

# Papers de vi

Núm. 68 · Hivern 2021

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



## Encarem l'any amb optimisme

Deixem enrere un any  
2020 molt complicat  
per al sector del vi  
i la restauració

Entrevista amb Carme  
Domingo, experta en  
varietats de raïm

La Cartoixa de Montalegre  
i la seva relació històrica  
amb el vi

Els millors llibres de vi  
i gastronomia publicats  
el 2020

# RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm  
de km. 0



RAVENTÓS & ALELLA



# Qualitat i valor únic

*Explora el celler d'Emocions amb més de 1000 vins, 500 destil·lats,  
100 cerveses i una selecció de 70 vins de la DO Alella.*

Aforament limitat | Tel. 937 537 184 | Plaça Can Nolla 1,  
08339 Vilassar de Dalt | [www.sorliemocions.com](http://www.sorliemocions.com)

EMO<sup>Ò</sup>CIONS  
SORLI



# “LA VINÍCOLA”

RESTAURANT · TAPES · VINS

Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 Alella  
93 540 46 61



## 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](http://www.senoriodelibano.com)



La imatge de la coberta d'aquest número mostra un pàmpol d'un cep de la "varietat negra desconeguda" de la DO Alella a la vinya anomenada El Beco o Coster de Salvans, a tocar d'Alta Alella. Una foto presa el 22 de desembre quan la vinya ja havia perdut gairebé tota la fulla i esperava ser podada.  
Foto: Òscar Pallarès

05 GLOPS

10 ENTREVISTA. **Carme Domingo. Clons de pansa rosada: la resistent!**

16 ACTUALITAT. **La vinya i el vi a la cartoixa de Montalegre**

20 VINFOGRAFIA. **Testuan Brizat 2019**

24 LLIBRES. **Libres de vins i menges per celebrar les festes**

29 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Estampes maresmenques**

34 PERSONATGE DO ALELLA. **Jaume Bassas, el pagès que repetiria ofici si tornés a néixer**

38 VINYES SINGULARS. **La vinya vella de Can Coll**

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat

*Papers de vi* és un projecte  
de l'Associació Cultural Revista  
Alella ideat per **Montse Serra**



Director: **Ramon Ruiz Bruy**  
Redactor en cap i fotografia: **Òscar Pallarès**  
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**  
Correcció: **Martí Crespo**  
Producció: **RRB**  
Impressió: **Comgrafic**

Han col·laborat en aquest núm: **Joan Nebot, Salvador Oliveras, Xavier Pérez, Ramon Roset, Eli Solsona i Eva Vicens**

Publicitat: **Òscar Pallarès** (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

 RAVENTÓS D'ALELLA

 Consorci de Promoció  
Enoturística del Territori  
DO Alella

 ALTA ALELLA  
MIRGIN

● ● GLOPS

## Descobrir el Maresme

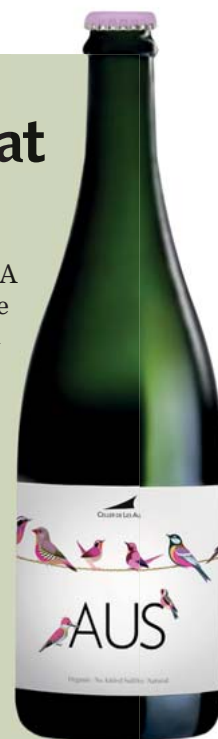
El Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme ha proposat aquesta tardor conèixer la nostra comarca i descobrir els pobles "de mar" i "de Munt" i la seva gran riquesa patrimonial, natural, cultural i també gastronòmica –en què es destaquen el pèsol, la maduixa, el calamar i els vins de la DO Alella–. Totes les propostes per gaudir durant tot l'any dels trenta pobles del Maresme es pot trobar a la web [www.turismemaresme.com](http://www.turismemaresme.com).

## Setmana del Vi Català

Entre el 9 i el 15 de novembre es va celebrar la Setmana del Vi Català, un esdeveniment virtual que va aglutinar una setantena d'activitats organitzades per cellers, entitats i associacions vinculades al vi de tot el territori català amb un objectiu comú: oferir un tast de la immensa varietat i riquesa del sector. Aquest nou format de promoció dels vins catalans, adaptat a l'actual situació de covid, va néixer arran de la impossibilitat d'organitzar la Mostra de Vins i Caves de Catalunya i amb la voluntat de l'INCAVI d'organitzar un altre esdeveniment que comptés amb la participació de tots els agents del sector. Als diferents espais de reflexió de la setmana va resultar inevitable parlar de la situació del sector en una època tan difícil com la que vivim, un bany de realitat combinat amb missatges enèrgics i la voluntat de continuar lluitant per tirar endavant. Durant la Setmana del Vi Català es van presentar totes les denominacions d'origen. En el cas de la DO Alella, de la presentació se'n van encarregar el president del Consell Regulador, Quim Batlle, i Toni Cerdà, del celler Bouquet d'Alella, que van ser entrevistats per la periodista Judith Cortina. El celler Alta Alella també hi va ser present, en aquest cas per doblement: d'una banda, una de les activitats virtuals de la setmana va consistir en una visita virtual al celler i un tast des de casa dels seus vins i caves; i, d'altra banda, Mireia Pujol-Busquets va participar en un debat sobre les varietats recuperades juntament amb Mireia Torres (Torres), Pili Sanmartín (Bàrbara Forés) i Carme Domingo (INCAVI). La sessió va ser conduïda per la redactora de *Papers de vi* Eva Vicens.

## Alta Alella posa al mercat l'AUS Rosé 2020

Després de l'èxit de la primera anyada del Pét-Nat AA AUS Blanc, enguany s'ha estrenat AA AUS Rosé, que referma l'aposta pels Pét-Nat del Celler de les Aus, el celler de vins naturals d'Alta Alella. L'anyada 2020 porta aquest duo de vins versàtils, amb bombolles cruixents, nues i atrevides. Pét-Nat és l'abreviatura del terme francès Pétillant Naturel, que fa referència al mètode d'elaboració d'aquests escumosos. Els Pét-Nat del Celler de les Aus s'elaboren amb el mètode ancestral, un procés que comporta una única fermentació generada espontàniament i que s'acaba a l'ampolla. Per aquesta raó, els Pét-Nat del Celler de les Aus es tanquen amb tap corona, perquè no es porta a terme cap degollament. L'AUS Blanc s'elabora amb pansa blanca i el nou AUS Rosé amb mataró.



## Gastronomia per emportar-se

La restauració ha hagut d'enginyar-se-les per tirar endavant malgrat les restriccions d'aquesta tardor per evitar la propagació de la covid-19 i molts establiments han optat per fer menjar per emportar-se o servei a domicili. En molts casos, les administracions hi han posat el seu granet de sorra i han elaborat directoris per donar-los suport. Així doncs, Enoturisme DO Alella va publicar una llista amb els membres de la Ruta del Vi que ofereixen els seus serveis; i ajuntaments com el d'Alella, el de Cabrils i el de Mataró també han publicat llistes amb els restaurants del municipi que oferien menjar per emportar-se o servei a domicili.

## Ginebra de pansa blanca

La vinateria del Masnou el Rebot dels Sentits ha posat a la venda la segona proposta de la col·lecció de ginebra Tempus. Després de l'èxit de Tempus Maduixes del Maresme arriba Tempus Pansa Blanca. Una edició limitada elaborada amb pansa blanca que el propietari de l'establiment, el sommelier Enric Espinosa, defineix com "una ginebra molt fresca, cítrica amb aromes de poma verda, amb cos, seca i amb un final molt llarg i una dolçor molt subtil". Espinosa afegeix que porta nou botànics, la majoria collits al Maresme, i que "és una picada d'ullet a la DO Alella": "Ens agrada molt contribuir a donar un impuls a la pansa blanca."



## Dues novetats pels deu anys de Testuan

L'equip de Testuan ha presentat un blanc brisat i un escumós ancestral, tots dos 100% pansa blanca, per celebrar el desè aniversari: el Testuan Brisat i l'An[Ç]tral. Són microproduccions que han sortit al mercat a mitjan desembre: 630 ampolles de BriZat(19) i 999 ampolles de l'An[Ç]tral(20).



## Can Roda i Mario Rovira estrenen pàgina web

El celler Can Roda ha estrenat aquest mes de desembre la nova web. Es tracta d'una pàgina més atractiva i visual que ofereix informació sobre el celler, els vins que elabora i la possibilitat de comprar les diferents creacions a la botiga online. També s'hi pot consultar la possibilitat d'organitzar esdeveniments i les propostes d'enoturisme. Tot plegat, amb unes fotografies i una imatge molt cuidada i atractiva.

De caràcter més senzill, però també amb una estètica molt bonica, aquest final d'any també ha vist la llum la nova web de Mario Rovira. S'hi poden trobar un munt de fotos, textos explicatius de cadascun dels tres projectes de gestiona aquest jove viticultor (Alella, Bierzo i Jerez) i una botiga online on comprar tots els vins que elabora.

## La DO Alella, a 'Els matins' de TV3

El magazín televisiu matinal dirigit i presentat per Lúdia Heredia va analitzar el 20 de novembre els efectes col·laterals del tancament de bars i restaurants durant les darreres setmanes. Una de les connexions per abordar el tema es va fer des del celler Quim Batlle, a Tiana. La secretària del Consell Regulador de la DO Alella, Anna Pujol, va exposar la situació en nom de tots els cellers. També hi va intervenir Francesc Batlle, en representació del celler que duu el nom del seu germà.



**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





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](http://www.papersdevi.cat/subscripcio)  
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES



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



# Implica't i col·labora

[info@alellavinicola.com](mailto:info@alellavinicola.com)



[hello@accionplanetaria.org](mailto:hello@accionplanetaria.org)



[info@testuan.com](mailto:info@testuan.com)



**EL 100% DELS BENEFICIS ES DESTINEN A L'ONG ACCIÓN PLANETARIA**



## AGRICULTURA ECOLÒGICA

edicions limitades

## VARIETATS AUTÒCTONES

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA**



**CELLER JOAQUIM BATLLE**

La Sentiu S/N 08391 Tiana (Barcelona)  
699 086 335 - [celler@joaquimbatlle.com](mailto:celler@joaquimbatlle.com)



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

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*



Entrevista amb **Carme Domingo**

# Clons de pansa rosada: la resistent!

Carme Domingo entre els ceps del Coster de Salvans, vinya que gestiona Alta Alella i que combina ceps de pansa blanca, pansa rosada i la "varietat negra desconeguda".

Oficialment, Carme Domingo és la responsable d'assessorament i desenvolupament vinícola de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi), l'organisme de la Generalitat responsable d'aquest sector. A la pràctica, i per entendre'ns, és la persona de referència pel que fa a l'estudi de les varietats de raïm a casa nostra. I si encara ho volem dir d'una manera més col·loquial, però no menys encertada, la Carme seria una "sàvia", una d'aquelles persones escasses que encaren amb apassionament i alhora amb rigorositat una branca del coneixement, en el seu cas, i com ja hem dit, l'estudi de les varietats de raïm a Catalunya.

TEXT: JOAN NEBOT / FOTOS ÒSCAR PALLARÈS

**M**algrat les limitacions imposades per la covid-19, aconseguim reunir-nos presencialment amb la Carme, sempre ben disposada a compartir els seus coneixements. Concretament, volem que ens parli dels dos temes que ens semblen els

més importants en aquest moment pel que fa a les varietats de raïm a la DO Alella. D'una banda, en quin estat es troben els estudis sobre una antiga varietat de raïm negre retrobada per Samuel García, el responsable de viticultura del celler Alella Vinícola. I, d'altra, sobre la caracterització de la pansa blanca, la varietat

de referència en els vins de la DO Alella, i quines diferències hi ha, si és que n'hi ha, amb el xarel·lo penedesenc.

