

Papiers de vi

Núm. 72 · Verema 2021

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Festejar les paraules i les metàfores del vi

El món del vi té un vocabulari específic molt ric. Ens hi endinsem i l'analitzem amb els sommeliers Sílvia Culell i Ramon Roset i el filòleg Jordi Badia

La revolució de l'ancestral s'obre camí a la DO Alella

Àpat d'homenatge a Georges Simenon i el comissari Maigret

'Els borratxos' de Velázquez sacralitzen el fet de beure vi



Octubre 2021

Compra les teves experiències a:
enoturismoalella.cat/vimes

**EL MES DE
LA DO ALELLA**



#ViMesDOAlella

#rutaviDOalella

#barcelonasvineyard

#terrapansablanca

ORGANITZA



AMB EL SUPORT DE




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

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



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



Des de 1906

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

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



Vine!

Ei NaNos...

amb ganes de tornar-vos a beure!

Durant tot el més de novembre 2021:
Festes i presentacions del vi Natural i Novell
del celler Talcomraja.

Degut a la pandèmia, els actes seran fluctuants i volàtils.
Consulteu l'agenda a: talcomraja.com/nano-2021 i xarxes socials

Cellar Talcomraja @cellertalcomraja

Organitza: **Celler Talcomraja** i **Associació Pensa en Vi**





ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER
CAN
RODA
SANTA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93.579.44.48



RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA

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


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.

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



Han col·laborat en aquest número



MARTA ALBERTÍ

Néta de Raimon Miserachs, fotògraf professional a Tarragona. Va tenir com a mestre Héctor Zampaglione (Premi Nacional de fotografia a l'Argentina). L'any 2013 emprèn un negoci professional centrat en la fotografia. Actualment té un local amb estudi fotogràfic i es dedica a la impressió fotogràfica de gran format per a professionals.



MIQUEL ALDANA

Cuiner i copropietari del restaurant Tresmacarrons del Masnou, que va fundar el novembre del 2009. El 2015 va aconseguir una estrella Michelin. Va estudiar a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUHT StPol). Ha treballat en restaurants de prestigi com l'Alkimia, Hotel Cazaudhore La Forestiere (París), Casa Irene i Can Jubany.



JORDI BADIA

Llicenciat en filologia catalana a la UB. Ha treballat de corrector en editorials, a l'administració i sobretot en mitjans de comunicació (TVE-Catalunya, Televisió de Catalunya i el setmanari El Temps). Actualment és cap d'estil del diari VilaWeb. És autor o coautor d'uns quants volums de llengua catalana per a les escoles i instituts. Acaba de publicar *Salvem els mots* (Rosa dels Vents). Manté el bloc sobre llengua 'El clot de les Ànimes'.



JORDI BES LOZANO

Periodista de vins i gastronomia especialitzat en Barcelona. Col·labora en uns quants mitjans de comunicació (al diari *Ara*, als digitals *Cupatges* i *La Conca 5.1* i a les revistes *Cuina*, *Arrels* i *Papers de vi*).



ANNA CASABONA

Sommelier i delegada comercial al Celler de Capçanes i actualment a Juve&Camps. Formada en enologia i sommelier a la URV, WSET Diploma. Finalista al Concurs de Millor Sommelier de Catalunya 2017 i 2019.



FERRAN CENTELLES

Sommelier. És el delegat de l'estat espanyol i Portugal per a la consultoria de la britànica Jancis Robinson, una de les prescriptores vinícoles més importants del món. També és el responsable de la secció de begudes de la Bullipèdia, dins de la BulliFoundation de Ferran Adrià. Va ser sommelier d'elBulli durant tretze anys, fins que va tancar. I és un dels fundadors de Wineisocial i cofundador d'Outlook Wine (The Barcelona Wine School). Va guanyar el premi Ruinart el 2006, Premi Nacional de Gastronomia el 2011 i premi al professional de l'any 2013 de l'Associació Catalana de Gastronomia.



MARTA CULEBRAS

Cuïnera copropietària del restaurant el Nou Antigó de Teià. Va fer els estudis de tècnic en turisme i cuina superior al CETT. Ha treballat a París, a l'hotel Marriot Bulli càtering i al Comerç 24 de Carles Abellan, entre més. És professora de l'escola d'hostaleria de Castelldefels i al CETT.



SÍLVIA CULELL

Periodista i sommelier. Es va formar com a sommelier al CETT i té el 3rd level WSET (a través d'Outlook Wine). Ha estat responsable de continguts a Wineisocial fins al 2016. Actualment ha entrat a la restauració amb els establiments Vidalba Pizza i restaurant La Barana, ambdós a Berga.



JOAN ÀNGEL GALLEGO

Cuiner. Fa vint-i-set anys que és fidel als fogons del restaurant Sant Miquel de Vallromanes, al costat de Margarita Puig. Organitza jornades gastronòmiques de temporada.



CARLOTA GURT

Espectora i traductora. És llicenciada en traducció i interpretació a la UVIC, en humanitats, empresarials i estudis de l'Àsia Oriental a la UOC i en comunicació audiovisual a la UAB. Té un MBA especialitzat en mitjans de comunicació (URL). També ha cursat l'itinerari de narrativa de l'escola d'escriptura de l'Ateneu Barcelonès. Entre el 1998 i el 2010 va treballar en l'àmbit de les arts escèniques, a la Fura dels Baus i a Temporada Alta. Va debutar en el panorama literari amb els contes *Cavalcarem tota la nit* (premi Mercè Rodoreda, Proa, 2020) i acaba de publicar la novel·la *Sola* (Proa, 2021).



SARA MILIAN

Docent de primària, secundària i batxillerat. Formadora de docents. Artista multidisciplinària especialitzada en escultura amb formació en gravat i fotografia. La trobareu a l'Instagram: @art_saramilianll.



CARLOS PUÑET

Des del 2013 treballa a la distribuïdora de vins Cuveé 3000. Va començar treballant en el món de la restauració de molt jove, al port del Masnou els caps de setmana. Va estudiar un grau superior de gestió de restaurants al Masnou. A 24 anys va entrar a treballar de cap de sala en un restaurant de Cambrils. Va estudiar per sommelier a l'ESHOB (2007-2009). Els anys 2009, 2010 i 2011 va ser finalista al concurs Nas d'Or. El 2011 va participar a la gran final. És jurat dels premis Vinari.



PEP QUINTANA

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



DARIO PIN

Propietari de la Fonda Marina, restaurant situat a Montgat, amb una història que es remunta al 1928. Coneixedor del món del vi, mostra especial interès pels escumosos elaborats amb el mètode ancestral. La carta de la Fonda compta amb més de dues-centes referències de vins.



XAVIER RENEDO

Filòleg especialitzat en història de la literatura catalana i particularment en l'obra de l'escriptor medieval Francesc Eiximenis. És professor de la UdG. Ha publicat obres i estudis acadèmics, entre els quals trobem *Eiximenis i el bon ús del vi*.



RAMON ROSET

Sommelier, gastrònom i comunicador enogastronòmic. Expert en formatges. Redactor en cap de *Vadevi.cat*, subdirector de *Vadegust.cat* i col·laborador de la revistes *Cuina* i *Papers de vi*. Professor del Curs de Sommelier Professional de la Facultat d'Enologia de la URV. Formador oficial de la DO Cava i MOOC du AOC Champagne. Autor dels llibres *Formatgeries Artesanes de Catalunya* (Cossetània Edicions, 2019) i del *Gran Libro del Queso* (RBA Ediciones, 2019). Distingit amb el premi al mèrit a la tasca de difusió del món de l'enologia, el vi i el seu entorn 2019 de l'Associació Catalana d'Enòlegs.



ENRIC SATUÉ

Dissenyador gràfic i historiador del disseny. Va ser Premi Nacional de Disseny el 1988. El mateix any va publicar *El disseny gràfic*, que va ser guardonat per l'Associació Catalana de Crítics d'Art. El 2012 la Generalitat li va concedir el Premi Nacional de Cultura. També ha publicat els relats *Un llop a la vora del foc* (Edicions de 1984), *Vins, vinets i vinasses* (Vibop Edicions) i *Vistes de prop i de lluny* (Índex Edita).



MARC SUNYOL

Mecànic de professió, ha cursat el cicle formatiu de Grau Superior de Màrqueting i publicitat en el sector vitivinícola a l'Institut d'Allella. En permanent formació com a tastador, viatja regularment a zones productores de vi de tot arreu i assisteix a cursos i conferències relacionades amb la viticultura i enologia.



PAU VIDAL

Escriptor, traductor i crucigramista. Filòleg de formació i divulgador lingüístic d'ofici. Ha escrit novel·les, llibres de contes, de llengua (*En perill d'extinció. 100 paraules per salvar, El catanyol es cura*) i assaig sociolingüístic (*El bilingüisme mata*). Ha traduït narrativa italiana contemporània (Tomasi di Lampedusa, Antonio Tabucchi, Erri de Luca, Gianni Rodari...) i més d'una trentena de novel·les d'Andrea Camilleri, el creador del comissari Montalbano. Ha fet seccions sobre llengua en ràdio i televisió i actualment escriu al diari digital *VilaWeb*.

Sumari



El joc de l'Scrabble ha servit de recurs al dissenyador gràfic Josep Puig per jugar amb paraules vinícoles col·locades en diferents espais també vinculats al vi. Fan referència al reportatge que obre la revista i que hem triat per a la portada. Les fotografies són una col·laboració del fotògraf Pierre Caupapé.

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

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

Director editorial:
Ramon Ruíz Bruy

Idea i direcció:
Montserrat Serra

Redactor en cap i fotografia:
Oscar Pallarès

Disseny gràfic i maquetació:
Josep Puig

Correcció:
Martí Crespo

Subscripcions:
Carme Vilaseca

Comptabilitat:
Josep Maria Carbó

Producció:
RRB

Impressió:
Rotimpres

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



16 De setembre a setembre
Per Òscar Pallarès. Resum dels fets més destacats de l'any vinícola que s'acaba.

23 Festejar les paraules i les metàfores del vi
Per Montserrat Serra. El món del vi té un vocabulari específic molt ric en metàfores. Tot un patrimoni. L'explorem amb els sommeliers Sílvia Culell i Ramon Roset i el filòleg Jordi Badia.

33 Mots envinats encreuats
Per Pau Vidal.

37 Vins de memòria: El matrimoni Riedel
Per Carlota Gurt.

40 La revolució de l'ancestral s'obre camí a Alella
Per Jordi Bes. Tastem set escumosos elaborats amb el mètode ancestral.

46 Àpat d'homenatge a l'escriptor Georges Simenon i al comissari Maigret
Per Ramon Roset. Tres xefs dels restaurants Tresmacarrons, Sant Miquel i el Nou Antigó interpreten diferents receptes de plats que apareixen en els llibres protagonitzats pel comissari Jules Maigret, obra de Georges Simenon.

54 Deu de cors a la marroquina
Per Pep Quintana. La família Talha Atarhouch d'Arenys de Mar ens proposa un àpat de cuina tradicional marroquina.

60 Seqüela: Ferran Centelles escriu per a Papers de vi un capítol extra del seu nou llibre, La botella 18
Per Ferran Centelles. El sommelier acaba de publicar el llibre *La botella 18*.

64 Elogi d'Éric Rohmer i de la vidiversitat
Per Xavier Renedo.

68 'Els borratxos' de Velázquez (i una còpia) sacralitzen el fet de beure vi
Per Enric Satué. El dissenyador gràfic aprofundeix en aquesta obra pictòrica i en relata una anècdota protagonitzada per Salvador Dalí que s'hi vincula.

Solució dels mots encreuats de la pàgina 33

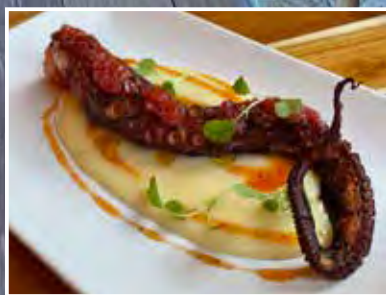
R	U	T	A		C	I	T	P	E	L	A	N	A	14
A		A	M	I	R	G	A	L	L		D	E	R	13
L	O	T	I	N	O	B		O	T	B	V		O	12
U	T	E		T	A	S	I	V		I	G	A	M	11
G	V	I	T	E	R		U	I	S	L	U	M	E	10
E	M	S	I	R	U	T	O	N	E		R	P	S	6
R		N	E	V		S	N	E	G	I	R	O		8
	R	V	A	P	A	R	E		I	T	N	A	L	7
I	I		V	L	O	R	A	G	A	V	M		L	6
S	N	O	T		T	P	T		D	O	S	E	R	5
O	I	C	A	U	N	I	S	N	I		E	S	V	4
M	F	S		T	E	X	T	U	R	A	T		C	3
S	E	U	Q	N	O	R		R	A	R	O	V	I	2
O	D		O	I	C	A	N	I	M	O	N	E		1
														14
														13
														12
														11
														10
														9
														8
														7
														6
														5
														4
														3
														2
														1

“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!**



Afrontar la planificació urbanística amb mentalitat del segle XXI

La planificació urbanística de molts municipis aprovada fa alguns anys, però que s'aplicarà ara i els anys a venir, s'ha fet amb mentalitat del segle XX, no pas tenint en compte els desafiaments que ens presenta el segle XXI. Són desafiaments de moltes menes, però els que ens afectaran a tots i en tota la seva globalitat i complexitat seran els relatius al canvi climàtic. Sense una bona gestió forestal, sense tenir en compte la creixuda del nivell del mar, les pluges sobtades i les conseqüències per a les rieres i torrents, la despesa energètica que implicarà l'augment de les temperatures... la realitat d'un territori com el Maresme, per exemple, pot transformar-se d'una manera significativa.

Aquest estiu l'ONU ha donat a conèixer l'informe d'un comitè d'experts sobre el canvi climàtic. No aporta dades noves, però el to és molt més alarmista que en unes altres ocasions. Segons l'informe, les dues dècades vinents es preveu que les temperatures pugin 1,5 graus centígrads (4,4 graus a final de segle), de manera que s'originaran situacions extremes que poden causar devastació en qualsevol lloc del planeta. La concentració a l'atmosfera de diòxid de carboni (CO₂), el principal gas d'efecte hivernacle, és la més alta registrada els últims dos milions d'anys. La de gas metà i òxid nítrós, els altres dos grans responsables, no havien arribat a uns nivells tan alts els últims 800.000 anys. Segons l'informe, els darrers cinc anys han estat els més calorosos mai registrats des del 1850.

Sobre l'informe, l'ambientòleg Martí Boada, en declaracions a *El Punt Avui*, explicava que el canvi climàtic afecta totes les regions del planeta sense excepció, inclosa la conca mediterrània, considerada una "zona sensible". I deia: "Al Mediterrani, l'augment de les temperatures s'expressa en riscos molt grans, com són els focs." Recorda el temporal *Gloria*, que va fer molt mal a l'Alt Maresme, i parla de la gravetat del delta de l'Ebre: "El tema del Delta està estudiat, el nivell del mar va pujant, i les glaceres del Pirineu pràcticament han desaparegut totes. Som bons científics forenses, actuem després de la catàstrofe, però en el pronòstic fracassem estrepitosament." Per Boada cal canviar el model econòmic i també "el de la relació dels humans amb el planeta, el model energètic, el model de mobilitat, la demografia, el consum..." "I, sobretot, ens ho hem de creure i actuar, malgrat totes les dificultats. Cal tenir fe en la lluita social i en la capacitat de ser crítics. La situació no té precedents històrics, va molt de debò. Ens ho hem de creure. Si no, estem perduts."

I encara, sobre l'informe, trobem les declaracions del professor d'història a la UB i paleoclimatòleg Mariano Barriendos a *VilaWeb*, on afirma: "Qualsevol activitat o recurs que ara tenim reglat amb un preu o unes característiques determinades es farà molt més costós d'aconseguir. A la Mediterrània, caldrà preocupar-se per l'aigua. L'any 2100, si es compleixen aquests pronòstics, aconseguir un litre d'aigua potable a la costa mediterrània serà molt més costós. Per dir alguna cosa, si ara costa deu cèntims, en el futur, amb tots els processos que requerirà obtenir-la, netejar-la i transportar-la, potser costarà quatre euros. S'encariran els serveis que considerem essencials." I conclou: "Crec que no hi ha una transició climàtica així d'ençà del principi del segle XIV, quan va començar la petita edat del gel. És una transició climàtica de llibre. I molt em temo que la societat hi respondrà de la mateixa manera que sempre. No tenim un manual d'instruccions i ens oblidem de la història."

La mentalitat del segle XX amb relació a la gestió del territori ha tingut com a conseqüència el bandejament reiterat del sector primari, a tot el país, però sobretot a les zones periurbanes com és el cas del Baix Maresme: no s'han fet polítiques agràries per preservar la feina dels petits pagesos i viticultors. Al Maresme s'han anat perdent hectàrees de vinya, d'horta, de flor, que ara ens són

i seran extremadament necessàries. I precisament ara els POUM que s'apliquen i s'aproven en molts municipis primen l'edificació i no preveuen en cap cas l'ús d'aquests terrenys per ampliar l'horta, la vinya i la flor.

Són plans urbanístics que no sols ignoren a consciència els efectes del canvi climàtic en un futur immediat, sinó que també ignoren les recomanacions de l'Observatori del Paisatge de Catalunya que, a través dels seus catàlegs del paisatge, fa temps que han advertit dels desequilibris territorials i han marcat els criteris que s'haurien d'aplicar en el present. En el cas del paisatge del Maresme i la Tordera, el catàleg insta a definir figures de protecció que reconeixin els espais i productes agraris de qualitat i tractar els entorns degradats tot recuperant l'espai agrícola. Alhora, molts dels POUM també infringeixen un dels objectius del Pla d'actuació comarcal 2020-2024 del Consell Comarcal del Maresme, que diu: "Defensa de la gestió del medi ambient impulsant polítiques per actuar davant la crisi climàtica, energètica i ambiental reorientant l'actual model de creixement."

Un parell d'exemples: a mitjan agost, els serveis informatius de Televisió de Catalunya es feien ressò del malestar de la pagesia de Santa Susanna perquè amb l'aplicació del POUM aquesta població perdria una gran quantitat de terrenys avui destinats a

l'horta. Deu hectàrees de zona agrícola de gran valor es transformaran per acollir, a més dels usos agrícoles, zones verdes, usos socials i activitats. És clar, els pagesos que conreen aquestes finques es troben completament amenaçats pel nou pla, que preveu eliminar zona agrària. Quin sentit té amb mentalitat del segle XXI canviar els usos agrícoles d'aquest territori?

