REF.: MRS2154

Exceptional Properties, Exclusive Locations
SPAIN • ANDORRA • PORTUGAL

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

T: (+34) 935 952 490
E: maresme@lucasfox.com
www.lucasfox.com



Homs
interiorisme
CUINES I BANYS

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



Maheso®

TASTA'L
AL FORN

PIT DE POLLASTRE
SUPER CRISPY
ESTIL KENTUCKY



www.maheso.com

www.facebook.com/maheso [@Maheso_news](https://twitter.com/Maheso_news) [@mahesocongelados](https://www.instagram.com/mahesocongelados)

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.

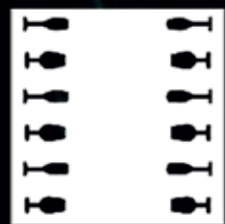
SOLUCIONS 360° - IMMOBILIARI - PATRIMONIAL - LEGAL - FINANCER

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



Most

Deu anys de festival Most: la gran finestra cinematogràfica del món del vi

El director del Most Festival de Vilafranca del Penedès fa balanç de què han suposat els primers deu anys d'aquest festival internacional de cinema dedicat a la vinya i el vi

TEXT: XAVIER FORNOS / FOTOS: MOST FESTIVAL

Si per a alguna cosa útil ha de servir la celebració de les efemèrides és per trobar el moment oportú, aturar-se un instant, agafar la perspectiva necessària que només et dona el pas del temps i mirar enrere per tirar endavant.

El Most Festival Internacional de Cinema del Vi celebrarà la desena edició aquest 2020: del 5 al 15 de novembre al Penedès i del 25 al 29 de novembre al Priorat. La mala sort ha comportat que ho hàgim de fer acompanyats d'un dels estralls sanitaris més dolorosos que ningú pot recordar, el flagell de la covid-19. Convindrem que no és el context més indicat, però afegirà més proesa al repte.

Retrocedim deu anys, just quan el Cineclub Vilafranca i el VINSEUM Museu de les Cultures del Vi traven l'aliança per engegar el primer festival de cinema del vi del país i en aquell moment, com ara també,

nacional en la divulgació de les cultures del vi català.

En qüestió de poques reunions, l'estiu del 2010 les dues entitats decideixen unir objectius i el resultat d'aquest encontre pren un format pioner

El Most ha forjat un imaginari cultural, cinematogràfic i fins i tot enoturístic inesperat, únic i temptador

al país, un festival internacional de cinema del vi i del cava. Serà ja en aquests primers passos del festival que l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès celebra la bona nova i aposta també per la iniciativa naixent com a principal promotor i

com a cap de cartell: *Las Catedrales del Vino* (Eterio Ortega Santillana, Espanya, 2010) i *Les saisons de Marie-Thérèse Chappez* (Fred Florey, Suïssa, 2009). Va ser un avís a navegants. El vi i el cinema fan el primer tast a l'auditori del museu i un any després el Most aixeca el teló i neix ja amb la Collita, la secció pinyol del festival que cada any posa a competició els millors treballs audiovisuals de la vinya i el vi arribats de tot el món.

Amb el pas dels anys, el Most ha forjat un imaginari cultural, cinematogràfic i fins i tot enoturístic inesperat, únic i temptador, entre un públic creixent que es demostra obertament enamorat d'aquesta fusió inèdita entre el cinema i el vi. Si bé és indiscutible que el gaudi del públic és el que dona ple sentit al festival, seria bo ressaltar algunes altres consideracions sobre els efectes positius que el Most proporciona al VINSEUM.

En primer lloc, treballar al

mantra que no ens cansarem mai de repetir constata una de les aportacions més interessants de la proposta. La filmografia del vi que s'hi projecta permet viatjar a través del temps i de l'espai a la descoberta de les més diverses realitats del món del vi. Un món que, amb els seus vuit mil anys d'història, encara no ha perdut la capacitat de sorprendre i atraure perquè es ramifica per tots els camps del coneixement humà.

El projecte cultural que traça el camí del VINSEUM se sent plenament identificat amb la visió polièdrica i holística que proporciona el conjunt de peces audiovisuals que ens acosten el vi a la retina a través de la pantalla del Most. Des d'un punt de vista professional, la programació ens aporta una formació contínua que, a tall d'exemple, ens ha permès obrir els ulls de bat a bat i gaudir de l'entranyable i gegant humanitat de les últimes generacions de viticultors de l'illa grega de Santorini a *Pelican's Watch* (Lea Binzer, Grècia, 2013); trobar la recuperació d'una tradició mil·lenària a la Geòrgia usurpada i devaluada per la implacable Unió Soviètica de Stalin a *Georgia, The Cradle of Wine* (Pierre Goetschel, França, 2011); o sorprendre'ns descobrint la història mai no explicada de la prohibició a tot Europa de raïms resistent a les plagues a *Vitis prohibita: le retour des cépages résistants* (Stéphan Balay, França, 2019).

