

Papers de vi

Núm. 71 · Estiu 2021

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Cerquem, amb Iolanda Bustos, les aromes del Parc de la Serralada Litoral en els vins de la DO Alella

Crònica d'una passejada i un tast de vins amb la xef especialitzada en cuina amb flors

El Consell Regulador de la DO Alella renova la seva imatge i prepara un pla de comunicació

La Ruta del vi DO Alella ens porta a visitar la Gourmet-teca (Montornès) i l'hotel Augusta (Vilanova)





Una ruta és un camí per perdre's, per somiar, per tastar, per gaudir...



Vols ser membre de la Ruta del vi DO Alella?

SI ETS:

Celler	Sommelier
Restaurant	Bar de vins
Allotjament	Agència de viatges
Botiga de vi	Guia Turístic
Viticultor	...

O alguna empresa / servei que ofereixi qualsevol activitat relacionada amb l'Enoturisme al Territori DO Alella...

Tu també pots formar-ne part!

2021
QUOTA
GRATUÏTA

AVANTATGES:



Comunicació offline



Comunicació online



Suport en la Comunicació pròpia



Benchmark & Teambuilding



Assessorament



Formacions



Plataforma de venda d'activitats online



Difusió a fires, conferències i workshops



Accions pel territori amb màrqueting de guerrilla

TESTIMONIS:



Quim Colomer / Celler Testuan

Formar part del projecte de la Ruta del Vi DO Alella és estimar i creure en el potencial del nostre territori



Pepi Milà / Celler Can Roda

Ser a la Ruta del Vi DO Alella ens ha donat visibilitat al negoci i ara rebem més visites que mai



Sílvia Gibernau / Restaurant Can Duran

La Ruta del Vi DO Alella és el que necessitàvem per ser una destinació turística de qualitat



Víctor Godall / Hotel Sorli Emocions

Els visitants busquen una experiència de 360 graus i l'enoturisme és, sens dubte, una bona proposta

“LA VINÍCOLA”

TAPES · BAR DE VINS · RESTAURANT

Una copa de vi?
Un vermut?
Unes tapetes?
Un esmorzar de forquilla?

**Vine a la nova
barra de
La Vinícola!**




ALTA ALELLA


CELLER DE LES AUS

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](https://www.instagram.com/altaalella)

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



Iolanda Bustos, somrient al Centre Enoturístic i Arqueològic Vallmora, després de dur a terme l'interessant exercici de trobar les aromes de les flors del Parc de la Serralada Litoral en els vins de la DO Alella.
Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 10 REPORTATGE. **Reconnectar i florir a Teià amb la Iolanda Bustos**
- 15 ACTUALITAT. **El Consell Regulador de la DO Alella renova la seva imatge i prepara un pla de comunicació**
- 16 ACTUALITAT. **Sílvia Vallbona Blanch, regidora de Turisme i Festes de Cabriels: "No dormiré fins a finals d'agost"**
- 19 ACTUALITAT. **El tast Va de Tapes de Tiana, una aposta encertada**
- 20 VINFOGRAFIA. **Roura garnatxa negra syrah 2017**
- 24 ENTREVISTA. **Eli Cots, creadora de la web d'enoturisme Avinturat.com**
- 29 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **La Ruta del vi DO Alella ens porta a visitar la Gourmet-teca (Montornès) i l'hotel Augusta (Vilanova)**
- 34 PERSONATGE DO ALELLA. **Mònica Esquivel. La passió per les coses ben fetes**
- 38 VINYES SINGULARS. **Vinya de l'alegria**

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: **Rotimpres**

Han col·laborat en aquest núm: **Andreu Bosch, Sílvia Culell, Eva Godàs, Joan Nebot, Salvador Oliveras, Marta Ribas, Ramon Roset, Rebeca Ruiz i Eva Vicens**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



● ● GLOPS

Pacte de govern segellat amb vi DO Alella

La masia allellenca de propietat municipal Can Magarola va ser l'escenari on el 16 de maig van tenir lloc les converses definitives per formar govern entre els líders d'ERC i JxCat, Pere Aragonès i Jordi Sànchez, respectivament. L'alcalde d'Alella, Marc Almenadro, va explicar a *Papers de vi* que "va ser una reunió d'un grup reduït de persones del més alt nivell". Aragonès i Sànchez van dinar plegats i durant l'àpat es va servir vi de la DO Alella. Les converses per tancar l'acord de govern havien començat a la masia Soler de n'Hug de Prats de Lluçanès el dia abans.

Can Roda posa al mercat la primera cervesa

El celler de Can Roda, de Santa Maria de Martorelles, ha llançat al mercat la seva primera cervesa. Es tracta d'una *pale ale* d'edició limitada que ells mateixos defineixen com a "refrescant, cítrica i afruitada. Un plaer d'edició limitada que et farà rodar el cap."

Aquest nou producte es pot trobar a la botiga del celler o a la web de Can Roda.



CEDIDA

Alella Vinícola fa enoturisme a Can Jonc

Alella Vinícola ha reprès l'activitat enoturística a La Finka 4.1, nom que rep ara la finca de Can Jonc, propietat de la família. Des del mes de maig hi han organitzat activitats com tast de vins, música en directe, tallers, venda de verdures km 0 de l'hort de Can Jonc i també un matí d'òpera entre vinyes amb els Amics de l'Òpera del Vallès Oriental.

D'altra banda, Alella Vinícola ha començat un projecte amb el Japó per donar a conèixer el celler i les vinyes a turistes i clients d'aquest país a través de videotrucades. Xavier Garcia, endleg i copropietari del celler, explica:

"Hem engegat un projecte amb l'importador dels nostres productes al Japó per fer visites virtuals a grups de trenta o quaranta persones, de moment. La idea és que facin un primer tastet de les nostres vinyes i instal·lacions i que, quan es pugui viatjar amb normalitat, vinguin a visitar-nos."



CEDIDA



CEDIDA

● ● GLOPS

El restaurant La Vinícola

estrena barra de tapes i espai de degustació

Alella Vinícola ha inaugurat un nou espai de degustació que complementa l'oferta del restaurant del celler. N'explica l'objectiu el responsable de restauració de La Vinícola, Samuel Garcia: "Volem potenciar els esmorzars de forquilla, els vermut i la nostra nova carta de tapes en aquest espai que és agradable, ampli i lluminós." Almenys durant l'estiu, els menús dels dies entre setmana se serviran en aquest espai, afegeix Garcia, que també recorda que es podrà gaudir de tota l'oferta de vins d'Alella Vinícola servits a copes. L'horari del restaurant La Vinícola és de 8 a 17 h i de 19.30 a 23 h (dilluns tancat).

Tornen els Enotasts

Amb la millora dels indicadors de la pandèmia que hi ha hagut fins a primers de juliol i la recuperació progressiva de les activitats, els Enotasts també han anat tornant al territori aquesta primavera. Els tres primers es van celebrar a Òrrius, Vallromanes i Teià. També estava previst celebrar un cicle d'Enotasts a l'Escola del Mar de Badalona entre maig i juliol i que, finalment, s'ha posposat per als mesos de setembre i octubre (coincidint amb el Vi+). La gerent del Consorci de Promoció Turística del Territori DO Alella, Laura Nadeu, es mostra satisfeta perquè "els enotasts han tornat amb força i es nota que hi ha moltes ganes de fer coses". I afegeix que n'estan preparant més per a la tardor.

Els 'wine bars' DO Alella triomfen

Nova i reeixida proposta dels cellers Alta Alella, Can Roda i Bouquet d'Alella. Ja des d'abans que comencés oficialment l'estiu, els tres cellers omplien cada cap de setmana els seus *wine bars* amb les seves ofertes per fer copes de vi i picar alguna cosa. Alta Alella hi posava la música de dues DJ durant el mes de juny, Bouquet d'Alella permet tastar les seves edicions limitades i Can Roda ha afegit a la seva oferta de vins una cervesa pròpia.

Foranell Coriolis, el nou vi jove de Quim Batlle

El celler Quim Batlle ha llançat al mercat el seu primer vi jove, Foranell Coriolis. El nou producte és elaborat amb proporcions semblants de pansa i garnatxa i amb un petit percentatge de picapoll. A la presentació oficial que va tenir lloc al celler entre premsa i amics, Quim Batlle va explicar que havia fet cas de la demanda de la seva germana i havia elaborat un vi "menys complex que els altres, però que continua tenint el segell del celler".

CEDIDA

Miques de Sauló, el nou vi d'Albert Federico

El viticultor Albert Federico ha presentat un vi exclusiu elaborat a partir d'una campanya de micromecenatge a la plataforma Verkami. Es tracta d'un monovarietal de pansa blanca del 2020 que ha passat nou mesos en fusta (el 70% en barrica de roure i el 30% restant en barrica d'acàcia). Se n'han fet 480 ampolles i no sortirà a la venda. "És un vi exclusiu per a aquells que l'han fet possible amb les seves aportacions econòmiques", va explicar Federico durant la presentació al restaurant del celler Alella Vinícola. Per a la tria del nom del vi, els diferents mecenes van aportar-hi propostes i després van votar-les. El nom que va obtenir més vots va ser Miques de Sauló a proposta d'Andreu Bosch, alcalde de Teià.



ò.p.

Escuracassoles, el recorregut enogastronòmic del Masnou

El Masnou ha acollit del 25 de juny al 4 de juliol, per la Festa Major de Sant Pere, la primera Mostra Gastronòmica del Masnou, l'Escuracassoles. La proposta, que ha tingut com a imatge la mítica Fani del Bar Ocata, consistia en un recorregut enogastronòmic per trenta establiments del municipi per gaudir d'una oferta gastronòmica singular, maridada amb vins de la DO Alella o vermut Cisa, i dissenyada exclusivament per a l'ocasió. El guanyador de l'Escuracassoles 2021 ha estat el restaurant La Picaña amb una doble proposta: una miniburger amb pera al vi, foie i formatge comté i una miniburger de calamars amb pa de cendra amb maionesa de kimchi, maridades amb vermut negre Cisa o pansa blanca de Raventós d'Alella, a escollir. Els participants van entrar al sorteig de tres experiències enoturístiques a la DO Alella: un *brunch* per a dues persones a Can Roda, dues entrades per al Tasta el Masnou i un minilot d'ampolla de vi DO Alella i una ampolla de vermut Cisa del Rebost dels Sentits. L'Escuracassoles ha estat coordinat pel Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella.