Comencem parlant de la varietat negra recuperada.

**Té nom, aquesta varietat? Com n'hem de dir?**

Estaria bé anomenar-la tal com se li deia a la seva època

de conreu, però això porta a confusió perquè la gent que encara en té de plantada l'anomena *granatxa* o bé *garnatxa negra*.

**Per tant, ja només començar tenim un problema, perquè no la podem anomenar garnatxa... Perquè és clar que no és garnatxa, oi?**



No, garnatxa no és, així que el nom que s'adoptarà serà el que es pugui inscriure de manera legal al Registre de Varietats Comercials de Vinya. Al final, la denominació haurà de ser o justificada o nova, si no se'n troba cap d'antiga o crea confusió.

**Per tant, de moment no tenim nom per a la varietat?**

Oficialment no, però si algú la manté i l'anomena *garnatxa negra*, ha de saber explicar clarament que no té res a veure amb la garnatxa negra. Jo potser de moment m'estimaria més dir-ne *granatxa*.

**Del vi que en fan a Alella Vinícola, en diuen "elaborat amb una varietat que encara no té nom", tot i que legalment podrien etiquetar-lo com a garnatxa negra, perquè així és com tenen inscrita aquesta vinya...**

És que si s'hi posa un nom que no és inscrit al Registre de Varietats Comercials no es pot comercialitzar, aquest és el handicap.

**Segons que tinc entès, el primer contacte de l'Incavi amb aquests ceps va ser el 2013, quan un equip de tècnics es va desplaçar a la vall de Rials per fer-hi una prospecció. Des d'aleshores, què s'ha guanyat en coneixement d'aquesta varietat?**

Hi hem guanyat poc. Per estudiar-la, la vam posar en col·lecció [recollir-ne material vegetal i replantar-ne alguns ceps a les vinyes experimentals de l'Incavi], però encara no n'hem fet cap caracterització sobre els fruits. Sí que hem avançat una mica en la recerca del seu origen de manera documental. I, genèticament, l'hem treballat en un projecte global d'estudi de varietats minoritàries i creiem, a falta de comprovacions definitives, que ja en sabem els parentius. Un d'ells és comú a unes altres varietats catalanes, és una varietat que ja s'ha registrat. I l'altra podria ser, tot i que encara no ho tenim del tot clar, una varietat de raïm de taula de la qual no hi ha gaire documentació. De fet, en algunes descripcions d'aquesta varietat sí que es diu que és de raïm gros...

**I té nom, la primera varietat amb la qual dieu que heu trobat parentiu?**

És una altra varietat antiga recuperada a Catalunya i de la qual també s'ha trobat algun cep a l'Aragó, però no puc dir res més fins que no en tinguem una mica més de seguretat.

**Bé, així, els pares poden ser coneguts, però del fill, d'aquesta varietat concreta, no se n'ha trobat cap coincidència fora d'Alella, oi?**

Exacte, així és.

**Doncs és molt curiós, que hi hagi set o vuit vinyes, totes de la mateixa època i només a Alella...**

Bé, probablement és cosa dels empeltadors, una feina que va permetre recuperar moltes varietats d'abans de la fil·loxera. Per exemple, de l'heben [una varietat molt antiga], a banda de trobar-ne a la zona pirinen-

ca, també se'n troba a Cardona i al Bages. I a Alella hem trobat material genètic antic que també es pot trobar a la zona del Bages. Els empeltadors sovint eren família o amics, i es desplaçaven pel territori i es passaven les varietats els uns als altres...

**Bé, així dieu que aquesta varietat l'heu reproduït a l'Incavi...**

Sí, està en conservació, però estem contents que siguin molts pagesos a Alella que la conservin al territori.

**"En conservació" què vol dir? Quantes plantes n'hi ha i on són plantades?**

Vuit plantes màxim, plantades a la col·lecció de l'Incavi a Reus. Així es poden comparar les varietats plantades en condicions idèntiques i l'hem pogut comparar amb la garnatxa negra i comprovar que és ben diferent.

***"Cal que el Consell Regulador i/o els viticultors impulsin la legalització de la varietat negra desconeguda"***

**Bé, i aquesta varietat, en quin estat legal està. És a dir, si un viticultor en vol plantar, pot fer-ho? Si un celler la vol vinificar, pot fer-ho?**

Les varietats que no són inscrites al Catàleg de Varietats Comercials estan en experimentació. Aleshores, el vi no es pot comercialitzar, però se'n pot elaborar, experimentar-hi, treballar-hi, a fi de veure si és interessant que vagi al catàleg. Perquè, és clar, n'estem recuperant moltes, de varietats antigues, i no totes hi aniran. Les que tinguin un interès purament de conservació no entraran al circuit comercial. Perquè el sistema és llarg i complicat. Primer han d'entrar al catàleg comercial, després veure quin potencial vitícola real tenen, i després encara han d'entrar al plec de condicions d'una denominació d'origen. I això no es pot fer

amb totes. Ara, si la DO Alella hi apostés, perquè considerés que és exclusiva i de qualitat, s'avançarien els estudis. De moment estan aturats, només apareix com a varietat en conservació.

**Per tant, per activar tot aquest procés llarg i costós, fins que aquest raïm no arribi a una ampolla de vi en una botiga o restaurant, hauria de ser la DO Alella qui ho activés?**

Exacte. L'Incavi ha arribat fins al punt d'evitar que es perdi. Ara ha de ser algú altre qui hi mostri interès, que pot ser el consell regulador o també els viticultors o el celler que ja l'elabora de manera experimental...

**I de moment ningú no ha mogut fitxa?**

De moment, que jo sàpiga, no.

**I creieu que aquesta varietat és interessant?**

Penso que primer s'hauria d'iniciar aquest estudi. Us n'explico un exemple: per iniciativa de l'Incavi es va iniciar un estudi d'una altra varietat negra. I hem vist, després d'unes quantes elaboracions estàndard a l'Incavi, que té moltes dificultats de conreu i que no en surt un vi amb gaire potencial com a vi jove. Bé, potser per això va ser una varietat minoritària o descartada...

Doncs un estudi similar s'hauria de fer amb aquesta granatxa, abans d'optar per portar-la al Catàleg de Varietats Comercials, no fos cas que al final ens adonéssim que no era interessant. Passa que si encara n'hi ha unes quantes vinyes, probablement és perquè tenia prou interès: sinó, s'hauria perdut més.

**És clar, sovint d'una manera romàntica tendim a pensar que s'han de recuperar totes les varietats antigues o prefil·loxèriques, però potser es van deixar perdre justament perquè no eren interessants...**

Sí, però s'ha de tenir en compte que sovint es perdien les varietats menys productives o les que presentaven més dificultats de conreu. I, és clar, tot ha canviat. Si ara el que es busca és justament tornar a aplicar podes tradicionals i obtenir un baix rendiment, potser aques-

tes varietats poden tornar a ser interessants i no pas les varietats que són hiperproductives. A més, aquestes varietats potser serien menys sensibles a les plagues i malalties, que és un dels principals problemes que tenim ara. Per exemple, estàvem molt contents amb la trilogia de varietats del cava [macabeu, xarel·lo i parellada], però ara estem veient que la parellada té moltíssims problemes... Potser arribarem a la conclusió que era per això, que aquesta varietat no era gaire coneguda antigament. A més, s'ha de tenir en compte que aquestes varietats poden tenir una bona acceptació entre els consumidors, que ara busquen precisament aquestes varietats autòctones.

***“Les varietats que en el seu dia es van descartar per poc productives, avui podrien tornar a ser interessants”***

**Totes les DO catalanes busquen centrar-se en alguna varietat que les identifiqui, per reforçar la seva singularitat. Per exemple, la DO Penedès s'ha centrat en el xarel·lo, malgrat que té unes altres varietats molt ben arrelades, com el macabeu. La Terra Alta té en la garnatxa blanca el símbol, el Priorat i el Montsant fan bandera del binomi garnatxa/carinyena negres, i la DO Tarragona se centra en el macabeu, per dir-ne algunes.**

#### **Identitat negra**

**La DO Alella, ja té en la pansa blanca la varietat que la identifica, però pel que fa a negres podria ser aquesta varietat, la que li porti singularitat?**

Sí, podria ser. Però tampoc no sabem si era una varietat gaire estesa i, per tant, representativa de la viticultura alellenca, perquè no la tenim identificada ni documentada. Podria ser que optéssim per aquesta varietat, però en realitat sempre hagués estat



Raïm de la "varietat negra desconeguda" a la Peça d'en Blanch, vinya situada a la part baixa de la vall de Rials (Alella).



Raïm de pansa blanca de la mateixa vinya.

minoritària. En canvi, n'hi ha documentada una que es diu verdala, que és un nom ben maco, i potser podríem buscar-la. O fins i tot mirar de trobar documentació i veure si la verdala coincideix en les descripcions amb aquesta que hem trobat.

**Ens podeu fer una previsió? Si s'acordés un nom, en quin termini aproximadament aquesta varietat podria ser inscrita al Catàleg de Varietats Comercials?**

El termini sempre és bastant llarg. Compto que potser una desena d'anys... Cinc anys per fer els estudis i elaborar l'informe i esperar que tot surti bé... La primera trava per elaborar aquest informe és aconseguir plantes lliures de les virosis que en puguin desvirtuar la caracterització. Per tant, s'hauria de començar amb els viticultors a fer una selecció de plantes sanes i començar a fer els empelts amb aquestes plantes i a partir d'aquí...

**Una última predicció pel que fa a aquesta varietat negra: en un futur que no cal que sigui immediat, la veieu estesa per la DO Alella?**

Això ho han de dir els viticultors que ara la tenen plantada, que són els que poden valorar-ne el potencial. De moment només he pogut avançar en la part genètica i en la de recerca dels seus orígens.

#### **Pansa blanca versus xarel·lo**

**L'octubre del 2019 es va fer una taula rodona d'experts al voltant de la pansa blanca (vegeu *Papers de vi* núm. 61). S'hi va dir que a Martorelles encara es podien trobar ceps productors directes (és a dir, sense empeltar amb peu americà resistent a la fil·loxera) i, per tant, molt vells, de diverses variants de pansa blanca. Les heu pogut anar a cercar?**

Són referències que figuraven en una llista d'una antiga col·lecció ampelogràfica, però no s'especifica que siguin plantades en cap lloc concret. No sé si els viticultors seran capaços de relacionar aquells noms, la montserrat i la

montserrat 2, amb plantes concretes. Per fer això cal que algú ens hi acompanyi i ens digui: "Aquesta planta és o podria ser això, i aquesta això altre."

**És a dir, que si us avisa algú que les tingui mínimament identificades, sí que hi aniríeu?**

Sí, així s'ha fet unes altres vegades. Si ens avisa qui conrea aquestes vinyes -col·leccions, en diem, perquè són barreges de varietats- i ha fet un premarcatge dels ceps i ens avisa en una època en què puguem estudiar el cep...

**Això seria de juliol a setembre, quan el raïm ja ha fet el verol?**

En alguns casos, si el viticultor ja sap si el raïm és blanc o negre, s'hi pot anar abans del verol i, sinó, quan ja està verolada, però aleshores ens podem trobar que ja no podem estudiar els brots joves. Un bon estudi es fa durant la fase de creixement i també després, un cop passat el verol, per veure com és la fulla adulta. Cal estudiar-ho tot.