Tanmateix, el vi, la vinya i el celler no són protagonistes únics de l'imaginari filmic mostià, sinó que més aviat donen peu a un devesall de temes que sovint giren al voltant de la condició humana, i són l'escenari escollit per plantejar la complexitat de les relacions socials que fan aflorar universals de tostemps i aspectes que preocupen a la societat contemporània. Per exemple, i sense dir-los tots, a través d'alguns dels títols que han enlluernat aquests nou anys de Most podem fer la correlació temàtica següent: la vida, la mort i el relleu generacional a *Maye et fils* (David Maye, 2011, Suïssa), *Soulève les Montagnes* (Baptiste Debicki, França, 2015) i *Minéral* (Marc Picavez, França, 2018); el drama dels refugiats a *Soury* (Christophe Switzer, França,



Jornada dedicada als vins i al cinema de l'Uruguai.

un dels pocs de tot el món. El cineclub comença a veure el sostre de la seva Mostra de Curtmetratges, que ja sumava quinze edicions, i es planteja una necessitat de canvi que eviti l'esgotament de la fórmula. I, per la seva banda, el VINSEUM viu una etapa decisiva en el seu projecte de transformació en museu de referència

inclou el Most dins el calendari d'esdeveniments culturals i vínics que ajuden a consolidar la marca de Capital del Vi.

Així doncs, el novembre del 2010 el cineclub celebra la darrera Mostra de Curtmetratges en solitari. Com a novetat, el programa d'aquella edició ja inclou tot un seguit de pel·lícules de vi, amb dues joies

costat del cineclub ha donat al museu l'oportunitat de garantir la qualitat cinèfila com a condició irrenunciable del festival, i li ha donat les pautes per poder créixer, edició a edició, d'una manera orgànica i en la mesura de les possibilitats de cada moment.

El Most és una finestra oberta a la vinya i el vi. Aquest



A l'esquerra: Una visita al Museu Arqueològic d'Olèrdola, al gran celler medieval. A la dreta, Most als Cellers, a can Descregut.

2016); la reivindicació de la dona a la ja esmentada *Les saisons de Marie-Thérèse Chappaz*, *Les Cabotines*, *le vin au féminin* (Fiona Cunningham-Reid, França, 2013) i *Fermentación espontánea* (Clara Isamat, Catalunya, 2016); la lluita per la justícia social a *40 Hectàrees: la Terra i el Pagès* (Pep Puig, Catalunya, 2018), *Bitter Grapes* (Tom Heinemann, Dinamarca, 2016), *La guerre du vin* (Sebastien Le Corre, 2016, França) i *Terra d'oportunitats* (Roger Roca, Catalunya, 2011); la llegenda dels herois a *Barolo Boys* (Paolo Casalis, Itàlia, 2015), *Priorat* (David Fernández de Castro, Catalunya, 2016) i *Grand Cru* (David Eng, Canadà, 2017); l'home i la natura a *La clef des terroirs* (Guillaume Bodin, França, 2011) i *Insecticide mon amour* (Guillaume Bodin, França, 2015), i el canvi climàtic a *El vino y el clima, una relación amenazada* (José Luis Gallego, Espanya, 2011) i *Saving Wine* (Philippe Prieto, França, 2017).

Tal com va manifestar Jordi Balló, professor de comunicació audiovisual i degà de la Facultat de Comunicació de la Universitat Pompeu Fabra, en una de les diverses edicions en què ha gaudit del Most com a públic, "com sempre passa, un festival temàtic primer pot semblar anecdòtic, però quan es consolida no ho fa perquè

parli del mateix tema que l'ocupa, sinó perquè és a través d'aquest tema que es plantegen qüestions importants de la narrativa fílmica i de la història del cinema".

És bo recordar que el festival neix i creix en plena crisi del sector exhibidor, i coincideix amb l'esclat de les plataformes digitals de continguts audiovisuals, les noves vies de consum que ràpidament hem après a utilitzar els àvids de cinema, sense parar esment a les conseqüències que encara patim: la desaparició indefectible i gradual de les sales de

El festival neix i creix en plena crisi del sector exhibidor, i coincideix amb l'esclat de les plataformes digitals

cinema. La situació a l'Alt Penedès, la podem qualificar de magra: un territori amb més de 100.000 habitants només disposa d'una sola sala comercial de cinema a la capital, el Kubrick, i la sala Zazie que el cineclub manté a la seu de la Societat El Casal.

Amb la plena consciència d'aquesta escassetat de pantalles, de sempre el Most ha optat per la descentralització de l'activitat cinematogràfica com a premissa irrenunciable. I és aquest caràcter nòmada, el que ens ha permès portar el cinema del vi a molts municipis, cellers i espais que any a any celebren l'arribada del festival de tardor. I, tot plegat, amb la plena complicitat dels ajuntaments de pobles com ara Sant Sadurní d'Anoia, Olèrdola, Avinyonet del Penedès, Torrelavit, Santa Margarida i els Monjos, Falset, Cornudella de Montsant, Bellmunt, la Figuera, els Guiamets, la Vilella Alta i Ulldemolins.

La suma de les geografies del Most seria inacabada si no hi afegim els cellers del Penedès que han acceptat el repte de fer entrar el cinema del vi a les seves instal·lacions. Un percentatge important de la quarantena de cellers que ens han donat suport actiu han optat per la proposta més promocional del festival, el Most als Cellers. Amb aquesta programació aconseguim un metallenguatge curiós, al bressol del vi penedesenc: entre botes, premses, ampolles i copes, projectem les més diverses realitats del vi de tot el món que proporciona la Collita. Most als Cellers proposa una jornada ben especial de

la mà dels seus responsables, que obren les seves portes de manera generosa a un públic que vol continuar mirant per la finestra del festival, però que allarga la vista per descobrir i gaudir els entorns paisatgístics d'una terra que estén la seva vinya ufanosa pertot.