Cellers i establiments de la DO Alella reben segells de qualitat

Fins a 62 empreses del Vallès Oriental i 75 del Maresme han estat distingides amb el segell Compromís Biosphere 2020, que les reconeix com a destinació de qualitat vinculada a un patrimoni paisatgístic. Entre els guardonats, han renovat el distintiu Enoturisme DO Alella, l'Oficina de Turisme d'Alella, el celler Can Roda i el celler Quim Batlle. L'han obtingut per primera vegada el restaurant Tresmacarrons i el celler Bouquet d'Alella. Can Roda i Bouquet d'Alella també ha obtingut el segell de seguretat sanitària homologada internacionalment per The World Travel & Tourism Council (WTTC) Safe Travels.

La Pedrera acull tasts de vi de totes les DO catalanes

La Pedrera-Casa Milà s'ha unit amb l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) i les DO catalanes per oferir tasts de vins i productes gastronòmics aquest estiu i tardor. Cada cap de setmana de juny, juliol, setembre i octubre es dedica a una denominació d'origen catalana. S'ofereixen dos tasts per aprofundir en els tipus de vins i especificitats de cada DO a la Sala Gaudí de la Pedrera els dissabtes i diumenges al migdia; i una experiència més lúdica que vincula cultura, gastronomia del territori i el vi al terrat els dissabtes al vespre. El cap de setmana dedicat a la DO Alella va ser el del 10 i 11 de juliol, i els tasts els va dirigir el sommelier Joan Lluís Gómez.

Èxit del IV Maridatge dels Sentits a Teià

El IV Maridatge dels Sentits de Teià, una proposta que combina vi, gastronomia i aromes, ha aplegat més de vuit-centes persones a les diferents activitats organitzades. L'alcalde, Andreu Bosch, en destaca la nova Ruta dels Sentits, un tast de tapes i plats al voltant de la violeta com a fil conductor i maridats amb vins de la DO Alella. Va comptar amb la participació de nou restaurants i dos forns de Teià i es van vendre 276 propostes. La proposta guanyadora, valorada per la xef especialitzada en cuina amb

flors Iolanda Bustos, va ser el menú de Can Gassó. Bosch també destaca el taller de cuina en *streaming* de Iolanda Bustos i la sommelier Vanessa Martín, un maridatge de productes locals i comarcals amb syrah de tres cellers de la DO (es pot recuperar a través del canal de YouTube de l'Ajuntament de Teià) i l'èxit del IV Concurs Internacional de Perfumeria, amb premis a perfumistes del Japó, els Estats Units i França.



ò.p.

Iolanda Bustos amb els responsables del restaurant Can Gassó.

flors Iolanda Bustos, va ser el menú de Can Gassó. Bosch també destaca el taller de cuina en *streaming* de Iolanda Bustos i la sommelier Vanessa Martín, un maridatge de productes locals i comarcals amb syrah de tres cellers de la DO (es pot recuperar a través del canal de YouTube de l'Ajuntament de Teià) i l'èxit del IV Concurs Internacional de Perfumeria, amb premis a perfumistes del Japó, els Estats Units i França.



CEDIDA

Vins únics d'Oriol Artigas

El viticultor Oriol Artigas ha elaborat el 2020 uns vins irrepetibles. D'una banda, el febrer de l'any passat se'n va anar amb la família a Austràlia per visitar uns amics, fer-hi la verema i elaborar un vi. D'aquesta experiència, n'ha sortit el Samone (paraula sorgida del nom del fill d'Artigas, Sam, i de la filla dels amics, Simone). L'objectiu, explica, era fer un vi en un mes. Van veremar el raïm i en van elaborar un escumós, que acabés de fermentar en ampolla. En van fer 700 ampolles: 240 han viatjat a Catalunya i la resta s'han quedat a Austràlia. D'altra banda, a causa de la plaga de míldiu que hi va haver l'any passat, Artigas va perdre el 90% de la collita habitual i va capgirar la situació amb dues propostes: el #Cuvée Total, un vi rosat claret elaborat amb tots els raïms que va poder recollir a les seves vinyes, i el Projecte SOS, dotze vins elaborats amb raïms d'amics seus. Artigas va recórrer pràcticament tota la geografia catalana i també de Mallorca per anar a buscar aquests dotze raïms, veremar-los i dur-los al seu celler per elaborar-ne diferents vins. Les ampolles són transparents i els dotze vins porten la mateixa etiqueta (La Rumbera transformada en un vaixell de salvament marítim), on diu també el número de la col·lecció i el nom del celler col·laborador. Les etiquetes del darrere estan personalitzades amb una caricatura de la persona encarregada de cada celler.

Oriol Artigas explica que el Projecte SOS ha estat la seva manera de capgirar un mal any: "Ens ha permès estrènyer llaços amb amics que ja teníem." No descarta fer col·laboracions puntuals amb amics per créixer i gaudir-ne, però "aquesta ha estat una experiència única que difícilment es repetirà".

Quim Batlle a la Xarxa de Televisions Locals

El president del Consell Regulador de la DO Alella, Quim Batlle, va intervenir en el programa *De sol a sol* de la Xarxa de Televisions Locals emès el 15 de maig i dedicat al Maresme. El programa se centra a fer una radiografia singular del sector de l'agricultura, la ramaderia i la pesca a partir del punt de vista humà. El gruix de cada capítol ressegueix el dia a dia d'una persona dedicada al sector primari, o de més d'una si el capítol ho requereix.



CEDIDA



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



RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS & ALELLA



ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER
CAN
RODA
SANTA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93.579 44.48



Reconnectar i florir a Teià amb la Iolanda Bustos

Reconnectar, respirar, retrobar-se... El prefix *re* sembla haver-se posat de moda després del confinament i la situació viscuda durant el 2020 i una bona part del 2021. Al costat d'aquest prefix podríem posar-hi també tot allò que ens fa tornar a la natura, que ens explica el que som i el que ens envolta. I això és el que vam poder viure uns quants afortunats connectant vins, flors, plantes i territori DO Alella, compartint un matí amb la cuinera i experta en flors i plantes Iolanda Bustos.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS





Iolanda Bustos amb els responsables del restaurant Can Gassó.

Una passejada de més de dues hores amb la vista posada en la vegetació que pobla el Parc de la Serralada Litoral amb un doble objectiu: recórrer el territori Denominació d'Origen Alella coneixent-ne la diversitat botànica i trobar-hi plantes comestibles que s'associïn als vins que neixen de la DO per observar com aquesta relació és més estreta del que pot semblar. I res d'això hauria estat possible sense un guia de luxe a l'ombra –no ens hi va poder acompanyar–, l'alcalde de Teià i president del Consorci del Parc de la Serralada Litoral, Andreu Bosch, un altre expert en la matèria (només cal fer una ullada al seu Instagram per descobrir els seus coneixements del territori i passar una estona amb ell per gaudir de la riquesa del llenguatge maridat també amb el territori).

El recorregut comença amb una breu explicació, per part del nostre redactor en cap, Òscar Pallarès, de la geologia de la Serralada Litoral i la importància que hi té el sauló i el seu origen. El paisatge s'encarrega d'explicar-nos-ho, mostrant-nos les espectaculars *bombes de granit* que coronen la serralada: "Sembla que tinguin vida pròpia, que s'hagin de despertar d'aquestes formes arrodonides tan espectaculars i boniques", exclama la nostra convidada que, tot i així, en dos minuts ja té la vista posada en allò que més li interessa: "Jo d'aquí ja en recolliria alguna cosa!" La parada era per contextualitzar la sortida, però l'*Helichrysum* (sempreviva) i les espectaculars figueres de moro del camí no poden aturar l'afany recollector de la Iolanda. "També hi ha crespínell", afegeix. La resta no podem deixar de sorprendre'ns per la rapidesa amb què detecta les plantes: "No patiu, que quan acabeu el recorregut vosaltres també tindreu aquesta mirada, és qüestió de fixar-s'hi i de pràctica", s'afanya a respondre sorneguera davant la nostra sorpresa. "¿Pero como las ve? Si todo son hierbajos donde van los perros...", se sent. Perdoneu, quasi me n'oblidava! Amb la Iolanda ens acompanyen la

Marta Ribas i la Rebeca Ruiz, les responsables del Centre d'Enoturisme Vallmora. I és difícil oblidar-les! La Rebeca, per ser la més *salerosa* del grup, i la Marta pels seus apunts detallistes: "Mira, però si fins i tot sap com col·locar-se per agafar les plantes amb gràcia."

Recorrem el Parc de la Serralada Litoral tot recollint mostres de flors que, més tard, marcaran un tast de vins a Vallmora

"Les meves joguines de petita eren les flors"

Saviesa heretada, connexió natural i molt estudi i pràctica

No podem evitar preguntar no només d'on prové l'interès de la Iolanda per les plantes, sinó també aquesta saviesa natural. I és que una bona part dels coneixements de la nostra experta en botànica són heretats: "Si ho hagués hagut d'aprendre tot no en sabria ni la meitat, he heretat la cultura de pagès i del camp." El pare, pastor; i la mare, cuinera; no em negareu que no és una combinació perfecta. Amb la rebel·lia de l'adolescència, el que desitjava la Iolanda era fugir d'aquest entorn, però de

seguida el va trobar a faltar i hi va tornar. "Les meves joguines de petita eren les flors, sempre he tingut aquesta sensibilitat per la natura i gràcies a tenir-ho tot a la memòria, quan comences vas a buscar inevitablement el coneixement dels teus records, dels sabors, de les aromes i tot això aflora, mai millor dit" [riu]. La seva mare utilitzava les plantes, en molts casos, com a remei; però la majoria eren també comestibles: "El saüc li servia per curar angines, però també per fer xampanyet; les herbes de la ratafia també, això fa que estableixis una mena de diàleg, de curiositat, i que aquesta relació hagi anat enriquint no només la meua cuina, sinó també els vins." Perquè parlar amb la Iolanda de vins o sentir-la descriure'n un és parlar de flors i plantes. La gent a través del vi també pot viure o veure aquesta porta d'entrada al món de les flors, aquesta és la ferma convicció de la Iolanda. I això és el que farem avui.

La primera parada oficial, la fem a la Vinya de Llebeig, gestionada pel jove viticultor i elaborador Oriol Artigas. I la primera cosa que sorprèn la Iolanda és trobar-hi *Artemisia rupestris*: "Ostres, l'agafo per si de cas, és una planta que no surt a tot arreu." És un tipus de donzell, planta indispensable per elaborar el vermut, però en aquest cas un dels tipus menys amargants:



Iolanda Bustos al torrent de Cuquet (Vallromanes).