**I aquests ceps productors directes, què deuen ser? Anteriors a la fil·loxera?**

Abans d'optar pel reempelt, els empeltadors van assajar unes altres estratègies, com ara encreuar ceps per fer-los resistents i poder plantar-los directament. Així que segurament deuen ser hibridaments, encreuaments de xarel·lo amb ceps americans berlandieri o similars, resistents a la fil·loxera, per fer la plantada directa sense necessitat de reempelt.

**Doncs si no es tracta de varietats antigues, sinó experiments del passat, potser no seria gaire interessant recuperar-les, oi?**

És que a mi, més que els encreuaments resistents, el que em va cridar l'atenció va ser la possibilitat de trobar un xarel·lo negre, perquè a la llista de noms hi havia la varietat xarel·lassa, que em va fer pensar en aquesta possibilitat. Perquè abans les varietats no eren tan negres, al vi se li deia *vi vermell*, perquè el raïm també era més vermell que negre.



Carme Domingo.

**Encara hi ha debat al voltant de si el xarel·lo i la pansa blanca tenen diferències genètiques o ja ha quedat clar que són el mateix?**

Ara no hi ha diferències detectables, però pot arribar a sortir una tècnica molecular que els diferenciï. Però com que el material de vinya no és com el d'unes altres fruites i no hi ha uns *royalties* ni una protecció, aquesta identificació no té gaire interès. El que tindrà interès serà identificar les noves varietats que creï un obtentor, encreuaments resistents, per exemple,

***"Aquest any la pansa rosada ha resistit el mildiu molt millor que altres varietats"***

perquè hi haurà un interès econòmic. Però el que és el material natural no té gaire sentit, perquè al final potser les diferències que es trobin, si se'n troben, seran tan minses com les que hi puguem haver entre dos clons de la mateixa varietat.

**Però si es fa aquesta diferenciació, quan en el futur es replantin vinyes de pansa blanca a la DO Alella, en lloc de fer-ho amb plançons de xarel·lo penedesenc -per anomenar-lo d'alguna manera- es podria fer amb plançons d'aquest material autòcton. Perquè es continua veient que la pansa blanca fa raïm més daurat i de gra més gros que el xarel·lo, per esmentar dues diferències.**

Aquestes diferències, les fan les condicions de conreu, no les hipotètiques diferències genètiques. Però també estaria bé que algú volgués treballar amb material genètic procedent d'Alella i que no sigui tot amb material homogeni procedent de dos, quatre o sis clons. Però no trobarà cap planterista que li vengui aquest producte. Qui ho vulgui, ha d'agafar la fusta i fer-se ell mateix aquesta descendència. I fins i tot pot fer-ho de diverses vinyes, si vol tenir més diversitat. Si no es pot defensar que hi hagi diferències genètiques, vol dir que els

viveristes ja disposen d'aquest material: el xarel·lo. Això, deixant de banda que, a més, seleccionar aquest material, amb tot el llarguíssim procés que representa, seria només amb un únic mercat a la vista: el mercat minúscul de la plantació de vinya a Alella.

**I què hi ha de la pansa rosada?**

Amb la pansa rosada o xarel·lo vermell potser sí que hi ha un camí comercial. Enguany, amb la plaga de mildiu, aquesta varietat ha estat l'alegria de molts pagesos que han pogut salvar alguna part de la collita perquè ha resistit molt millor que les blanques. I tornariem al tema de recuperar les varietats antigues, que poden tenir més resistència. Així que potser sí que es podria treballar comercialment amb la pansa rosada, de la qual encara no hi ha clons comercials, pensant en la seva resistència i també en la identitat de la DO Alella. Aquest seria el titular: "Clons de pansa rosada: la resistent!" [riu.] ●

## Mataró, gràcies a Xipre!

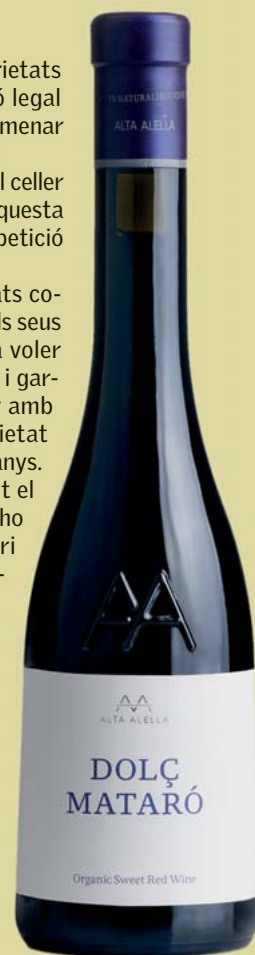
Un altre tema pendent respecte a les varietats de raïm de la DO Alella era l'autorització legal a l'ús del nom tradicional *mataró* per anomenar localment el raïm i els ceps de monestrell.

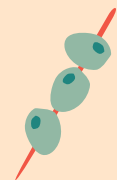
Josep M. Pujol-Busquets (propietari del celler Alta Alella) fa anys que elabora vins amb aquesta varietat i aquest nom, així que va fer la petició que s'acceptés aquesta sinonímia.

Però fer un canvi a la llista de varietats comercials per incloure-hi una sinonímia té els seus passos. Tant és així, que quan l'Incavi va voler aconseguir la sinonímia dels raïms mandó i garró, no n'hi va haver prou de documentar amb els cadastres que ja teníem aquesta varietat plantada i anomenada des de feia molts anys. Ni tampoc de certificar que genèticament el mandó és igual que el garró. Per provar-ho es van haver d'enviar plantes al Ministeri d'Agricultura espanyol, l'organisme responsable del Catàleg de Varietats Comercials.

En el cas del *mataró* hi va haver la sort que a Xipre ja estava documentada la sinonímia de *mataró* amb *mourvèdre*, que alhora està àmpliament documentada com a sinònim de *monestrell*, i això va estalviar temps.

Ara només falta que es publiqui la modificació de l'Annex XXI "Clasificación de variedades de vid" del real decret 1338/2018, de 29 d'octubre, "por el que se regula el potencial productivo vitícola" que finalment recollirà aquesta sinonímia.





# DIUMENGES DE VINS

temporada  
2021

DO ALELLA



## 31 DE GENER

**Vins:** Masia Can Roda. Escumós Rosat Elles +

Pansa Blanca Muscat. **Sommelier:** Montse Velasco

**Tastets:** Timbal d'ensaladilla feta a casa amb seitons +

Mousse d'albergínia amb riccota i cruixent de moniato

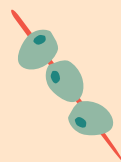
**Restaurant:** La Nau d'Alella

### GAUDIU DELS TASTOS DE VI MÉS DESITJATS

Lloc: Oficina de Turisme d'Alella

Hora: 12h Preu: 8€

Compra de tiquets: [turismealella.koobin.cat](http://turismealella.koobin.cat)



AJUNTAMENT D'ALELLA



Diputació  
Barcelona

# Roura

Aprecieu la diferència

Al bell mig de la Vall de Rials



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

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

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

# La vinya i el vi a la cartoixa de Montalegre

L'historiador Xavier Pérez ens explica la relació que la cartoixa de Montalegre (Tiana) ha tingut amb el vi durant segles

TEXT: XAVIER PÉREZ

El celler de Montalegre, 2017 (Museu de Badalona, foto: Antonio Guillén).

**L**a vinculació de la cartoixa de Santa Maria de Montalegre, a Tiana, amb el món de la vinya i el vi és molt antiga i es remunta, de fet, a l'origen del monestir, el 1415. En aquest article donarem a conèixer algunes dades històriques interessants que n'hem pogut recopilar.

## Una cartoixa envoltada de vinyes

En un gravat del 1730 es veu com el monestir tenia vinyes

al costat nord-est i sud-oest, tret de l'espai de bosc comprès entre la cartoixa i la Conreria. Quan es va produir l'exclaustració i desamortització el 1835, a la finca de la cartoixa hi havia tres vinyes que sumaven un mínim de 35 quarteres (8,7 hectàrees).

Les fotografies que es conserven del darrer terç del segle XIX ens mostren una cartoixa ja totalment envoltada de vinyes, en què el bosc que es veia al peu de la Conreria a mitjan segle XVIII havia desaparegut. El

---

**"Els pinars que envolten el monestir van ser plantats el 1935. Deuria ser aleshores quan es van arrencar la majoria de vinyes que durant segles havien format part del paisatge cartoixà"**

testimoni d'un excursionista del 1911 explica que a la finca de Montalegre hi havia, a més de vinyes, oliveres, tarongers i pins.

Els pinars que envolten completament el monestir van ser plantats el 1935 poc abans de la Guerra Civil. Deuria ser aleshores quan es van arrencar la majoria de vinyes que durant segles havien format part del paisatge cartoixà. Aquests boscos de pins es van cremar l'estiu del 1994, però ja fa un temps que s'estan recuperant.



### Notícies històriques i anècdotes

Quan es va edificar la part més antiga de la cartoixa, entre el 1433 i el 1463, ja es va construir un celler, situat just a sota del refetor o menjador comunitari i del dormitori dels germans. Tenia una superfície de 60 m<sup>2</sup>, a una cota -4,39 m i des del menjador hi havia accés directe.

El primer terç del segle XVIII (cap al 1727-1736) es va fer una ampliació, amb una sala de 200 m<sup>2</sup>, amb volta de canó corregut de 35 m de

llargària i a una cota de -3,4 m. Posteriorment, el 1902, el celler i el pati van ser reconstruïts. El conjunt té cinc recintes i conserva encara algunes botes de roure antigues, amb aixetes de fusta de boix. També hi ha quatre cups de maó, revestits de rajoles ceràmiques, un d'ells per a la fermentació.

Documents comptables de la cartoixa de Tiana del 1430/1464 parlen sovint de despeses relacionades amb el vi i la vinya per conceptes com podar, cavar i veremar,

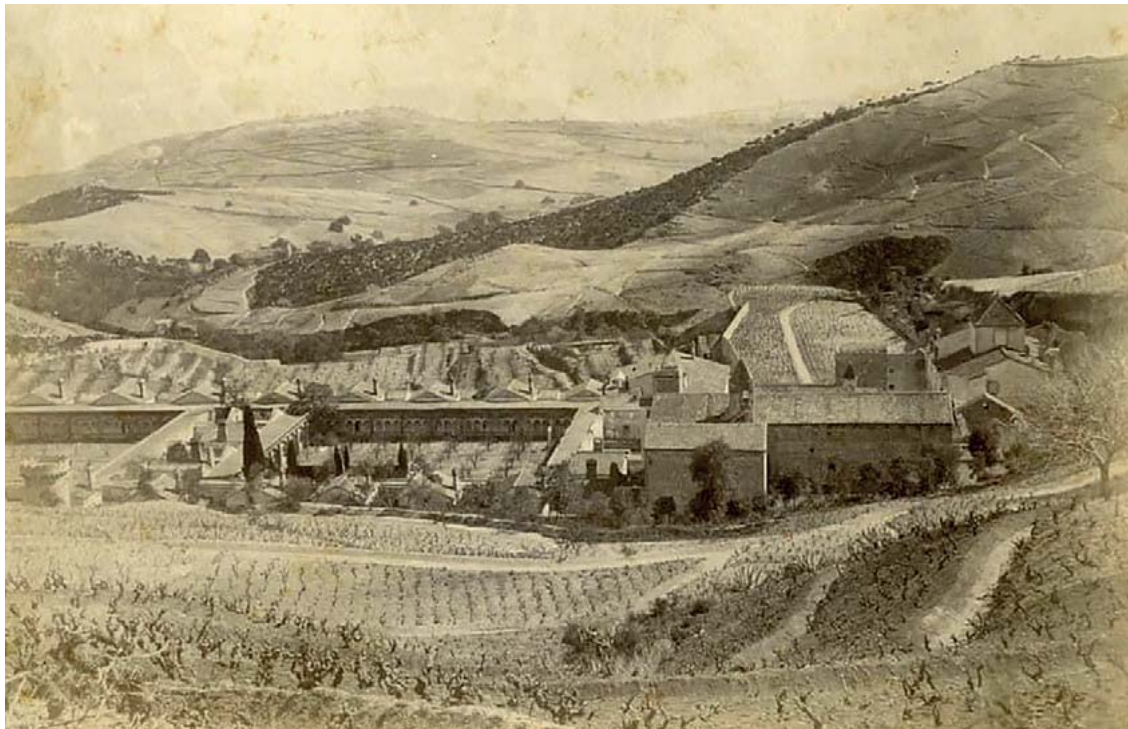
reparació dels cellers i botes de la cartoixa, de la Conreria o del celler que els monjos tenien al Mas Ram, a la granja de Mogoda, a la casa de Campsentelles o a Cabrera de Mar.