Aquest exercici tautològic és, doncs, la principal aportació que fa el festival al turisme del vi del territori. I és que el Most és un festival de cinema que conjuga el llenguatge cultural de les projeccions amb les dinàmiques promocionals del turisme que vol posar en valor els actius paisatgístics i enològics del Penedès, un mar de vinya amb una petjada històrica amb prop de tres mil anys entre vinyes i cellers.

Menció a banda mereix l'obertura del Most al Priorat. Retrocedim set anys, quan Josep M. Cots, llavors president de la Cooperativa de Falset Marçà, ve al Penedès a participar en la tercera edició del festival. Hi presenta *Les rondes del vi* (Ruth Troyano, Catalunya, 2013), un homenatge del celler cooperatiu centenari amb la veu cantant de l'incansable Jaume Arnella. L'experiència viscuda a Vilafranca el fascina, Cots té clar que el festival ha d'arribar al Priorat i ens estira i ens convenç per adaptar-ne el format a escala prioratina. És així com el 2016, acompanyats

de les DO Montsant i Priorat, celebrem el primer Most prioratí amb una carta de presentació guanyadora: l'estrena del ja esmentat documental *Priorat* al Teatre l'Artesana de Falset. La posada en escena acaba enamorant un públic àvid de cinema del vi, exigent però molt agraït per l'arribada inesperada d'un festival que havia nascut cinc anys enrere al cor del Penedès.

D'aleshores ençà, la DO Montsant ha continuat mantenint el pols necessari per garantir més Most a casa seva. L'especial sensibilitat d'aquest Consell Regulador per projectes que ajuden a entendre la dimensió cultural del fenomen del vi, unida a un interès permanent pels continguts que el festival proporciona i també a la progressiva adhesió al projecte dels municipis i entitats culturals del territori, han ajudat a enfortir aquesta versió reduïda i plenament dedicada al cinema del vi que arriba, puntual, al final de novembre. Amb la consolidació d'aquesta segona seu, el Most aconsegueix compartir el millor cinema del vi al Penedès i al Priorat, les dues terres vitivinícoles que més bé caracteritzen la història, la tradició i la vitalitat actual del vi català.

Des del primer dia, el Most és una iniciativa que es planteja en clau de país, tal

com demostra la seva identificació territorial amb les dues comarques vitivinícoles per excel·lència. Però també perquè ha rebut el suport de quatre denominacions d'origen, té el suport institucional de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (que des del 2016 hi promou i dota el Premi Vi Català) i de l'Institut Català d'Empreses Culturals, i perquè rep la col·laboració d'una quarantena de cellers i de més d'una quinzena de municipis de les dues comarques on té seu. Finalment, i en el pla cinematogràfic professional, la celebració del Most fomenta la producció audiovisual nacional especialitzada.

Des del punt de vista del realitzador català, l'existència d'una plataforma de difusió de l'audiovisual de la vinya i el vi de la dimensió i la projecció del festival Most representa l'impuls imprescindible a la producció d'audiovisuals vitivinícoles, molt sovint allunyats dels circuits habituals del cinema comercial. Passades nou edicions, la producció catalana representa un 36% del cinema del vi que el Most ha projectat. La seva presència no és testimonial ni quantitativa, l'hem de reivindicar per la seva qualitat audiovisual i creativa indiscutible.

Si posem el zoom a quatre casos amb noms i cognoms,

potser ho entendrem millor: *La vinya i la banya*, l'autoretrat del polifacètic elaborador i cineasta Raimon Coll (Most 2016); *Fermentación espontánea*, la declaració d'amor pels vins naturals de la periodista i sommelier Clara Isamat (Most 2016); *Cultivare*, l'espot que assoleix la categoria de videodansa d'Oriol Gallart (Most 2016), i *40 Hectàrees: la Terra i el Pagès*, un al·legat sensible i compromès de defensa de la figura del pagès viticultor, de

Aquest caràcter nòmada, ha permès portar el cinema del vi a molts municipis, cellers i espais

Pep Puig (Most 2018). Treballs que al Most causen sensació i hi guanyen premis. Més tard, tots quatre són també presents a Oenovideo (festival de cinema del vi de França), on tres guanyen el Premi del Jurat i *Cultivare* el premi a millor treball promocional. El cinema català venç i conveç, també, a l'escena internacional.

Amb el Most, els sectors del cinema i del vi de Catalun-

ya poden lluir un festival únic que promou, impulsa i premia projectes audiovisuals que ajuden a exportar el nostre país de grans vins gràcies a un talent creatiu inexhaurible. Dos sectors, el del cinema i el del vi, que el festival desafia cada mes de novembre a competir amb treballs procedents de països de tot el món i a poder posicionar-se entre les millors propostes audiovisuals presentades. La vocació internacional de la iniciativa permet al públic poder contrastar la realitat vitivinícola més propera amb les diferents visions del tema que en té la resta del món, i que representen el 45% de les 250 pel·lícules del vi que han passat pel festival. En nou edicions, fins a quaranta-cinc hores de narratives subtítulades que hi han arribat principalment, i per aquest ordre, de França, Suïssa, Itàlia, els EUA i l'Argentina, fins a sumar-hi vora la trentena de països que han contribuït a la festa del cinema del vi més sonada del continent europeu.