Passa una cosa semblant amb el POUM aprovat el 2014 a Alella, que urbanitza tres grans zones que ara no es troben urbanitzades. En cap cas s'ha plantejat requalificar-les com a zona agrària no edificable, tot al contrari, en un d'aquests plans especials s'eliminen dues vinyes i molta zona de matolls per construir dos-cents noranta-vuit habitatges, que implica edificar i habilitar un espai per viure-hi més d'un miler de persones. En un altre pla especial s'hi planifica un polígon encobert, que anomenen parc empresarial, a més de grans superfícies comercials i sis nous blocs d'habitatges. I, entre més, també es preveu urbanitzar una zona

no edificada per destinar-la a usos esportius i d'oci.

Però gestionar el territori amb mentalitat del segle XX, la del creixement il·limitat i de la cultura del totxo, pot resultar un dèficit que passarà factura. I si hi ha un col·lectiu que pugui salvar aquest escull, aquest col·lectiu és la pagesia. Gestió i ordenació del territori des del policultiu, la petita parcel·la, un paisatge fet i ordenat per la mà de l'home, net, respectuós amb la natura, amb la vida natural.

I mentrestant els pagesos pateixen. No es fa una política compromesa amb el petit agricultor ni amb el viticultor, amb el paisatge en policultiu. S'ha de ser militant i idealista per ser pagès? No pot ser una opció, esforçada sempre, però que permeti una vida digna i sense angoixes a qui se la proposi? Si no tenim pagesia no tindrem un territori cuidat, oxigenat ni preparat per a les adversitats que venen.

I tanquem aquest editorial amb el lament d'un viticultor de la zona de Cebreros, anímicament destrossat després que un gran incendi hagi cremat aquest estiu al seu territori més de mil hectàrees de bosc i vinya. El viticultor va escriure a les xarxes socials: "Deia Giner de los Ríos (fundador de la Institución Libre de Enseñanza) que tant de bo estiguéssim a l'altura del nostre paisatge." Doncs això, tant de bo estiguem a l'altura del nostre paisatge i tinguem la capacitat d'analitzar el territori a vuitanta anys vista.

Montserrat Serra



FONDA  MARINA

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



Des de 1880, elaborant el millor vermut

Premi Gran Vinari per al nostre Vermut CISA ecofriendly, el millor vermut de Catalunya 2019

www.vermouthcisa.com

alella organic spa

slow wellness masia

*Una masia
de benestar*

Per una Festa de la Verema
amb vi i benestar.

Vine a descobrir els nostres
tractaments amb vinoteràpia.



SEGUEIX-NOS



C. Riera Fosca, 41D local · Alella

T. 640 974 995

www.alellaorganicspa.com

De setembre a setembre

Crònica d'un curs vinícola més estrany del que hauríem volgut, però més normal del que podíem esperar

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Malgrat que aquest darrer any (diguem-ne curs vinícola, perquè parlem d'un període de dotze mesos, però que va de setembre a setembre) ha estat més estrany del que hauríem volgut (i del que hauríem imaginat fa exactament un any), Déu n'hi do la quantitat de coses que han passat.

Els cellers continuen llançant novetats al mercat, les activitats enoturístiques han anat tornant (adaptades a la situació

Un munt de noves referències han tornat a ampliar el ja prou ampli catàleg de vins que s'elaboren al territori DO Alella

de cada moment), s'han succeït els esdeveniments gastronòmics... Fem una repassada de tot plegat!

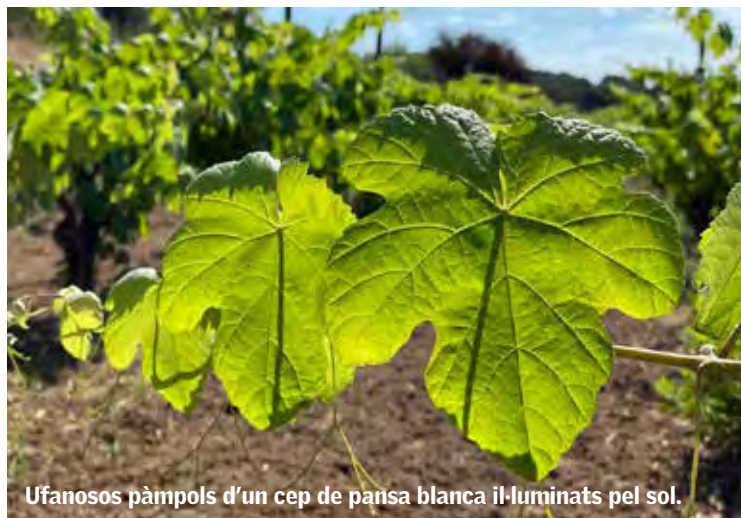
Una pila de vins nous

Torna a ser sorprenent la quantitat de nous productes que els cellers han llançat al mercat en tan sols dotze mesos. El restaurant Duran (Alella) va presentar una gamma de tres vins (blanc, negre i escumós) que ha elaborat Can Roda especialment per a ells. Alta Alella ha llançat un vi de gamma altíssima (l'AA 10, que costa 120 €) i un ancestral per a tots els gustos i de preu més contingut, AA Aus Pét Nat Rosé. La família Testuan també ha crescut amb dos blancs més de pansa blanca: l'An[Ç]tral i el BriZat. Parxet va presentar al final del 2020 el 1920, un cava 100% pansa blanca elaborat amb raïm del territori DO Alella per celebrar el centenari de la marca.

Alella Vinícola es troba en ple procés de renovació de la gamma de vins: una renovació pel que fa a noms i etiquetes, però també d'estil de vi. El seu nou rosat es diu Costa del Maresme, mentre que el blanc jove i sec ara es diu Ivori Blanc. Bouquet d'Alella va llançar al mercat dues noves edicions limitades al principi de l'estiu,



Inici del procés de poda a una vinya de la vall de Rials.



Ufanosos pàmpols d'un cep de pansa blanca il·luminats pel sol.



Operaris de Roura fan la poda en verd a mitjan juny.

una garnatxa negra jove i un ancestral rosat de mataró.

Quim Batlle i Albert Federico van organitzar presentacions públiques per mostrar a la premsa, clients i amics les seves darreres novetats: el Foranell Coriolis, un vi amb l'estil de Batlle però sense l'habitual envelliment en ampolla, i el Miques de Sauló, el vi resultant del Verkami organitzat per Federico.

També ha vist la llum (tot i que no es pot trobar al mercat) un vi que es diu Don Juan, elaborat per Alta Alella amb ull de llebre, cabernet i merlot

de la finca Can Serra (Alella). Can Roda i Alta Alella han ampliat l'oferta de productes amb cerveses (una *pale ale* en el cas de Can Roda i tres *grape ales* en el cas d'Alta Alella) i Oriol Artigas just acaba de llançar al mercat una col·lecció de dotze vins elaborats al seu celler amb raïm de les vinyes d'amics seus de tot el territori, una solució per salvar l'anyada 2020 en què va perdre gairebé tota la collita. El poc raïm que va poder salvar de les seves vinyes, l'ha dedicat tot a l'elaboració d'un únic vi que es diu #CuvéeTotal.

Els grans esdeveniments, a mig gas

El nombre de grans esdeveniments que tenen lloc al nostre territori al voltant de la gastronomia i el vi és important. Però en els darrers dotze mesos se n'han suspès alguns i ha calgut adaptar la resta a la situació sanitària. La Festa de la Verema d'Alella, els Tastets de Vallromanes i la Fira del Llaminer del 2020 es van cancel·lar en un moment en què la pandèmia es va complicar. El Vi+, que durant el mes d'octubre es dedica a fer promoció de la DO Alella, també va experimentar força les conseqüències de la situació sanitària. Les diferents propostes que s'havien planificat per a l'esdeveniment estaven adaptades, però les restriccions imposades pel Procicat el 15 d'octubre van forçar a suspendre'n un bon nombre. Unes setmanes més tard, també a l'octubre, la Setmana del Vi, promoguda per l'Incavi amb la participació de totes les DO i infinitat de cellers, va gaudir d'un notable èxit, sobretot gràcies a l'ús de les tecnologies, que van permetre seguir des de casa les

Algunes fires gastronòmiques s'han hagut de cancel·lar, però certes activitats enoturístiques han gaudit d'un gran èxit

activitats programades. El mes de març, com sempre, va ser el de les Biblioteques amb DO Alella, que no va viure l'edició més gloriosa.

I quant als esdeveniments gastronòmics, hi ha hagut una mica de tot. La temporada la va iniciar la quarta edició del Maridatge dels Sentits amb noves propostes adaptades a la covid i la participació entusiasta dels restauradors de Teià. Poc després, al mateix municipi, li agafava el relleu Orígenes Festival Gastronómico, una proposta molt ben planificada, d'alt nivell gastronòmic, que va comptar amb la participació de grans personalitats del sector, però que va obviar absolutament la DO Alella amb una selecció de



Detall d'un gotim de garnatxa negra en plena florida.

vins a càrrec de Vila Viniteca. Una proposta interessant, a l'abast de només algunes butxaques i que té intenció de continuar.

El Tast Tiana es va reinventar amb una oferta de tapes i amb activitat cultural als restaurants: tot i tractar-se d'una proposta molt diferent del Tast habitual, va funcionar molt bé i va deixar públic i restaurants satisfets.

L'empresa Vi and Vi gestiona ara el centre Vallmora. En els darrers mesos s'hi han programat un bon nombre d'activitats

La Festa Major del Masnou va inaugurar la primera edició de l'Eскурacassoles, la Mostra Gastronòmica del Masnou. Trenta establiments de la vila van preparar expressament per a l'ocasió una oferta gastronòmica maridada amb vi DO Alella o bé amb vermut Cisa (que s'elabora al Masnou). La proposta va comptar amb una bona acollida del públic.

Cabrils va decidir cancel·lar la seva Mostra Gastronòmica i Alella, aquest any sí, té Festa de la Verema; adaptada a les circumstàncies i sense Mostra de Restauració, però amb el vi i la gastronomia locals ben presents (i el reglamentari Papers de vi especial Verema que teniu a les mans).

L'enoturisme es va recuperant

Amb anades i vingudes i adaptant-se sempre a la normativa vigent, els darrers dotze mesos l'enoturisme ha recuperat força vitalitat. Els cellers s'han anat tornant a obrir a les visites dels turistes, sobretot locals, que han començat a fer activitats entre vinyes, però també s'han vist iniciatives de visita virtual a través de videotrucades, com les que han dut a terme Alta Alella i Alella Vinícola.

El Centre Arqueològic i Enoturístic Vallmora ha reobert les portes de la mà de Vi and Vi, l'empresa que gestiona dues cares ben populars de la DO Alella: Rebeca Ruiz i Marta Ribas. Més enllà de les visites al jaciment del celler romà, l'equipament ha anat celebrant durant l'any tasts i activitats com música en directe. També ha mantingut obert, quan les normes ho han permès, un *wine bar*. I és que els bars de vins s'han posat de moda (a Alella i a tot arreu!). Alta Alella i Bouquet d'Alella els han tornat a posar en marxa i s'hi ha sumat enguany el de Can Roda.

Els Enotasts, que uneixen la gastronomia local i els vins DO Alella de la mà d'un sommelier, s'han anat celebrant a tota la DO a l'aire lliure i amb aforament limitat, però sempre amb gran èxit.

Una de les propostes més originals que s'han afegit a l'oferta enoturística de la DO Alella és la que proposa l'Alella Organic Spa, amb dos *packs* diferents que combinen benestar amb vins d'Alta Alella. ●

L'anyada 2021 promet ser de gran qualitat malgrat l'extraordinària sequera

Mires a la muntanya i hi predomina inusualment el color marró. I no es tracta dels pins atacats pel tomicus. Alzines, cirerers d'arboç, arbres de fulla perenne que a l'agost estan sempre ben verds... tenen les fulles seques. I és perquè pateixen una inusual manca d'aigua. Així ho explica Vicenç Galbany, director tècnic d'Alta Alella: "Aquest és un any supersec. No ha plogut gens, ni tan sols a la primavera. Entre el maig i ara han caigut tan sols 22 litres!" A priori aquesta sequera ens hauria de fer pensar en una anyada dolenta a causa del patiment dels ceps. Però les coses no són així. "Els ceps estan aguantant sorprenentment bé la sequera. Estan verds i vigorosos. Això ha passat perquè l'hivern va durar molt i no va començar a fer calor fins al juny. I, de fet, més enllà de l'onada de calor d'aquests dies de mitjan agost, que ja han enxampat el raïm bastant madur, no ha estat un estiu gaire calorós. Amb tot, el cicle vegetatiu de la vinya ha estat molt més curt del que és normal i això ha permès al cep no patir", explica. "Comptàvem que la verema aniria tard i jo diria que al final va més d'hora que mai". Aquesta combinació de factors fa que el raïm tingui un grau alcohòlic alt i una acidesa també molt alta. "Els dos factors de qualitat necessaris per elaborar els millors vins!", sentència Galbany.

A l'altre cantó de la Serralada Litoral, Jordi Safont, responsable de les vinyes de Raventós d'Alella, es mostra molt content. Però per no excedir-se d'optimisme ens diu: "Això que no ploqui fa patir. Si haguessin caigut 20 litres a primers d'agost seríem davant una campanya de 10. Sense pluja... hi posarem un 9,5! Ara, pinta una anyada excel·lent, jo signava ara mateix que cada any sigui així..." I explica: "Des de l'any passat que ja treballem el 100% de les nostres vinyes en ecològic. Això ho posa tot una mica més difícil. No hem hagut de fer tractaments contra el mildiu, però sí que ha calgut treballar per evitar l'oidi. En tot cas, res d'extraordinari, i el raïm està saníssim! Al cantó Vallès la vinya és espectacular i ben verda malgrat la manca de pluja. Les vinyes que tenim a Alella han acusat una mica més la sequera i el raïm és una mica més petit." Després de la floració dels ceps, tot feia pensar en una anyada amb ceps molt carregats de raïm, però l'absència d'aigua ha regulat la situació i es colliran alguns quilos menys que la mitjana d'un any normal. Això sí, d'un raïm de gran qualitat.

Tant Safont com Galbany lamenten que el senglar continua essent un problema cada vegada més gran. "Cada vegada n'hi ha més i costa molt aturar-los. Se'ns acaben menjant un munt de quilos de raïm", assegura Galbany. I Safont comenta: "El bosc està sec i les bèsties tenen set. Entre el senglar i els tudons fan molta feina! Malgrat que tanquem moltes vinyes amb pastor elèctric, no és una eina infal·lible." I confessa: "Alguna vinya, l'acabem collint una mica abans del moment ideal perquè si esperem més dies pot ser que no en trobem ni un gotim!"

Petjades de senglar sobre el sauló.



Més fets de setembre a setembre

■ El número 67 de *Papers de vi* va recollir un dels tasts més màgics que hem fet mai. Un tast de Marfils antics que vam tenir la sort de compartir amb **Ferran Centelles**, **Jordi Pujolràs** (l'enòleg que va fer un bon nombre d'aquells vins) i **Xavi Garcia** (actual enòleg d'Alella Vinícola).



■ **Mario Rovira** i **Can Roda** han estrenat web els darrers mesos. Totes dues disposen de botiga en línia.



■ El 13 de gener es va morir **Josep Puig**, personatge popular i estimat en el sector del vi del país i que va ser director comercial de Parxet durant vint anys.

■ Un anunci d'Estrella protagonitzat pels xefs estrel·lats de casa nostra va comptar amb la participació de **Miquel Aldana** (del Tresmacarrons del Masnou) i **Víctor Quintillà** (del Lluerna de Santa Coloma).

■ El número 69 de *Papers de vi* publicava una extensa entrevista amb **Salvador Puig**, director general de l'Incavi, que feia balanç dels cinc anys que duia al capdavant de l'ens. Poc després de la sortida de la revista es va fer pública la seva substitució per **Alba Balcells**, que ara ocupa el càrrec.



■ El mes de maig *Papers de vi* va ser present a la ràdio de la mà del nostre redactor en cap, **Òscar Pallarès**, en dos programes de gran audiència. Pallarès va ser convidat a l'edició del matinal *El matí i la mare que el va parir*, de **Ràdio Flaixbac**, que es va emetre des de Can Roda, i també va participar en una tertúlia sobre la comunicació del vi català al *Tast vertical* que dirigeix **Empar Moliner** a Catalunya Ràdio.



■ **Talcomraja**, **Testuan**, **Oriol Artigas**, **Ànima d'Alella** i **Bardissots** es van adherir al manifest de **Vinyataires Lliures** per donar suport a dos cellers que van ser sancionats per l'administració per fer ús de topònims a les etiquetes dels seus vins malgrat no estar adscrits a cap DO.

■ El 16 de maig la masia Can Magarola (Alella) va acollir la reunió entre **Pere Aragonès** i **Jordi Sànchez** en què es va segellar el pacte per formar l'actual govern de la Generalitat. Els dos líders van dinar plegats i van acompanyar l'àpat amb vi DO Alella.



■ **Mario Rovira** ha anunciat la futura construcció del seu nou celler dins la finca de Can Cirera, a Tiana.



*Vinyes verdes del meu cor...
Vinyes verdes vora el mar,
verdes a punta de dia,
verd suau cap al tard...*

[fragment]

Josep Maria de Segarra

Les Heures, 27 08328 Alella

api

Ferrer & Ojeda
INSURANCE PARTNERS

Administrador
Finques
Col·legiat

aicat 7239

arisval

som part del teu negoci des de 1983



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



Colegio de Graduados
Sociales de Barcelona



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



Administrador
Finques
Col·legiat

www.arisval.com

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

Homs

interiorisme

C U I N E S I B A N Y S

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



MARESME

IRRESISTIBLEMENT
INEXPLORAT

#MARESMEIRRESISTIBLE

www.turismemaresme.cat

@laiaiamaresme

@costabcnmaresme





SETMANA *del* VI CATALÀ

Del 18 al 24 d'octubre del 2021



ENOTURISME



**GASTRONOMIA
I RESTAURACIÓ**



**ACTIVITATS
COMERCIALS**



**CULTURA
I VI**



**ACTIVITATS
DIVULGATIVES**

setmanadelvicatala.cat

Festejar les paraules i les metàfores del vi



El món del vi té un vocabulari específic molt ric en metàfores. Tot un patrimoni. I tant si descrivim un vi d'una manera ortodoxa com si ho fem d'una manera més lliure, cal ser precisos. Hem convidat els sommeliers Sílvia Culell i Ramon Roset a tastar vins diversos de la DO Alella acompanyats pel filòleg Jordi Badia, a fi d'analitzar l'estat de salut de la llengua del vi, mirar de resoldre alguns esculls i proposar paraules que aportin el matís imprescindible. El resultat: una sessió molt intensa i satisfactòria. Una primera experiència, que no serà l'última.