“L’única que es pot menjar crua”, anota la Iolanda. Mentre diu això ja està agafant cap d’ase i, sorpresa, ens apareix al marge una família de senglars que, immòbils, semblen voler també estar atents a les explicacions de l’experta.

No es pot badar, a cada pas tenim una explicació de les característiques de la planta amb la seva corresponent aplicació a la cuina i a les aromes del vi, però des de l’aparició dels senglars hi ha una cosa que fa estona que preocupa a la Rebeca, que ja ens ha avisat que “és molt d’asfalt”. La pregunta és per a la Iolanda: “A veure, si em perdo al bosc, puc sobreviure sense haver de matar un porc senglar?” Amb el somriure sota el nas, la Iolanda contesta que sí, que hi sobreviuríem, però ens faltarien nutrients. Alguns els podríem suplir menjant arrels... I la Iolanda continua collint

Un cop a Vallmora, la Iolanda ensuma les flors, ensuma les copes i associa les aromes dels vins amb les de les mostres acabades de collir

corretjoles i llentiscle, tot amb la seva corresponent explicació. Del llentiscle ens explica que es feia servir per fer cola, mentre que els dentistes la utilitzaven per fer amalgames. Ella n’utilitza els granets, similars al pebre, per assecar-los i utilitzar-los en els plats de caça. “Té molt gust de sotabosc i una olor molt característica en vins negres, sobretot en aquells més especiats com els de syrah.” I podríem omplir les pàgines d’aquesta revista parlant de totes les plantes que vam conèixer en les dues hores aproximades de recorregut: l’estepa negra, que abans d’obrir-se fa olor de tomàquet verd; l’hipèric, conegudíssim per ser el principal ingredient de l’oli de cop o per tenyir de vermell; la *Viborea*, de la família de les borratges, una planta en forma de serp -d’aquí ve el nom-; el crespinnell, amb



Afegint flors de raïm a l’amanida verda que va preparar per a nosaltres.

el qual s’elabora el matifoc, una mena de xarop ideal per guarir la cremor estomacal; el trèvol pudent, els pètals del qual tenen un espectacular gust de coco... I no para. Tots els aprenents estem més que atents, però per si de cas la menys *natural* es despista, la Iolanda en deixa anar una: “Mira, Rebeca, bruc blanc, a tu que t’agrada el maquillatge, d’aquesta se’n fan unes pólvores translúcides perfectes per tapar els porus.”

I les sorpreses no s’acaben. Després d’agafar pastanaga silvestre i rosa de bosc ens dirigim cap al torrent de Cuquet, d’on recollim, principalment, plantatge de fulla ampla, saüc, ortiga blanca, margarides, menta de burro o menta peluda, arrel de verdana, trèvol llimoner i verònica. El paisatge ha canviat del tot, som en un bosc de ribera. Però, la sorpre-

sa, la Iolanda ens la guarda per a la parada següent, a l’ermita de Sant Mateu. “Ara, si us ve de gust, farem un exercici profund de respiració. Relaxa, i a més, veureu que funciona com a filtre anticovid.” La intriga es resol quan ens ensenya què hem de fer: introduir-nos als forats del nas les flors del cap d’ase que hem recollit fa una estona i respirar-ne l’olor durant alguns minuts. No cal que us expliquem la fila que fèiem, però l’experiència s’ho val, creieu-nos.

Un maridatge natural i obligatori: plantes, flors, vinya i vi
L’acostament a la natura i el reconeixement de la importància que té la flora que envolta la vinya són dos pilars fonamentals en la feina de la Iolanda, uns coneixements que intenta transmetre de manera planera i experimental. I expli-

ca que tot té sentit quan passa això: “En un plat poses totes aquelles plantes comestibles que has trobat a la vinya; és llavors quan apareix una harmonia molt bonica. I aquesta és la màgia que per mi ha de tenir un maridatge, que el plat et descriu una mica el paisatge que tenies a la vinya.”

La Iolanda explica tot això davant una làmina il·lustrada amb les flors que es poden trobar en una vinya, concretament a la de Vinyes Domènec, al Montsant, en un projecte conjunt que ara veurà continuïtat i es farà extensiu a la resta de denominacions: “Cada vegada s’és més conscient de la importància de la flora espontània a la vinya, de com reordenar-la perquè l’afavoreixi... De fet, moltes d’aquestes plantes ja són bioindicadors per a la salut a la vinya.” I això és el que pretenen, donar-ho a conèixer per tal que la vinya i els viticultors se’n puguin beneficiar. La iniciativa té el suport de l’Incavi i pretén divulgar tota aquesta saviesa popular. Saber-la utilitzar i conèixer les propietats i efectes de cada planta a la vinya per poder-ho relacionar també amb el gust que finalment acabaran tenint els vins. Una ajuda de la Unió Europea ho farà possible, i el que li fa més il·lusió a la Iolanda és poder-ho fer secundada per estudis científics que ho demostren, tot i que la intenció final és “poder-ho explicar en un llenguatge fàcil i per a tothom”. ●



Iolanda Bustos comparteix el seu coneixement amb Andreu Bosch, Marta Ribas i Rebeca Ruiz.

I amb els vins tot acaba lligant...

MARIDATGE FLORS I VINS

És hora de posar en pràctica tot allò que hem après en el camí. Els anys d'experiència de la Iolanda, el pòsit cultural familiar i una sensibilitat floral com poques donen com a resultat uns maridatges que aproximem el territori d'Alella i els seus vins. Ho fem al Centre d'Enoturisme Vallmora, on per acompanyar-ho tot plegat la Iolanda no pot evitar de preparar-nos una recepta, una amanida de cullera verda de la qual us adjuntem la recepta, no sense abans explicar-vos quines combinacions de flors, plantes i vins ens va oferir per concloure de manera rodona el nostre recorregut botànic.

Plaer Escumós (Bouquet d'Alella)

"Principalment hi he posat la flor de saüc, sobretot per aquestes aromes de llevat fresc, de brioixeria fins i tot, aromes que també trobem en aquesta flor que ara està en el seu moment més esplèndid."

So de Masia Can Roda Brut Nature

"Tant amb aromes com amb gust hi posaria el roser boscà, el pol·len... També una miqueta de sempreviva (*Helicrisum*) i xuclamel (la mare-selva)"

Xirà (Testuan)

"Si no has tastat mai la garrofa diries que és cacau, però quan tastes la garrofa veus que en aquest cas la syrah sí que és molt mimètica amb el seu territori. Unes aromes combinades amb els balsàmics que podem trobar en lavandes silvestres, com és el cap de ruc."

La Rumbera (Oriol Artigas)

"Hi he posat la menta de burro (també menta peluda), no hi trobo exactament els mentolats, però sí la part de fauna, aquesta expressió silvestre, salvatge, les feromones de la natura per atraure insectes. Un fons de fonoll sec i el trèvol pudent, més que l'aroma pel gust que té de coco i curri."

Roura Garnatxa Syrah

"Es nota molt la part arbustiva, de llenya, de fusta i els tocs balsàmics i pebrats que suposo que també són propis de la syrah. Hi he posat llentiscle que aquí a Teià, tal com ens ha explicat l'Andreu (l'alcalde), en diuen *mata*. També hi he posat el romani."

Dolç Mataró (Alta Alella)

"A part de dolç té aquest punt mantegós i és per això que hi he posat la malva, el fruit de la qual té aquesta part que et fa distribuir tots els sabors a la boca. També la buglosa (llengua blava) de la família de les boraginàcies (borratja) que hi dona aquest punt dolç. Ara n'hi ha molta de florida."

Foranell Garnatxa Blanca (Quim Batlle)

"Aquí ja hi ha més especiats, flors grogues, dent de lleó, totes les dels màstecs, lletissons... Totes aquestes flors que són compostes, hi anirien molt bé. També la margarita, que s'associa molt amb vins que donen aquesta part arbustiva. La ginesta, tot i no ser comestible, també la posaria aquí. I l'*Helicrisum*, la sempreviva, que dona aquests tocs de curri i especiats. L'*Artemisia rupestris*, molt abundant aquí al litoral, també dona uns balsàmics molt interessants, que van bé a aquest vi."

Orígens Rosat

"Ha estat interessant veure com es pot intuir la rosa silvestre. La família de les rosàcies en general o la flor del cirerer, del presseguer, la part de floració... També hi he posat la calcina, aquesta mena de card, que fa molta olor de rosa de pitimí."

Raventós d'Alella Tina 20

"La primera sensació en nas és similar a la de quan t'acostes a un marge cobert de roses de bosc. En gust m'ha recordat l'ortiga blanca, perquè té un punt entre cítrics i anisats molt interessant, i també una mica d'*Artemisia rupestris*."

In Vita (Señorío del Libano)

"És clarament lligabosc, mare-selva, aquest punt molt més llaminer, aromàtic... amb una sensació d'aromes potents."

Ivori Blanc (Alella Vinícola)

"Flor de saüc i tarongina per aquesta combinació de cítrics, àcids i també de brioixeria que et dona el saüc."

La Flamenca (Mario Rovira)

"Me n'ha impressionat la part salina, cítrica. Et fa salivar moltíssim i alhora és molt net, ara que tenim la flor de raïm, hi va ideal perquè la seva olor més característica és justament aquesta, de net. També hi he posat la margarita o la camamilla borda. I el trèvol llimoner per aquesta part tan cítrica i d'acidesa. Fins i tot hi posaria alguna planta crassa, que tenen molts minerals i són també salines, sobretot les que creixen a prop del mar, com per exemple la salicòrnia."

LA RECEPTE

Amanida verda de cullera amb flors d'aptènia

IOLANDA BUSTOS

El sabor àcid a les amanides és per mi un imprescindible. L'acidesa fa salivar i genera un estímul al paladar per gaudir àmpliament de la resta de sabors. Les amanides han de tenir gràcia perquè siguin atractives, gustoses i sanes.

Aquesta és la meva versió d'amanida verda monocolor, però multisabor!

Temps de preparació estimat:

20 min + 4 h marinada de tomata

Ingredients per a 2 racions:

1 cogombre
2 rodells de meló verd
2 alcovats
8 fulles de verdolaga
1 tall de pebrot verd
1 branca d'api
2 tomates verdes
4 fulles de menta
1 cullerada de sucre morè
1 llima
20 ml d'oli d'oliva extra verge arbequina
Sal
Flors de buglosa blava (*Echium vulgare*)
i d'aptènia

Preparació:

1. En primer lloc tallem les tomates verdes i les deixem en un recipient amb el sucre i el suc de la llima. S'han de marinar com a mínim 4 hores.
2. Tallem les verdures totes a daus petits, per facilitar que ens les puguem menjar amb la cullera.
3. Barregem la tomata amb el suc que ha deixat anar i tota la resta de verdures, l'oli i la sal. Ho barregem perquè s'amaneixi bé i ho servim en un plat una mica fondo. Col·loquem les flors d'aptènia i les floretes blaves de la buglosa al damunt com a únic punt de color que contrasti sobre el verd.