Deu anys després del primer glop, el Most continua ben actiu i motivat, generant les sinèrgies i complicitats necessàries per poder compartir la seva finestra de cinema i vi amb les nostres fecundes i plurs geografies del vi català.

Salut, cultura i vi! ●



A l'esquerra: El sommelier Josep Roca del Celler de can Roca amb els viticultors René Barbier i Isabelle Meyer del celler Clos Mogador. Al mig, a dalt: l'actor Sergi López. A sota, la directora i productora cinematogràfica Lea Binzer. A la dreta, el director Jonathan Nossiter.

Comalella

PROJECTES • INSTAL·LACIONS
ELECTRICITAT • AIGUA • CALEFACCIÓ
GAS • CLIMATITZACIÓ • ENERGIES

Escultor Llimona, 7 baixos - Alella
projectes@comalella.cat
93 540 78 20
www.comalella.cat

dance & fitness



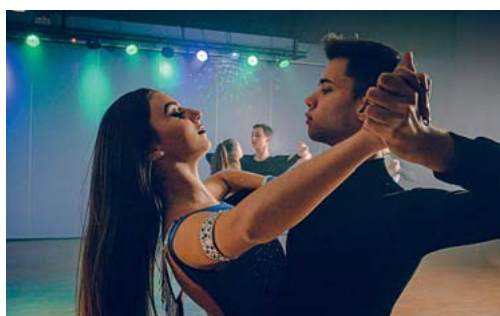
Vine a ballar amb nosaltres

UBICACIÓ

C/ Indústria 32, Locals A i B (Pol. Ind. La Bòbila)
08320 El Masnou – Barcelona

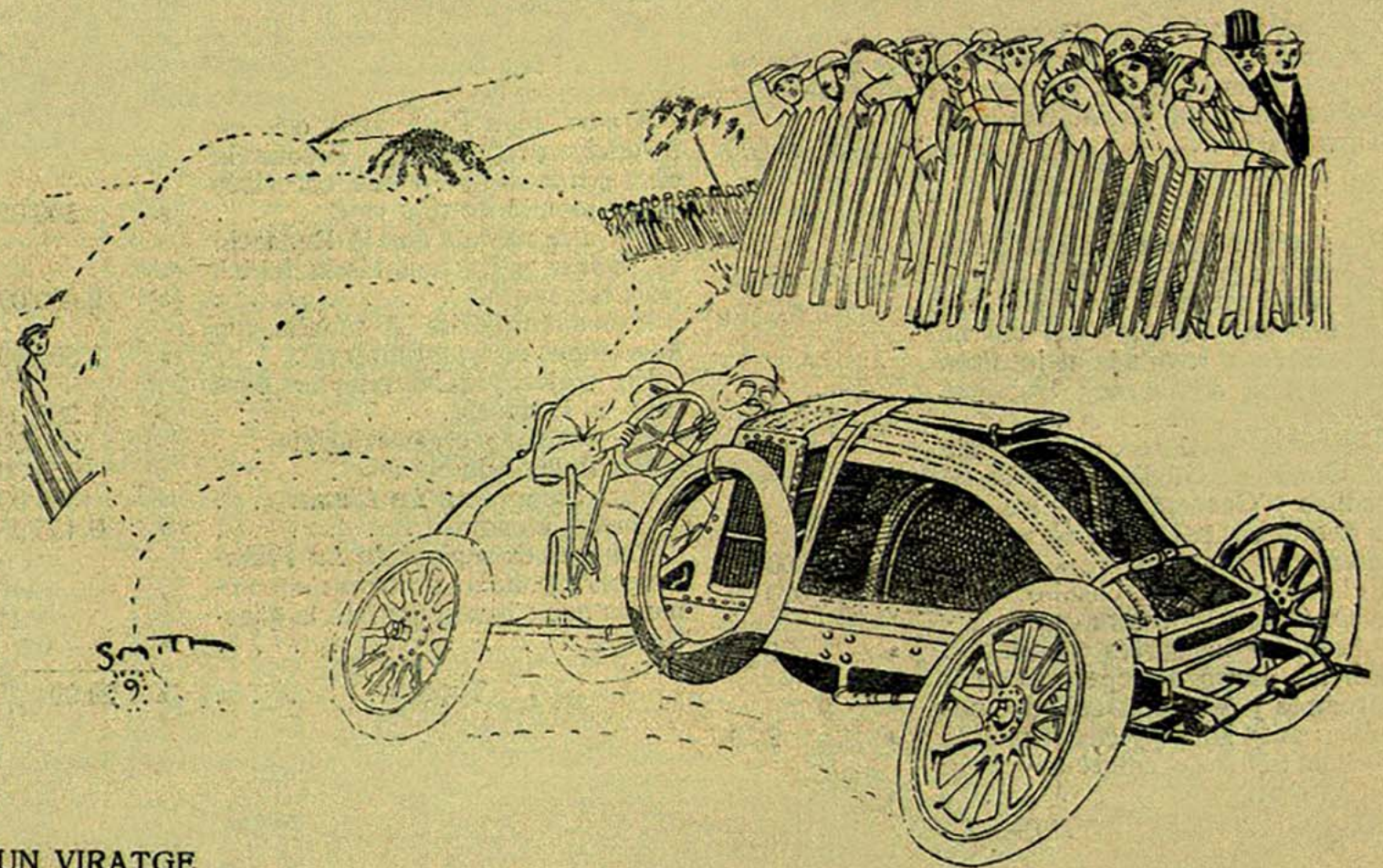
TELÈFON E-MAIL

Telèfon: (+34) 93.540.85.84
Fax: (+34) 93.540.74.98
info@pasbasic.com



'La imprudent'