El primer document que hem trobat que certifica que els cartoixans de Montalegre explotaven vinyes a la seva propietat és del 20 de gener del 1430, on es diu que pagaren 45 jornals per podar les vinyes de la cartoixa a un tal Ramon Roig i els seus companys. Un informe del 1464

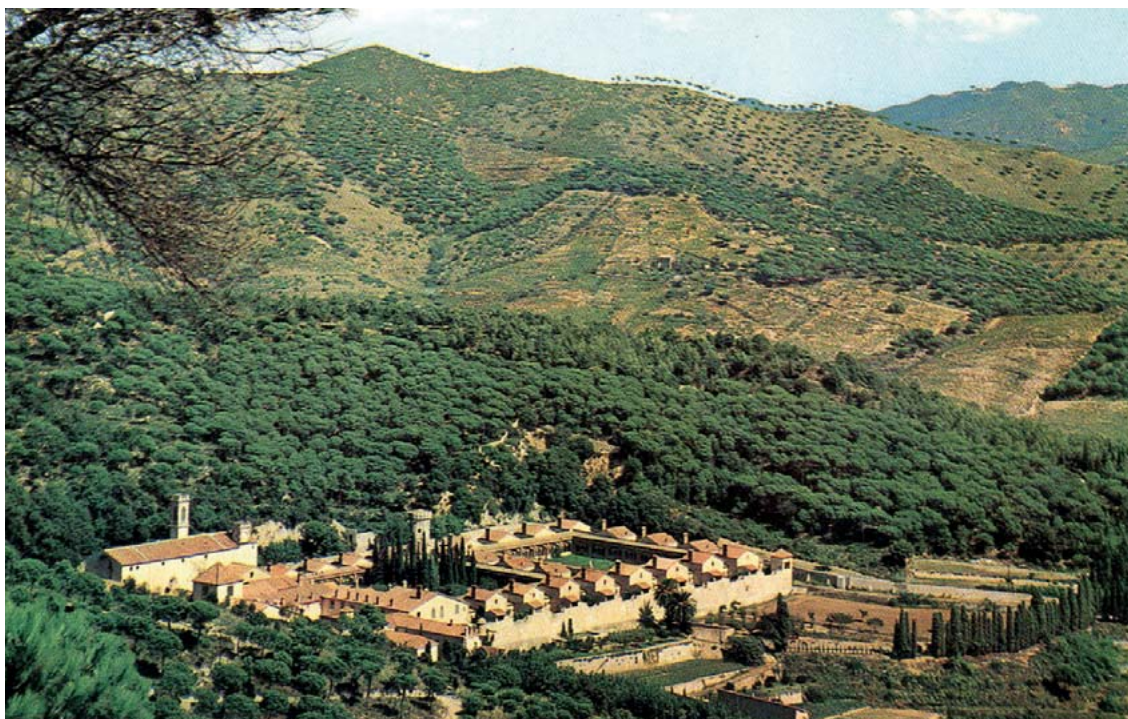
diu: *"Item vinum habet domus habundantia usque ad novum."* Això és que, de vi, la cartoixa en tenia en abundància.

Consta que el 1620 alguns pagesos de la rodalia, com els de Can Torrens Vell de Cabanyes (Sant Fost), tenien obligació de prestar de franc tres jornals d'home a les vinyes que Montalegre pogués tenir en aquell terme. En concret, un jornal per podar, un per cavar i un altre per magencar (entrecavar).

El 1718 al celler de Montalegre hi havia 20 botes



Les vinyes de la cartoixa, des de la Conreria, vers 1878-1882 (Col·lecció Josep M. Toffoli, Tiana).



Vista general de Montalegre, tota envoltada de pins, 1970 (Col·lecció de l'autor).

de diverses mides amb una capacitat de 93 cargues, que equivalen a uns 11.308 litres (cada carga són 121,6 litres). El 1731 les vinyes que conreava la Cartoixa situades al voltant de la Conreria ocupaven 21 mujades (42 quarteres de sembradura), que equivalien a 10,2 hectàrees.

El mateix document explica que cada any al monestir es consumien unes 60 cargues de vi (7.296 litres) i a la Conreria

150 cargues anuals (18.240 litres). Si tenim en compte que el 1718-1719 hi havia 44 cartoixans, una cinquantena de criats i treballadors, a més d'alguns hostes, representa un mínim d'unes 100 persones. I si fem càlculs, ens surt que de mitjana cada persona bevia entre 0,5 i 0,6 litres diaris de vi. Però és un càlcul hipotètic. El 1742 els cartoixans tingueren una disputa amb els pagesos de Tiana perquè consi-

deraven que havien començat la verema massa d'hora i que això perjudicaria la qualitat del vi. Cal recordar que el monestir rebia el delme de les collites d'aquest poble (inclòs el raïm). Per això van demanar al batlle que aturés la collita, però aquest rebutjà la petició al·legant que els agricultors ja sabien què feien perquè eren els principals interessats que el vi sortís de bona qualitat. Arran de la negativa, els mon-

jos van apel·lar al corregidor de Mataró, el qual va ordenar al batlle que fes aturar la verema sota multa de 70 lliures si no ho feien.

Una de les principals fonts d'ingressos de Montalegre els segles XVIII i XIX venia per la venda de llenya dels seus boscos i pels excedents de vi, perquè a banda del raïm que ells mateixos collien també en rebien dels delmes dels pagesos. Segons l'arqueòleg Manuel Medarde, el 1468 ja està documentada la comercialització del vi de l'horta de la cartoixa de Montalegre.

### El celler i les vinyes de la Conreria i el Mas Ram

La Conreria, granja o casa de conreu situada just a sobre del monestir, tenia un important celler. Per menar les vinyes i boscos de la Conreria hi havia al principi del segle XVIII dotze mossos dirigits per un fratre majoral i pel pare Conrer. El Mas Ram, a Badalona, era també una de les propietats agrícoles de la cartoixa i tenia

### "El Mas Ram, a Badalona, era una de les propietats agrícoles de la cartoixa i tenia una notable producció de vi"

una notable producció de raïm i, per tant, de vi.

Al celler de la Conreria, que era molt més gran que el de la cartoixa, el 1718 hi havia 39 botes (13 de cadireta, 9 de mena, 14 de mena per a vi blanc, una bota de vi ranci i dues botes diverses), a més de quatre cups de fusta, quatre premses d'un cargol, una premsa de dos, 22 portadores i 8 parells de barrals. La capacitat total era de 524 cargues, que són uns 63.700 litres.

El mateix any 1718 tenien també els cartoixans un celler al Mas Ram on hi havia 30 botes de cadireta, 28 botes de mena, 8 cups, 11 premses i 60 portadores. La capacitat devia voltar les mil cargues. Era, doncs, un celler amb una gran capacitat, el més gran dels cartoixans. En aquesta pro-

pietat tenien de deu a dotze mossos per cavar les vinyes i collir les olives.

També tenien un celler a Cabrera de Mar, amb quatre botes que sumaven 105 cargues, a més de tres cups, quatre premses i quatre portadores. A la granja de Mogoda (a Santa Perpètua, al Vallès) el celler tenia 10 botes de cadireta, 12 botes, diversos cups, dues premses i 13 portadores. En total, unes 295 cargues.

Sobre la collita anual de raïm, podem dir que era al Mas Ram on més quantitat en treien, perquè en aquella època (1718-1719) produïa una mitjana anual de 200 cargues de vi (243 hectolitres). Entre 1708 i 1718 la producció mitjana anual de vi de les propietats de la cartoixa fou de 630 cargues de vit de *tot genero* (76.608 litres). El 1774 la collita i producció fou de 448 cargues (54.476 litres).

Les guerres causaren estralls al monestir, sobretot a la Conreria, on tropes franceses van buidar una part del celler i hi van malmetre vinyes el setembre del 1713, i van tornar-hi a endur-se vi el 1809, durant la invasió napoleònica. El 1835, quan la cartoixa i la Conreria foren abandonades, alguns veïns de Tiana hi entraren i se n'emportaren certes quantitats de vi.

#### Tipus de raïm i de vi

Un document sobre Montalegre datat el 1459 explica que entre les provisions del monestir hi havia "150



L'entrada del celler de la cartoixa, 2017 (Museu de Badalona, foto: Antonio Guillén).

cargas de vi entre blanc e vermell". Llàstima que no es diu la quantitat o proporció de cadascun. El 1713 al celler de la Conreria hi havia 70 cargues de vi negre i 4 de vi blanc. Aquesta dada és molt important perquè ens informa que en aquella època el vi més abundant als cellers del monestir no era pas el blanc. L'esmentat informe del 1718-1719 ens dona dades interessants sobre els tipus de vins. Per exemple, es parla de vi blanc, també de garnatxa i hi ha una menció al vi ranci i una altra al vi claret. De la descripció del celler de la Conreria es dedueix que el vi blanc no era el majoritari, perquè es diu que, de blanc, n'hi havia 14 botes de mena i de la resta de botes (13 de cadireta i 9 de mena) no s'especifica, però

es podria deduir que eren segurament de vi negre. Al Mas Ram, per la seva banda, hi havia garnatxa, vi blanc, vi *sutil* i vi bo.

El vi blanc era utilitzat pels cartoixans per beure, com és obvi, però també per cuinar, per exemple per preparar escabetx de peix, com un dels ingredients dels tortells o per fer vinagre de vi blanc per al xarop. El xarop era una mena de salsa gairebé líquida usada per condimentar alguns aliments i s'elaborava barrejant mel, aigua i vinagre blanc.

#### La Unión Agrícola. Dades dels últims anys

L'any 1901 es va constituir la societat anònima La Unión Agrícola, que tenia com a fi explotar i gestionar les finques propietat de Montalegre. Per això els pagesos de Tiana que conreaven les vinyes del monestir signaven els contractes amb aquesta societat, que era l'administradora legal dels béns. Tal com ho va fer el gener del 1903 el pagès Daniel Batet, que va renovar els contractes el 1905 i el 1908. El gener del 1913 la Unión Agrícola va signar un nou arrendament de les cinc vinyes que abans portava Batet, per un import anual de 300 pessetes.

La majoria d'aquestes vinyes es van abandonar cap a l'any 1935, quan gairebé tota la finca de la cartoixa va ser plantada amb pins. La raó del canvi sembla que va ser la voluntat d'aïllar el monestir visualment de la gent i dels vehicles que transitaven per

la carretera de Badalona a Mollet, i també dels turistes i estiuejants de la zona de la Conreria.