TEXT: MONTSERRAT SERRA. ANÀLISI LINGÜÍSTICA: JORDI BADIA

Precisions inicials: com tastem? Condicionants i desafiaments

Els sommeliers **Sílvia Culell** i **Ramon Roset** ens van donar la idea d'aprofundir en la llengua del vi, un dia tot fent un altre tast en què, de manera espontània, es va plantejar l'abús del terme *saborós* en detriment de *gustós*. Roset optava per *saborós* mentre que Culell deia que *gustós* no podia caure en desús. I vam posar en marxa la maquinària convidant-los a fer un tast acompanyats d'un filòleg, **Jordi Badia**, responsable de la correcció del diari *VilaWeb*, neòfit en el procés del tast de vins, però molt entrenat a l'hora de resoldre desafiaments lingüístics d'una llengua viva, a partir de la recerca del mot genuí i popular.

D'entrada, els sommeliers ens van oferir una sessió aclaridora i necessària per fixar els processos del tast. En aquest primer estadi ja es van identificar els primers esculls i desafiaments lingüístics amb què topen els sommeliers en el seu dia a dia.



La sommelier **Sílvia Culell** mostra la dificultat d'explicar un vi al client d'un restaurant i el sommelier **Ramon Roset** ens instrueix sobre els passos imprescindibles a l'hora de fer un tast ortodox.



ÒSCAR PALLARÈS

RAMON ROSET: Al tast de vins hi ha dos grans camins. El primer és l'acadèmic, l'ortodox, el tast establert a les escoles de tast. Parteixen de les escoles de sumilleria clàssica. Aquest tast bàsicament es nodreix d'uns descriptors i d'un ordre. Comença per la

fase visual. Primer anem als colors, el reflex, la llàgrima i si té bombolla. Després anem a la fase olfactiva. Aquesta fase de nas també té un ordre: primer les aromes primàries, després les secundàries i després les terciàries. Des de l'ortodòxia, a la fase de

"Les aromes secundàries provenen de la fermentació"

nas, has d'analitzar el vi pel raïm. Les aromes primàries provenen del raïm. Després

es miren les aromes secundàries, que provenen de la fermentació, que és un procés bioquímic que atorga al vi certes aromes que s'apleguen en dues grans famílies: les especiades (recorden la cuina) i les balsàmiques (recorden la farmàcia). A més, si el vi

ha tingut criança, s'hi afegeix una tercera capa d'aromes, les aromes terciàries. Avui són molt riques, mentre que abans només se circumscriu en a la barrica i aleshores es discutia sobre quin tipus de fusta havia incidit en el vi, etc. Un tast ortodox ve marcat per aquest ordre d'anàlisi que no et pots saltar.

Després arriba la fase gustativa. És on podem treure'n més suc, perquè el tast en boca parteix dels principis fisiològics de la boca i del món de les ciències sensorials. Partim dels quatre gustos/sabors bàsics: dolç, salat, àcid i amarg (l'umami no el comptem en el món del vi). Després ve, per ordre, el tacte, que expressa les quatre sensacions trigeminals que té la boca: frescor, escalfor, astringència i picant. I després ve la textura.

Si faig una nota de tast acadèmica he d'analitzar totes aquestes fases i passos. No me'n puc saltar cap. I a cada fase, hi he de posar tots els descriptors que pugui, amb un ordre concret també (no hi entrarem). Com que hi ha aquesta metodologia, que molta gent no domina –però ha intentat imitar–, les notes de tast que es publiquen solen contenir un gran desordre. I són autèntiques barrabassades, perquè es volen escriure des de l'ortodòxia.

SÍLVIA CULELL: Quan fas el curs de sommelier o de tast, sempre t'apareix allò de "com tastem?" L'estàndard que et proposen és ple de descriptius, d'adjectius. Amb tot, molts dels que et proposen, jo no els faig servir. Per exemple, a la part visual et fan parlar de nítid, límpid... La limpidesa, no l'acostumes a utilitzar mai.

RR: Això que dius, Sílvia, parteix del segon camí, el que no segueix l'ortodòxia. Gaudeixes del vi i l'expliques, et deixes portar. No preval un ordre sinó que prevalen les sensacions, les emocions. I aquí comença de veritat el vi emocional.

SC: I és quan comences a connectar amb la gent, la consumidora final, que no és professional.

RR: A l'extrem d'aquest camí, hi trobem *els poetes*, que escriuen molt bé, que venen del món de les lletres, que tenen molt de vocabulari i coneixements literaris i fan autèntiques descripcions costumistes i poètiques del vi. És l'altre extrem. I els personatges dels dos extrems són els individus que maten el vi, perquè no els entén ningú.

SC: El desafiament és trobar el llenguatge universal, en què el sommelier se senti còmode explicant un vi i el consu-

"El desafiament és trobar el llenguatge universal, en què el sommelier se senti còmode explicant un vi i el consumidor l'entengui"

midor entengui què li diu el sommelier. Perquè entrem de tot això també hi ha la cultura de cadascú, no sols respecte a l'experiència amb el vi, sinó també en relació amb unes altres coses. I aquest és el desafiament del sommelier amb el llenguatge.

RR: Perquè els sommeliers estem marcats per una formació, estem marcats per un dia a dia (no té res a veure el sommelier periodista amb el sommelier de restauració) i al final hi ha un forat molt gran entre el que volem transmetre i el que acabem transmetent. Partim d'un desavantatge de coneixement. Perquè si et dic que un vi fa olor de gessamí primerenc dels boscos de Normandia i no has olorat mai un gessamí primerenc dels boscos de Normandia, és una olor que no pots identificar.

SC: Però jo vaig més enllà. En la meva curta experiència en restauració fins ara, en periodisme vinícola i en tasts més tècnics, us puc dir que hi ha tres vocabularis absolutament diferents i, si no som capaços de canviar el registre, no podrem connectar amb

Gust o sabor?

És cert que *gust* i *sabor* designen conceptes diferents, com diu Ramon Roset? És cert que el mot *sabor* ha arraconat *gust*, que s'hauria de fer servir més, com diu Sílvia Culell? Doncs tots dos tenen raó. Si volem filar prim, cal diferenciar el sentit corporal (*gust*) de la propietat que l'afecta o de la sensació que produeix (*sabor*). És a dir, un vi té un sabor determinat (una propietat que produeix una sensació), que percebem amb el gust... o amb l'olfacte, diu el diccionari. Fins ací donaríem la raó a en Ramon. Però el diccionari també admet *gust* com a sinònim de *sabor*, de manera que podem dir perfectament que un vi té un gust excel·lent. Popularment, *gust* era fins fa pocs anys el terme més emprat i *sabor* era vist com un mot culte. Avui s'ha capgirat i és indiscutible que es fa un abús de *sabor* i *saborós* en detriment de *gust* i *gustós*. La recomanació és que en un registre lingüístic col·loquial no arraconem *gust*. Ara, quan calgui precisar, precisem.

Jordi Badia



PIERRE CAUFAPÉ

l'interlocutor. Al restaurant, el registre implica fer gaudir el comensal de l'experiència, i això s'acostuma a aconseguir explicant la història que envolta el vi que es tasta, no pas el procés de tast. Al comensal li interessa més saber per què el vi té el nom que té, i no pas si presenta una determinada aroma. Perquè al final en un restaurant l'objectiu del maridatge és que el client en gaudeixi. Per tant, si t'emboliques amb certa terminologia, com ara parlar de maridatge de contrast, per exemple, molta gent s'obsessionarà amb el contrast i no gaudirà ni del plat ni del vi. Aquí vull anar a parar: en molts casos ens hem passat de frenada. I ens oblidem que en un 90% tastar un vi és emoció.

RR: Fa molts anys que la descriptiva del vi ha entrat en crisi. Tots tenim clar que el llenguatge ortodox no és el futur, però ningú no ha trobat el camí que cal seguir. L'explicació de les històries al voltant de cada vi és el primer pas que s'ha fet, però això també desvia l'atenció. Se li diu, al comensal: "Confia en mi, jo ja he fet les anàlisis, gaudeix i jo t'amenitzaré l'estada aquí amb petites píndoles d'informació que t'enriquiran i et faran sentir una experiència més plena. Però no entrarem en la descripció organolèptica del vi." En canvi, en els tasts privats que dirigeixo, el que se'm demana és exactament el contrari. Les preguntes són: "Per què m'has posat aquest formatge amb aquest

vi? Per què no hi va bé aquest altre?” I això ho he de fer per a un públic neòfit, cosa que em genera una gran dificultat. I aleshores arriben disbarats com ara: “Amb un formatge fort, posa-hi un vi potent.” Analitzeu la frase! Dintre meu tinc el repte de deixar de fer notes de tast ortodoxes. I no puc. Primer, perquè quan surto de l'ortodòxia, em sento perdut. Em refugio en l'ortodòxia per explicar un vi, perquè sé que no fallo. Segon, estic convençut que no arribo a molta gent i aquesta gent desconnecta. I si me'n vaig a

l'altra banda, em converteixo només en un artista de l'entreteniment, no del vi.

JORDI BADIA: D'entrada us vull dir que això vostre té molt de mèrit, perquè els polítics no parlen bé i podrien parlar bé. I els advocats també: han fet una carrera, se suposa que els han ensenyat oratòria, han vist molts models, però parlen fatal. De periodistes hi ha de tot, però n'hi ha que escriuen i parlen molt malament. I cap d'aquests no ha d'explicar sensacions ni gustos, que és difícilíssim. Si a mi em dema-

Vegetal

El problema de *vegetal* és que s'associa sempre a un defecte. Objectivament, hi ha vins anomenats o considerats *vegetals* que sí que són defectuosos. En canvi, com ens expliquen Culell i Roset, hi ha certes “aromes vegetals” que són bones. Com ens hi podem referir? Hem de vèncer la resistència implícita i mantenir *vegetal*? Cal servir-se d'un mot-trampa com el **mediterrani** que s'ha empecat Ramon Roset? El *Diccionari del vi*, de Xavier Rull, defineix *vegetal* d'aquesta manera: “Dit del vi, o bé del seu gust o de la seva aroma, que recorda alguna planta. Sol ser un atribut d'un vi jove.” Alhora ens informa que en castellà es diu igual i que en anglès es diu *vegetative*. Agafant el fil de l'anglès, aquest *vegetative* no vol pas dir *vegetal*, sinó **vegetatiu**, que significa “relatiu a les funcions de nutrició i reproducció”. Estirant una mica més el fil, *vegetative* té sinònims com ara *verdant* i *grassy*. La traducció de *verdant* és *verd*, un mot que hem de descartar perquè ens fa pensar en “immadur”. La de *grassy* és **herbós**, mot que Rull proposa, justament, com a sinònim de *vegetal*. I encara, com a sinònim parcial de *vegetative*, hi ha també *growing*, que vol dir “en desenvolupament”, una definició que lliga amb la de *vegetal* al diccionari de Rull (“sol ser atribut d'un vi jove”) i que podríem associar a termes com ara **creixent**, **espigat**, **esvelt**. Però ací, probablement, la digressió ja ens ha dut massa lluny.

Jordi Badia



El filòleg Jordi badia analitza uns quants esculls lingüístics, en què sovint el matís és imprescindible per a descriure un vi.

ÒSCAR PALLARÉS

nen que defineixi el color groc, no sabré què dir i, en canvi, vosaltres el definiu a cada

“La precisió és un àmbit important per treballar i els diccionaris ens hi poden ajudar”

tast. Però alhora implica que hi ha d'haver un domini de la llengua que segur que us ha de preocupar, perquè en algun moment us trobareu encallats (“I ara com ho diríem, això?”): aquí potser és on podem intervenir.

Després d'aquesta introducció que heu fet, hi veig tres coses: d'entrada, la correcció. Aniré prenent notes,

però en això ens situem en un àmbit massa particular. Cadascú té els seus problemes. De manera que no entrarem en aquest aspecte. La segona, la precisió. Aquest sí que penso que és un àmbit important per treballar i els diccionaris ens hi poden ajudar. I aquí s'ha d'aprofundir. Es perd precisió en tots els nivells de la llengua. En el periodisme es perd precisió a cabassos i això entristeix molt. És un camp que he treballat molt i penso que podem fer una bona simbiosi. I la tercera, que dependrà de vosaltres, però potser també hi podem donar un cop de mà, és la creativitat. Les paraules, no és veritat que estiguin totes inventades. I el problema del català és que no creem, copiem. En canvi, tenim una creativitat brutal.

PIERRE CAUFAPE

Un cava de conversa, un vi gastronòmic

Comencem el tast. Hem triat sis vins elaborats a la DO Alella ben diferents, amb l'objectiu que en el procés de tast apareguin un conjunt prou ampli de termes, d'expressions, de dubtes i de confusions. D'entrada tenim el cava 1920 de Parxet. El seguiran dos vins blancs, un de jove, l'Ivori Blanc, i un de llarga criança, el Foranell Pansa Blanca 2016 de Quim Batlle. Passarem per un rosat, el Roura Rosat 100% merlot, i el negre Alta Alella Parvus Syrah 2018. I acabarem amb un dolç ranci, el de la Bota del Racó de Papers de vi. Els sommeliers tasten i comenten els vins per explicar-los al lingüista Jordi Badia.

CAVA PARXET 1920 GRAN RESERVA

Característiques bàsiques: anyada 2013. Escumós de pansa blanca que commemora el centenari de les primeres ampolles de cava del celler.

SÍLVIA CULELL: En aromes em fa pensar en un cava envellit, perquè hi trobem notes de poma al forn i també hi apareixen els cítrics, que ens aporten frescor. Quan me l'he posat a la boca he trobat que t'omple, que té estructura: notes que s'ha envellit. Però al mateix temps la frescor que manté fa que et vingui ganes de tornar-ne a fer un glop. Té aromes de certa vellesa, però alhora manté la bellesa del que busques en un cava, que és la frescor, la bombolla fineta que notes, però que simplement et refresca, no et molesta ni pica. Per tant, és un cava elegant per acompanyar tot un àpat.

RAMON ROSET: Quan agafem aquest cava i ens el mirem ja veiem que el color és més pujat del que estem acostumats a veure. És un color daurat pujat. Al nas, les aromes que ens arriben són complexes, no es corresponen amb les aromes d'un vi afruitat. En aquest cas ens arriben les aromes terciàries, que provenen de la llarga criança del cava. És un escumós que ha estat molts mesos dins l'ampolla. En llenguatge corrent hi ha gent que diu que és un cava rovellat. No és així. Passa que és un cava diferent. I quan el tastem, la primera cosa que notem és que gairebé no té carbònic, quasi no té bombolla. És un aterratge de fusió. També noto que m'ha deixat la saliva més densa, que en llenguatge tècnic ens indica que és un cava que pesa en boca. També podríem dir que és un cava untuós o



OSCAR PALLARÉS

cremós. I també parlaríem d'un cava voluminós, perquè quan l'he tastat m'ha omplert la boca. A la boca dona notes madures de codonyat, que recorden espècies dolces: em recorda lleugerament la canyella, aromes de forn de pa... És un cava d'alta complexitat, perquè té aromes primàries, secundàries i terciàries. Un cava que pots maridar amb un àpat molt contundent.

JORDI BADIA: Ens beuríem aquest cava dinant? No pas a les postres?

RR: Te'l pots beure quan vulguis perquè és un cava de conversa.

—Darrerament es parla molt de vins gastronòmics. Utilitzeu aquest terme? Considereu que se n'abusa?

RR: Jo utilitzo el concepte gastronòmic per explicar que és un vi que no es pot beure sol. Perquè té massa alcohol, entre més coses. Per exemple, un vi blanc de la Terra Alta de 14 o 15 graus és massa alcohòlic, massa vinós, massa càlid en boca. Per tant, no en gaudiries

en boca. Com que s'ha d'acompanyar de menjar, una manera fina de dir-ho és que és un vi gastronòmic.

SC: Quan parlo d'un vi gastronòmic em refereixo a un vi per acompanyar plats. En un tast,

el que diria és que aquest cava no el posaria tant en un aperitiu com en un dinar. Quan prepares un dinar molt variat i no tens ganes d'anar canviant de vi, aquest cava seria ideal. Des del principi fins al final et pot acompanyar perfectament.

RR: És que el cava és un vi especial, és un vi transversal que marida amb tots els plats del món, fins i tot amb els que no hi marida cap vi (una vi-nagreta, les carxofes, el rovell d'ou cru...).

SC: Efectivament, el cava –com els vins de xerès– és una de les begudes més versàtils que hi ha. I quan parlem de versatilitat parlem d'això: te'l pots prendre pel simple plaer de tastar-lo. I alhora són begudes que t'ajuden molt gastronòmicament, perquè combinen amb tota mena de plats. Quan no saps què posar-hi, posa-hi un cava.



El restaurant Can Cabús d'Alella va acollir la sessió de tast i llengua, al pati, una tarda calorosa però agradable sota els plataners.

Vi mineral, vi vegetal, termes en disputa

Passem als vins de pansa blanca: l'un jove, l'Ivori 2020 d'Alella Vinícola, i l'altre amb cinc anys de criaça, el Foranell Pansa Blanca 2016, del celler Quim Batlle.

IVORI BLANC 2020

Característiques bàsiques: 100% pansa blanca procedent d'una vinya de la vall de Rials. Criad sis mesos amb les mares. Celler Alella Vinícola.

SÍLVIA CULELL: Molta gent, quan l'ensumi, dirà que és un vi mineral. Jo, en comptes de dir que és mineral, parlaré que en qüestió d'aromes és un vi austere, no és exuberant, té una

aroma que genera una sensació de polsim... Però que sigui austere no vol dir que estigui mancat d'aromes, perquè en té moltes, però són subtils i més directes, més vinculades a la pansa blanca: els cítrics, el fonoll, l'herba seca...

RAMON ROSET: Amb la paraula *mineral* tenim un problema en l'univers del vi, perquè ha estat una paraula refugi per explicar els vins del Priorat.

SC: No només els vins del Priorat.

RR: Com que són vins molt complexos i prou uniformes

un seguit d'aromes més relacionades amb la pansa blanca, les aromes de fonoll. Ara, en el meu registre el classifico com a mineral, tot i que soc del sector reticent a utilitzar aquesta paraula. Perquè per mi la mineralitat vol dir unes coses i per a uns altres en vol dir unes altres. Per això explicar la mineralitat és difícil. Hi ha gent que diu que un vi és mineral quan hi troba molta humitat, com si haguessis llepat una pedra.