VALLMORA

CENTRE ENOTURÍSTIC
I ARQUEOLÒGIC

Visita el celler romà de Vallmora

tots els dissabtes, diumenges i festius a les 11h!

Imprescindible reserva prèvia al 615 61 98 94 . Més informació www.vallmora.cat

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

"Una bona sacsejada a la DO Alella"

El Consell Regulador de la DO Alella treballa en un ambiciós pla de comunicació i al setembre presentarà el nou logotip.

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

El Consell Regulador de la DO Alella fa mesos que treballa en una bona colla de canvis que implicaran fer, en paraules de la seva secretària, Anna Pujol, "una bona sacsejada a la DO Alella". L'ens està preparant una estratègia de comunicació i també té enllestit un nou logotip, una nova imatge que es farà pública el mes de setembre. "Hem encarregat el disseny del nou logotip a Matilda, un estudi de disseny amb seu al Maresme. Han fet molt bona feina, han creat una imatge que juga amb els trets identificatius del Maresme i el Vallès, amb el mar i la muntanya. És senzill, visual i identificable", explica Pujol. Enllestida aquesta tasca, el Consell Regulador ha encarregat l'elaboració d'una estratègia de comunicació a una empresa del sector "amb gran experiència en el món del vi i amb bons contactes a la premsa gastronòmica", diu la secretària del Consell. I afegeix: "Fins ara, el Consell Regulador no ha comunicat. I a partir d'ara comunicarem i bé. Estem preparant un calendari, mirarem de generar quatre o cinc notícies importants cada any i ens assegurarem que els mitjans en donin cobertura."

També està prevista la contractació dels serveis d'una persona autònoma que gestionarà les xarxes socials i s'està enllestit una



A l'esquerra, primer logotip del Consell Regulador, que es va utilitzar fins l'any 2001

A la dreta, logo actual del Consell, vigent des de mitjans de 2001, ara fa exactament 20 anys.

audioguia que, a través d'una aplicació mòbil, ajudarà el visitant de la DO Alella a conèixer el territori, la història, els productors i els vins que elaboren.

Es crearà un segell que identificarà els vins elaborats amb 100% pansa blanca

Un segell pansa blanca

Des del Consell Regulador asseguren que la seva tasca consisteix a defensar i apostar per totes les varietats autoritzades. Però davant el fet que la pansa blanca és la va-

rietat més comuna d'aquest territori i la que el diferencia més clarament dels altres, de la mateixa manera que la Conca de Barberà fa amb el trepat o com el Penedès ha anunciat que farà aviat amb el xarel·lo, la DO Alella crearà un segell (una petita etiqueta que s'enganxarà a les ampolles) que indicarà al consumidor que un vi és elaborat 100% amb pansa blanca. Anna Pujol explica que, a més, "tots els productors signaran el que anomenarem 'manifest de la pansa blanca', un document de defensa d'aquesta varietat i que expressarà l'aposta ferma dels cellers i viticultors".

Fires i salons

Per Pujol "és important que la DO Alella sigui present a

les fires vinícoles més importants. No pot ser que passi com a la darrera Barcelona Wine Week (BWW), que la DO Alella era l'única DO catalana sense stand propi". Amb l'objectiu de canviar-ho, l'ens ja ha previst la presència a la propera edició de la BWW, però també a Fenavin (que se celebra a Ciudad Real, Espanya) i a Prowein (Düsseldorf, Alemanya).

Però la llista d'accions a dur a terme no s'acaba pas aquí. Pujol explica: "Hem de posicionar la DO Alella, almenys tan bé com la resta de les denominacions d'origen, perquè fa massa anys que la nostra és la que menys es veu." És per això que també està prevista l'organització d'esdeveniments, el lloguer d'una *wine truck* i la posada en marxa d'una nova web que entrarà en funcionament a finals del mes d'agost i que permetrà la compra de vins de tots els productors que elaboren amb DO Alella.

Tres subvencions

Tots aquests canvis seran possibles gràcies a tres subvencions que la Generalitat de Catalunya ha concedit al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella i amb les que tot sembla indicar que es podrà seguir comptant els propers anys. "Ara es començarà a veure la feina que fem des de fa un any i mig", assegura satisfeta la secretària de l'ens. ●

Sílvia Vallbona Blanch, regidora de Turisme i Festes de Cabrils: "No dormiré fins a finals d'agost"

Sílvia Vallbona Blanch és la titular de diverses carteres a l'Ajuntament de Cabrils: s'ocupa de les regidories d'Empresa, Comerç i Ocupació; Turisme i Fires, i Festes i Igualtat. Va prendre possessió del càrrec fa dos anys, el juny del 2019, i potser no s'hauria imaginat mai que la reinvençió dels actes festius i culturals del poble seria el que li trauria el son durant el mandat, com a mínim fins ara. La pandèmia ja va obligar a suspendre la Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans del 2020. Aquest any tampoc es podrà fer. Aquesta és la única certesa en uns dies convulsos, de decisions que es prenen i es tomben en poques hores, però en què es manté intacta la il·lusió per trobar-se i per gaudir de la cultura i la gastronomia local. Hem parlat amb la regidora sobre com viu aquesta crisi.

TEXT: EVA GODÀS

Sílvia, la Mostra es torna a anul·lar. Hi ha hagut consens?

Ho hem fet d'acord amb els restauradors. La Mostra és una oportunitat de passejar pel recinte, aturar-se, triar... Aquest any hauríem d'haver instaurat l'entrada anticipada i permetre-hi només l'accés a qui volgués consumir. Això trenca totalment amb l'esperit. Penseu que havíem reunit fins a dues mil persones, i ara en tots els actes amb aforaments superiors a 500 persones s'han de fer tests d'antígens. No es pot improvisar, s'hauria de fer venda anticipada d'entrades. La Mostra s'hauria desdibuixat tant, que hauria perdut tota la tradició.

Aquest 2021 fa dos-cents anys que Cabrils es va independitzar de Vilassar de Dalt i havíeu decidit que, per celebrar-ho, faríeu una fira on



Sílvia Vallbona.

es pogués fer bandera de la vostra tradició culinària. Sí, l'any passat el que vam fer va ser integrar els restauradors a la Festa Major: als concerts de nit, com que no es podia ballar, es van instal·lar taules i un estand on es podia adquirir menjar per emportar-se i també s'hi servia vi de la DO Alella. Això es feia amb un aforament màxim de 270 persones, però aquest any la fórmula ens generava dubtes: molta gent està vacunada i té més ganes de sortir. També hem de garantir un retorn als restauradors, però no podem obligar la gent a consumir. Tenim preparades diferents opcions, tot esperant com evoluciona la pandèmia i el Prohicat permeti fer. Des d'espais amb més cabuda, com pot ser el pati d'una escola, fins a diferents concerts repartits pel centre del poble.

CEDIDA

Us plantegeu anul·lar la Festa Major si no trobeu solucions?

No. Acabem de celebrar el Musicab, el nostre festival musical, i ha estat un èxit total, amb entrades exhaurides les tres nits que ha durat i amb zona de gastronomia al costat del parc on s'han fet els concerts. L'any passat ens en van anul·lar a una hora de començar. La gent que ha gaudit del Musicab ha seguit totes les directrius sanitàries i hem demostrat que la cultura és segura, necessària i imprescindible.

"En temps de pandèmia és molt important apostar per la promoció del poble, més que mai"

La gastronomia és un dels pilars de la cultura a Cabriels. Per tant, és impensable que celebrem res sense comptar-hi, oi?

Així és. Forma part del nostre ADN. I no només parlem de restaurants, sinó també de les botigues que fan menjar per emportar-se, els cellers, els *food trucks*. En temps de pandèmia, a més, és molt important apostar per la promoció del poble, més que mai. Perquè a Cabriels tenim molt més del que la gent creu.

Vas arribar al govern ara fa dos anys. La crisi per la pandèmia t'ho ha posat difícil.

Sí. Ens hem hagut d'inventar cada festa. Hi ha moltes nits que no dormo, de fet: crec que no dormiré fins a finals d'agost. És un repte i una



Tres imatges de l'edició 2019 de la Mostra Gastronòmica de Cabriels, la darrera que es va poder celebrar amb normalitat.

responsabilitat. Estem fent actes amb diners públics, cap veí se'n pot sentir exclòs. A l'ajuntament ara treballem més transversalment que mai, les regidories són molt líquides i necessitem escoltar els tècnics de totes les àrees implicades: davant les dificultats, o fas pinya o hi ha trencadissa. I, afortunadament, fem pinya. I les coses acaben sortint: hem fet uns Reis especials i els nens hi tenien videoconferències; per la Festa Major del maig del 2020 els músics ens van fer concerts des de casa... La gent agraeix que no s'anul·lin les festes. Sempre hi ha qui ho troba innecessari, però llavors els recordo que, darrere la diversió d'una Festa Major, sempre hi ha professionals que s'hi guanyen la vida i aquesta pandèmia els està fent patir molt.

"És un repte i una responsabilitat. Estem fent actes amb diners públics, cap veí se'n pot sentir exclòs"

La Sílvia i el seu equip no ho tenen fàcil. El trencaclosques està sobre la taula. Hi haurà concerts, hi haurà espectacles familiars, hi haurà espais per a la gent jove, restauració i vi. Cal veure com i on. L'objectiu és aplegar el màxim de gent possible, i que sigui segur.