Sembla que cap al 1975 es deixaren de conrear les últimes vinyes que els cartoixans tenien a la seva finca, que ja n'eren ben poques. El 2001 l'aleshores acabada de constituir associació Amics de la Cartoixa va fer algunes gestions per intentar recuperar el conreu de la vinya al monestir, però el projecte finalment no va reeixir. Entre les gestions realitzades hi va haver el registre de la marca vi de Montalegre al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella i la inscripció de l'associació a l'Institut Català Agrícola de Sant Isidre. ●

#### Agraïments:

Manuel Medarde (enginyer industrial i arqueòleg), Pere de Manuel (president d'Amics de la Cartoixa de Montalegre), revista *Papers de vi*, Institut Agrícola Català de Sant Isidre i Consell Regulador de la DO Alella.

#### Per la cessió de fotografies:

Margarida Abras i Núria Sadurní (directora i tècnica del Museu de Badalona: fotos d'Antonio Guillén), Josep Maria Toffoli (col·lecció particular, Tiana) i Arxiu de la Cartoixa de Montalegre.

#### Bibliografia:

S'han consultat treballs i publicacions de Cayetano Barraquer, Irénée Jaricot, Xavier Pérez, Carles Díaz, Enric Subià i Esteban Alejo Iturrioz.



Dos monjos portant una portadora, vers 1950 (Arxiu de la Cartoixa de Montalegre).

# Testuan Brizat 2019

Ramon Roset  
Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color daurat viu i intens amb reflexos d'or vell.  
Net i brillant.

### NAS

En nas és intens i complex. Ofereix aromes afruitades madures, de confitura de fruites blanques, records de codonyat acompanyats de notes balsàmiques, flors seques i herbes remeieres en infusió. Unes subtils notes de caràcter vegetal, en segon pla, completen el conjunt.

### BOCA

En boca té una entrada directa on mostra una acidesa molt viva i esmolada que atorga frescor i allarga el vi, fent de fil conductor d'un conjunt aromàtic que juga entre les confitures de fruites i les notes vegetals en un pas de boca sorprenentment sedós, de textura untuosa i cruixent i de tacte lleugerament assecant. Final llarg i persistent.

## ELABORACIÓ

Es van premsar els raïms de pansa blanca i es va deixar el most macerant amb tota la seva brisa, perquè la fermentació arranqués de manera espontània, en un dipòsit d'inoxidable durant quatre mesos.

PVP  
**15,50 €**

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2019

**Varietats:** 100% pansa blanca

**Grau alcohòlic:** 12,5% vol.

**Ampolles elaborades:** 630 ampolles

**Primera anyada a la venda:** 2019



## CELLER TESTUAN

El celler Testuan va néixer ara fa deu anys de la mà d'un grup d'entusiastes del vi, de nacionalitats francesa i catalana, que van decidir unir-se per desenvolupar la seva gran passió: elaborar vins. Fruit del seu esforç, tenacitat i bon saber fer, i sota el lideratge de Lionel Martin i Quim Colomer, deu anys després de la seva creació i del seu primer vi, el 3 de Testuan, avui són un celler reconegut de la DO Alella amb sis vins al mercat.



Ens en parla:  
**Quim Colomer**



El Brizat és un vi que vol ser un homenatge al meu avi. A Cabrils se'l coneixia amb el nom de Rupestrí perquè era un enamorat de la vinya i també elaborava vins casolans. Jo no el vaig arribar a conèixer, però sí que tinc record del vi dolç que elaborava. També he pogut saber que elaborava un vi brisat i des que vàrem iniciar el projecte del celler Testuan, ara fa deu anys, tenia en ment d'elaborar-ne un i finalment l'hem fet.

## Què és un vi brisat?

Un vi blanc brisat és un vi que de manera tradicional s'elabora deixant que el most maceri i fermenti amb tota la seva brisa (pells, rapa, pellofa, polpa i pinyols). El vi resultant és de color pujat i molt potent d'aromes i sabors, en general són vins amb un caràcter molt rústic. En l'elaboració moderna de vins brisats, per fer-los més amables als consumidors, molts cellers només fermenten el most amb les pells. En funció del temps de maceració amb la brisa o una part s'obtenen vins de característiques ben diferents.

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### Pollastre amb prunes, ametlles i escamarlans

Plat elaborat pel cuiner Pau Guisado, del restaurant Els Garrofers (Alella)



Som davant un plat de mar i muntanya on els ingredients principals són un pollastre de pagès i uns escamarlans, tots dos ben acompanyats per unes ametlles torrades que hi aporten un toc cruixent i una salsa feta a partir d'un sofregit contundent. El xef ha aconseguit que la finor del gust dels escamarlans es mantingui enmig dels intensos sabors del pollastre i sobretot de la salsa. Per tant, el vi també ha de respectar aquest equilibri, tasca que no és gens senzilla. Un blanc amb ànima de negre, com és un vi brisat, és una magnífica opció per aconseguir aquest objectiu.

El Testuan Brizat té la força necessària per acompanyar una carn de pollastre gustosa, tendra i melosa, equilibrant la contundència de la salsa, netejant la boca de la sensació viscosa i aportant frescor, però a la vegada és prou refinat per respectar la delicadesa dels escamarlans i acompanyar-los amb les seves notes afruitades madures.

## MÉS VINS BRISATS DEL TERRITORI



**Edicions Limitades Pansa Rosada**  
Celler Bouquet d'Alella  
Sense DO  
Varietats: pansa rosada  
PVP: 17 euros



**La Bèstia**  
Celler Oriol Artigas  
Sense DO  
Varietats: pansa blanca  
PVP: 27 euros



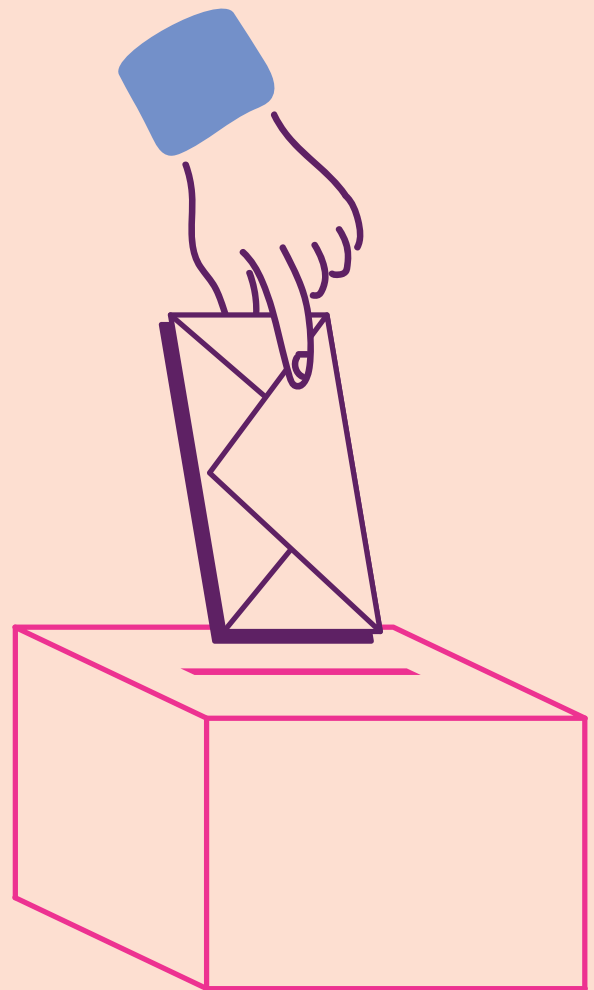
**La Perla**  
Celler Oriol Artigas  
Sense DO  
Varietats: pansa blanca  
PVP: 27 euros



**La Bella**  
Celler Oriol Artigas  
Sense DO  
Varietats: pansa blanca  
PVP: 27 euros

# 14F 2021

## Eleccions al Parlament de Catalunya



### VOT PER CORREU

**Fins al 4 de febrer**

Davant la situació epidemiològica recomanem sol·licitar el vot per correu. Per fer-ho pots anar a qualsevol oficina de Correus, o també virtualment entrar al web **correos.es** amb el DNI electrònic, l'idCAT certificat o altres certificats reconeguts.

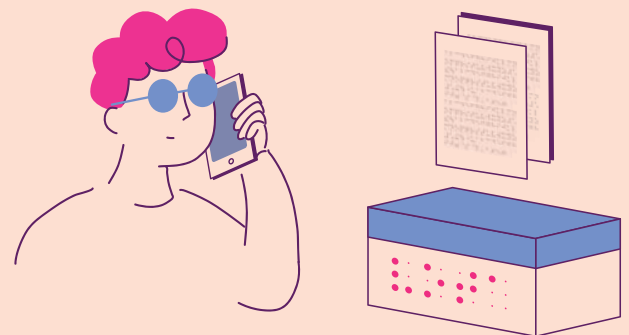


### KIT BRAILLE

**Fins al 18 de gener**

Si tens una discapacitat visual, pots trucar al telèfon 900 400 012 i demanar el kit de vot Braille.

**900 400 012**





ALELLA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



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

# Llibres de vins i menges per celebrar les festes

TEXT: MONTSERRAT SERRA

En aquest any de pandèmia, us oferim una mostra exhaustiva dels llibres de vins i menges que han aparegut recentment i d'altres que s'han publicat al llarg del 2020. La collita és interessant, variada i complementària.

## LLIBRES SOBRE EL VI



### La guia de vins de Catalunya i el Rosselló 2021 Jordi Alcover, Sílvia Naranjo i Sergi Sevé Editorial La Subversiva Lectura

Conté 1.349 vins tastats a cegues i puntuats, de 238 cellers. La guia també conté unes primeres planes on els responsables de la iniciativa fan una panoràmica que ressegueix i posa damunt la taula diversos aspectes calents i d'actualitat de la realitat vinícola catalana. És el tretzè volum de *La guia de vins de Catalunya*, cosa que ja permet tenir la panoràmica de més d'una dècada. Això sí, una panoràmica traçada sota el prisma dels autors. Enguany la guia recupera el vincle amb els vins de Catalunya Nord, els vins rossellonesos, i presenta el tast de 64 vins que s'hi elaboren de disset cellers.



### Vinos (vol. IV): Sumillería. El vino en el restaurante gastronómico Més d'un autor Bullipedia

Quart volum del *Sapiens del vi*, en aquest cas enfocat a la figura del sommelier: de l'etimologia fins a una venda al restaurant; com cuidar els clients, maridatges, empresa i innovació. És un compendi de coneixements per entendre la figura del sommelier actualment. El volum és fruit d'un treball col·lectiu, amb el sommelier Ferran Centelles que encapçala i dirigeix l'equip, i amb redactors com Sílvia Culell, Bruno Tanino i Rubén López Cortés, i la col·laboració especial dels sommeliers Josep Roca, Arvid Rosengre i Enrico Bernardo.



### La vuelta al mundo en 80 bebidas Jules Gaubert Turpin, Adrien Grant Smith Bianchi Cinco Tintas

Els autors han triat vuitanta països dels cinc continents per descobrir les seves begudes més emblemàtiques, tot narrant-ne la història lligada a les característiques territorials, agràries, climàtiques... de cada lloc i aportant un curiós anecdotari. De la ginebra anglesa a la sidra d'Astúries, el vi de l'Argentina, el sake japonès, fins a la cervesa belga, l'Anís del Mono català, el rom del Carib i la beguda alcohòlica més antiga del món, el *tej* etiop.