RR: Per a mi això és la mineralitat, el carbó del llapis. Llepar una pissarra. És la sequedat a la boca. Però, tornant a les



'Crunchy'

Ens hem encallat en el terme anglès *crunchy*, que se sol traduir, sense miraments, per *cruixent*. Què significa, exactament, *crunchy*? Per a entendre-ho, anem a l'origen: què volen dir els anglosaxons quan diuen *crunchy*? La prestigiosa revista *Wine Spectator* ho defineix així: "Sol referir-se a una **acidesa vibrant**; serveix per a dir que el vi et sobta o que cruix. És un terme positiu, és a dir, una qualitat refrescant o deliciosa, normalment associada als vins blancs." En la definició de la revista es fan servir dos termes molt polisèmics i molt interessants per a entendre el concepte: "*the wine has snap, or crispness*". *Snap* vol dir, primerament, *clec* (el so dels dits quan peten), però també *esclafit*, *espetec*, *soroll sec*. I alhora es pot traduir com a *mossegada* o *trencament*. Per una altra banda, *crispness* és format damunt l'adjectiu *crisp*, que significa *cruixent*, però també *fred*, *vigoritzant*, *nerviós*, *incisiu*. De tot aquest devessall, si poguéssim triar un substantiu, ens decantaríem sens dubte per **esclafit**; però si hem de cercar un adjectiu que ho aplegui tot anirem a parar a **esclatant**, un mot que ens fa pensar en frescor, en espetec, en ímpetu, en vigor... Hi ha més mots que poden servir per a definir vins d'aquestes característiques, com ara **punyent**, **penetrant**, **vital**, **resplendent**... I, si ho trobeu exagerat, **vibrant** també pot fer el fet. Metafòricament, *cruixent* no és dolent, però té l'inconvenient que, a la boca, allò que cruix sol ésser sòlid. Per això els de *Wine Spectator* es troben obligats a començar l'explicació així: "No vol dir que l'hàgiu de mastegar quan us el beveu."

Jordi Badia



OSCAR PALLARÉS

dins la diversitat, una manera d'expressar-los és dir que són minerals. Però, com a receptor, què vol dir mineral? És un vi salat? És dolç? Perquè, al capdavant, quan dius una frase així el teu interlocutor espera treure'n una sensació, del vi. I què vol dir ser mineral? Si agafo aquest vi, l'aroma em recorda el bosc. És un vi vegetal. Això ens porta a un altre problema: la paraula vegetal existeix en el món del vi, però és pejorativa. Tenim el grup d'aromes vegetals, però l'amaguem fent trampes, dient que fa olor de sotabosc, de gespa o de pastura.

SC: Bé, diguem-ho tot, perquè en aquest vi també hi ha tot

aromes d'aquest vi, tinc una altra paraula trampa que utilitzo, que és *mediterrani*. En dic mediterrani perquè si tens una

"El grup d'aromes vegetals l'amaguem fent trampes, dient que fa olor de sotabosc, de gespa o de pastura"

cultura àmplia de vi, mediterrani és contraposat a atlàntic. Els vins atlàntics no són mai tan llaminers d'aromes com els vins mediterranis. I amb el terme *mediterrani* la gent de

seguida pensa en sol, olivera, platja, salinitat... Aleshores ja els tinc, ja els he centrat.

SC: Però aquest no seria un vi mediterrani.

RR: No ho és, però ho dic perquè no vull explicar que és un vi que té aromes de gespa i d'herba seca, perquè algú m'arrufarà el nas.

SC: Per tant, el desafiament lingüístic és trobar una manera d'explicar un vi vegetal amb paraules amables. Perquè n'hi ha. Per exemple, hi ha un munt d'aromes relacionades amb les herbes aromàtiques i no són pejoratives. Però, en canvi, si tastem un sauvignon blanc, que recorda l'enciam, l'espàrrec, el pèsol, que són aromes que m'encanten, semblen negatives.

RR: Jo, en canvi, evito parlar d'herbes aromàtiques perquè la gent en coneix quatre. I per això faig servir el terme herba remeiera. Perquè trenco la focalització cap a les herbes aromàtiques que la gent coneix (llorer, romaní, farigola...). Remeiera ve de remei, són totes les herbes del bosc.

—Per què una aroma herbàcia es considera un defecte?

SC: Els vins de la Ribera del Duero, com que tenen reducció perquè han estat temps a la bota o a l'ampolla i per la varietat, que és la tinta fina (ull de llebre), que és reductiva, quan els poses a la copa l'aroma que t'aporten et recorda una cuina on es bull coliflor. Fan molta olor de coliflor, de bròquil...

RR: És el mercaptà, una molècula aromàtica molt concreta, que hi és, no és una sensació del sommelier. Per exemple, quan diem que un vi fa olor de plàtan, un robot també ho diria. Si diguéssim que fa olor de mandarina, un robot no ho diria. Perquè el plàtan és marcat per una molècula aromàtica objectiva i que és al vi. L'olor de coliflor prové de la família dels mercaptans, aromes reals que provenen d'un efecte secundari de la cria del vi en botes. Però en un tast no diràs mai que un vi fa olor de coliflor. Perquè no és una olor per tenir

al conjunt de les olors hedonistes. No és dolenta, l'olor, però no és plaent.

SC: En el meu cas l'aroma de coliflor em predisposa positivament, perquè sé que al darrere venen tot un seguit de coses bones. Una de les coses que m'agrada d'un vi és deixar-lo a la copa i veure com va evolucionant, com va canviant i et va aportant coses.

"El terror és important per uns quants motius, però no per donar gust al raïm"

RR: En aquest vi, el que faria en un tast és donar-li temps perquè les aromes primàries, les de la pansa blanca, vagin sortint. És una manera d'es talviar-se el problema de les aromes vegetals. D'on ve la part pejorativa de les aromes vegetals? Durant molt de temps, per pràctiques de viticultura relacionades amb una manera de fer concreta, es va collir el raïm massa verd i es feien uns premsatges molt bèsties. No es premsava el most flor, sinó que es premia fins al pinyol. Això traspasava al most les aromes vegetals de fusta, les del pinyol, les astringents, les amargants. Simplificant-ho: hi va començar a haver tot un corrent que deia que els vins que donaven aromes vegetals s'havien collit verds. Se'ls va criminalitzar una mica. Però, per exemple, a França és normal parlar d'olor d'herba, de camp, de pastura. Aquí costa en certes tribus del vi.

—Heu parlat de mineralitat i de pansa blanca i en cap moment no ha aparegut el sauló. Darrerament es tendeix a oblidar el terror?

RR: Només s'esmenta si el saps, perquè et pots equivocar molt.

SC: Per diferents motius. Primer, perquè és evident que la terra hi influeix, però no de la manera com ens ho han venut. Durant molts anys s'ha volgut fer entendre que la terra de

Criança, envelliment, maduresa i evolució

Ací ens trobem en un destret encara més arriscat que el de l'aroma i el sabor. Recorrem primer de tot al *Diccionari del vi*, de Xavier Rull, i comencem per la *criança*, que vol dir "procés d'envelliment d'un vi controlat i dirigit per tal d'obtenir un producte concret". Alhora, també anomenem *criança* la tècnica d'aquest procés i el temps que dura. L'envelliment, en canvi, és el "conjunt de canvis químics no provocats —oxidacions, reduccions i esterificacions— que tenen lloc en un vi embotat o embotellat durant un temps de repòs, que li faran prendre les característiques sensorials desitjades". Fins ací, doncs, entenem que en la cria hi ha un control i en l'envelliment, no; i també entenem que un vi (massa) envellit haurà perdut les propietats volgudes. *Maduració*, segons Rull, és un sinònim d'*envelliment*. En canvi, *maduresa* és una altra cosa, molt concreta: la "tercera etapa d'un vi, en què el color va adquirint tonalitats grogues i ataronjades. Les aromes es fan complexes i en boca la seva estructura és suau i agradable". I, finalment, *evolució* és la "successió de canvis que experimenta un vi durant l'envelliment i que en modifica les qualitats sensorials". Entenem que *evolució* és un terme més genèric que no pas *envelliment*, per bé que no acabem de veure'n la diferència. Roset ens ho aclareix: "*Maduració* vol dir 'evolució en el temps'. Però com que la maduració ve de la fruita, és una maduració en sucres. És un estat evolutiu natural."

Jordi Badia

PIERRE CAUFAPÉ

sauló feia que els vins fossin salins. No necessàriament. Perquè hi ha vins de la DO Alella que es troben sobre argila i són salins també. I hi ha vins que es troben sobre sauló i no ho són gens.

RR: Més aviat ens hauríem de preguntar per què un vi és salí, què és la salinitat d'un vi.

SC: Durant molt de temps es deia que les característiques de la terra passaven a la saba i al raïm. Això és mentida. El terror és important per uns quants motius, però no per donar gust al raïm. És important perquè, segons el que tinguis, drenarà més o menys l'aigua, farà que un cep sigui més productiu, tindrà més potassi, etc. Per no parlar dels centenars de decisions que prendrà un enòleg durant l'elaboració d'un

vi, les criances amb fusta o sense, el tipus de fusta...

RR: La intervenció al celler pot ser tan important, que faci que el vi es desconnecti del tot del terror.

FORANELL PANSA BLANCA 2016

Característiques bàsiques: 100% pansa blanca, té nou mesos de cria sobre mares en dipòsit d'inox i un mínim de vint-i-quatre mesos de cria en ampolla. Celler Quim Batlle.

RR: Què ens sobta d'entrada d'aquest vi? El color. És un color daurat, d'or nou. Si el color groc tirés a vermellós, en diríem color d'or vell. D'entrada aquest color ens suggereix envelliment, pesantor. Vi amb una certa evolució.



Aspre, rugós, raspós...

L'asringència dels vins ens mena a una confusió de termes en què els neòfits ens podem perdre fàcilment. Ens ho fa notar Sílvia Culell quan li demanem si un vi aspre i un vi rugós són la mateixa cosa, i diu que no. Recorrem al diccionari, novament: un vi asringent és aquell que "s'aferra al paladar i deixa una sensació de frec entre la llengua i el paladar". Ja ens comencem a situar. També és bo de saber d'on ve, això: "Aquesta sensació té lloc perquè els tanins provoquen una contracció dels teixits i de les mucoses, fins al punt que sembla que es pugui mastegar el vi." El mateix diccionari ens informa que la sensació d'asringència disminueix a mesura que el vi envelleix. Un sinònim d'*asringent*, segons el diccionari, és **raspós**. També ho és **aspre**, per bé que el diccionari hi fa un matís: "Dit del vi asringent el gust del qual es deu a una elaboració o a un envelliment defectuosos, i més específicament es deu a components herbacis procedents de la rapa o de les pellofes." I si l'asringència és desagradable tenim un vi **rugós**: "Dit del vi desagradable de beure perquè produeix accions agressives en el seu pas per la boca. Un vi massa asringent o massa incisiu presenta rugositat. S'oposa a *suau*."

Jordi Badia

SC: Un altre terme que genera confusió és quan parlem de vi madur. Vol dir que ha arribat al punt òptim d'envelliment. Però el consumidor final, si llegeix madur, no entendrà el mateix que nosaltres, els sommeliers.

JORDI BADIA: M'és difícil trobar el matís de termes com criaça, envelliment i maduració.

SC: Criaça, envelliment, maduresa i evolució.

RR: I afinat. Però tornem al punt on érem: la paraula *maduració* vol dir evolució en el temps. Però com que la maduració ve de la fruita, és una maduració en sucres. És un estat evolutiu natural. Parleix d'una fruita verda, que és aspra o àcida, i a mesura que va arribant al seu estat de consum òptim es diu que va madurant. És amable sensorialment. Això en enologia és la maduració fenòlica. Però hi ha una altra mena de maduresa. Què és una persona madura?

Que evoluciona cap a millor.

JB: El terme *madur* lliga amb una qüestió lingüística molt precisa. El verb *madurar* té dos règims: l'intransitiu, que és el de la fruita que "ha madurat", i el transitiu, que "l'han madurat".

SC: I encara més: en termes vinícoles també parlem de maduresa fenòlica, que vol dir que no sols madura la polpa del raïm, sinó que també maduren les parts verdes (rapa i llavor). Quan la llavor té textura de blat de moro torrat i fa

d'hiperoxidació, que han traspassat el llindar de l'oxidació hedonista. És un celler que té un estil d'elaborar particular, de manera que aquest vi té grans defensors i gran detractors. No deixa indiferent.

JB: Quan introdueixes la paraula *hedonista*, en quin sentit l'empres?

RR: Quan menjo o bec, és per gaudir-ne. Quan menjo alguna cosa que va en contra dels meus gustos no en gaudiré, perquè no forma part del meu conjunt hedonista de gustos.



PIERRE CAUFAPE

OSCAR PALLARÉS

crac-crac, és quan s'arriba a la maduresa fenòlica.

RR: En el cas d'aquest vi, les aromes que engega d'entrada són les terciàries. Hi trobes resina i vainilla. La mel vindria al darrere.

SC: Jo hi trobo camamilla, olor de flor groga.

RR: I al darrere té aromes

JB: Però això sembla molt subjectiu.

RR: Ho és. Té a veure amb la subjectivitat i amb les tendències. Avui es beuen vins amb olor de bolquer de nen petit, que pel 80% dels mortals és una aroma desagradable, els fa fàstic. Però al 20% restant no sols no els fa fàstic, sinó que es converteixen en prescriptors d'aquest vi.

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Antigas Viticultors

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

Parlem del color i del tacte del vi

El tast entra al rosat, el negre i un dolç ranci. Nou vocabulari i complexitat en boca. Les textures en boca donen molt de si.



OSCAR PALLARÉS

ROURA ROSAT 2020

Característiques bàsiques: elaborat amb un 65% de merlot i un 35% de garnatxa negra.

SÍLVIA CULELL: Amb els rosats canviem el vocabulari, perquè les aromes són molt diferents. Hi trobem fruita vermella, hi trobem gormanderia, olors de piruleta...

RAMON ROSET: Llamina-dura o llepolia. Jo reivindico el color pujat dels rosats, però sé que vaig en contra de la tendència mundial, que aprecia sobretot el color dels vins rosats de la Provença.

SC: Són els colors de pell de ceba, rosats gairebé blancs. Iestic d'acord amb en Ramon, el color d'aquest vi m'agrada força.

RR: De fet, defenso per als rosats el color del gerd. Els colors dels rosats, els acostumem a associar a una fruita o a un metall. Color coure, bronze, d'aram... No tenim riquesa de colors.

Mentre els sommeliers parlen i divaguen sobre els colors i més derivats, el vi ha anat evolucio-

nant a la copa i quan el tornen a tastar...

SC: Al nas hi ha pell de taronja, hi continua havent les gormanderies, la fruiteta petita. Aquest vi té coses.

RR: Té una acidesa que el fa llaminer. L'acidesa és una sensació llaminera en boca. Els rosats de vegades pequen de ser massa infantils (gust de laminadura) o massa amargs, perquè tiren massa cap a la part vegetal. Aquest rosat, el trobo molt bo.

"Jo reivindico el color pujat dels rosats, però sé que vaig en contra de la tendència mundial"

ALTA ALELLA PARVUS SYRAH 2018

Característiques bàsiques: 100% syrah. Vint dies de maduració fermentativa en dipòsit d'inox, premsatge, fermentació malolàctica en barrica i posterior criança de dotze mesos.

RR: Ara entrem a tastar el negre més llaminer de tots els vins que es fan i es desfan sota la capa del sol. Perquè és un vi 100% de syrah. La varietat syrah és llaminera, és afruitada i t'arriben les liles i les violetes.

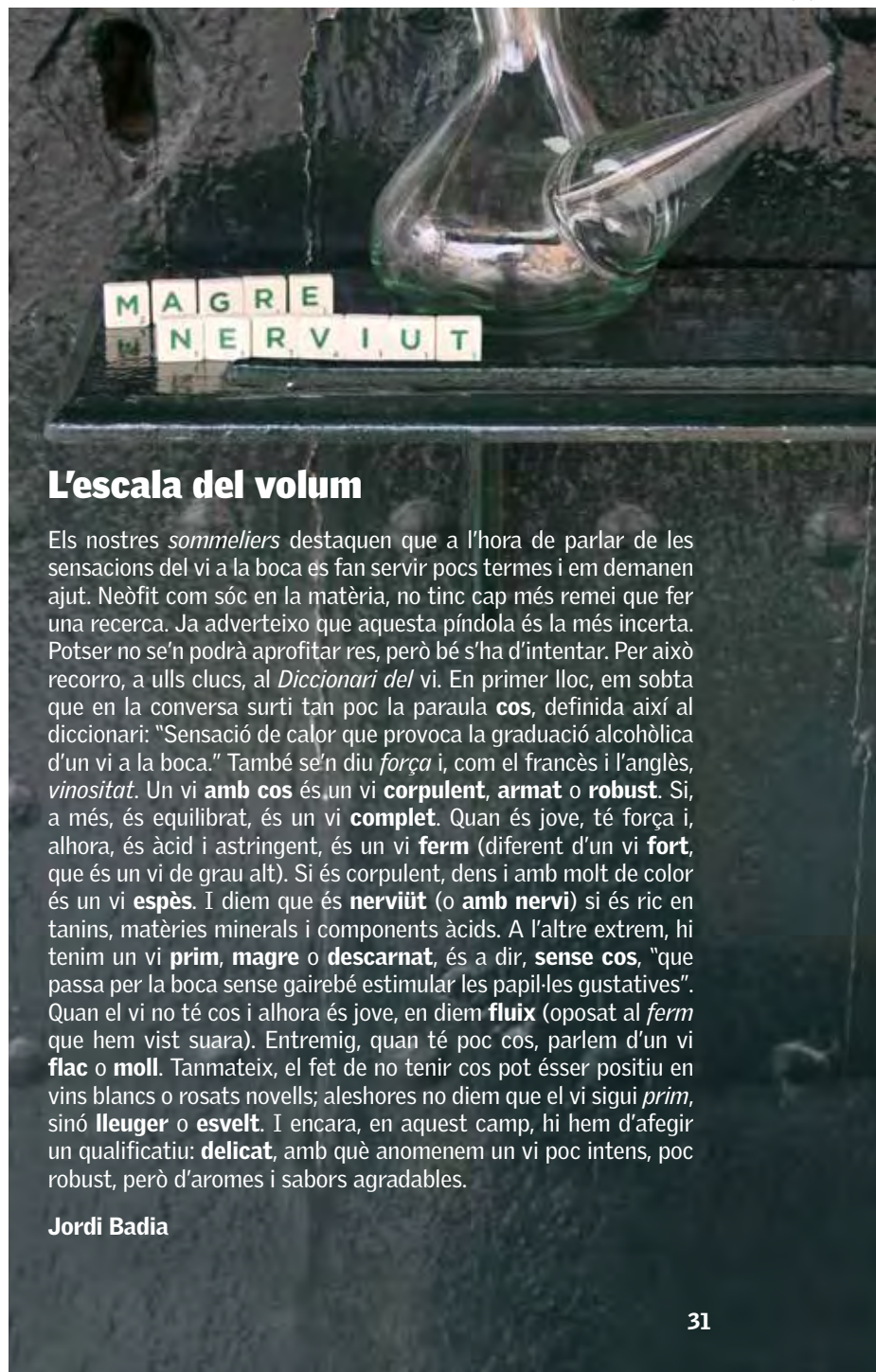
SC: És un vi amable, perquè no té gaire astringència. Ep! Encara no havíem parlat dels tanins. És clar, és el primer negre que tastem. Amb els

negres hem de parlar de tanins, tot i que la gent no sap què són. Jo dic que els tanins formen la textura del vi, la rugositat.