Tots els detalls de la Festa Major de Santa Helena, que se celebrarà del 18 al 22 d'agost, els trobareu a la pàgina web de l'Ajuntament de Cabriels: cabriels.cat. ●

CELLER TESTUAN
VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS



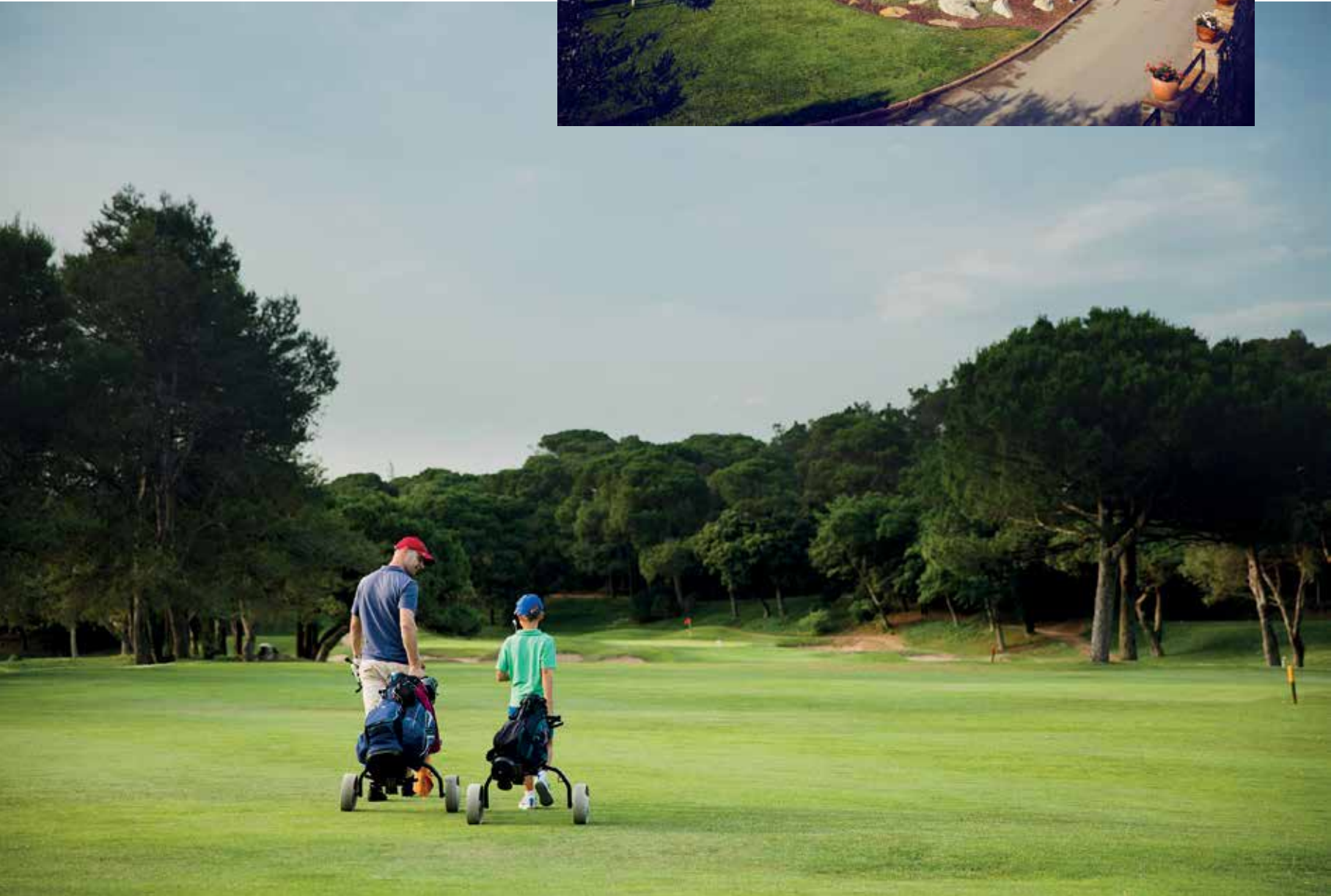
www.testuan.com / info@testuan.com / [Instagram Testuan](https://www.instagram.com/Testuan) / [Facebook Testuan](https://www.facebook.com/Testuan)



DESDE 1972

CLUB DE GOLF VALLROMANES

BARCELONA



Més de 40 anys formant jugadors
Apunta't a la nostra Escola de Golf Infantil i d'Adults
Matrícula oberta

www.golfvallromanes.com

Tel. 93 572 90 64

info@golfvallromanes.com

El tast Va de Tapes de Tiana, una aposta encertada

La reformulació del Tast Tiana per adaptar-se a la situació sanitària gaudeix d'un gran èxit

TEXT: EVA GODÀS

La pandèmia ha obligat a replantejar la mostra gastronòmica i del vi de Tiana, com tants altres esdeveniments culturals, però no ha aconseguit minvar la il·lusió per un esdeveniment que ja és un clàssic al municipi. Aquest any els dos caps de setmana del Tast (11, 12 13, 18, 19 i 20 de juny) han conjugat gastronomia i concerts de petit format, una fórmula, que per l'alcaldeessa, Marta Martorell, "ha vingut per quedar-se". La valoració que en fa és molt positiva: "N'estem molt contents, creiem que ha estat un èxit, tenint en compte la situació pandèmica que hem estat vivint. Hi ha hagut molt bona acollida del públic, els restauradors, els cellers i els productors de cervesa. La gent ha sigut conscient que estem en un moment diferent." Martorell també subratlla que la fórmula de portar la gent als restaurants ha estat un en-



L'AVI MINGO

cert per a la gent gran: "Ens havien expressat que el Tast era una activitat molt cansada per a ells, perquè moltes vegades no podien seure. Aquest any ho han pogut fer i de manera molt segura."

Les propostes que han tingut més èxit són les que s'han fet al centre del poble. La Sandra Parodi, de l'Avi Mingo, explica que per ells

ha estat tota una novetat poder oferir servei a fora: "No tenim terrassa i poder posar taules al carrer, amb música en viu i una temperatura tan agradable, ha estat molt bé, s'han produït molts retrobaments entre veïns i hem notat el caliu."

La Pilar Xoco, de La Vermuteria, apunta que l'afluència de públic ha estat

"correcta" i que "el dia del concert és el que va anar millor", però que no es pot substituir el Tast: "Ens agradaria recuperar-lo."

Miquel Ortilles, de l'Anatit, subratlla que no pot comparar amb el Tast perquè és el seu primer any com a restaurador a Tiana, però creu que "el format ha estat una bona aposta, adequada als temps de covid".

L'oferta gastronòmica ha estat ben variada: patates braves, xurros *bravos*, alberginies amb mel de canya, fideuà, ostres amb aire de cítrics i cogombre, cua de bou, empanadilles i entrepans planxats. Són només alguns dels exemples de l'oferta que s'ha pogut degustar, regada amb els vins de sis cellers de la DO Alella: Alta Alella, Bouquet d'Alella, Can Roda, Raventós d'Alella, Quim Batlle i Testuan. I amb les propostes de dos cervesers artesans: Kusfollin i Maresme Brewery. ●



Vins orgànics de mínima intervenció

Mario Rovira

VITICULTOR
MARIOVIRA.COM

ROURA GARNATXA NEGRA SYRAH 2017

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color cirera picota amb reflexos grana. Net i brillant.
Deixa una lleugera llàgrima a la copa.

NAS

Intens, presenta aromes de fruita vermella madura, de maduixes silvestres, mores i groselles embolcallades per subtils notes florals, liles, i notes especiades de pebre i vainilla sobre un fons d'aromes balsàmiques, de bosc mediterrani.

BOCA

En boca sorprèn per la lleugeresa, amb una entrada central que mostra una acidesa viva que hi dona frescor. Pas de boca sedós i marcat d'una banda per les notes afruitades i d'una altra per les aromes provinents de la criança.
Final mitjà.

ELABORACIÓ

Desrapament dels raïms i maceració prefermentativa de 10-12 dies. Acabada la fermentació es fa un premsatge i al vi de garnatxa negra s'hi dona una criança de dotze mesos en botes de roure. Un cop embotellat es deixa en repòs dotze mesos abans de sortir al mercat.

PVP
10 €

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2017

Varietats: 85% garnatxa negra i 15% syrah

Criança: 12 mesos en botes de roure i 12 mesos en ampolla

Grau alcohòlic: 13,5% vol

Ampolles elaborades: 4.500 ampolles

Primera anyada a la venda: 2017



CELLER ROURA

Fundat els anys 80 del segle XX per Joan Antoni Pérez Roura, aquest celler familiar disposa de 45 hectàrees de vinya a la vall de Rials, al cor de la DO Alella, on tenen plantades les varietats garnatxa negra, ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon, syrah, chardonnay, pansa blanca i sauvignon blanc. Elaboren vins sota les denominacions d'origen Alella, Catalunya i Cava. Els seus vins es venen a tot l'estat i s'exporten a una trentena de països.



Nicolás García ens en parla

El Roura Garnatxa Negra Syrah neix com una evolució del Roura monovarietal de garnatxa negra. Aquest monovarietal no va acabar de satisfer els clients i vam decidir elaborar una nova versió del vi, aquesta vegada afegint-hi un percentatge de syrah sense criança que el refresqués.

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Rul-lo de cua de bou amb mongetes de la Rioja i salsa de carn

Plat elaborat per Carme Riera, de la Bodegueta de Vilassar de Dalt



El rul-lo de cua de bou que ens va preparar La Bodegueta de Vilassar de Dalt va ser memorable. Es tracta d'un timbal fet amb la carn desossada de la cua de bou guisada a l'estil tradicional. El punt de cocció era perfecte i es podien apreciar tots els matisos de la seva llarga cocció amb el sofregit i el vi. El van acompanyar d'unes mongetes de la Rioja, també cuites al punt i tot plegat regat amb una salsa de carn, d'aquelles que fan llepar el plat per no deixar-ne ni una gota. El plat estava assaonat amb unes escates de pebre vermell fumat de la Vera, que hi van donar un toc màgic. El vi va acompanyar perfectament el plat. La seva acidesa va netejar la boca amb eficiència i el seu conjunt gustatiu va complementar molt bé el plat, fins i tot amb el punt de sabor que hi van donar les escates de pebre vermell. Les notes especiades i balsàmiques del vi es van afegir a les aromes i els sabors del guisat, arrodonint-lo i donant-hi més matisos. Les aromes de fruita vermella del vi es van relacionar perfectament amb la carn, però sobretot amb la salsa.

MÉS VINS NEGRES DE CRIANÇA D'ALELLA



Ivori Negre
Alella Vinícola
DO Alella
Varietats: 80%
garnatxa negra,
20% syrah
PVP: 10,60 €



Coupage
Roura
DO Alella
Varietats: 72%
garnatxa negra,
12% merlot, 10%
syrah, 6% ull de
llebre
PVP: 7 €



Entre Amics
Negre
Bouquet d'Alella
DO Alella
Varietats: 56%
cabernet sauvig-
non, 46% syrah
PVP: 6 €



Parvus Syrah
Alta Alella
DO Alella
Varietats: syrah
PVP: 14,50 €



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

“En el futur l’enoturisme no haurà de ser tan ‘eno’ i haurà de ser més ‘turisme’ a seques”

Eli Cots és la creadora de la web d’enoturisme Avinturat.com, que s’autodescriu així: “Avinturat agrupa l’oferta de l’enoturisme de Catalunya perquè puguis fer la teva reserva online. Som el pont entre enoturistes i cellers. Perquè els uns i els altres pugueu gaudir fàcilment de l’experiència.”