### Vinos autóctonos Lluís Romero Cossetània Edicions

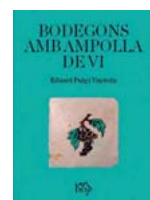
L'autor, filòleg, sommelier, viticultor i docent ens submergeix en les peculiaritats de les varietats de raïm catalanes, que darrerament s'anomenen autòctones, però que ell anomena tradicionals o històriques, amb les quals s'elaboren vins monovarietals, que ell anomena autòctons. Descriu vint-i-sis varietats de raïm acceptades i deu d'experimentals o minoritàries. En fa una mica d'història, l'origen del nom, una descripció de la planta, el seu comportament al camp i explica les característiques que aporta al vi. Al final de la descripció de cada varietat, Lluís Romero proposa una selecció de vins de cellers catalans, elaborats amb aquella varietat.

### Els millors vins del món Àngel García Petit Cossetània Edicions



Ha arribat a les llibreries aquest llibre pòstum de l'enòleg i articulista dedicat al món del vi, Àngel García Petit (Barcelona, 1954 - Sabadell, 2019). En aquest volum proposa 162 vins escollits i 15 d'excel·lents. I, tal com va deixar escrit al pròleg, és un

volum per a aquells lectors que tinguin interès o curiositat a donar un cop d'ull als vins que s'elaboren a tot el món i vol tenir unes petites nocions de les zones vinícoles mundials. Un llibre adequadíssim per als amants del vi que comencen o que en són amateus, no pas per a professionals.



### Bodegons amb ampolla de vi Eduard Puig i Vayreda Vibop Edicions

Conté tres conferències que el reputat enòleg, humanista i president de l'INCAVI, Eduard Puig i Vayreda (Figueres, 1942-2018), va impartir a la dècada dels anys 80. La primera, *Dues visions de l'Empordà: un vi honest, una cuina directa*, pronunciada el 1984 al Celler Català de Barcelona. La segona, *Els vins de postres catalans*, conferència del 1983 feta a la llibreria Look de Barcelona, en ocasió de la III Mostra dels Vins de Catalunya. I la tercera, *Cuina i vi en la nostra tradició cultural*, pronunciada el 1987 al Col·legi Oficial de Metges de Girona. Aquest llibre de petit format és el número 9 de la col·lecció *Envinats*, que vincula el vi amb les arts i la creació. Els últims títols apareguts a la mateixa col·lecció són *Vi i benzina*, de Julià Guillaumon, *Les pudors en la literatura*, de Vicenç Pagès Jordà, i *Alcohols*, de Núria Martínez-Vernis i Martí Sales.

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





**Cellers d'Or**  
Més d'un autor  
Larousse

Aquest volum, amb tapa dura i amb profusió de fotografies, aplega informació sobre alguns dels cellers que han obtingut un premi Vinari d'Or al llarg dels anys que es convoquen els premis. Són setze cellers (dos de vermut) i el llibre comença per Alella Vinícola. Se succeeixen les històries de cada celler a través dels seus propietaris, explicant processos d'elaboració i mirades sobre els seus vins. Tots els cellers, a més, passen pel sedàs de l'escriptora Empar Moliner, que en fa una semblança.



**Las 100,75 preguntas que siempre quiso hacer sobre el vino**

Ferran Centelles  
Libros de La Vanguardia

El sommelier Ferran Centelles aplega en aquest volum petit i manejable les preguntes que els lectors de *La Vanguardia* li han anat fent al llarg de quatre anys a les planes del diari. Segons que ha volgut especificar l'autor, el llibre funciona com una mena de consultori on han participat nombrosos especialistes. Les preguntes s'apleguen temàticament i comencen al voltant de l'origen del vi, la viticultura...; varietats de raïm i temes al voltant de la viticultura; enologia; tast i degustació; maridatges...



**#Divinament**  
Meritxell Falgueras  
Larousse

La sommelier Meritxell Falgueras condueix el lector neòfit cap a uns coneixements bàsics del vi, des dels sentits:

oïda, vista, olfacte, tacte i gust. A través d'aquests grans apartats, Falgueras parla de temes bàsics de tast, viticultura, les aromes, etc. Didàctic i trencant tòpics que limiten el consumidor.



**100 propostes singulars de menjar i beure a Catalunya**

Jordi Bastart  
Cossetània Edicions

Recuperar receptes de begudes, elaborats i plats que es feien des de l'antigor,

en alguns casos oblidades i recuperades, plats humils de mar i muntanya, postres de marcat origen àrab... Aplegar aquestes receptes en aquest volum és salvaguardar la memòria d'un país segons l'autor. Hi trobem l'absenta, l'aigunaf, les aromes de la Segarra, la llet d'ametlles i l'hidromel; el blat de moro escairat, la botifarra dolça, els brotons i espigalls i les catànies; l'all cremat, el carutx, la truita amb suc i les peres farcides.

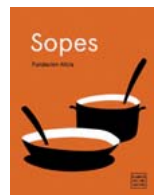


**A taula! Vins catalans. Manual per a la restauració**

Raquel Puente i Olimpia Nofuentes  
INCAVI

Com classificar els vins, com conservar-los, com crear una carta de vins, com servir-los i les raons per beure i comprar vins catalans són alguns dels capítols pràctics d'*A taula! Vins catalans. Manual per a la restauració*, una publicació divulgativa fruit de la col·laboració de l'Institut Català de la Vinya i el Vi, l'Associació Vinícola Catalana i la revista *Cuina*. Aquesta obra es dirigeix als professionals de la restauració perquè els sigui útil i perquè serveixi per acostar-se més i conèixer encara millor els vins que s'elaboren a Catalunya.

**LLIBRES DE CUINA**



**Sopes**  
Fundació Alícia, amb fotografies de Becky Lawton

Planeta Gastro Podem dir que és el gran llibre de les sopes. Perquè la Fundació Alícia (Alimentació i Ciència) escruta i dissectiona tots els racons d'aquest plat tan versàtil, potser el més popular de la història de la cuina des de l'àmbit gastronòmic i nutricional. I ens ensenya d'entrada què és una sopa i què no, com està lligada a la cultura pròpia de cada indret, ens passeja per la història d'aquest plat i obre el prisma de les sopes de tot el món. Després arriben les receptes, camí per on l'equip ple d'experts de la Fundació Alícia ens condueix cap a l'aprenentatge de preparar sopes de tota mena, a partir dels brous bàsics: sopes de verdura, bolets, cereals, carn, llegums, peix, fruita... Un festival per als amants dels plats amb cullera.



**Història de la cuina catalana i occitana Volum 3: Els llegums, l'arròs i la pasta**  
Vicent Marqués  
Edicions Sidillà

És una feina ingent la que Vicent Marqués va començar

fa quaranta anys i que ha dut a terme tot sol. Edicions Sidillà hi va creure i va començar a publicar-li el primer volum el 2018. Ara acaba de publicar-ne el tercer, dels deu que contindrà. Nou-centes pàgines dedicades en aquest cas als llegums, l'arròs i la pasta. Cada tema s'organitza en diferents monografies. Cada monografia és un plat popular, del qual Marqués explica la història, en proposa unes receptes i fa una llista de denominacions, segons cada territori de parla catalana i occitana. Un tresor.



**El menjar i les Illes**  
Andreu Manresa  
El Gall editor

Volum deliciós d'un dels periodistes gastronòmics més importants del país,

que viu i ens parla de la gastronomia, els paisatges, els rebosts, els pagesos i mariners de la Illes Balears. Amb un prosa rica, plena d'observació, sensibilitat i delicadesa. Escriu Andreu Manresa: "La cuina és la realitat fugaç, el paisatge comestible del territori, un dels restres més amables del país, i també el llistat dels elements per a fer perviure les autoreferències dels autòctons i la seva terra."



**Cocina cartujana**  
Selecció de 100 plats y recetas  
Javier Pérez  
Punto Rojo

L'autor és arxiver de professió i vinculat a la cartoixa de Montalegre, a Tiana, des

de fa més de trenta anys, sobre la qual va escriure el llibre *Notes històriques sobre la cartoixa de Montalegre*. Tal com indica, el llibre és una introducció a la cuina tradicional de l'orde cartoixà. Aplega cent receptes, del principi del segle XVIII fins al segle XX. La majoria de receptes provenen de la cartoixa de Montalegre, però també n'hi ha d'Escaladei i de la sevillana de Santa Maria de las Cuevas.



**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





**Carmanyoles**  
**Núria Gispert**  
**Cossetània Edicions**

La crisi econòmica de segur que obliga moltes famílies a dur el dinar en carmanyola a la feina. Així s'evita una despesa copiosa. La manca de temps sovint fa recórrer a les amanides verdes, la pasta, restes de la nevera o aliments precuinats, sense tenir en consideració l'aspecte nutritiu del plat. Aquest llibre proposa 60 receptes que volen ser variades, equilibrades i saludables.



**Col·lecció Cuina Plant Based**  
**Cossetània Edicions**

Acaba de néixer aquesta col·lecció de Cossetània Edicions, escrita i conduïda per la dietista Marta Vergés, marcada per la tendència cap

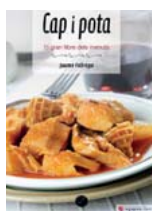
a la cuina sana, natural, vegana, vegetariana i flexitariana, de què parla l'editor Jordi Ferré. N'han aparegut els tres primers títols: *Els fermentats, aliments importants per a la nostra microbiota*; *La carxofa, un vegetal ric en nutrients i minerals*; i *L'alvocat, una fruita tropical rica en proteïna, fibra i àcids grassos essencials*.



**100 creences i mites sobre l'alimentació**  
**Doctora Montse Folch**  
**Cossetània Edicions**

La doctora Folch aplega i dissectiona un centenar de dites vinculades a l'alimentació que sovint diem,

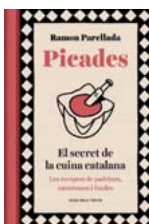
però que no sabem si són certes o no. Alguns exemples: que la ceba i l'all són bons per a la circulació; que la pinya és un fruit miraculós; que la margarina és més sana que la mantega; que el vi negre ajuda a digerir el colesterol; que fumar fa aprimar...



**Cap i pota. El gran llibre dels menuts**  
**Jaume Fàbrega**  
**Cossetània Edicions**

Un menjar clàssic, el capipota, que en aquest volum el gastrònom Jaume Fàbrega analitza a partir de la cuina

dels menuts, que en els darrers temps han caigut en desgràcia, però que formen part de l'herència de les receptes més especials de la nostra cultura gastronòmica, tal com diu al pròleg el cuiner Nandu Jubany.



**El llibre de les picades**  
**Ramon Parellada**  
**Rosa dels Vents**

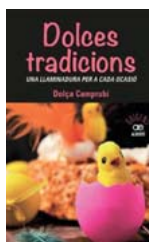
Aquesta nova edició d'*El llibre de les picades*, ara amb Rosa dels Vents, fixa una part d'allò que al llarg del temps s'ha transmès per tradició oral sobre picades i amaniments,

sobretot en el món fondista a Catalunya, com s'indica al pròleg. Per Ramon Parellada, la picada és un element essencial de la cuina d'aquest país, perquè dona personalitat al plat, l'omple d'aroma i diferencia la nostra cuina de tantes altres cuines escampades pel món.



**En marxa cuina!**  
**Marc Ribas**  
**Cossetània Edicions**

El cuiner de TV3 d'aquesta època ens ofereix un nou llibre amb noves receptes on destapa el seu cantó més personal i deixa entrar el lector a la seva cuina, a partir de vivències úniques i divertides, fins i tot extravagants, que ha viscut als fogons i amb els clients dels restaurants on ha treballat.