RR: Sí, però atenció perquè textura no és tacte.

SC: Explico que els tanins es troben a la pell del raïm i, si no ha passat prou temps, pot ser que notem que el vi se'ns enfila cap a la geniva: que ens aixeca

PIERRE CAUFAPÉ



L'escala del volum

Els nostres *sommeliers* destaquen que a l'hora de parlar de les sensacions del vi a la boca es fan servir pocs termes i em demanen ajut. Neófit com sóc en la matèria, no tinc cap més remei que fer una recerca. Ja adverteixo que aquesta pínola és la més incerta. Potser no se'n podrà aprofitar res, però bé s'ha d'intentar. Per això recorro, a ulls clucs, al *Diccionari del vi*. En primer lloc, em sobta que en la conversa surti tan poc la paraula **cos**, definida així al diccionari: "Sensació de calor que provoca la graduació alcohòlica d'un vi a la boca." També se'n diu *força* i, com el francès i l'anglès, *vinositat*. Un vi **amb cos** és un vi **corpulent**, **armat** o **robust**. Si, a més, és equilibrat, és un vi **complet**. Quan és jove, té força i, alhora, és àcid i astringent, és un vi **ferm** (diferent d'un vi **fort**, que és un vi de grau alt). Si és corpulent, dens i amb molt de color és un vi **espès**. I diem que és **nerviüt** (o **amb nervi**) si és ric en tanins, matèries minerals i components àcids. A l'altre extrem, hi tenim un vi **prim**, **magre** o **descarnat**, és a dir, **sense cos**, "que passa per la boca sense gairebé estimular les papil·les gustatives". Quan el vi no té cos i alhora és jove, en diem **fluix** (oposat al **ferm** que hem vist suara). Entremig, quan té poc cos, parlem d'un vi **flac** o **moll**. Tanmateix, el fet de no tenir cos pot ésser positiu en vins blancs o rosats novells; aleshores no diem que el vi sigui **prim**, sinó **lleuger** o **esvelt**. I encara, en aquest camp, hi hem d'afegir un qualificatiu: **delicat**, amb què anomenem un vi poc intens, poc robust, però d'aromes i sabors agradables.

Jordi Badia



OSCAR PALLARÉS



OSCAR PALLARÉS

la geniva, dic jo. El taní és un concepte que intentem evitar perquè l'astringència...

RR: Jo la paraula *taní*, la faig servir sense problema. Perquè em vaig proposar de ser endreçat amb la boca, perquè és on es barregen més coses a les notes de tast: a la boca tens textura alhora que tens tacte i tens gust. Pots tastar un vi dolç que sigui astringent i de tacte assecant i de textura cruixent.

—El tacte del vi, la idea d'un vi cruixent, és molt estimulant. Però també és una d'aquelles paraules que generen confusió.

SC: Jo, Jordi, et voldria demanar un sinònim de cruixent perquè penso que l'apliquem malament en els vins. Aquest adjectiu és una traducció literal d'una metàfora que es va inventar Oz Clarke per parlar de la varietat sauvignon. I d'aquesta van sorgir els *crunchy wines*, comparant el tacte d'un vi amb la fulla de l'enciam quan la mastegues i cruix. I és una sensació de frescor, d'acidesa, d'una verdor que no és un defecte. Molt, molt fresc. Ferran Centelles el fa servir molt, aquest adjectiu, i com que soc alumna seva, doncs també el faig servir.

RR: Jo parlaria de densitat. Perquè cruixent és una textura. I per això el cruixent penso que només existeix en els escumosos: te'l dona el carbònic. Entenc perfectament la Sílvia, perquè parla del que el senyor Clarke va descriure. Però a mi em costa. Perquè és difícil parlar del tacte dels vins. L'astringència és tacte i en parlo sense miraments. L'astringència ve a través de qualsevol element que a la boca és xuclador de saliva. Un formatge curat tendeix a l'astringència perquè tendirà a hidratar-se. Entenc com a astringent la sequedat que ens causa la pèrdua de saliva.

—I què enteneu per textura d'un vi en boca?

SC: Quan un vi és fluid, entra dins la categoria de textures i en dic sedós, vellutat. Cre més també entraria en aquest paquet i potser rugós. A mi la pinot noir que més m'agrada és la que em deixa la llengua vellutada. És un vi molt transparent, fluid i lleuger a escala visual, i en boca en canvi fa la sensació que se t'enganxa a la llengua, d'una manera suau i amable, sense tanins o amb els tanins molt madurs.

RR: Vellutat i sedós són textura, però relacionada amb el recorregut del vi per la boca. Quan m'empasso un vi, em rasca o no em rasca. Parlem de diferents nivells de sensació. Per a mi l'aspror va lligada a la sequedat, i rugós va lligat amb el paper de vidre.

JORDI BADIA: Les nostres mares no haurien dit mai rugós: aspre, sí.

RR: Després hi ha una sensació tàctil, que és la tancitat, és el vi que rasca i no ens en podem oblidar. Raspós. Són els vins rústics.

SC: Però rústic torna a ser una mica pejoratiu.

RR: Per a mi no és pas pejoratiu. Quan faig servir la paraula rústic, ho faig en sentit positiu.

LA BOTA DEL RACÓ

Característiques bàsiques: dolç i ranci. Vuitè vi de la sèrie de Papers de vi, elaborat per Alta Alella.

SC: Entrem al paradís dels dolços. A mi el sucre em costa, però en canvi trobar aquestes joietes, que tenen una gran quantitat de sucre i que alhora mantenen aquesta frescor, acidesa, aquesta salivera que et genera, és fantàstic. I entrem en la paleta de la fruita seca, panses, figues.

RR: La ultraevolució de la maduresa. Maduresa de fruita. Quan vas cap a la deshidratació.

SC: Però compte, que al nas també apareixen cireres.

RR: Noto que té molta espècie dolça, vainilla, canyella, i necessàriament deu tenir resina, però la noto molt poc. Però no m'equivocaré si l'esmento. I després hi apareix la fruita seca. I entrem en un altre món, que és ple de confusió, amb la fruita seca. Perquè no és el mateix una orellana que una ametlla. L'orellana és una fruita deshidratada que donarà tendències afruitades dolces i l'ametlla t'aportarà torrats.

—El tast fa més de dues hores que dura. De vocabulari i repertes lingüístics no n'han faltat. Per acabar, impressions de l'experiència?

JORDI BADIA: Em sembla que aquest experiment és un començament. ●

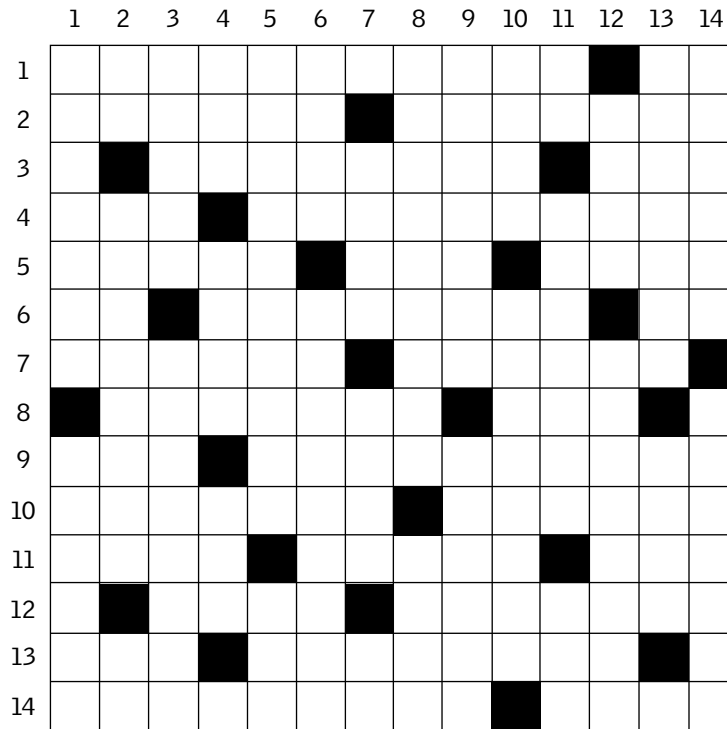
Gràcies per aquest tresor

El tast, la conversa, se'ns va fer molt curt. Per a mi fou un regal preciós. En començar, els vaig dir que allò que ells feien, allò que eren a punt de començar a fer, del meu punt de vista era difícilíssim. Penseu-hi: si us fessin definir el color groc, com us ho faríeu? Doncs ells fan això amb tots els matisos, no tan sols de colors, sinó també de gusts i d'aromes. Miren, ensumen, tasten... i comença un festival en què aboquen tot un tresor de sensacions, records, coneixements i experiències. M'és molt difícil d'expressar amb mots la gratitud per aquella estona a Can Cabús. Tan sols vull insistir en el deute que la nostra llengua té amb aquesta gent, amb aquests tastavins. Ara que tots ens exclamem que el català fa aigües, que no es parla o que es parla tan malament, és un goig veure que hi ha gent que contribueix amb tanta passió i amb tant d'encert a mantenir-lo ferm i vigorós com un cep jove. Gràcies, Sílvia i Ramon.

Mots envinats encreuats

PAU VIDAL

HORIZONTALS: 1. Esment que inclou la nació, però aquí el que ens interessa és sobretot l'origen. I aquest la teniu en versió completa i alhora abreujada / 2. Donar-li al vi aquell color de marfil que tan bé saben fer els d'Alella. Mostres sonorament els efectes d'un bon xarel·lo havent dinat / 3. Primer de la classificació (però de tastos no). Conferir a un rosat aquella textura que en fa una bona inversió. Esfuma per esfumació de vocals / 4. El tros de caseta que sempre s'endú els cops. De vegades suggeriment, de vegades instigació, de vegades una malèvola al·lusió / 5. Dosificador en versió mini per a mesures inverses. Estan en consonància amb el tapet. Aquelles gradacions de color que agafen els reserves i completen els barritons / 6. Article de primera necessitat d'un celler. En aquesta casa sempre hi trobaràs el millor consell. Dos germans en un Ivori / 7. Faci el primer que cal fer amb un cep com cal. Pelaré el raïm de tots els grans com si fos un barber, començant pel clatell / 8. A la majoria ens preserven la identitat, però pels aborígens són gairebé tota l'existència. Col·loca una part dels Raventós. A can Roura amb una com aquesta no en tenen prou / 9. Al capvespre les veuràs sempre juntes. Viatge consistent a anar de tast en tast amb calça curta i xanquetes / 10. Resulta entre emocionant i repulsiu, per la manera com tracta les partícules del líquid. Es va fer famós mentre tocava tot remuntant el Llobregat / 11. Per ser un cap pensant, té força imaginació. Com a vista no val re, però si més no ajuda a entrar el país. Si no es trobés en quietud podria ser teu / 12. Zero a l'esquerra, menys en el cas de la D.O., que va a la dreta. Com a bota no és útil perquè s'ha deformat. Reclama, com a peix, un blanc de bell aspecte / 13. Liquiden l'Alfred per donar pas a la redempció. Demostració líquida que un bon afruitat emociona. Mata la pansa, tant la blanca com la negra / 14. Fa tot el contrari que un narcolèptic, especialment a la zona anal. Esperem que els treballadors dels cellers de la D.O. no hi vagin mai.



VERTICALS: 1. Per demostrar el seu caràcter àcid ha de fer com les bombolletes del vi d'agulla, tirar amunt. I aquests perfums que tant apreciem per aquí fan el mateix / 2. Com a evolució encara és molt incipient. Eren a dalt de la paret, penjades de cap per avall, cadascuna amb el producte del seu cep. Situen sense equívocs el centre d'Argentona / 3. Cada varietat desprèn les seves i el jurat després les posa. Hi sol quedar la pansa quan deixa de ser blanca / 4. Fes-ho pro nobis, i després labora. S'anticipa al potent i al present perquè ell ho és tot. Revista que posava a prova el tram central del celibat. Poca llum, per acabar-se el sumoll / 5. Casaments amb sòlids contraents. Just al mig de l'Atles / 6. Vila basca famosa perquè hi puja la Nuri. Plugim lleuger com un espurneig que prové del sud / 7. Al cul del món i al mig de la garnatxa. Com a tast és ben caòtic. I aquesta unió encara més: quin desastre! Marxen de ciutat per plantar-se a Mataró / 8. Sacerdot que les parròquies es presten entre ells un munt de vegades. Societat Botellaire de Grans Intencions / 9. A nosaltres ens fa picor però els valencians ho troben una cursileria. Corrua disposada en el desordre més absolut / 10. Unti de qualsevol manera per un principi d'intuïció. Interludi musical en fase ascendent / 11. No se separen del bouquet. O és el raïm, que ha sortit massa dens, o jo que n'he begut massa i tinc el cap així. Si hi ha un bon clima ha d'acabar així / 12. Segons com cous sembla que siguis a Guipúscoa. Quin neguit per tenir-te entre els braços... / 13. Descriure les propietats d'aquests mots que esteu buscant. Jo per aquest formatge pelo qui sigui. Enceta un ull de llebre / 14. Tendència a passar del vi més espès al més lleuger per culpa de la pressió. Valoració del consell a l'hora de fer la seva feina de reglamentar.

CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT

CABRILS

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







ARA
ÉS EL MOMENT
DE VENDRE



DEGUT A LA PANDEmia
la demanda de compra d'habitatges

HA AUGMENTAT
EN UN **↑ 40%**

Font: Lucas Fox

a la Costa del Maresme

Truca'ns i t'explicarem

Per què ara és el millor moment
de posar la teva casa a la venda

935 95 24 90

O visita la web

www.lucasfox.es/ara



LUCAS FOX
FUNDADA A BARCELONA

dance & fitness

pb
pasbàsic

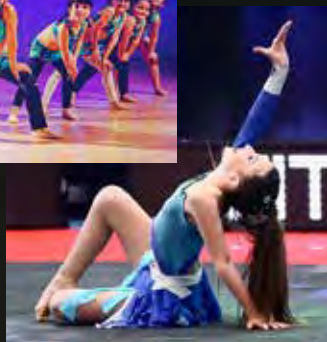
**Equip
competició
ball esportiu**



**Sala Crossfit
i Zumba**

L'esport i el ball a Pasbàsic

**Equip
competició
fitkid**



**Equip
competició
hip-hop**

UBICACIÓ: C/ Indústria 32, Locals A i B (Polígon Industrial La Bòbila) - 08320 El Masnou (Barcelona)
CONTACTE: Telèfon (+34) 93.540.85.84 - Fax (+34) 93.540.74.98 - info@pasbasic.com

pasbasic.com



mas padellàs 



- Menú diari de dimarts a divendres
- Banquets i celebracions
- Diversos menjadors
- Àmplia terrassa
- Espaiosos jardins
- Activitats culturals i música en directe
- Extensa carta de vins amb especial protagonisme de la DO Alella

Obert de dimarts a diumenge de 13 a 16 h
i les nits de dijous a dissabte de 20 a 23 h

Passeig Massarosa 74 · Teià

93 540 75 46

maspadellas.com



BONA FESTA DE LA VEREMA!



La Petita Mallorquina

Forn i Pastisseria



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

albasound



ILUMINACIÓN



AUDIO



VIDEO



DECORACIÓN



www.albasoundsl.com



APA©

BarcelonaTurisme
Convention Bureau

El matrimoni Riedel

L'escriptora narra un episodi marcat per la seva separació, un Chablis Premier Cru que va viatjar de Tolosa de Llenguadoc a Mallorca i unes copes Riedel delicadíssimes, amb les quals se'l va beure

TEXT: CARLOTA GURT

Aquell estiu, el primer que passava sola amb els meus fills després de separar-me, vam estar-nos uns dies prop de Tolosa de Llenguadoc. Com sempre que rondo per França, abans de tornar cap a casa vaig parar a fer compra de vins. Confesso que sento un punt d'indignació davant l'excés vinícola que exhibeix qualsevol supermercat d'aquell país. Es podria dir que se't riuen a la cara.

La collita del dia va incloure un Chablis Premier Cru perquè al cap d'una setmana m'havia embolicat a anar a casa d'un amic a Mallorca i li volia portar alguna cosa. No feia ni dos mesos que el coneixia i ens havíem vist un sol cop, però vam congegniar i em va convidar a passar uns quants dies a casa seva, amb la seva dona i fills. Sospito que veure'm tan fràgil i desorientada el devia fer decidir-s'hi: és un home d'una bondat desbordant.

Jo, naufraga de la meua vida anterior, em vaig aferrar a aquella invitació que surava enmig del meu no-res acabat d'estrenar i al cap d'uns quants dies vaig desembarcar de matinada al port d'Alcúdia. La travessia va ser llarga i moguda. Vaig tenir temps de tot: de llegir, d'endormiscar-me, de plorar a la coberta lateral amb el vent garbuixant-me els cabells, de xerrar amb els veïns de butaca —una parella ben divertida a qui els vaig explicar la vida sencera: la solitud em torna insuportablement expansiva—, d'escoltar música fins a afartar-me'n, de revisar un recull de contes que volia presentar al Rodoreda 2019, de contemplar el llambreig del mar sota la lluna: la superfície arrugada del



SARA MILLAN

mar em va fer pensar en la pell d'un brontosaure en moviment. Una noia del personal explicava a un passatger que els cotxes que transportaven a la bodega saltaven i xocaven entre si amb tanta onada. Jo també vaig arribar una mica abonyegada i trasbalsada, però en el meu cas no era tot culpa del temporal marítim.