TEXT: JOAN NEBOT

Quan vas engegar Avinturat? (s’hauria de pronunciar com “avintura’t”)

L’empresa la vaig crear el 2019, però la pàgina es va obrir a la venda el juny del 2020, quan ja feia un any i mig que hi treballava.

Així que la covid-19 us va enxampar en ple llançament...

-Sí, de fet estava planificat començar la venda el març del 2020 i es va endarrerir fins al juny, perquè al març no tenia cap mena de sentit.

Per què vas triar l’enoturisme per crear la teva empresa?

Jo havia treballat primer en una botiga de vins, després en una distribuïdora petita que hi ha a Gràcia, a Barcelona, i després vaig entrar en un celler. I en aquest celler, el Marco Abella [DOQ Priorat], tot i que hi vaig anar més per portar-hi la part comercial, hi vaig fer una mica de tot, perquè és un celler petit. Des de la part de comunicació i màrqueting fins a la venda i les visites al celler. Al moment que hi vaig entrar, a la seva web encara ni tan sols hi havia una pestanya dedicada a l’enoturisme.

Tot relacionat amb el vi...

Sí, aleshores tenia poc més de vint anys i havia intentat fer visites a cellers, perquè era un tema que em generava molt d’interès. Havia començat a estudiar administració d’empreses i ho vaig acabar, però



OSCAR PALLARÉS

Eli Cots sota els arcs modernistes d’Alella Vinícola.

paral·lelament vaig començar a fer cursos de vins perquè em cridava molt l’atenció.

D’on venia l’interès?

A casa meva sempre hi havia vist una ampolla de vi, a taula, però d’una manera molt patriarcal, era el meu pare

qui el triava i qui en parlava. I vaig decidir que jo també volia participar en aquest joc, que em semblava molt curiós i molt divertit, i per això vaig començar a fer els cursos. I la meua manera de conèixer, de descobrir cellers, era anat-los a visitar. Però en aquella època

no era gens fàcil. Així que quan vaig arribar a Marco Abella, la primera cosa que vaig dir va ser que s’oferís la possibilitat de visitar-lo a la web.

I ja hi havia interès de la gent per venir al celler?

Sí, el que és curiós és que la

gent ja hi trucava, com havia fet jo mateixa, però podia estar trucant a vint cellers per demanar "puc venir a visitar-vos aquest dissabte?" fins a aconseguir concertar una visita. I què va passar, aleshores? Doncs que quan una persona et trucava o t'escrivia, després li havies de fer una proposta d'activitats per mail i et tornava a escriure per concretar la data... I fins a arribar a concretar el dia, l'hora, el nombre de persones..., hi havies de dedicar cinc o set correus i quatre trucades. I després encara et quedava guiar-li la visita. Massa temps esmerçat!

I així se't va acudir la idea d'Avinturat?

Sí, hi vaig anar donant voltes i vaig decidir que havia de facilitar aquesta tasca, tant per a l'usuari com per al celler.

Què té l'enoturisme per seduir un públic més ampli, més enllà dels molt aficionats al vi?

Doncs que és una manera de conèixer Catalunya, el seu territori o qualsevol altre territori on s'elabori vi. I també de descobrir que el món del vi és un fet cultural molt important per a Catalunya. A partir d'aquí, el que té d'atractiu és que pot incloure moltes activitats al voltant d'aquest fet cultural. Si t'agrada anar amb bici o fer senderisme, ho pots combinar amb l'enoturisme, arribar a una vinya i després conèixer la resta del projecte o del celler. És una temàtica molt integradora d'altres activitats, sobretot les relacionades amb la natura.

Bé, ens has explicat què ofereix l'enoturisme als visitants, però què ofereix als cellers, a banda de donar-los més feina, com bé has explicat abans?

Per als cellers és una manera d'explicar tot el procés que hi ha, des que el fruit és a la planta fins que el vi arriba a la copa que els consumidors tenen a taula, sigui d'un restaurant o de casa seva. Que difícil i que maco que és tot aquest procés, i, a més, que els visitants descobreixin el vi in situ. Quan tastes un vi al mig de la vinya on neix, l'experiència és molt més intensa.

Tens alguna formació concreta en enoturisme o encara no n'hi havia cap?

M'he l'he hagut d'inventar. El que he fet són els cursos de tast i d'enologia de l'escola d'hostaleria de Barcelona (ES-HOB).

Bé, doncs aquest fil ja ens ha portat fins a la teva empresa. Què és Avinturat?

Avinturat és una plataforma, un nou canal de venda de les activitats que ofereixen els cellers. Fa de pont entre els usuaris i els cellers.

On capteu més clients, a través de les xarxes socials? He vist que sou molt actius i teniu més de 1.400 seguidors a Facebook i més de 2.400 a Instagram...

Sí, bàsicament a les xarxes socials. Hem fet uns quants sortejos per potenciar els primers contactes amb alguns cellers. També hem fet alguna acció amb les revistes *Cuina* i *Descobrir* i treballem el posicionament, orgànic i pagat.

Ets de Premià de Dalt, això et dona una connexió especial amb els vins i cellers de la DO Alella?

Sí, vaig néixer a Barcelona, però molta part de la meua vida he viscut a Premià de Dalt, així que sí que hi tinc uns

lligams personals especials. Però l'àmbit d'Avinturat havia de ser i és tot Catalunya, malgrat que lògicament intento treballar amb el màxim de cellers locals.

Què pot oferir el territori de la DO Alella en l'àmbit de l'enoturisme?

El paisatge de la DO Alella és mar i muntanya, en aquest sentit semblant a un Empordà petit, però amb la seva pansa blanca. I al pot petit hi ha la bona confitura [riu] i, a més, posada molt a prop de la gran àrea urbana de Barcelona.

I quines mancances té el territori de la DO Alella per a l'enoturisme?

Potser hi falta una mica de cohesió. I falta que s'ho acabi de creure. Que tot i ser una DO petita, hi ha la millor confitura. S'han d'adonar de com poden ser de potents, però els falta posicionar-se.

Alella, un pot petit de bona confitura d'enoturisme

Tots els cellers de la DO tracten igual l'enoturisme?

No. Alella Vinícola i Alta Alella s'hi dediquen força i Bouquet d'Alella i Can Roda també. Els altres encara no ho tenen tan avançat, tot i que he de reconèixer que amb el confinament fa temps que no contacto amb alguns i no estic del tot al dia del que fan.

Soc abstemi -és mentida, però fem com si ho fos-. Vinga, venem l'enoturisme!

No hi ha cap problema, molts cellers ofereixen most per a les vistes amb nens.

Ja, però què em pot interessar?

El vi és cultura, es pot conèixer un territori a partir del que t'expliquin en un celler.

Però això de l'enoturisme té fama de ser per a pijos, de ser molt car. Des de quin preu es poden fer activitats enoturístiques?

És l'estigma que arrossega el món del vi, que els vins són molt cars, que tot és molt car. Però no és cert, des de 10 euros per persona pots anar a un celler, tastar-hi tres vins i fer una visita de més d'una hora, perquè com que a la gent dels cellers els agrada tant el que fan, si la visita està pensada per fer-la en una hora normalment s'allarga més. Estan encantats de donar totes les explicacions que calgui.

Quin és el pas següent d'Avinturat?

Doncs si fins ara hem facilitat la reserva i venda de les activitats que són pròpiament dels cellers, el pas següent és poder personalitzar aquestes activitats. Que els que ja s'han "avinturat" amb les primeres activitats puguin aprofundir en el coneixement del territori o dels vins o del celler.

I el pas següent de l'enoturisme en general?

Doncs que potser en el futur l'enoturisme no haurà de ser tan *eno* i haurà de ser més *turisme* a seques. Que la gent pugui anar a prendre una copa de vi en un celler, no sempre amb reserva prèvia i visites guiades. Que tot sigui més obert. ●



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



Visita'ns

i descobreix l'oferta turística
d'Alella a la nova web



AJUNTAMENT D'ALELLA

alella.ofturisme@alella.cat
935 554 650

alella.cat/turisme

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



amb la col·laboració de la
Generalitat de Catalunya



UNIÓ EUROPEA
Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals





Des de 1906

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

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



Vine!



bouquet d'alella
CELLER

c/ Sant Josep de Calassanç nº 8
08328 Alella (Barcelona)
T. 93 555 69 97

www.bouquetdalella.com
bouquetda@bouquetdalella.com
f BouquetDAlella @bouquetdalella

Viu la tradició, experimenta la innovació

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.



vins
bouquet d'a

Us oferim vins d'agricultura ecològica on s'utilitzen les varietats autòctones de la Denominació d'Origen d'Alella. Produccions limitades.

Vinyes verdes lluny del mar

La Ruta del Vi DO Alella ens porta a visitar la Gourmet-teca, a Montornès del Vallès, i l'hotel Augusta, a Vilanova del Vallès, on també gaudirem d'un àpat al seu restaurant Trànsit

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

La ruta que tenim entre mans avui ja es planteja, d'entrada, força singular. Anem a la descoberta de la DO al vessant del Vallès i, per tant, en tot el dia no veurem vinyes vora el mar, sinó que l'horitzó que ens acompanyarà en tot moment serà l'arc de muntanyes format per Montserrat –a l'esquerra–, Sant Llorenç del Munt i l'Obac –al bell mig– i el Matagalls i el Montseny –a la dreta–. És el vessant més interior, terra endins, de la DO Alella, ple també d'iniciatives sorprenents.

Obrint mercat al centre de Montornès

La primera parada del dia és a Montornès del Vallès, un municipi encara envoltat de camps en una comarca molt pressionada urbanísticament. Haig de confessar que no hi havia estat mai, però no em sembla difícil d'arribar fins al lloc de la cita: la Gourmet-Teca és situada en ple tram de vianants del carrer Major. Des de l'entrada de l'establiment, ja veig al fons l'Òscar amb els amfitrions, l'Anna Torres i en Diego Ortiz. Mentre m'hi acosto, em fixo en tres paraules pintades amb lletres grosses a la part alta de la paret esquerra, just sobre les lleixes dels vins que tenen a la venda: GOURMET, VINOTECA i VERMUTERIA, hi posa. Són els tres pilars, de fet, sobre els quals reposa el negoci, tal com ens estan a punt d'explicar els dos joves i emprenedors propietaris.