**Dolces tradicions**  
**Dolça Camprubí**  
**Albertí Editors**

El volum recull i explica l'origen i la vinculació d'un dolç determinat en una celebració tradicional. Coques, bunyols, pastissos, tortells, mones, panellets, neules i torrons són els

principals protagonistes del calendari pastisser. El llibre ofereix 183 imatges plenes d'història al voltant d'aquestes celebracions endolcides. És una edició pòstuma, atès que l'autora es va morir l'any passat.



**Cuines amagades**  
**Xavier Febrés i Àngela Vinent**  
**Cossetània Edicions**

El subtítol del llibre aclareix perfectament aquest títol tan misteriós: *Ruta gastronòmica pels bars dels 40 mercats de Barcelona*. Els autors,

periodistes i bons menjadors, s'han passejat per tots els mercats de la capital, han triat un bar de cada mercat i un dels seus plats estrella. I així descobrim una cuina popular i gustosíssima a partir de les sardines, el fetge amb ceba, els calamarsos amb mongetes, les truites de tots colors, l'esqueixada de bacallà i els peus de porc. Cuina de temporada i ben fresca.



**Simenon i Maigret s'entaulen**  
**Robert J. Courtine**  
**Vibop Edicions**

És el primer número de la col·lecció "La panxa del bou", dedicada a la gastronomia. Escrit per Robert J. Courtine,

el gran crític gastronòmic de *Le Monde*, conté una primera part on l'autor explica els gustos gastronòmics de Simenon i com els va conformar. Explorat aquest món, Courtine ens fa descobrir com Simenon traspasa aquestes preferències culinàries al seu personatge de ficció més gormand, el comissari Maigret. La segona part del llibre inclou el quadern de receptes de Madame Maigret, una vuitantena de plats de cuina francesa tradicional. Tots apareixen citats a les novel·les protagonitzades per Maigret i es fan maridar amb un vi. L'edició catalana ha estat traduïda per Eulàlia de Bobes i conté un pròleg de Xavier Pla.



**La gola**  
**Adrià Pujol Cruells**  
**Fragmenta**

Forma part de la sèrie "Pecats capitals" i, és clar, parla de la golafreria. És l'escriptor i antropòleg Adrià Pujol Cruells qui cuina un assaig sobre la

història de la gola a partir de la tradició literària, cinematogràfica, artística i iconogràfica d'Occident. Diu l'autor que el golafrer és víctima i és culpable, que la golafreria ha passat de ser una ofensa a Déu a ser un pecat social. I avui la golafreria se sol veure de mal gust.

**CELLER TESTUAN**

VI D'AMICS - PROXIMITAT  
CABRILS



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

# 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

(☰) **Premsa Comarcal**

**Km 0**  
de la informació

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA



## 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.**

# Estampes maresmenques

Seguim recorrent la Ruta del Vi DO Alella, en aquesta ocasió, amb dues parades. Visitem el Museu de Premià de Mar, que són dos museus en un: el de l'estampació i el romà. I cloem la jornada tot dinant al Nou Antigó, a Teià.

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**E**ra la primera vegada que anava a Premià de Mar, ho reconec. I, tot i que hi vaig arribar a l'hora exacta, vaig fer cinc minuts tard a la cita: el temps que vaig trigar a comprendre com s'aparca als carrers d'àrea vermella... Amb el cotxe suposadament ben estacionat, doncs, vaig córrer cap a la Propagadora del Gas, un recinte industrial convenientment rehabilitat que des de fa vint anys ha anat allotjant uns quants espais i serveis del municipi, entre els quals una petita gran joia per descobrir: el bonic Museu de l'Estampació. Allà m'esperen l'infatigable company d'aventures Oscar Pallarès i les dues amfitriones d'avui, la directora Carme Torm i la tècnica Assumpta Dangla. Fetes les presentacions (i les obligades disculpes pel retard), ens conviden a baixar les escales que hi ha a l'entrada principal del museu per endinsar-nos en una part molt important de la història de Premià i, de retruc, de Catalunya: la de les indianes.

## Teixits a Premià...

A partir de la tradició tèxtil de Premià de Mar, amb la fàbrica Lyon-Barcelona dels anys 1930 al capdavant, l'exposició ofereix un recorregut molt transversal per l'evolució dels estampats a casa nostra, vinculant en tot moment la història, l'economia i els oficis, l'art i el disseny, la ciència i la tècnica i, fins i tot, les condicions laborals dels treballadors

i –especialment– les treballadores al llarg del temps. “En el fons, el museu explica la història de la industrialització

**Les indianes fa tres segles es van començar a imitar amb èxit a Europa, on es van convertir en objecte de disseny**

de Catalunya –deixa clar d'entrada Assumpta Dangla, una font inesgotable d'informació i de passió pel tema–. L'estampació, no ho oblidem, és a la

base de la industrialització del nostre país, perquè els estampadors del segle XVIII es van capitalitzar i van donar lloc a la puixant indústria tèxtil del segle XIX.”

Les indianes, “la roba principalment de cotó estampada per una sola cara i provinent de les Índies Orientals”, fa tres segles es van començar a imitar amb èxit a Europa, on es van convertir en objecte de disseny. “Catalunya va esdevenir aleshores un centre de primer ordre en la fabricació d'estampats”, corrobora Dangla sobre un mapa catifa al bell mig de l'exposició que indica, clarament, que el 1785 Barcelona ja era de llarg la capital europea de les indianes –

amb permís de les ciutats més industrioses d'Anglaterra–, amb una producció destinada tant al consum intern com a l'exportació. Potser el detall més revelador d'aquesta puixança és la història d'un ardit espia industrial català que, al principi del segle XIX, va visitar fàbriques de Suïssa i França amb l'objectiu final d'editar a casa nostra una veritable compilació de la tecnologia internacional de l'art de l'estampació.

Tots aquells coneixements, juntament amb els calés acumulats pels estampadors d'indianes i el naixement de grans fàbriques on ja es feia tot el cicle complet del cotó, van contribuir a consolidar la revolució industrial catalana al segle XIX, amb noms tan destacats com l'Espanya Industrial. Justament d'aquesta empresa i algunes més, comenten Torm i Dangla, són molts dels catàlegs d'estampats antics presents al museu, salvats *in extremis* abans del tancament definitiu de moltes fàbriques tèxtils durant les últimes dècades del segle passat, en plena deslocalització del sector cap a països del Sud-est Asiàtic. De fet, l'exposició és un rescat constant: des dels mostraris esmentats fins als bacs o primerencs motlles de fusta per estampar, salvats d'acabar cremats dins estufes de llenya durant els anys 1950. I fins i tot un monumental i arcaic ordinador Sci-Tex del 1975, que anava de dret cap a la deixalleria, ens parla en una altra sala dels primers passos



Un motlle d'estampació amb motius de raïm.



Ramon Coll, Carme Torm i Assumpta Dangla, a l'exterior de les instal·lacions del Museu de Premià de Mar.

de l'estampació digital, l'últim estadi d'una indústria que, des del segle XVIII fins ara, no ha parat d'impulsar l'economia, la ciència i la tècnica, en una recerca constant per innovar en la producció.

Amb cada evolució tecnològica i amb cada avenç tècnic, com es demostra al museu, es podien fer estampacions més complexes i idear nous dissenys que acabaven marcant modes. Però també en sorgien una gran quantitat d'oficis paral·lels que, majoritàriament, ja han desaparegut. A tots ells es dedica la part final de l'exposició, centrada a recordar la important indústria de l'estampació a Premià des del segle passat, que va donar feina a una bona part de la població en la dura postguerra. Un record que l'Assumpta i la Carme no volen que caigui en l'oblit, ja sigui a través dels objectes

exposats o amb el projecte de memòria oral que porten a terme actualment amb la gent del poble.

Al tram final de la visita, se'ns hi ha afegit l'arqueòleg local Ramon Coll que, a més d'haver ajudat a transportar cap a Premià fa més de quaranta anys moltes de les peces clau de l'exposició provinents de fàbriques tèxtils a punt de

### El soterrani del museu compta amb un espai ple de restes prehistòriques, ibèriques i sobretot romanes

ser enderrocades o abandonades, ens fa entrar a un altre espai del soterrani ple de restes prehistòriques, ibèriques i

sobretot romanes trobades a la vall de Premià. Ens explica la col·lecció amb una mirada eminentment vinícola, el gran motor econòmic de la comarca en època romana. "Entre el 50 aC i el 50 dC es viu la màxima exportació de vi laietà. Tothom a la zona fabrica àmfores per exportar-ne, com és el cas de Can Ferrerons." Fa referència a una gran villa, de 5,5 hectàrees, excavada des de fa anys al municipi i que s'ha convertit en l'espai central del Museu Romà de Premià. Com que encara s'hi fan obres d'adequació per obrir-la al públic, avui no la podem trepitjar físicament, però sí imaginar virtualment: amb una fotografia aèria de grans dimensions penjada en una paret, Coll ens resumeix magistralment tots els usos – especialment els vitivinícoles – de la finca al llarg dels segles, des de la plenitud imperial ro-

mana fins a la decrepitud amb l'entrada de l'edat mitjana.

### ...i textures a Teià

Entre l'una cosa i l'altra, se'ns ha fet l'hora de dinar. Retrobat sense sorpreses el cotxe allà on l'havia aparcat, ens enfilem cap al centre de Teià. A la placeta del darrere de l'església, a la casa més antiga del poble –diuen que del segle XIII–, hi ha el nou Anticó, un restaurant portat per una parella de marresmenys que es van conèixer entre fogons: la Marta Culebras i en Jordi Saseta. "L'estiu vinent farà nou anys que vam agafar l'Anticó, el restaurant que hi havia hagut abans", ens explica la Marta mentre ens acompanya cap a la taula: "I mira que hem viscut moltes coses, durant aquest temps, però res com el 2020!"

En efecte: si avui podem gaudir del menú degustació que ens ha preparat en Jordi a la cuina és perquè fa una setmana i escaig que s'han aixecat les restriccions al gremi de l'hostaleria per lluitar contra la segona onada de coronavirus a casa nostra. Les mesures imposades als restaurants (distància entre clients, quatre comensals per taula màxim, ventilació extra...), les han pogut superar en aquest cas gràcies a l'ampliació de l'espai al pis de dalt de l'històric casalot: "Feia temps que teníem pendent d'ocupar les sales de dalt com a restaurant, i amb això de la covid-19 ens hem decidit a aprofitar-les", confessa la Marta. I han descobert, amb sorpresa, dos avantatges ines-



Vista aèria del jaciment de Can Ferrerons, que acollirà el futur museu romà de Premià de Mar.



Premsa de vi representada en la *toile de Jouy* "Els treballs de la manufactura".



Marta Culebras i Jordi Saseta conversen amb Martí Crespo a una taula del Nou Antigó.

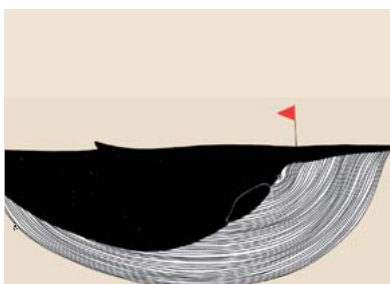
perats: “Des d’una de les finestres es veu el mar i, amb tant pujar i baixar escales, a mi ja em va bé de cara a l’estiu!”