El meu més-que-conegut-i-quasi-amic em va recollir. Vam pujar al seu cotxe —negre, elegant, impol·lut— i ens vam obrir pas en la foscor, sota l'encanteri de *Requiem for my friend*, fins a la seva finca. Una casa preciosa. La seva dona, a qui no coneixia de res, em va esperar desperta, malgrat que era tardíssim i que l'endemà treballava ben d'hora.

Em va obrir la porta angelicalment: amb un barnús blanc i un somriure de cotó fluix. Vaig dormir com si fos morta. I potser ho era.

L'endemà, amb el sol rutilant, la piscina lluïa maragda, arrecerada sota un garrofer. Als nostres peus s'estenia la terra mallorquina. Vam gaudir d'un dinar esplèndid, acompanyat del Premier Cru que, per sort, no se'ns va marejar amb la mala travessia, servit en unes Riedel delicadíssimes (va ser aquells dies que vaig descobrir que el meu amfitrió vivia molt bé).

També van venir uns amics. Tarda esclatant. L'excitació febril d'intentar explicar-te als desconeguts. El relat de

qui som. La meua desfeta matrimonial treia el nas aquí i allà, tràgica i alliberadora. Jo corrent al voltant de la piscina, pràcticament nua. Plorera, rialles, xerrameca, capbussades, música, alguna impertinència. Tots enlluernats de vida, efervescents.

Amb aquells quasidesconeguts ens vam fotografiar els peus —aquestes extremitats pròpies dels extraterrestres— despuntant a l'aire, en un gest rebel, contra el cel i les branques del garrofer. Eren peus alegres que s'alçaven contra les catàstrofes inevitables. Gaubança és una paraula passada de moda. Però gaubança va ser allò.

Havent sopat, vam recollir les restes de la batalla. També les copes. L'àngel de cotó fluix les va agafar i amb una delicadesa extrema les va rentar per després eixugar-les. Jo, que ja havia acabat d'entaforar-ho tot al rentaplats, me la vaig quedar mirant, hipnotitzada pel gest precís, escrupolós. La cura de cada moviment. Com després les deixava a càmera lenta sobre el marbre. Em va commoure.

Jo no podria tenir unes Riedel, vaig pensar, soc massa barroera, se'm petarien dia sí dia també. Les copes, quan se't trenquen, ja les pots llençar; no és com els plats, que encara els pots encolar. Una Riedel encolada seria una obra d'art nihilista.

Tot això va passar l'estiu que em vaig esberlar alegrement la vida. Els vidres de la trencadissa formaven un nou firmament d'estrelles esplendoroses i esmolades a l'abast de la mà. Sempre m'ha agradat inventar constel·lacions.

Tot això va ser l'estiu del meu matrimoni Riedel. ●

Ensenyament de qualitat, en plena natura



Infantil

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



Primària

Aprenentatge cooperatiu i col·laboratiu, per projectes, anglès en grups reduïts, robòtica i programació, creativitat, música... Tauletes digitals i llapis electrònic.



Secundària

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

Escola d'una sola línia i ambient familiar, dues característiques que han demostrat ser també un gran avantatge per a la prevenció de la Covid-19.

Capacitat tecnològica i competències digitals, per tenir la possibilitat de continuar les classes a distància.



93 555 44 11

ALELLA, Maresme (BCN)

pinoalella.com

Cuina pròpia. Transport escolar.

Si veus un incendi, primer truca al 112.



Prevenir el foc,
també comença aquí.

#TriemPrevenirElFoc

La revolució de l'ancestral s'obre camí a Alella

Quan es parla d'escumosos, solen acaparar tota l'atenció els que s'elaboren amb mètode tradicional com ara el cava i el xampany. Ara, a les nostres contrades hi ha uns altres escumosos que s'estan convertint en tota una tendència. Són els que es poden englobar entre els fets amb mètode ancestral, a vegades presentats també amb denominacions com *pét nat* o *pétillant naturel*. La moda dels ancestrals també s'ha instal·lat a Alella i és l'hora de descobrir què són i algunes opcions per tastar-ne de proximitat.

TEXT: JORDI BES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS





D'esquerra a dreta: AA Aus Pet Nat 2020 del celler de les Aus; Som Biosi 2019 del celler Talcomraja; L'an[ç]tral 2020 de Testuan; La Rauxa 2019 del celler Oriol Artigas; AA Aus Pet Nat Rosé 2020 del celler de les Aus; Edicions limitades Mataró del celler Bouquet d'Alella; i Mayla 2020 del celler Alella Vinícola.

Fer una incursió en els ancestrals per descobrir què són aquests escumosos és com endinsar-se en un territori encara inexplorat per moltes persones. El seu principal tret diferencial és que, durant l'elaboració, el most fa una sola fermentació –al cava en són dues– i això els converteix en unes begudes atractives per a molts paladars: se'n ressalta molt la fruita, fins al punt que són una expressió més genuïna del raïm. La recuperació d'aquest antic mètode d'elaboració ha anat sovint de bracet de cellers i viticultors que fan vins naturals o de mínima intervenció. Aquest ressorgiment des dels marges de la viticultura més convencional ha fet que els ancestrals no hagin nascut emparats per les denominacions d'origen, però això està canviant i la DO Alella és una de les primeres que els reconeixerà aviat.

Per saber-ne més, dels ancestrals, reunim quatre sommeliers i tastadors que en degusten set: quatre de blancs i tres de rosats. Acostumen a tastar vins perquè és la seva professió o perquè els apassiona, però hi ha qui acabarà la sessió enduent-se a casa una sorpresa grata pel potencial d'aquests escumosos encara poc habituals a taula. El tast es desenvolupa a Can Rosselló, una de les cases singulars de la Coma Clara que

formen part del ric patrimoni arquitectònic d'Alella. La casa, que als baixos conserva alguns elements del celler que havia acollit, va ser construïda al final del segle XIX per José Rosselló Maspons amb la finalitat d'estuejar-hi. El 1908 va passar a mans de la família Perramón i des de fa pocs anys és de l'anglès Timothy John Redman, que l'ha rehabilitada per viure-hi i acollir-hi esdeveniments de tota mena. A la iniciativa, s'hi ha afegit també Franc Martí, i el tast dels ancestrals es converteix en una de les cites per estrenar el nou ús lúdic de la finca.

Elaboracions amb un punt desimbolt

La trobada se celebra a l'exterior, sota un tendal per resguardar-nos del sol, a tocar de la piscina, i amb l'agradable tacte de la gespa fresca sota els peus. Abans d'obrir el tast convé definir millor què és un ancestral. Que el most només faci una sola fermentació, durant la qual es generen les bombolles que després trobem a la copa, obté com a resultat unes elaboracions amb molt gust de fruita i un toc desimbolt, sense floritures. Solen anar tapats amb una xapa –no cal un tap de suro com en el cava perquè suporten menys pressió, si bé hi ha ancestrals que també es tapen amb suro– i poden arribar a taula de dues maneres: amb

un punt de terbolesa, perquè contenen les mares –restes de la fermentació–, o bé límpids, com la majoria dels vins. Els que no tenen restes visibles s'han degollat per retirar-les, però aquest procés pot implicar una certa pèrdua de carbònic. Si aneu a una vinateria, les dues opcions poden conviure a l'estand dels ancestrals.

El tast es fa al jardí de Can Rosselló, una de les cases singulars de la riera Coma Clara d'Alella

Ara sí que arriba l'hora del tast, que protagonitzen el sommelier Carlos Puñet, la sommelier i enòloga Anna Casabona, el tastador Marc Sunyol i Dario Pin, propietari del restaurant Fonda Marina. Es pot considerar que la sessió té un caràcter pioner perquè encara no és freqüent tractar amb profunditat aquestes elaboracions. Primer, perquè no hi ha una norma que estableixi què són i què no són els ancestrals, però també perquè la seva expansió és molt recent. “Dos anys enrere la majoria encara no hi eren”, reflexiona Puñet. Malgrat això, aquests

escumosos viuen ara mateix una ràpida evolució i n'hi ha set a la taula que esperen ser degustats. Per en Carlos, no hi ha dubte que “l'ancestral és la nova revolució”. i ens disposem a descobrir-ho.

El tast arrenca amb els blancs

Abans de començar s'estableix l'ordre del tast. Es resol gairebé sense prolegòmens: primer és el torn dels quatre blancs i després dels tres rosats. La sessió s'estrena amb un ancestral del Celler de les Aus, un celler germà del d'Alta Alella però que se'n diferencia perquè es focalitza en vins naturals. A taula se serveix el blanc AA Aus Pét Nat, un 100% de pansa blanca que es comercialitza sense degollar. El tast té lloc tot just quan aquesta elaboració acaba de sortir al mercat. En Carlos i en Marc coincideixen a dir que la bombolla té molt de vigor, però un cop a la boca queda ben integrada, i que s'allunya del perfil oxidatiu que pot presentar un cava. “La gent que el tasta se'n fa addicta”, subratlla Puñet, que hi veu especialment notes florals. També en té de fruita blanca i d'herbàcies.

Per l'Anna “és sec, té amargor final, molt net i molt ben elaborat”. Aquest darrer apunt dona peu a un debat que apareixerà de manera recurrent en tota la sessió, sobretot entre ella i en Carlos, i que versa sobre la percepció dels vins natu-

als un cop arriben a taula. El comportament de l'AA Aus Pét Nat al paladar fa que Casabona, que habitualment manifesta un punt d'escepticisme sobre els naturals, no dubti a afirmar que també "se'n poden trobar de ben fets", mentre que Puñet els valora especialment perquè creu que, com que són de mínima intervenció, permeten expressar millor el terrer, o sigui, les característiques inherents de l'indret on ha crescut el raïm. Per en Dario, aquest ancestral és "ben equilibrat" i mostra totes les característiques de la pansa blanca, mentre que en Marc afegeix que té un postgust "molt agradable". Els tastadors en remarquen la bona relació qualitat/preu (10,50 euros l'ampolla); i, respecte a un maridatge, que podria combinar bé amb un *ceviche*, detalla Puñet, o amb un formatge cremós de vaca (o de cabra), afegeix Pin.

Ancestral i pét nat poden designar el mateix

Durant el tast d'aquest primer ancestral queda un dubte a l'aire, molt vinculat a la manca d'etiquetes que defineixin aquests escumosos: si el del Celler de les Aus duu el nom de Pét Nat, significa que s'elabora diferent d'un que especifiqui que és fet amb mètode ancestral? Per saber-ho n'hem parlat amb Mireia Pujol-Busquets, que és sommelier i segona generació d'Alta Alella: el fet de posar-hi Pét Nat i *pétillant naturel* és per una qüestió estrictament comercial, perquè és la manera com un ancestral es reconeix fàcilment al mercat internacional sense haver d'entrar en gaires explicacions prèvies que compliquen la vida. Per tant, els dos Pét Nat que té són ancestrals (més endavant tastarem el rosat).

El segon és el Som Biosi 2019, de Talcomraja d'Àrenys de Munt, i que també s'elabora amb pansa blanca. Fa una criança de sis mesos abans de ser degollat. En Carlos ressalta que en aquest cas la bombolla també es mostra molt viva, mentre que l'Anna hi veu més complexitat aromàtica i que no té defectes. Coincideixen en el fet que primer apareixen notes d'ametlla amarga i, just després, més de torrat o de brioixeria. En Marc considera que en

Ancestrals amb DO Alella

El mètode d'elaboració ancestral ha quedat tradicionalment al marge dels plec de condicions de les denominacions d'origen, que és on s'estableixen quines característiques han de reunir els vins o escumosos per ser emparats a cada DO. En el cas d'Alella, des del principi de l'any la DO està immersa en la modificació del seu plec de condicions per posar-lo al dia, i passarà a considerar el mètode ancestral com una de les formes d'elaborar acceptades en el si de la denominació, detalla a *Papers de vi* la secretària tècnica, Anna Pujol. El reconeixement dels ancestrals ja és un fet a la DO Tarragona i els canvis a Alella també tenen a veure amb altres aspectes definitoris dels vins que aquí s'elaboren, com ara que, a més de la bota de roure, també se'n podrà utilitzar de castanyer per a la criança. La DO Alella espera presentar les novetats aquest setembre i poder-les aplicar als vins sorgits d'aquesta anyada 2021.

boca és "agradable i llarg" i, per la seva banda, en Dario opina que és una elaboració més complexa, fins al punt que a ell li deixa un cert record d'un vi que ha passat per una criança oxidativa, mitjançant un procés de vel en flor propi d'alguns xerès. Respecte al maridatge, sorgeixen diverses propostes amb arròs, com ara el que es fa amb espadnyes a la Fonda Marina, amb ànec o algun de cuinat tipus *risotto*.

El tast segueix amb L'an[Ç]tral 2020 de Testuan, que té la seu a Cabriels. Aquest ancestral és un 100% pansa blanca amb una producció de només 918 ampolles i va ser degollat el desembre del 2020. Carlos Puñet en destaca que presenta una bona acidesa i Dario Pin afegeix que té una bona bombolla a la boca, cosa que el fa molt expressiu, mentre que un cop al paladar es mostra més

tranquil. En Carlos hi troba aromes florals i de pera, però Anna Casabona creu que en tenien més els dos primers i aquí en percep més de torrats i llevats. En Dario veu en aquest ancestral un bon candidat per prendre'l sol en una tertúlia, o bé amb alguna menja informal, com un plat de peix fregit o una ensalada russa.

Escumosos fets per gaudir-ne en companyia

Arriba el torn del quart ancestral i darrer blanc, que és la Rauxa 2019 d'Oriol Artigas, de Vilassar de Dalt. També és de pansa blanca i fa una criança d'entre nou i quinze mesos abans de sortir a la venda. Ningú dubta que aquesta elaboració és paradigmàtica de la manera de treballar d'Artigas. En Dario ho ha detectat perquè els seus vins acostumen a ser "molt secs", i això també con-

tribueix a fer venir ganes de beure'n més. L'Anna destaca que hi ha molta bombolla, però està ben integrada, i en Carlos creu que té "molta sapidesa", un tret característic de la pansa blanca. Per Marc Sunyol, "la cosa més agradable és el postgust que deixa" i, ara com ara, el troba "el més gaudible" juntament amb el segon que s'ha tastat, el Som Biosi 2019 de Talcomraja. L'Anna coincideix que és el que deixa un més bon gust a la boca.

Aquest ancestral dona peu a fer volar la imaginació respecte a les harmonies amb el menjar. En Carlos obre joc proposant fer un maridatge de territori acompanyant-lo del formatge que fa el veí d'Oriol Artigas, el petit nevat de Formatges Can Pujol. S'elabora amb llet de cabra i és de tipus pasta tova amb l'escorça florida. També sorgeix la idea de combinar-lo amb arròs, però en aquest cas podria anar-hi bé alguna cosa dolça, com ara un *lemon pie* (pel toc cítric que compartiria amb el vi) o una coca de Llanereres, feta amb pasta de full i crema pastissera. En Carlos planteja que hi anirien bé unes torrades de santa Teresa. Subratlla que, combinant aquest ancestral amb una menja dolça, es trenca amb la pràctica de prendre un cava brut nature amb les postres malgrat que no s'hi adigui gens.

Els rosats despenquen pel seu color

Passem al tast dels ancestrals rosats, començant per l'AA Aus Pét Nat Rosé 2020 del Celler de les Aus i que, en rosat, s'elabora amb mataró. La primera cosa que crida l'atenció és el color, com de corall, i també la seva amplitud, segons que destaca en Dario. És afruitat i pot fer la sensació "que té quelcom de dolç", afegeix l'Anna, de manera que pot ser idoni per conquistar la gent jove que vol tastar un vi i que sovint acaba iniciant-s'hi amb lambruscos que poc tenen a veure amb la qualitat que poden assolir aquestes elaboracions d'origen italià. A la taula de tast se'l prendrien sol, o bé amb una amanida, un gaspatxo de síndria o una crema de remolatxa, proposa en Carlos.

El sisè ancestral és l'Edicions Limitades-Mataró Ancestral 2020 del celler Bouquet



Els nous propietaris de Can Rosselló han restaurat i posat a punt la casa i el jardí. La seva intenció és llogar els espais per a celebrar-hi esdeveniments.



Els tastadors d'ancestrals, d'esquerra a dreta: Dario Pin, propietari del restaurant Fonda Marina de Montgat; el tastador Marc Sunyol; el periodista vinícola Jordi Bes; la sommelier i enòloga Anna Casabona; i el sommelier Carlos Puñet.

d'Alella. És fet només de mataró, fa una criança d'almenys cinc mesos a l'ampolla abans de degollar-la i és una microvinificació, o sigui, un vi del qual s'elaboren molt poques ampelles (unes 600, en aquest cas), creat amb l'ànim d'experimentar i d'oferir opcions que vagin més enllà dels vins habituals del celler. De nou, el color és la primera cosa que es comenta al tast, i en aquest cas tendeix a pujar, resalta l'Anna. Al nas apareix l'aroma de maduixeta i, un cop es tasta, es manté el record d'aquesta fruita i de cirera, afegeix. En un tast a cegues, probablement es podria confondre amb un vi sense bombolles perquè, segons Pin i Casabona, hi estan força dissimulades. Se'l pot acompanyar amb una pizza o una pasta, proposa ella, o bé fer un maridatge que casi amb el perfil aromàtic i gustatiu d'aquesta elaboració, com ara un pastís de maduixa, suggereix Sunyol.

Així és com encarrilem el final del tast amb el setè ancestral, el Mayla 2020 del celler Alella Vinícola. És elaborat amb garnatxa negra i fa un mínim de mig any de criança abans del degollament. Només

d'olorar-lo, s'hi fa molt present la maduixa, però la de proximitat. "És un vi del Maresme", recalca en Dario, i que estimula l'enginy dels sommeliers. Per acompanyar-lo, Puñet faria un aperitiu amb unes escopinyes o

Aquests escumosos són una bona opció per "obrir noves portes" i atraure nous consumidors

un escabetx suau, mentre que Pin és del parer que casaria bé amb tota mena d'amanides, i en Marc creu que amb unes maduixes del Maresme, "amb nata i tot!" L'Anna pensa en alguna xocolata perquè pot combinar bé amb el gust de maduixa de l'ancestral. Òscar Pallarès, que és el redactor en cap de *Papers de vi* i que ens acompanya per fer les fotos i procurar que tot rutlli, s'il·lumina amb el maridatge perfecte: unes neules de xocolata blanca amb maduixa de la Casa Graupera de Mataró.