Us oferim aquest conte de l'escriptor Julià Guillamon que forma part del llibre *Vi i benzina* de Vibop edicions. S'il·lustra amb dos acudits obra d'Ismael Smith publicats al setmanari *Cu-cut!* el 1909



UN VIRATGE

—Fixat, fixat que van de tort.
—Es que ja deuen portar la copa.

Avui ningú no se'n recorda, però el gran pilot Tazio Nuvolari, l'antecedent dels Henry Pescarolo i els Dan Gurney dels nostres dies, va córrer la primera cursa internacional a Vilafranca del Penedès, l'any 1923.

El circuit està espléndido, si reparan algunos pequeños defectillos, y se espera que pasado mañana sea una verdadera pista a través de la óptima campiña del riente Penadés.

Arrenca la cursa. Nuvolari és segon. Resta, primer. Darrere, Divo i Deo. Però

aleshores el cotxe de Nuvolari té una pana i s'atura davant dels pins d'en Sallarès. Mentre fa les reparacions, Divo ataca Resta a la recta dels Monjos. Cada cop que passen per davant de les vinyes, l'aire que mouen els cotxes fa vibrar els pàmpols, que vermellen, perquè som al mes d'octubre. La gent crida quan passa Divo, el gran heroi, que va guanyar l'any passat, i quan passa Llorens. És la volta VII i Nuvolari, que ha tornat a la pista, s'ha recuperat i va en desena posició. A la volta XIV es torna a aturar a prop de la Ràpita. La gent crida:

"Nuvolari!" Es treu les ulleres que li marquen el negatiu de dues rodones de pols a la cara, aixeca el capó i remena el motor. Salta dins del cotxe i engega. A

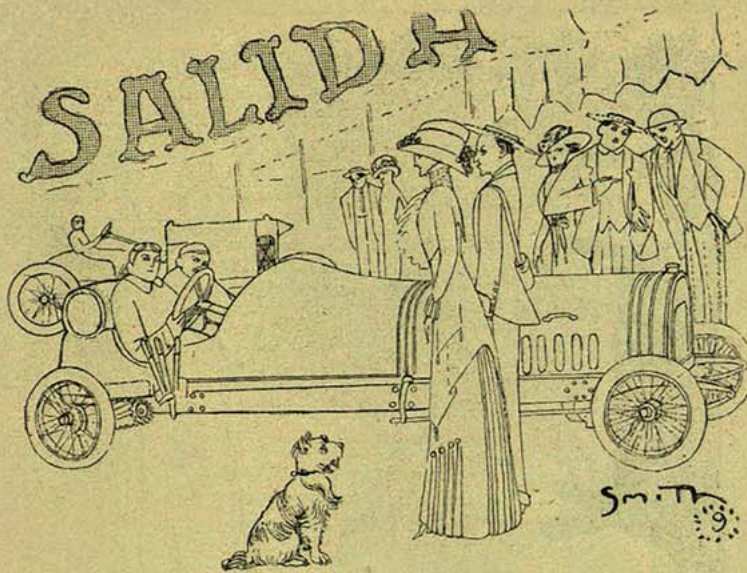
El que no s'ha sabut fins ara és que el retard de Nuvolari al circuit de Vilafranca va ser a causa de la Imprudent

la volta XXVIII ja és cinquè. "Nuvolari al pont! — crida l'*speaker*— Nuvolari a l'Almunia! Nuvolari a la vista!" Divo primer, el comte Zborowsky segon, Resta tercer, Fernando de Vizcaya, quart. Cinquè.

El que no s'ha sabut fins ara és que el retard de Nuvolari al circuit de Vilafranca va ser a causa de la Imprudent, una planta que viu a les vinyes del Penedès i que és paràsita dels ceps de xarel·lo. Ho explica Sergio Busi al seu llibre *Nuvolari* (Cappelli Editori, 1965), enmig de les importants revelacions que el pilot va fer

poc abans de retirar-se, el 1950, va fer al pastisser Baraldi de Màntova, amb qui va establir una amistat entranyable. Baraldi li proporcionava la *torta sbrisolona*, un pastís fet amb una barreja de farina de blat i farina de blat de moro, ametlles, mantega i rovell d'ou. A Nuvolari li agradava prendre'n un tall amb una copeta de Malvasia Robert que cada any es feia portar de Sitges. Després del fracàs de la cursa de Vilafranca, va anar a córrer al Circuit Nacional, que s'acabava d'estrenar. S'estava a l'Hotel Terramar, envoltat de senyors amb esmòquing i de *flappers* amb faldilles de serrells que prenien combinats a la piscina. Però un dia que va voler anar a veure el Cau Ferrat es va aturar a la pastisseria Massó. Era molt llaminer. La senyora Enriqueta li va descobrir la Malvasia Robert. Nuvolari tenia un avió personal, amb el símbol que li va dissenyar el poeta Gabriele D'Annunzio: una tortuga amb les inicials TN. Aprofitant la temporada que no hi havia curses, de vegades feia ell mateix el viatge fins a l'aeròdrom Canudas. Allà l'esperaven amb un Alfa Romeo, que conduïa fins a Sitges, per les costes del Garraf.