Com que el fred comença a treure el nas aquests dies, l’extens tast que ens han preparat inclou uns quants plats de cullera, regats amb “vins de cellers d’Alella”, i postres assortides que fan entrar en calor qualsevol. La Marta té un lema per a la seva carta: “Cuina de mercat a preus de carrer.” I l’argumenta: “Busquem la part simpàtica i la intenció, a l’hora de cuinar, i ens centrem molt en els productes de temporada. Des de

fa quasi nou anys, doncs, cada tres o quatre mesos tenim una gran sensació de canvi, nosaltres i els clients.” I encara més aquest any estrany, en què la pandèmia ha obligat a esmolar l’enginy sí o sí: “Al nouAmigó se’ns coneix força pels arrossos originals, que van variant constantment, i amb el confinament vam posar en marxa uns *packs* de diumenge, amb tots els ingredients i el brou preparat, per poder-se’ls endur i acabar-los a casa.” Una idea, fruit de la necessitat, que segurament es consolidarà, com l’obertura del pis de dalt. ●

### ELS PLAT DEL NOU ANTIGÓ

Crema d’albergínia amb ou a baixa temperatura. Cigrons al curri. Suquet de caçó. Melós de vedella amb suc del rostit. Trio de postres: panna cotta de coco amb sablé de xocolata, nous i confitura de taronja; cremós de mascarpone amb gerds; tartaleta de sablé amb ganache de xocolata giandujia.



TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors



+34 630 905 083 [WWW.ORIOLARTIGAS.COM](http://WWW.ORIOLARTIGAS.COM) [INFO@ORIOLARTIGAS.COM](mailto:INFO@ORIOLARTIGAS.COM)

# Trepitja la Terra de la Pansa Blanca.

Consulta el nostre web i fes la  
teva Ruta del Vi DO Alella.  
[www.enoturismedoalella.cat](http://www.enoturismedoalella.cat)





Enoturisme  
DO Alella

"A casa no som de beure vi a diari, però ens agrada destapar-ne de bons de tant en tant"

## Jaume Bassas

El pagès que repetiria ofici si tornés a néixer

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



**celler jordana**  
Rbla. Angel Guimera n° 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



**S**embla que anem a fer una visita als amics d'Alta Alella, però no és el cas (malgrat que ens reservem el pla per a un altre dia). El timbre sona a la casa que toca paret per paret amb el celler, la llar de Jaume Bassas i la seva família, i és a ell a qui venim a veure. Ens obre la porta i entrem al seu món.

En Jaume és pagès. Ho diu i ho reivindica amb sollemnitat. "Recordo una mala anyada en què les gelades van fer malbé la collita, i em vaig anar a queixar al pare: 'Si pogués, deixaria aquest sector!' Però la seva resposta va esbandir ràpidament els meus pensaments: 'Jaume, jo si tornés a néixer seria pagès.' I ho deia una persona que es dedicava a treballar la fusta, però amb una forta vocació per tenir cura de la terra."

I així ha estat que aquest viticultor nascut al Masnou i establert a Alella des de ben petit ha dedicat la seva vida a cuidar diverses hectàrees de vinya, d'horta i, durant un temps, també compaginant-ho amb la floricultura: "A casa treballaven la flor, teníem clavells, gladiols..., i les portàvem a vendre al mercat de Vilassar, on compartia parada amb un xicot de Cabrera de Mar", ens explica en Jaume. Flor i vinya, vinya i flor, fins que va prendre la determinació de quedar-se amb les plantes d'on brota el raïm. "La flor porta molta més feina i és un treball més esclau. M'agradava el que feia, però la vinya em donava més llibertat; per posar-ne un exemple, arribava la tem-

porada de la poda, i si un dia no s'hi podia anar, no s'acabava el món. Amb la flor era diferent."

Van seguir uns anys en què es va especialitzar i donar a conèixer com a viticultor, i mentre el cridaven a treballar de masover a Can Casas, també rebia algunes peticions per tenir cura de parcel·les de vinya d'altres propietats. "Aquella època vaig invertir molt en la compra de ceps, que replantava substituint vinyes velles, i també m'encarregava d'apla-

### **Bassas no fa vi a casa seva: "Jo quan vull beure un bon vi, surto a comprar-me'n alguna ampolla"**

nar terrenys o emparrar-ne les plantes", recorda. Hi replantava majoritàriament pansa blanca i garnatxa negra i, un cop collit el raïm, el venia a La Vinícola (més tard també a Parxet), on durant un temps fins i tot va formar part de la junta de la cooperativa fent la funció de secretari. Sigui com sigui, el negoci dels ceps no va funcionar com ell s'esperava i aviat es va veure obligat a vendre'ls per recuperar una part de la inversió: "Les propietats no eren meves, però en algun cas vaig aconseguir que em comprassin els ceps."

A Parxet va conèixer Josep Maria Pujol-Busquets, amb qui aviat s'entendria i iniciarien una relació de feina

al celler que ell mateix va fundar. "A Alta Alella hi feia una mica de tot, cuidava les vinyes, trastejava pel celler i també era el responsable de desgorjar les ampolles de cava. En jornades llargues, que podien anar de primera hora del matí fins ben entrada la nit, havia arribat a desgorjar-ne fins a 5.000 diàries!", recorda amb un bri d'orgull a la veu.

Actualment, la relació amb el celler veí continua fluïda, no només perquè hi col·labora en èpoques de poda o verema, sinó també perquè quan li demanes quins vins mai falten a casa seva ràpidament esmenta un parell de les seves referències: "La dona sempre em demana el Parvus i també acostumo a comprar el Lanus, que ens agrada molt."

La casa on ens hem citat havia estat propietat dels pares d'en Jaume i, després de la temporada a Can Casas, van fer la pensada d'arreglar-se un antic galliner de la propietat per instal·lar-s'hi amb la dona i els fills. Actualment els dos habitatges acullen la seva família i la del seu fill Jaume, que per cert ha seguit els seus passos i actualment treballa a Alta Alella.

El fa content que el seu fill hagi seguit els seus passos, i el cert és que malgrat que en Jaume pare porta el pes de la cura del seu jardí, on no falten vinyes –"aquestes són de chardonnay"–, una mica d'horta i arbres fruiters –fins i tot ens ensenya una papaia vinguda de les Canàries!–, de tant en tant el jove també hi ajuda. I la proximitat física

també els permet compartir àpats i vetllades, en les quals –confessa– els agrada reunir-se per destapar i compartir una bona ampolla de vi: "A casa no som de beure vi a diari, però ens agrada destapar-ne de bons de tant en tant." Diuen que el vi compartit és doblement bo. Ell assenteix i ho corrobora.

I aquesta afirmació el torna a remetre a una anècdota viscuda amb son pare. Ens explica que el pare sí que tenia costum de beure vi cada dia, que s'omplia un porró amb vi que s'elaborava ell mateix de les vinyes de casa i per a consum propi. "He de confessar que no eren grans vins. De fet, quan s'acostava la calor ja veies que s'anaven picant o avinagrant", recorda en Jaume: "Però quan en feia menció al pare, sempre em deia que jo no hi entenia, de vins." "Ell s'havia acostumat a beure el vi com sortia, i probablement no s'adonava que s'estava fent malbé." I afegirà: "Jo quan vull beure un bon vi, surto a comprar-me'n alguna ampolla."

Jaume Bassas parla amb sentiment, té sempre un record per a les persones estimades i sembla una persona satisfeta amb la vida viscuda. Ell ho diu així, amb aquestes paraules: "A la vida no n'he fet, de diners, però malgrat tot he fet un ofici que m'agrada molt i en general puc dir que he disfrutat molt."

Ho celebrem i compartim l'entusiasme. I així mateix, després de fer una breu visita a la papaia per veure'n créixer els fruits, ens acomiadem fins a la propera ocasió, que esperem que sigui ben aviat. ●



Mario Rovira  
VITICULTOR

Vinyes orgàniques i vins de marinada

Info@mariorovira.com



@bymariorovira



**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](http://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.elrebotdelsentits.es](http://www.elrebotdelsentits.es)



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





La Vinya Vella de Can Coll a vista d'ocell. La travessa l'antic camí que unia Martorelles amb Santa Maria. Al fons, a la part superior dreta de la imatge, s'hi pot apreciar Can Roda.

## LA VINYA VELLA DE CAN COLL

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS / FOTO AÈRIA: SALVADOR OLIVERAS

Malgrat que es troba dins la finca de Can Roda, la protagonista d'aquest Vinyes Singulars s'anomena Vinya Vella de Can Coll. Ho explica Pepi Milà, copropietària del celler Can Roda: "És cert que la vinya es troba dins la finca, però la vinya limita a la part alta amb la masia Can Coll i per això sempre se l'ha dit així." I afegeix: "Són diverses les persones que n'han tingut cura durant les darreres dècades, però entre els pagesos que se'n van cuidar en el passat hi ha en Nofre i en Miquel de Can Coll."

Situada a banda i banda de l'antic camí que unia Martorelles amb Santa Maria de Martorelles, la Vinya Vella de Can Coll ocupa 1,4 hectàrees. La major part dels ceps van ser plantats l'any

1949, tot i que alguns racons han estat replantats els anys 1953, 1984 i 1994. Aquesta darrera replantació va afectar la petita peça (0,2 hectàrees) que queda a l'esquerra del camí (en sentit pujada), amb un sòl de sauló més vermell (és a dir, que conté un percentatge més alt d'argila que la resta de la vinya) i que conserva una caseta de vinya en desús. En aquesta darrera replantació, s'hi van incorporar uns quants ceps de cabernet sauvignon (0,2 hectàrees) i una part de ceps de pansa blanca emparrats.

Aquests ceps de cabernet són els únics que no són de pansa; la resta de la vinya ho és. La Pepi recorda amb un somriure com, quan començava la ve-

rema, la seva mare "sempre demanava encarregar-se ella de collir el raïm del raconet que mira a sud-oest: és on es fan els raïms més rossos, més bonics de tots, i ella s'afanyava a omplir-se un cistellet per endur-se a casa". Passejar per la Vinya Vella de Can Coll és submergir-se en un bosc de ceps vells i retorçats, amb les escorces sovint cobertes de líquens: ceps, en molts casos, enormes, gairebé grans com arbres. Com acostuma a passar a la majoria de les vinyes velles, la producció de raïm és força minsa, però d'una qualitat extraordinària. És per això que la producció d'aquesta vinya es reserva per al Sauló (el blanc criat amb fusta) i el Gran Minguet (l'escumós gran reserva).



**Nom de la vinya:** VINYA VELLA DE CAN COLL  
**Municipi:** Santa Maria de Martorelles  
**Superfície:** 1,4 ha  
**Any de plantació:** 1949  
**Varietats:** pansa blanca i cabernet sauvignon  
**Nombre aproximat de ceps:** 2.100 de pansa i 400 de cabernet  
**Viticultor:** Ramon Bergés  
**Celler:** Can Roda  
**Vi per al qual s'utilitza el raïm:** So de Masia Can Roda Sauló / Gran Minguet

Els ceps de la Vinya Vella de Can Coll, com la majoria de les vinyes del cantó Vallès de la DO Alella, ja havien perdut la fulla a mitjan novembre, quan van ser fetes les fotos que il·lustren la secció.

A les imatges s'hi poden veure els ceps plantats en vas, la caseta que hi ha al centre de la peça de vinya que es troba a l'esquerra del camí, un raïm pansificat que no es va arribar a collir i algun pàmpol de pansa blanca que encara es resistia a caure.



AA  
ALTA ALELLA

Salut ★ Bones Festes!



[www.altaaella.wine](http://www.altaaella.wine)

ALTA ALELLA, CAMÍ BAIX DE TIANA S/N, ALELLA 08328, BCN-SPAIN +34 93 469 37 20 @ altaaella