Martí Crespo conversa amb Anna Torres i Diego Ortiz de la Gourmet-teca.

Tot i ser tots dos de Barcelona, els pares d'en Diego viuen a Montornès i, en una visita que els van fer per celebrar un aniversari fa alguns anys, es van adonar de la impossibilitat de poder comprar una ampolla de vi al poble. "Això ens va obrir els ulls: hi havia una oportunitat de negoci", asseguren. L'interès per l'enologia d'en Diego, sense formació reglada però amb molts cursos i tastos a l'esquena, i els

estudis de comunicació i màrqueting de l'Anna, hi ajudaven: "De sobte ens vam embranchar a fer un exhaustiu estudi de mercat per obrir un punt de vins a la zona." La idea era una vinoteca i vermuteria amb productes gourmet i gastrobar, la Gourmet-Teca, que va agafar forma el novembre del 2019 amb la troballa del local al carrer Major. Amb el lloguer resolt i la reforma completada, tot estava enca-

rat per obrir al començament del 2020... "Però va arribar la pandèmia i ens va fer ajornar els plans fins al desembre de l'any passat", expliquen amb resignació. La veritat és que van superar aquell tràngol inicial i, malgrat que el carrer on són és més de botigues que no pas de restauració, en poc més de mig any s'hi han fet un lloc i un nom: "La clientela no trobava això a Montornès

"Teníem previst obrir la Gourmet-teca a primers del 2020, però la pandèmia ens va fer ajornar els plans fins al desembre de l'any passat"

i sovint havia d'anar a Granollers a fer el vermut o a comprar un vi especial. Ara venen a la vinoteca o a la vermuteria, com ens comencen a conèixer, i resulta que acaben fent compres també a les botigues del voltant", comenten satisfets.

En l'apartat de vins, ara mateix disposen d'unes cent referències exposades, de les quals una desena són de la DO Alella: "Molt abans d'obrir el negoci ja coneixíem la DO perquè ens agrada fer rutes enoturístiques, anar a fer el vermut a Alella... I també havíem parlat amb l'Oficina de Turisme i tot. Teníem clar que volíem comerç de proximitat."



Foto de dron de l'hotel Augusta.

Aprofitant que una part important de clients hi entren predisposats a descobrir nous vins, en Diego sempre intenta explicar-los l'univers vinícola d'Alella: "Costa, sí, però la gent acaba tastant els vins d'aquí i en general agraden." I en l'apartat de vermut i gastronomia, com que ara mateix no tenen cuina de foc, tiren per les patates amb una salsa artesanal pròpia -que sembla que ha causat sensació al poble-, a més de múltiples propostes per picar amb pa de coca, fustes d'embotits i formatges per dinar o sopar de dijous a dissabte. "Ens volem posicionar amb productes bons, artesanals i lluny dels fregits."

L'Anna i en Diego estan més que contents de com rutlla la seva nova vida professional. Malgrat que amb la situació pandèmica la restauració s'ha hagut de reduir per força, amb el seu estudi de mercat inicial i la seva empenta i ganances posteriors han superat les expectatives i ja són, en ben pocs mesos, una referència a Montornès i rodalia a l'hora de



Conversant amb Sònia Álvarez, cap comercial, i Toni Miró, sotsdirector de l'hotel Augusta.

vendre, en tots els sentits, la DO Alella des del seu vessant menys conegut. **Un hotel sobre la 'Via Augusta'** Al capdavant del carrer Major, on tinc aparcada la moto, s'aixeca l'imponent centre de cultura Can Saurina, amb una gran pedra de terme exposada a la façana. Es tracta, llegeixo, del Terminus Augustalis, un monument epigràfic únic al nostre país del primer quart del segle I dC que ens recorda, ben gràficament, que totes aquestes terres del Vallès,

des de temps immemorials, han format part d'un corredor mediterrani entre Cadis i Roma ja sigui en forma de Via Augusta, de camí ral, de carretera nacional, de línia de ferrocarril o d'autopista. Cap a la AP-7, justament, ens dirigim ara. Perquè al límit municipal de Vilanova del Vallès, en una talaia natural des de la qual s'observa tota la plana vallesana, s'aixeca l'hotel de quatre estrelles Augusta Vallès. Des de l'espaiós pàrquing, sota els nostres peus queda l'autopista

i el Circuit de Catalunya, els dos principals provedors de clients d'aquest establiment inaugurat el 1992 i que, després de passar per un parell de cadenes hoteleres, ara forma part del mateix grup que el Calípolis de Sitges.

Disposa de 102 habitacions (dividides en estàndard, estàndard superior, *privilege* -amb terrassa o sense- i suite), una bona part reformades i modernitzades, i de nombroses instal·lacions per facilitar l'estada tant a la gent de pas que hi fa nit (zona de *chill out* amb entorn naturalitzat, piscina familiar, gimnàs obert les 24 hores...) com a les empreses que decideixen fer-hi tota mena d'esdeveniments (hi ha fins a sis sales modulares disponibles

L'hotel Augusta disposa de 102 habitacions i de nombroses instal·lacions per facilitar l'estada als hostes

per fer-hi reunions, presentacions de productes, formacions, processos de selecció de personal...). Ens ho explica i ens ho mostra amb diligència la Sonia Álvarez, cap comercial d'un hotel tranquil i de llarguíssims passadissos que bull, especialment, amb el brogit del circuit. "Heu de tenir en compte que, a més de les grans cites anuals de motociclisme i Fórmula 1, durant la resta de l'any també s'hi fan entrenaments, tandes i més proves, i molts tècnics i mecànics s'allotgen amb nosaltres", detalla. Tot l'hotel, de

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors

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

fet, s'adapta a les seves necessitats, inclosos els preus: "No té sentit seguir les temporades turístiques: nosaltres ens movem segons l'ocupació i els esdeveniments que tenen lloc al voltant nostre."

La capacitat d'adaptació a la clientela és la clau de volta de l'Augusta, com també adaptar-se a les circumstàncies. No s'explicaria, sinó, que s'hagi pogut mantenir obert –seguint sempre les restriccions imposades– durant tota la pandèmia de covid-19. I és que, tot i formar part d'un grup hotelier, en l'ambient plana un tracte familiar i d'ajuda mútua entre el personal: "Som un equip, l'ambient de treball és molt familiar", confirma la Sonia: "Cada-cú té la seva funció, però si cal donar un cop de mà en qual-sevol cosa, no ens n'estem." Ho demostra a l'hora de dinar, quan deixa una estona les vendes per ajudar a preparar el racó de l'ampli menjador on picaran alguna cosa les dues empreses que han llogat avui les sales de convencions. Del restaurant de l'establiment, anomenat molt oportunament Trànsit, se n'encarrega Miguel Ángel Triguero Neira a la cuina i Mònica Puig a sala. En Miguel és un xef barceloní que després de passar per uns quants hotels de Barcelona va acabar als fogons de l'Augusta ara fa sis anys.

Un restaurant km 0

"En Toni Sánchez, l'antic xef, és un molt bon amic meu i quan li va sortir un altre pro-



El Raventós d'Allella Pansa Blanca és el vi de la casa del restaurant.

jecte, em va dir si volia agafar la cuina de l'hotel", ens comença a explicar en Miguel mentre van desfilant els gustosos –i generosos– plats que surten de la seva cuina, amb una ampolla de Raventós d'Allella Pansa Blanca com a vi de la casa. Justament es plantejava de deixar la ciutat i d'anar a viure amb la família al Vallès o al Maresme, o sigui que no va tenir cap dubte a acceptar l'oferta. "La Sílvia –la directora– és una persona extraordinària i sap quadrar molt bé els processos i controls que exigeixen els hotels amb un tracte molt familiar amb el personal, i això hi fa molt." "Quan vaig entrar, ella tenia la idea de canviar l'estil de menjar que es feia al Trànsit per buscar un bon equilibri en la relació qualitat-preu. El menú és una mica més car que l'habitual (21 euros els feiners i 27 el cap de setmana), però cal tenir en compte que hi entra tant la qualitat dels

productes –de proximitat, de mercat i de temporada– com un servei professional i unes facilitats d'aparcament i un entorn natural difícils de trobar a la zona."

En aquest esforç constant de l'hotel per adaptar-se i obrir-se a tothom, el restaurant hi té molt a dir. "Tenim molts fronts", assegura Triguero: "Pensa que oferim esmorzars, menús executius a migdia –per a clients de l'hotel o no– i sopars per a gent de trànsit que necessita menjar alguna cosa, a més de propostes a peu dret per a esdeveniments d'empreses, celebracions familiars els caps de setmana..." Són realment molts menús i moltes elaboracions, per a públics molt diversos i amb necessitats ben diferents. Però el xef té la recepta clara: "La clau és intentar escoltar la gent i veure què necessiten, per donar un bon servei a un preu ajustat. Les nostres propostes evolucionen cap on ens porten els clients: per exemple, com que els arrossos sortien molt, n'hem acabat proposant un cada dia." El desafiament que representa tot plegat, per a Triguero és un estímul: "A mi m'agrada l'hostaleria i ho intento transmetre. Tot aquest engranatge és complex i per tant el nostre equip ha d'estar molt greixat. N'estic molt orgullós. I si a sobre la directora et deixa treballar i confia en tu, acabes creant alguna cosa bona." Tot indica, doncs, que aquesta etapa professional al capdavant dels fogons de l'Augusta no és de trànsit, per a en Miguel: "No, no! Professionalment i personalment he trobat una estabilitat molt bona, al Vallès." ●

1. Ous estrellats amb foie i rossinyols
2. Hummus de pèsols amb xips d'albergínia
3. Arròs de peus de porc
4. Tempura de lluç, mango i alvocat
5. Filet de porc ibèric
6. Torradeta de Santa Teresa
7. Crema catalana



L'espaiós i agradable menjador del restaurant Trànsit.



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.

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



LES DONES DEL VI

Mònica Esquivel

La passió per les coses ben fetes

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar

El vi de Badalona

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

colljosep@gmail.com

viorigens.cat

Tel. 618 27 34 71



Mònica Esquivel és una persona de mirada inquieta, autodidacta, entusiasta i enamorada del territori de la DO Alella. Hi connectes de pressa perquè de seguida que et veu, et sap llegir i t'endevina els gustos. I aquest do, que neix de la combinació de dues de les seves passions, la psicologia i la comunicació, l'ha utilitzat al llarg de la seva trajectòria professional. I molt especialment aquests darrers mesos, en què ha atès les visites a l'Oficina de Turisme d'Alella, on rebia, informava i motivava els visitants a anar més enllà d'una simple passejada pel municipi. "L'oferta és tan àmplia –comenta– que les persones que s'hi acosten poden gaudir de l'arquitectura local a través de les cases senyoriales; passejar o fer senderisme per diverses rutes de la Serralada Litoral; visitar paisatges de vinya i cellers elaboradors de vi, o participar en activitats o experiències en un centre cultural o un altre de la comarca o a l'entorn. Hi ha moltes coses a fer, i m'encanta la reacció de les persones quan s'adonen del ventall d'opcions."