En els darrers anys de la seva vida, Nuvolari no es podia treure del cap l'espantosa imatge de la Imprudent. La planta avançava rastrejant des de les vinyes de xarel·lo, de vegades s'enroscava en un d'aquells arbres torts que sempre hi ha al costat dels camins. I quan veia el núvol de pols d'un cotxe Chiribiri o d'un Elizalde, començava a fregar tiges i fulles, baixava de la branca d'un suro, rastrejava per terra com una serp i es quedava quieta al mig de la carretera. Aleshores prenia la forma d'un gos, d'un gat o d'un nen petit. Nuvolari, que ho veu, pitja el pedal del fre, que fa un soroll metàl·lic, prem molt fort les mans al volant amb els guants de cuir i tanca els ulls darrere de les ulleres d'aviador. En el darrer moment, la Imprudent s'aixeca i torna corrents cap a les vinyes. Nuvolari veu cames i braços fets amb branques de planta enfiladissa i se li glaça la sang. Una de les rodes del Chiribiri entra en un reguerot, fa un salt, comença una virolla i



—¿Que sabs de què es aquesta copa?
—Correntia a Sitges penso que deu ser de malvasia.

acaba enmig dels pins. Baixa del cotxe espolsant-se la granota i maleint Linné. Veu passar Deo, Zborowski, Satrustegui, Airam i Pagés. Obre el capó, mira a dintre, posa bé una corretja que ha sortit de lloc. Quan passa, Feliu, que va l'últim, el saluda aixecant la mà. Nuvolari li torna la salutació amb un cop de cap, puja al cotxe i surt pitant.

Les primeres notícies de la Imprudent van sortir al setmanari *Papitu* que, cap al 1910, publicava molts acudits sobre les curses de cotxes, que aleshores eren una novetat. Hi ha un famós dibuix de Jacob, "La Voiturette número 20 a vista de víctima". S'hi veu un gran núvol de pols automobilística i un pilot que treu el braç del *cockpit*. Al darrere del bòlid hi ha unes formes incertes: són les fulles que ha perdut la Imprudent, mentre sortia corrents cap a les vinyes de xarel·lo. Era l'època en la qual els pilots trobaven gats, gossos, gallines i pollastres al mig del camí. La Imprudent, que va veure els primers bòlids travessant les vinyes en aquelles curses improvisades, s'hi va aficionar i així que sentia roncar els motors ja era al marge de la carretera.

Li hauria agradat ser pilot, portar una granota blau cel i un mocadoret lligat al coll, com Nuvolari. Li agradaven els cotxes italians, vermells, amb el número blanc, pintat gros, al radiador o a sobre la tapa del motor. S'imaginava passant per sota la tribuna, aixecant la mà feta de branques, mentre la

gent cridava el seu nom. I com que no ho podia ser es dedicava a fer l'espantall. També li hauria agradat ser mecànic i anar amb la cara i les mans plenes de seü i un drap brut a la butxaca del darrere dels pantalons. Tothom deia que Nuvolari era el millor i li tenia mania.

Quan les curses van passar de les carreteres de terra als circuits, la Imprudent, que s'hi havia afaccionat com mai, les

En el darrer moment, la Imprudent s'aixeca i torna corrents cap a les vinyes

A Nuvolari li agradava prendre'n un tall amb una copeta de Malvasia Robert que cada any es feia portar de Sitges

Es diu que el gran rival de Nuvolari, Achille Varzi, va caure sota la influència de la Imprudent i va començar la davallada

seguia pertot arreu. Buscava que hi hagués alguna vinya a la vora, per parasitar els ceps: era com anar a fer benzina. Si la cursa era el Gran Premi d'Alemanya a Nürburing, buscava alguna vinya de la varietat riesling. Quan era el Gran Premi de França a Reims alternava entre chardonnay i pinot noir dels cellers Mumm o Moët & Chandon. A l'època de la verema, al Gran Premi d'Itàlia, al circuit de Monza, passava la nit en una vinya de Malvasia di Candia que deien que havia estat propietat de Leonardo da Vinci. Va assistir als grans èxits de Fangio, brindant amb un malbec, i els de Bruce McLaren, amb un syrah australià.

Darrerament ha descobert el llibre de Paul Frère *La conduite en competition* i, des de la tribuna, mentre passen Innes Ireland o Peter Revson, pensa en veu alta com ho faria ella per tallar els revolts. Es posa nerviosa, si no ho fan prou bé, i fa vibrar fulles i branques darrere de la samarreta de Gulf. Li agrada molt Chris Amon, i es desespera de veure que sempre perd. A la seva novel·la *Los juegos feroces*, l'escriptor del futur Francisco Casavella explica la presència de la Imprudent al circuit de Montjuïc, quan ell era petit. La planta sortia dels jardins de Laribal, saltava la tanca i es posava al revolt de la Font del Gat amb un mocador fent veure que torejava els cotxes. Després, havia de fugir corrents perquè no l'agafés la Guàrdia Civil.