Idonis per a una tarda de calor i piscina

En tot cas, és Anna Casabona qui expressa l'acompanyament del Mayla que més s'adiu amb el tarannà que tenen els ancestrals. "Amb què el maridaria? Amb la piscina", assegura. I motiva que tothom es giri per observar amb enveja sana la piscina que crida a remullar-s'hi i que tenim a tan sols un parell de metres dels nostres peus. Però no n'hi haurà, de bany, avui, perquè hem vingut a parlar dels ancestrals. Tothom està d'acord que el Mayla és un d'aquells vins "fàcils de beure", en paraules de l'Anna, i que estan bé "per arribar a tots els públics", afegeix Carlos Puñet. De fet, aquests escumosos són una bona opció per "obrir noves portes" i atraure nous consumidors, afirma Dario Pin. Des de fa anys que té ancestrals a la Fonda Marina, i això malgrat que no han començat a fer-se més coneguts en el nostre entorn fins fa un parell d'anys. Segons la seva experiència, els joves estan oberts a tastar-ne i es mostra satisfet perquè es recuperi la manera més primigènia de fer els escumosos: els

ancestrals ja hi eren abans que el cava i el seu mètode d'elaboració tradicional.

La clau dels ancestrals és, com en tota beguda vinícola, tenir un bon raïm de base, però en aquest cas també controlar-ne bé la fermentació per aconseguir que el carbònic sigui el just i necessari, i que s'integri bé. *A priori* són més fàcils de fer que un cava, almenys quant al temps necessari d'elaboració, i s'estan convertint en una via perquè viticultors i cellers joves s'atreveixin a fer escumosos mostrant-hi tota la seva personalitat. "En pot fer qualsevol celler de Catalunya", resalta l'Anna, amb l'avantatge afegit que no cal tenir-los anys als magatzems del celler perquè en pocs mesos poden estar preparats per posar-los a la venda. Per fer-los atractius als joves, sosté que han de tenir "un preu mitjà de sortida digne". És a dir, que pugui ser accessible als potencials consumidors i que qui n'elabora s'hi pugui guanyar la vida. Finalment, Marc Sunyol es queda amb la idea que "són vins per gaudir-ne" i en Dario ho té clar: "L'ancestral té tots els ingredients per ser un èxit." ●



**CASANOVA
BARBER
HOUSE.**

**US DESITJA UNA
FELIÇ VEREMA**

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



BITXOS
VETERINARIS

**NOU
SERVEI A
DOMICILI**

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

ALELLA·VALLROMANES·ELMASNOU·MONTGAT·TIANA·TEIÀ

1

fira del llaminer

2 - 3 D'OCTUBRE DE 2021
PLAÇA DELS PAÏSOS CATALANS
VILANOVA DEL VALLÈS

olora, toca, sent
mira,

Organitza



Ajuntament
de Vilanova del Vallès

Col·laboren



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella

Àpat d'homenatge a l'escriptor Georges Simenon i al comissari Maigret

Tres xefs de restaurants del Masnou, Teià i Vallromanes cuinen plats representatius de la parella literària formada per l'escriptor Georges Simenon i el seu personatge, el comissari Jules Maigret, maridats amb vins de la DO Alella

TEXT: RAMON ROSET / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Quan en ocasió de la publicació del llibre *Simenon i Maigret s'entaulen. Els plaers gormands de Georges Simenon i les receptes de Madame Maigret*, escrit per Robert J. Courtine i editat per Vibop Edicions, em van proposar que em submergís en les preferències gastronòmiques del duet compost per l'escriptor d'origen belga Georges Simenon i un dels seus personatges més famosos, el comissari Jules Maigret, per tal de fer un àpat en què es reflectissin alguns dels seus plats més emblemàtics, cuinats per dos

restaurants del Maresme i un del Vallès maridats amb vins de la DO Alella, no ho vaig dubtar ni un moment.

Com a amant de la bona taula i aficionat a la novel·la negra, era una ocasió magnífica de poder fer realitat una d'aquelles fantasies recurrents que et venen a la ment quan, llegint les aventures del personatge en qüestió, el seu autor descriu amb tot luxe de detalls com gaudeix d'àpats copiosos en tavernes i restaurants. La imaginació vola quan l'autor fa una recreació de l'ambient, on s'evocen les olors del local, els efluvis que arriben a la sala des de la

cuina, la mestressa de la casa cuinant i l'amo servint. Les descripcions de les aromes, els gustos i les textures dels plats són elements que et submergeixen en el text, com si acompanyessis el protagonista.

Georges Simenon, nascut el 1903 a Lieja, va crear el comissari Maigret el 1930 per protagonitzar una sèrie de novel·les curtes que li va encarregar el setmanari *Déetective*, una publicació que va existir entre els anys 1928 i 1940. Així naixia un d'aquells duets entre autor i personatge més prolífics de la novel·la negra i que seria precursor

en el temps d'uns altres duets famosos, com el de l'escriptor Manuel Vázquez Montalbán i el seu personatge detectivesc Pepe Carvalho o el de l'escriptor Andrea Camilleri i el comissari Salvo Montalbano.

Com sempre sol succeir en aquests casos, el personatge, en aquest cas el comissari Jules Maigret, es troba completament influït per la vida viscuda, les dèries i les preferències de l'autor, i sempre és difícil esbrinar fins a quin punt Simenon és Maigret i Maigret és Simenon.

La família de Georges Simenon era originària de la part belga del Limburg, una



regió de terres baixes prop del riu Mosa, cruïlla entre Flandes, Alemanya i els Països Baixos. Els gustos i la cultura gastronòmica de Georges Simenon han estat molt influïts per la cuina familiar que va menjar a casa seva durant la infantesa, primer, i per la descoberta de la cuina francesa quan es va traslladar a París, després. La cuina dels Simenon era composta, d'una banda, per la que feia el seu pare, d'origen való,



Editat per Vibop, el llibre conté les receptes que menjava el comissari Maigret i que els tres cuiners han adaptat.

en què els plats senzills i les patates fregides, sempre en gran quantitat, eren els protagonistes i, d'una altra banda, per la de la mare, d'origen flamenc, però amb fortes influències neerlandeses i fins i tot alemanyes, basada en els estofats i els guisats. Els musclos amb patates fregides, els macarrons gratinats amb formatge, el cap de vedella en *tortue*, la coca d'arròs, les creps *bouquettes* i el flam serien els plats que més marcarien la seva infantesa. Amb el pas del temps, Simenon també es va convertir en un gran aficionat als arengs.

El segon capítol de la història culinària de Georges Simenon comença el 1922 quan arriba a París i descobreix la cuina francesa. En els primers temps el va seduir descobrir la cuina senzilla i poc sofisticada dels petits restaurants. Són els plats d'aquesta època, els que nodririen la llista dels preferits

del seu personatge, el comissari Maigret: les *andouillettes* a la brasa (embotit d'alt contingut en greix elaborat tradicionalment amb l'intestí i l'estómac del porc o de la vedella, molt condimentat amb espècies i perfumat amb alcohol o vi), els guisats i els estofats de vedella o el fricandó amb agrella, entre més. El seu amor pels plats senzills venia del fet d'acompanyar la seva mare, de ben petit, al mercat cada matí. L'evolució dels mercats cap a supermercats li va generar una nostàlgia que va encomanar a Maigret. En una època posterior, Simenon va ser un client habitual del prestigiós restaurant Fouquet's dels Camps Elisis de París, del qual parla sovint als seus llibres.

Georges Simenon va caracteritzar el seu personatge, el comissari de la policia judicial francesa Jules Maigret, amb "la gana i els plats que li agradaven a ell", com podem llegir al llibre de Courtine, que els descriu tots dos com a "homes ganuts, però també savis gormands, satisfets per la cuina local". A les seves obres, Simenon situa el comissari Maigret als establiments que constituïen el seu món. Simenon crea com a esposa de Maigret el personatge de Louise Lenard, una alsaciana en la qual projecta el seu ideal de dona i la dota amb un receptari de cuina inspirat en les seves receptes preferides, des de la seva infantesa fins a tot el reguitzell de plats de la cuina francesa que va descobrir en el seus periples per tot França.

Madame Maigret va recollir tot el seu receptari, tant les receptes que va aprendre a l'Alsàcia natal com les que s'intercanviava amb algunes amigues, en un quadern gros, de tapes vermelles, que en Maigret li va dur d'una papereria del baix Montmartre una vegada que hi havia entrat a cercar informació, tal com explica Courtine.

Així, del receptari de Madame Maigret vaig fer una tria dels sis plats que em van semblar més representatius dels dos personatges per com-

L'amor de Simenon pels plats senzills venia del fet d'acompanyar la seva mare, de ben petit, al mercat cada matí

pondre aquest menú d'homenatge. Un cop feta la selecció dels plats, es van passar les receptes originals de Madame Maigret als xefs dels tres restaurants que cuinarien els plats: Miquel Aldana del Tresmacarrons del Masnou, Joan Àngel Gallego del Sant Miquel de Vallromanes i Marta Culebras del Nou Antigó de Teià.

L'àpat d'homenatge a l'autor Georges Simenon i al comissari Jules Maigret es va cuinar i gaudir a les instal·lacions de l'Escola de Restau-

ració Santa Coloma (ERESC), un equipament de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet que gestiona l'empresa municipal Grameimpuls situat al pavelló Canigó del recinte Torribera. L'escola ens va facilitar des del primer moment l'organització de l'àpat, posant les seves magnífiques instal·lacions a disposició dels xefs que van elaborar els plats, i van ser els seus alumnes els qui, amb gran tècnica i professionalitat, els van donar suport durant la preparació i van fer el servei de sala.

Els tres xefs van arribar dels seus respectius restaurants amb els ingredients de cada plat i amb algunes elaboracions ja fetes per cuinar-los amb més agilitat. Si bé l'essència de les receptes es va respectar en tot moment, la dificultat de trobar a casa nostra alguns dels ingredients, sobretot els dels plats més locals belgues, va obligar-los a fer algunes interpretacions amb ingredients locals. Un cop van tenir cuinades les receptes, llevat de la que s'havia d'elaborar a sala, i només a falta de fer-ne la posada en escena, els tres xefs es van entaular amb la Eulàlia de Bobes, traductora del llibre, i un servidor.

Cada cuiner, al seu torn, finalitzava el plat a la cuina, donava les instruccions de servei i s'entaulava. Quan se servia cada plat, l'autor feia una petita explicació de com l'havia elaborat, dels sentiments que havia experimentat mentre el cuinava, de les dificultats que havia tingut per trobar els ingredients originals de la recepta i si havia seguit fil per randa la recepta original o si n'havia fet una interpretació.

El primer plat del menú no podien ser sinó uns musclos a la marinera amb patates fregides, un dels plats més típics de la gastronomia belga i el que va marcar la infantesa de Simenon, perquè li evocava records de la cuina del seu pare. Aquest plat va ser cuinat pel xef Miquel Aldana del restaurant amb estrella Michelin Tresmacarrons del Masnou. En Miquel va fer una adaptació de la recepta original belga: va obrir els musclos al vapor i els va acompanyar amb una deliciosa salsa marinera d'estil mediterrani. El plat es va servir



La sessió gastronòmica es va celebrar a l'Escola de Restauració Santa Coloma (ERESC), un equipament de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet situat al pavelló Canigó del recinte Torribera.



A la cuina de l'Escola de Restauració Santa Coloma, un equipament immillorable, els cuiners van acabar de confeccionar els plats.



amb una ració de patates fregides cruixents i acabades de fer. Si bé les patates originals belgues es fan amb la varietat *bintje*, nosaltres les vam menjar de la varietat monalisa. Durant la degustació del plat va sorgir el debat de si era millor menjar les patates fregides a banda o bé incorporar-les dins la salsa marinera amb els musclos. Després de menjar-les de les

centímetres i un pes aproximat de 30 grams. Segons la Viquipèdia, a Catalunya se'n troba a l'estany de Puigcerdà i en alguns indrets puntuals del Rosselló. Davant la impossibilitat de trobar-ne, doncs, la Marta va fer servir seitons. Seguint la recepta de Madame Maigret, els va sucuar amb cervesa abans d'enfarinar-los i fregir-los. La Marta va tenir una especial



El gastrònom Ramon Roset va conduir la sessió i va donar una visió i un context sobre la cuina que agradava a Simenon i que apareix als llibres del comissari Jules Maigret.

dues maneres, tots vam estar d'acord que era satisfactori en els dos casos i que cadascú se les mengés d'acord amb les seves preferències.

El plat es va acompanyar amb el vi Alella Marfil Blanc Clàssic del celler Alella Marfil. Elaborat amb un cupatge format per un 70% de pansa blanca i un 30% de garnatxa blanca, i amb una criança de sis mesos amb les mares. Un vi fresc, afruitat, amb una acidesa viva i una textura untuosa que va acompanyar molt bé el plat.

El segon plat va ser la interpretació de la recepta de gobis fregits que va fer la xef Marta Culebras del restaurant el Nou Antigó de Teià. El gobis fregits és un dels plats que va fer que Madame Maigret observés amb un toc de tendresa el comissari a la novel·la *Maigret es diverteix* (Àrea, 1990). La Marta va topar amb la dificultat de trobar gobis, un peix de la família dels ciprínids que té una mida d'aproximadament 15

cura a triar la cervesa i es va decidir per una de tipus IPA lleugera amb una amargor de 15 IBU, elaborada per la cerveseria artesana Maresme Brewery de Montgat. Aquest plat va generar moltes bromes al voltant dels peixos i del fet

L'essència de les receptes es va respectar en tot moment, malgrat que els cuiners van utilitzar ingredients locals

que, segons la Viquipèdia, a Catalunya només es trobin a l'estany de Puigcerdà. Tots vam preguntar a la Marta per què no havia anat a pescar-los a la capital de la Cerdanya.

El 3 de Testuan del celler Testuan de Cabrils, elaborat



Els cuiners protagonistes. D'esquerra a dreta: Marta Culebras, del restaurant el Nou Antigó de Teià; Joan Àngel Gallego del Sant Miquel de Vallromanes; i Miquel Aldana del Tresmacarrons del Masnou.

amb un cupatge format per un 80% de pansa blanca i un 20% de garnatxa blanca, i amb una criança de sis mesos en botes de roure usades i ous de ciment, va ser el vi amb el qual vaig voler acompanyar el peix fregit. Tenint en compte el toc de cervesa previ a la fregida i la potència del mateix fregit, el vi va saber acompanyar amb solvència el plat.

El tercer plat va ser un fetge de vedella en papillota, un plat que evoca l'embotit de fetge que la mare de Simenon comprava el diumenge per sopar. Els plats elaborats amb menuts són una constant en totes les aventures del comissari Maigret. Seguint la recepta de Madame Maigret, en Joan Àngel va marinar el fetge amb oli d'oliva, sal, pebre, nou moscada i llorer. El farcit, el va preparar amb molla de pa de pagès, en aquest cas d'un pa que elaboren al mateix restaurant, herbes aromàtiques i xampinyons, i també hi va afegir un punt de mantega per donar-li textura. La recepta embolica els talls de fetge untats amb el farcit amb un tall prim de cansalada abans de tornar-los a embolicar, ara amb un paper sulfuritzat per fer-ne la papillota. En Joan Àngel va fer un cuinat previ de la cansalada a baixa temperatura abans d'embolicar el fetge. Va servir el plat acompanyat de verdures i d'una *demi glace* feta a partir d'una salsa de rostit de vedella. Mentre el degustàvem es va parlar a taula dels plats elaborats amb menuts i de la polaritat que causen en les persones, amb la consegüent dificultat d'inclou-

re'ls a la carta d'un restaurant o en un menú degustació

El Masia Can Roda Elles, un escumós rosat que elaboren amb syrah, garnatxa negra i merlot al celler Can Roda de Santa Maria de Martorelles, va formar un duet de luxe amb el fetge. Aquest escumós de mètode tradicional dedicat a les dones de Can Roda, fresc i afruitat, va netejar molt bé la boca i va saber equilibrar la potència del plat, tot sumant-hi aromes i fent créixer els matisos gustatius. Va ser el maridatge que més va sorprendre tots els comensals.

El quart plat, el darrer abans de les postres, va ser el fricandó de vedella amb agrella, un dels plats de la cuina senzilla i poc sofisticada de què Simenon gaudia als petits

D'acord amb la recepta original de Madame Maigret, va acompanyar el fricandó amb una barreja d'agrella i espinacs cuinats amb *crème fraîche*

restaurants de la seva primera etapa a França i que va passar a formar part dels preferits del comissari Maigret, com es pot constatar a *Les nouvelles enquêtes de Maigret* (Gallimard, 1944). Aquest cuinat va anar a càrrec d'en Miquel Aldana del Tresmacarrons, que va fer

una interpretació de la recepta original adaptant-la al fricandó de vedella que ell prepara al seu restaurant. D'acord amb la recepta original de Madame Maigret, va acompanyar el fricandó amb una barreja d'agrella i espinacs cuinats amb *crème fraîche*.

Parlant de la *crème fraîche* i les seves possibles interpretacions a l'hora de determinar exactament quin producte és, van sortir a taula les dificultats que la traductora del llibre, Eulàlia de Bobes, havia tingut a l'hora de traduir-lo, sobretot amb el nom d'ingredients de la cuina tradicional belga i francesa molt locals i que són difícils de trobar fora d'una determinada àrea. La traductora també va fer esment que al llibre hi havia noms de plats i d'ingredients que s'havien mantingut sense traduir, atès el seu coneixement internacional.

El vi triat per acompanyar el fricandó de vedella amb agrella va ser el Monastrell Negre Edicions Limitades del celler Bouquet d'Alella. Un monovarietal de monastrell al qual es dona una criança de sis mesos en botes de roure francès i centreeuropeu. Abans de sortir al mercat reposa dotze mesos en ampolla. Un vi molt singular, intens i carnós, amb unes aromes de fruita vermella silvestre ben assaonada amb notes especiades i amb un fons balsàmic marcat per un toc de regalèssia que va fer una harmonia perfecta amb el plat.

L'àpat es va tancar amb dues postres. Les primeres van ser el pastís d'arròs, unes postres típiques belgues per les

quals Simenon sentia passió a la infantesa i de les quals faria gaudir el seu personatge. Un cop les descobreix, de fet, el comissari Maigret les demana diverses vegades a *Chez les Flamands* (A. Fayard, 1932). Va cuinar aquestes postres el xef Joan Àngel Gallego del restaurant Sant Miquel, fent una interpretació de la recepta del pastís d'arròs de Normandia del quadern de Madame Maigret. En comptes de disposar els diferents elements en un motlle i fornejar-los per fer-ne una presentació tipus flam, el xef els va disposar per capes en un got, que va coronar amb uns dauets de poma sofregits en mantega, farigola, canyella i pell de llimona.