Ens hi trobem precisament a l'Oficina de Turisme, gairebé donant la benvinguda al poble venint de l'autopista o la Nacional II. És un bon punt de trobada i d'inici per descobrir un municipi que té moltes coses a dir. "S'hi acosten tradicionalment moltes famílies i parelles amb la idea de veure el poble, fer-hi un àpat i tornar cap a casa, però quan surten d'aquí se'n van contents d'haver descobert múltiples oportunitats que ni

tan sols s'imaginaven", diu Esquivel. De fet, "Alella té molt de públic repetidor, perquè venen un dia i hi tornen al cap de poc per continuar descobrint-ne els secrets".

Mònica Esquivel és tècnica en empreses i activitats turístiques i tot just aquest mes de juny ha finalitzat l'experiència a l'Oficina de Turisme, on ha treballat des del 2019. Prèviament havia sumat al seu currículum la feina en uns quants allotjaments hotelers, la gestió de la seva pròpia agència de viatges i en tasques de vinya i celler amb Quim Batlle, on feia una mica de tot al costat del propietari d'aquesta iniciativa vitivinícola que té la seu a Tiana. "Amb en Quim vaig aprendre molt, és un gran coneixedor del vi i un fantàstic mestre", diu. "Quan hi vaig entrar jo no n'era especialista, malgrat que m'agradava el vi i me'l bevia tot!", afegeix fent broma. "I amb el temps em vaig anar formant al seu costat i fent cursos, amb els quals vaig agafar expertesa per atendre visites i acompanyar el celler en el dia a dia."

"L'entourisme és una de les grans apostes del territori DO Alella", comenta fent una aturada en aquest sector emergent. "És cert que molta gent ens visita sabent que s'hi fa vi, per la zona, però la majoria de les vegades s'estranyen i pregunten on són les vinyes", diu rient. Sigui com sigui, explica, cada vegada s'organitzen ofertes més atractives des dels mateixos cellers i entitats, que permeten entendre i conèixer amb més profunditat el vi i el paper que juga al nostre entorn més proper.

En diverses ocasions, la informació vinícola i la varietat de projectes de vins ha

sorprès més d'un visitant, però ja va bé, diu Esquivel, perquè "un dels meus principals objectius sempre ha estat que la gent tingüés la sensació d'haver après alguna cosa nova i d'haver estat ben atesos". "Hem d'apostar pel turisme de qualitat i el territori amb DO Alella té moltes coses a dir, molts elements que ens diferencien d'altres zones, i l'entourisme n'és un bon exemple." I conclou: "La gent se n'ha d'emportar una gran vivència" perquè així, comenta, hi voldrà tornar, repetir i podrem fidelitzar *el client*".

Mònica Esquivel és tècnica en empreses i activitats turístiques i tot just aquest mes de juny ha finalitzat l'experiència a l'Oficina de Turisme d'Alella, on ha treballat des del 2019

És fàcil endevinar que li agrada la gent, el contacte amb les persones i les bones converses. Una cosa que, comenta, ha trobat especialment a faltar aquests mesos de pandèmia, que la van obligar a teletreballar i a aturar la major part de les visites. "El 2020 Alella ha vist pocs visitants, pels controls i confinaments comarcals que tots coneixem, però a la vegada ha estat una descoberta per al públic proper, el local, que va trobar en el turisme de proximitat una nova manera de gaudir del temps d'oci",

diu la tècnica. "De fet, aquells primers mesos d'obertura per fases va venir molta gent a passejar pel parc, escapant-se de la ciutat i buscant una mica de muntanya." "Va ser una temporada complicada, també perquè no tothom està acostumat a fer vida de natura i no sempre es va fer un turisme responsable", diu amb to de denúncia.

Ara que tanca una nova etapa vital se sincera: "Sempre he tingut projectes personals vinculats al territori i al vi, encara que mai els he materialitzat. Diguem que inconscientment m'acabava posant obstacles com la manca de temps i altres variables." I afegeix: "Ara és moment de reflexió interna, d'agafar aire fresc i deixar fluir la creativitat, un moment d'obrir portes a noves alternatives laborals on sens dubte posaré tota la meva passió, força i professionalitat", diu mirant al futur.

"De vegades el destí ens posa contra les cordes per poder agafar més empenta i projecció, per portar-nos cap al lloc on ens mereixem, per continuar enriquint-nos de més coneixements i vivències. Certament, m'agradaria continuar compartint la meua experiència en aquest sector, però qui sap cap a on continuarà el meu camí", conclou. I ho fa amb un somriure i amb agraïment a les persones amb qui ha anat compartint aquests primers anys de camí. Queden moltes coses per venir, ho intueixo. I que nosaltres ho puguem anar seguint! ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



CATALUNYA
terra de vi



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi



GARDEN ARENAS

Riera Fosca, 11-29 - 08320 Alella
Tel. 93 555 12 43 - WhatsApp 620 99 37 51
web@gardenarenas.com - www.gardenarenas.com

Visita la nostra botiga online
www.gardenarenas.com



HOTELS



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



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



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.lapetitmallorquina.cat



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

“LA VINÍCOLA”
RESTAURANT · TAPES · VINS

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

MENJAR PER EMPORTAR



Riera Principal, 58-60 · Alella
Tel. 93 555 23 18
f restaurantlanau · @lanaudalella



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

VINATERIES / ENOTEQUES




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

RESTAURANTS



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



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



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



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



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



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



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



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



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.elrebotdelsentits.es



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

Vols anunciar el teu negoci en aquesta secció?

Truca'ns al 654 40 40 43





Mario Rovira contempla el mar des de la vinya, a tocar de l'església de l'Alegria, a Tiana.

VINYA DE L'ALEGRIA

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

No se m'acut un nom més bonic per a una vinya. L'he coneguda a mitjan juny, un dia de sol i cel blau, amb la línia del mar ben definida, amb els colors de les espectaculars xicrandes properes i amb una parella de xoriguers festejant tot fent l'aleta sobre els ceps. El nom li escau, no n'hi ha dubte. Però hem d'explicar que el nom no prové de les sensacions que produeix visitar-la, sinó de l'esglesia que té a tocar: d'estil gòtic i aixecada el segle XII, la Mare de Déu de l'Alegria (l'Alegria i prou per als tianencs) va ser el temple parroquial de Tiana fins que, al final del segle XIX, es va construir l'església de Sant Cebrià, a l'actual centre del municipi.

Es tracta d'una vinya plantada fa trenta-cinc anys on predomina la pansa blanca, però també hi ha un 5% de ceps de cabernet sauvignon i un 5% més d'una varietat blanca que encara no se sap quina és. Després de cinc anys d'abandonament, aquest abril la va agafar Mario Rovira, que hi ha estat fent les tasques necessàries per recuperar-la: "Confio que quan aquests ceps que no sé què són tinguin raïm madur, podré es-

brinar de quina varietat es tracta." Malgrat els anys que ha estat descuidada, hi ha pocs ceps que s'hagin mort. Rovira va fer una poda especial molt curosa per assegurar la supervivència de la vinya i avui els ceps estan absolutament ufanosos. Amb poc raïm, però amb un vigor i una sanitat espectaculars. "Pobra vinya, feia cinc anys que anava al seu aire i ara he arribat jo a dir-li què ha de fer. I es queixa fent poc raïm, però calculo que en un parell d'anys més ja produirà de manera normal", bromeja en Mario. Rovira, que des del primer dia segueix els preceptes de l'agricultura ecològica, ha llaurat la vinya amb la tècnica d'un carrer sí i un carrer no: "Això permet airejar la terra, però no massa. I també permet que la biodiversitat faci la seva feina als carrers on he deixat la coberta vegetal." En el moment de la visita, el jove viticultor es trobava en ple procés de reconduir la vinya i fer-ne un tanca-ment perimetral per evitar-hi l'entrada dels senglars.

La Vinya de l'Alegria es troba dins la finca de Can Cirera. La major part dels ceps són en una feixa plana, però també

hi ha una part del terreny aterrat. Una bassa i un dipòsit, que s'alimenten a poc a poc amb l'aigua d'una mina, asseguren la disponibilitat d'aigua si fos necessari.

La finca també disposa d'una petita edificació que, convenientment condicionada, d'aquí a alguns anys, acollirà el celler (recordem que ara mateix Rovira elabora els seus vins a les instal·lacions d'Alella Vinícola). I és que Mario Rovira té l'objectiu de créixer: l'any vinent hi plantarà tres bancals i una feixa amb pansa blanca, garnatxa blanca i una varietat negra: "Encara he de pensar bé quina", comenta. Ho podrà fer de manera immediata perquè ja té els drets de plantació, però encara hi ha dues feixes més susceptibles de ser plantades de vinya, tot i que, ara per ara, no disposa dels drets necessaris. En tot cas, es mostra especialment agraït amb la propietat de Can Cirera: "M'ho ha posat tot molt fàcil des del primer moment.

Després de la seva arribada a Can Ballús, la Vinya de l'Alegria és, clarament, el nou i més ambiciós projecte de Mario Rovira a la DO Alella.



1



2

Nom: VINYA DE L'ALEGRIA
Municipi: TIANA
Superfície: 1,1 ha
Any de plantació: 1986
Varietats: 90% pansa blanca, 5% cabernet, 5% d'una altra varietat
Ceps: 3.300
Viticultor: Mario Rovira
Celler: Mario Rovira
Vi per al qual s'utilitza el raïm: encara per definir



3



4



5

1. La finca de Can Cirera, amb la casa pairal i la vinya, a vista d'ocell.
2. Un extrem de la vinya està aterrossat.
3. La feixa plana.
4. Mario Rovira va agafar la vinya en aquest estat, després de cinc anys d'abandonament.
5. Les xicrandes esquitxen la vinya d'un preciós color lila a mitjan juny.

MARIO ROVIRA

CABRILS és

*restauració comerç cultura esport
participació educació salut convivència
empresa joventut turisme sostenibilitat*



CABRILS, *més del que creus!*



Ajuntament de
Cabrils
Bicentenari 1821-2021

#mésdelquecreus