Després de les revelacions de Nuvolari s'ha parlat molt de la relació de la Imprudent amb episodis foscos de la història de l'automobilisme. Es diu que el gran rival de Nuvolari, Achille Varzi, va caure sota la influència de la Imprudent i va començar la davallada que el va dur a presentar-se a les curses demacrat i amb unes grans bosses fosques sota els ulls. La Imprudent li havia aparegut a Monza, al revolt sud de l'antic oval i li havia donat un ensurt de mort. A la seva biografia de Varzi, *Una curva cieca*, Giorgio Terruzzi explica que mai no es va refer de la impressió i va caure en les drogues. Però és una afirmació totalment infundada. ●

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**



ANJO
Construccions Andreu i Pijoan SL

Mig, 32 · 93 659 67 00 · 695 78 41 24 · obres@anjoconstruccions.com

ARREL

www.arrel.com

Rambla d'Àngel Guimerà, 56 · Tel. 93 540 14 65



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

la
D.O.
TASTETS D'ALELLA

*Aquí guisem!
Autèntica cuina
de mercat!*

Mercat Municipal d'Alella
Tel. 629 73 98 03

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

friselina

Classes de labors. Informate'n!

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

MTarrés
assegurances

Catalana
Occident
Grup assegurador

Galeries Alella · Santa Madrona, 8 · Tels. 671244488 - 646513950
info@assegurancesmtarres.com
montserrat.tarres@agentes.catalanaoccidente.com



Venda, reparació
i muntatge
de pneumàtics

mecànica de l'automòbil

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

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

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

AA
ALTA ALELLA



ENOTURISME PERSONALITZAT
VISITA'NS!

www.altaalella.wine

ALTA ALELLA
Camí baix de Tiana, s/n · Alella
+ 34 628 624 182
enoturisme@altaalella.cat

f @Alta Alella
t @ALTA ALELLA
i @altaalella

WineinModeration.eu
Art de Vivre

COMERÇOS I SERVEIS DE LA PLAÇA ANTONI PUJADAS



**PREMIUM
HOUSES**
Excellence Real Estate

Tel. 93 540 22 22
www.premiumhouses.com

Distribuidors oficials
somfy
K-LINE



ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

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

CLINICA DENTAL

Vera

Dr. Jose M^a 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^o 14 Tel. 93 555 49 71 **20% dte. en tots els tractaments**

Mascotes



Tot en pinsos i complements - Perruqueria Canina
Servei a domicili
Horari: de 9:30 a 13:30 i de 17:00 a 20:00 de dilluns a dissabte
Telf. 678268866

El Racó d' Alella

BAR - CAFETERIA

Torrades i amanides

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

ASAD
Apoyo Socio-Sanitario y Asistencia a Domicilio, S.L.



Servei d'atenció domiciliària i hospitalària les 24h
Personal titulat i qualificat
Servei de qualitat i tracte personalitzat

Empresa reconeguda per la Generalitat de Catalunya per a la prestació de serveis de la llei de dependència.

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

US DESITJA BONA VEREMA



CASANOVA BARBER HOUSE.

Pl. Antoni Pujades, 10 local A · 08328 Alella (Barcelona)
93 159 75 00 · info@casanovabarberhouse.com · www.casanovabarberhouse.com




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

SWEET SOUL
- ESTÈTICA I BENESTAR -

Pl. d'Antoni Pujadas, Local 13 B
08328 Alella_BcN
679 710 451 // sweetsoul.cat

Parera

I ara... esmorzars Parera!
Mini + cafè o refresc: 2,75€

CAFETERIA · CERVERERIA · SALSITXERIA



Plaça d'Antoni Pujadas, 5, local 5 · Tel. 93 768 64 21

centre d'Àlia
de psicologia
i logopèdia
d'Àlia

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



QUEVIURES FONT
CAN JANA DESDE 1888
Fruites i verdures d'Àlia · especialitats de temporada
Plaça de l'Ajuntament 5 · Àlia · 93 555 23 92
Encàrrecs i servei a domicili




Contacte
C/ Comas 4, Àlia
Telf. 934 996 917
@seialella



SEI
MODA

Vine a
veure'ns!
-10% en la
primera
compra



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 E3439
Platinum Exam Centre
of the Year 2013

93 540 15 24 info@lesidiomes.com
C/ Sant Isidre 13- Àlia www.lesidiomes.com



Cut Me Perruquers
(unisex)



C/ Santa Eulàlia, 4
Àlia (Barcelona) Telf: 93 540 33 90
Facebook: cutmeperruquers

QuatreCincU^o

LLIBRERIA

Libres per a tots els gustos i joguines creatives i de qualitat

   Carrer Comas, 4 · Àlia · 931 244 309 · llibreria@quatrecincu.cat



DOG SHOW-ALELLA

PERRUQUERIA CANINA
COMPLEMENTES
ALIMENTS

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

RESTAURANT



LA NAU

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 Àlia - Telf. 93 555 23 18



TOT TINTO

Helena Plaza



Àlia, Masnou, Montgat i Teià

ALELLA
Galeries Àlia
Santa Madrona 8, local 5
08328 Àlia
Telf. 647 93 27 48

TINTORERIA I BUGADERIA A DOMICILI

De Antaño

mobles · interiorisme · decoració



Sta. Teresa, 3 · Àlia · Tel. 616459681
www.deantanomobles.blogspot.com



**Ferreteria
Jordi**



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

www.ferreteriajordi.com

Leandre
Gastro bar

Rambla Angel Guimerà 20 · Alella
Telèfon 93 540 58 26
leandregastrobar@gmail.com
De dilluns a dissabte de 17 a 24 h



ELS GARROFERS

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

Antoni Borrell, 13 · 08328 Alella · 93 540 17 94 · 696 407 763

Joieria - Relotgeria

PEIMA



Tallers propis de joieria i relotgeria

Plaça de l'Ajuntament, 9 · 08328 Alella · Tel. 93 540 87 47 · mayteclan@hotmail.com

manunofu
Obres i Reformes

Manel Nofuentes

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

Plaça de l'Ajuntament, 6, Alella, 931 714 609 @daviddavidaella

david david
professional hair studio



LM
PINTORS

Pintura Decorativa,
Façanes, Locals,
habitatges...

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



COMaCASA
immobiliària



La immobiliària que fa que et sentis com a casa

C/ Santa Madrona, 8 Local 4 · ALELLA · 649 981 001 www.icomacasa.es

ness

BRANDING
PACKAGING
WEB
EVENTS

www.nessalella.net
sroca@nessalella.net

ESPAI DE PSICOLOGIA

—
INFANT · ADOLESCENT
PARELLA · FAMÍLIA



T. 606 42 52 22
www.espaialella.com · info@espaialella.com

FÒRMA T

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@canalmatesme.com - www.webformat.cat



SbS disseny
ARQUITECTURA INTERIORISME DECORACIÓ

TRANSFORMEM
ESP AIS

reformes integrals
banys
cuines

C/ Santa Madrona, 8
08328 Alella
Tel 682 11 38 95

RAVENTÓS
D'ALELLA
PANSA
BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA

Galeries Alella . cl Santa Madrona, 8



Tel. 93 540 27 74

PERRUQUERIA
LIÓTRIC
HOME I DONA

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



BAR - RESTAURANT
VINALLONGA

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

Jordi

perruqueria i estètica

Un espai d'estètica
per tenir cura de la teva imatge

- 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

TALLER GRANÉ SC

més de 40 anys al servei de l'automòbil

Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel
Manteniment i Revisions

- Canvi d'oli
- Bateries
- 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



Roba i Complements

Santa Eulàlia, 2 Alella Tel. 93 555 49 61

CANSALADERIA



ANTIGA CASA
LIBRADA
ALELLA

Empedrat del Marxant
Tel. 93 555 23 42



Farmàcia
Martínez Solé

Properes guàrdies:
SETEMBRE: Dies 11, 12 i 13
OCTUBRE: Dies 3, 4, 24 i 25

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

Jijonenca
Alella



FINQUES
CEBRIAN
www.finquescebrian.com

93 555 14 47



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



Alella Motors
93 555 14 93

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



ANNA PONS ABELLA

Osteòpata D.O.
Diplomada en fisioteràpia
Col. Núm. 4001

OSTEOPATIA
ALELLA

Carrer de les Heures, 15 · 08328 Alella · Tel. 608 129 832

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



Alellai Cabrils centre veterinari

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



Santa Madrona, 4 - Alella
Tel: 93 540 25 46



charol
CALÇAT & COMPLEMENTS

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

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



SERVIFIBAL, S.L.

PESATGE - ETIQUETATGE - SOFTWARE
DIBAL

Exposició i vendes: Dr. Corbera, 8 Alella
www.servifibal.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

www.varietalis.com



www.varietalis.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

glaçmoda ❄️

alella · torrent vallbona 5 · 935558609



Centre d'Estudis Musicals

Carrer Ribas, 4 · Alella · Telèfon: 654 93 80 66

Des de 1997
Tots els instruments
Totes les edats
Cant modern i clàssic
Mètode Suzuki per a violí
Conjunts instrumentals
Compos
Teatre musical



**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

HOTELS



Lluís Jordà Cardona, 2 · 08339 Vilassar de Dalt
93 753 82 40 · hotelsorliemocions.cat



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



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

FLEQUES I PASTISSERIES



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



Rambla Àngel Guimerà 20 · Alella
Tel. 93 540 58 26 · leandregastrobar@gmail.com



Rambla Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61

RESTAURANTS



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



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

VINATERIES / ENOTEQUES



C/ St. Antoni, 9 - Vilassar de Dalt - Tel. 937 308 226
labodeguetadevilassar@gmail.com



Parc Serralada Litoral · Premià de Dalt
Coordenades Google: 41.5178483 2.3367526
Tel. 690 189 178 - Instagram: catalansrestaurant



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



C/ Àngel Guimerà, 12, baixos · El Masnou
Tel. 93 540 29 53 · www.cellerdelmar.com



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



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



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



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



C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou
Tel. 93 555 01 88 · www.restauranteorfila.es



Riera Fosca, 28-30 · Alella
Tel. 93 540 03 41 · www.varietalis.com

EMOCIONS
SORLI

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

món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

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



VINS J. CARRERAS, S.C.P.
La seva botiga del vi i el cava

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



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



Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.elrebstdelsentits.es



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

*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
www.doalella.org

CANCEL·LADA

46^a Festa de la
VEREMA
4 al 6 d'Alella
de Setembre 2020

festaverema.alella.cat