Amb les postres vam servir el cava Alta Alella Mirgin Gran Reserva, elaborat pel celler Alta Alella amb un cupatge de pansa blanca, macabeu i parellada i una criança en ampolla de trenta a quaranta-dos mesos. Les aromes provinents de la llarga criança del cava, caracteritzades per les notes de brioxeria i mantega, van lligar de manera excepcional amb les aromes del plat, marcades per la poma sofregida i les notes làcties provinents de la llet i la mantega. Tanmateix, les aromes d'espècies dolces del cava es van sumar a les espècies del plat, sobretot amb la vainilla i la canyella, i en van elevar el conjunt aromàtic. El carbònic fundent i molt ben integrat del cava va aportar frescor i va alleugerir la potència del plat.

El darrer plat de l'àpat van ser les creps *suzette*, elaborades en directe i davant els comen-



De dalt a baix i d'esquerra a dreta: musclos a la marinera amb patates fregides; seitons fregits; fetge de vedella en papillota; fricandó de vedella amb agrella; pastís d'arròs; i creps *suzette*.

sals per la xef Marta Culebras del Nou Antigó. Les creps són un altre plat que transporta Simenon a la infantesa, quan la seva mare i les seves ties, com la majoria de dones belgues d'aquell temps, n'elaboraven piles i piles. Seguint estrictament la recepta de Madame Maigret, la Marta va preparar una quantitat més que genero-

sa de creps *suzette*, que ens van deixar a tots un deliciós record gustatiu de mantega com a comiat de l'àpat. Mentre la Marta preparava davant nostre les creps, es va comentar com en la restauració moderna han anat perdent pes els plats acabats a la sala davant els comensals, tan nombrosos a les dècades del 1970 i el 1980, quan la

Nouvelle Cuisine marcava el pas de la restauració de prestigi. Alguns dels comensals també van fer esment de l'enyor que sentien pels carros de postres, tan poc freqüents avui.

Un dels vins més singulars de la Denominació d'Origen Alella, el Raventós d'Alella Petit Manseng del celler Raventós d'Alella, va ser la parella

de les creps *suzette*. Aquest vi blanc monovarietal semidolç és elaborat amb la varietat petit manseng, molt típica al sud-oest de França. És un vi intens i molt aromàtic, amb un excel·lent equilibri entre dolçor i acidesa, que es va relacionar perfectament amb la dolçor i el gust de mantega de les creps, terriblement llaminereres. ●



AJUNTAMENT D'ALELLA



EUROFITNESS ALELLA és el teu moment

fins el 19 de setembre, inscriu-te
DES DE **39,90 €** AL MES

Preu fins al 31/12/21. Consulta'n les condicions al club.



Eurofitness Alella

CME d'Alella | Carrer Pau Vila, 5-11 | tel. 935 551 895 | mail. atencioclients.alella@eurofitness.com

   @clubseurofitness

inscriu-te uesports.cat/alella



FINQUES PRAT
VIURE AL MARESME

FINQUES PRAT US
DESITJA MOLT BONA
VEREMA 2021!



Administració de Finques
Compravenda d'immobles
Gestió de lloguers

OFICINES A ALELLA I MASNOU

WWW.FINQUESPRAT.CAT

935551149



La història d'un àpat de cuina marroquina amb vistes al port d'Arenys de Mar.

Deu de cors a la marroquina

El gastrònom Pep Quintana ens proposa un àpat de cuina tradicional marroquina elaborat per la mare i les dues filles de la família Talha Atarhouch d'Arenys de Mar

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: ÒSCAR PALARÈS

Havíem deixat el mes penitencial del Ramadà feia poc més de dues setmanes i els vaccins contra el coronavirus començaven a demostrar que eren efectius i eficaços. Potser per celebrar tot plegat vam reunir-nos al voltant de la taula de casa deu amics –el màxim que la normativa sanitària permetia–. Tot obert de bat a bat i les estovalles planxades. L'àpat així ho exigia. Les dones de la família Talha Atarhouch, la mare Zeineb (que no va assistir

a l'àpat) i les filles Leila i Nora van aplicar-s'hi d'allò més confeccionant uns plats genuïns, autènticament marroquins.

Revestides de pontifical, les germanes van obsequiar-nos sorpresivament vestint-se a la manera tradicional dels dies de festa grossa. Van preparar-nos una sopa harira. És la sopa de llegums clàssica que serveix per trencar el dejuni cada dia del mes sagrat del Ramadà. Era de cigrons, malgrat que al sud marroquí hi afegeixen encara quatre lleties; l'havien espessit amb

farina, sempre procurant que no s'agrumolli. L'espècie dominant és el coriandre, aquest julivert amb tanta personalitat, que la fa divertida i única.

L'acompanyàvem amb una amanida de ceba, tomàquet i cogombre, tot trossejat ben petit. Van caldre unes mans gasives per salar-la, unes de prudents per avinagrar-la, unes de generoses per oliar-la, unes d'assenyades encarregades de posar-hi el comí i, finalment, unes mans boges –les meves– per barrejar-ho tot i fer-ho homogeni.

Aquí ens va semblar oportú d'obrir una ampolla de Bouquet d'Alella Garnatxa Negra, jove i alegre, ideal per començar l'àpat. És un vi que surt de vinyes velles cultivades ecològicament i el resultat és fresc, profund i elegant, amb una acidesa equilibrada. Quan mires fixament l'ampolla quedés mig embruixat i descobreixes que ets davant un binomi curiós: proximitat i experimentació. Quina gran combinació i quin gran maridatge, aquests plats amb aquest vi.

Tot plegat em va transportar al Marroc, aquesta meva segona pàtria. Hi he baixat un munt de vegades. Hi he acompanyat moltíssima gent a fer el turista. Me'l conec, doncs, pam a pam i sempre hi soc ben rebut. A cada cantonada, hi tinc algun amic, i això em fa sentir a gust i segur.

És un país que ofereix molts contrastos. Mar i muntanya, grans ciutats i món rural, desert saharià i altiplans frondosos, rius secs i rius cabalosos, fred intens i calor africana, àrabs i berbers. Em costaria decantar-me per qual-sevol d'aquestes opcions. Jo ho vull tot, com la mare que té família nombrosa i estima de la mateixa manera cadascun dels fills.

Però, particularment, em té el cor robat el desert del Sàhara, amb aquelles dunes tan ben pentinades per un vent prim i assenyat i amb la clenxa molt ben marcada. El silenci d'aquell indret és indescriptible i gairebé aconseguir, en les quietes nits estelades que s'hi contemplen, de desvetllar-nos, habituats com estem als sorolls constants dels nostres pobles i ciutats.

Just de tant en tant el paisatge s'esquitxa amb les palmeres de l'oasi, farcides de dàtils –la fruita del Paradís–. Els amazics que hi habiten et fan la vida fàcil. Són d'una hospitalitat molt generosa, molt oberta. Tothora apliquen aquella dita d'“allà on en mengen cinc, també n'hi mengen sis”, i t'ofereixen un got d'aigua, que en aquella zona inundada de calor és segurament més important, fins potser més indispensable, que no pas un got de vi.

La Leila i la Nora en un no res havien desembarassat els plats bruts per presentar-nos el plat principal de l'àpat: un tagín de xai amb prunes i ou dur, ben condimentat amb sèsam. El tagín és el plat nacional del país magrebí. El cuscús és exclusivament la menja del divendres, el dia dedicat a la pregària que l'islam imposa. El tagín és com un estofat. Cada mestressa té la seva pròpia recepta i en té una de diferent per a cada dia de l'any. És un plat fet amb paciència, a foc lent i amb la cassola de fang de tapadora cònica –és a dir, la taginera– ben tapada. No té

cap secret i segurament els té tots. L'oli que cal posar-hi ha de ser exacte i l'aigua que s'hi afegeix ha de ser sàviament mil·limetrada. El resultat final serà que la carn se't desfaci a la boca com pa d'àngel, que la ceba estigui llaminerament caramel·litzada i que les prunes siguin com bombons. Si

El Marroc, aquesta meva segona pàtria. Me'l conec pam a pam i sempre hi soc ben rebut

és ben fet, com ara el que ens vàrem cruspigar nosaltres, és pura delícia.

Tot això ho vam regar amb xampany Titiana de 2011. És un xampany vell, amb deu anys de cava! Es diu aviat, això! És un Brut Nature Montalegre que es va ajustar magistralment al xai guisat. Va resultar-ne un matrimoni molt ben avingut.

Al Marroc, de ramats de xais i cabres, en tenen exèr-

cits nombrosos. L'Atles mitjà és una serralada molt verda, molt ben disposada a alimentar corders i més corders. Els d'allà són uns animals que no han tastat mai ni un sol gra de pinso. És massa car per a les butxaques dels pastors guarinits amb gel·labes i turbants. La de xai és una carn que, sobretot, destinen a l'exportació. Gràcies a aquests animals el país ingressa moltes divises. El mercat intern consumeix carn de cabra, que és molt més assequible i no aporta colesterol. No és ni de bon tros tan gustosa com la del seu parent de llana, el xai. La cabra quan menja clava queixalada a l'herba i deixa l'arrel enterrada. En canvi el corder, molt més ruc, quan menja arrenca l'herba i arrossega també l'arrel, i és aquesta part de la planta la que produeix el greix i el greix, tan poc recomanable per a la salut, és el que dona gust al paladar.

Heu de saber que enguany el dia de la gran festa per celebrar el final del Ramadà, l'Aïdu l-kabir, la festa del xai, es van sacrificar en aquest país gairebé nou milions de caps de bestiar. La mort dels animals sempre es fa de la

mateixa manera: decapitats i dessagnats pel patriarca de la família, i de cara a la Meca.

La cuina marroquina és intencionadament especiada, però no pas picant. Sempre tenen a taula, això sí, un bol amb salsa harissa perquè els comensals més agosarats puguin, opcionalment, fer el plat una mica infernal. Certament, amb aquesta salsa cal vigilar perquè, si la mà se te'n va, la menja resultant no la pot ingerir ni el mateix diable.

El nostre àpat festiu continuava sense entrebancs. Les germanes arenyenques marroquines ens explicaven amb pèls i senyals l'execució d'aquelles menges tan mediterrànies, tan pròximes i tan allunyades al mateix temps.

I jo anava fent memòria i explicacions, ara de la ciutat encantada i laberíntica de Fes, ara de la turística i bulliciosa Marràqueix que llueix la plaça de Djemà-el-Fna, una de les més boniques i concorregudes del món. Me n'ha robat, de temps, aquesta plaça! Re- penjat al minaret de la gran mesquita Koutubia hi he vist lliscar els dies com si fossin hores i les hores com si fossin minuts. Els meus comentaris



Pep Quintana acompanyat de la Leila i la Nora, que van aplicar-s'hi d'allò més confeccionant uns plats genuïns, autènticament marroquins.

anaven de la Mediterrània del nord a l'Atlàntic de l'oest fent un salt mortal i els esquitxava d'experiències que porto al sarró, d'anècdotes viscudes amb tanta i tanta gent com hi he acompanyat.

A l'hora de les postres va aparèixer en acció la menuda Dora. La Dora és una alellenca de dotze anys que té una grà-

cia especial a l'hora de fer jocs de mans amb baralles de cartes -allò que coneixem com a màgia de proximitat-. Va aconseguir que la Leila i la Nora quedessin amb un pam de nas i veient visions quan la nena descobria la carta que secretament havien escollit. Jo xalava d'allò més veient-la actuar i sobretot quan, una vegada havia

Els dolços marroquins desapareixien amb rapidesa, com per art de màgia, també!

enllestit el prodigi inexplicable, ella repetia una vegada i una altra, aplicant-hi tot l'èmfasi professional: "Que fort, que fort... el sis de diamants!"

Els dolços marroquins, unes pastes d'ametlla fetes al forn i dolçament ensucrades, desapareixien amb rapidesa, com per art de màgia, també! Davant les sucülències gastronòmiques,

Les receptes

AMANIDA "DE POBRE" Amanida de picada

Ingredients:

Tomàquet	Sal
Cogombre	Oli d'oliva
Ceba tendra	Pebre negre
Pebrot verd	Vinagre/llimona
Julivert	

Elaboració:

En primer lloc tallarem en daus molt petits tota la verdura. La recepta original és amb aquests ingredients, però si voleu podeu fer servir els productes que més us agradin.

En segon lloc farem la vinagreta. Posarem en un bol l'oli, el vinagre o la llimona i les espècies, i ho batrem amb la vareta, perquè així emulsióni una mica i es lligui bé. Finalment, col·loquem les verdures en un bol i hi afegim la vinagreta. Ho remenem bé, perquè es lliguin els gustos, i ho deixem a la nevera com a mínim durant una hora, perquè quan la servim estigui fresca i boníssima.



HARIRA

Ingredients:

150 g de cigrons cuits
Salsa de tomàquet de pot
300 g de tomàquet ratllat
1 tronc d'api
300 g de carn de xai o vedella en trossets petits
1 ceba picada

50 g de fideus
Julivert i coriandre
2 cullerades de canyella en pols
2 cullerades de comí
1 cullerada de pebre vermell dolç
1 cullerada de farina

Preparació:

La d'avui és la sopa del Magrib per excel·lència, la sopa nacional del Marroc.

Es consumeix molt durant el Ramadà, perquè és el primer plat després del dejuni. A totes les cases es prepara de manera lleugerament diferent, però és molt comú que totes portin cigrons. Hi ha gent que hi posa lleties o bé arròs, però no és el nostre cas. Poseu en una olla una cullerada d'oli d'oliva, la ceba, l'api, el julivert i la carn de xai, tallada a trossos i adobada amb una mica de safrà i pebre. Afegiu-hi un litre d'aigua i sal al vostre gust, i deixeu que tot plegat es cogui uns tres quarts d'hora. Passat aquest temps, retireu de l'olla l'api i el brou i afegiu-hi més aigua; aquesta vegada la meitat, és a dir, mig litre.

Quan arrenqui el bull, poseu-hi unes cullerades de tomàquet ratllat, els cigrons i la pasta de sopa (fideus) que vulgueu. Espereu que torni a bullir i espessiu la sopa amb unes quantes cullerades de farina dissolta en aigua. Remeneu-ho bé perquè la farina quedi ben incorporada al brou. Remeneu-ho amb energia i ja tindreu la harira preparada per servir.

TAGÍN DE XAI (amb prunes, sèsam i ametlles fregides)

Ingredients:

1 kg de xai aproximadament (si podeu, aneu-lo a comprar a un halal). A mi m'agrada fer-lo amb espàtlla i cuixa de xai.
2 cebes petites
2 grans d'all
50 g d'ametlles pelades (i sense fregir)
50 g de panses (un grapat)
50 g de prunes seques (un grapat)
1 poma
1/2 culleradeta de mel
1/2 culleradeta de suc de llimona
3 gots d'aigua
2-3 cullerades (un bon raig!) d'oli d'oliva extra verge
2-3 branques de julivert o coriandre
10-12 olives negres o verdes
1-1 i 1/2 cullerades de ras el hanout, una barreja d'espècies que podeu trobar a qualsevol botiga o

carnisseria marroquina i que porta cúrcuma, sal coriandre, comí, pebre vermell dolç i pebre vermell picant. Si no en teniu, podeu posar-hi una culleradeta de cúrcuma, una altra de comí i un xic de pebre vermell i sal.

1 culleradeta de canyella o 2 branques de canyella
1 culleradeta de gingebre en pols
Opcionalment, es pot reforçar el gust que ens agradi més amb un extra: a mi m'encanta el comí

Preparació:

1. Important: perquè no es trenqui el tagín o la cassola de fang que utilitzeu, poseu-hi un difusor a sota. Fa que la flama es difongui i que per tant l'escalfor no es concentri en un sol lloc.

2. Tot seguit cal posar un bon raig d'oli al tagín i quan estigui calent fer-hi coure la ceba tallada a llunes i l'all picat. Quan estigui un xic daurat, ho retirem.

3. La carn: l'Arguïñano fa aquest plat deixant macejar la carn amb les espècies.

Si us agrada que el plat sigui de gust fort podeu fer-ho així: en un bol poseu 2 cullerades d'aigua i les espècies i ho remeneu bé. Després ho poseu sobre la carn crua i ho deixeu reposar trenta minuts abans de fer la recepta. Si voleu que el gust del plat sigui més suau, afegiu-hi les espècies més tard. En aquest punt, posem a coure la carn.

4. Quan tinguem la carn cuïta, hi posem els 50 g de panses, els 50 g de prunes, els 50 g d'ametlles (senceres o picades), 3 gots d'aigua, 2 branques de coriandre picat, 1 poma tallada a trossos petits i les espècies: 1 o 1-1/2 cullerades de ras al hanout, 1 culleradeta de canyella i 1 altra de gingebre.

He tastat aquest plat amb les ametlles senceres i picades i haig de dir que el segon cop, ben picades, m'ha agradat molt més, sobretot perquè es repar-teixen millor i queden cuites.

I tema espècies: si és el primer cop que les utilitzeu, primer poseu-ne la meitat i aneu rectificant al gust. Si no us agrada el gingebre, no n'hi poseu. I amb la canyella, us recomano posar-la en branca perquè el gust és més suau.

5. Hi afegim les prunes, 2 cullerades de suc de llimona i 1/2 cullerada petita de mel. Si us agrada el gust de la llimona, també n'hi podeu posar un parell de trossos o llimona confitada.

6. Deixem que faci xup-xup trenta minuts, amb el tap posat, a foc mitjà.

7. Passat el temps de cocció, ho remenem i ho rectificuem amb sal o espècies. Tot seguit ho deixem coure deu minuts més vigilant que no s'enganxi. El servim acompanyat de cuscús o arròs i un xic d'amanida de primer.

Tagín de xai amb ceba, prunes, panses... a taula! (opcional per decorar: ametlles fregides).

no s'hi val a badar. Allò que un no agafa a temps, ho pren el veí que, en el repartiment, sovint es descompta a favor seu!

Era el moment precís per fer sortir a taula el darrer dels vins que degustaríem. El Marfil Generós Semi elaborat amb pansa blanca pansificada, fruit d'una barreja intel·ligent d'unes quantes anyades.

Ens recordava lleugerament aquells vins dolços de la nostra infantesa i tots estàvem d'acord que era com una mescla molt ben feta de vi ranci i moscatell. Aquí sí que hem de sentenciar solemnement que els pastissos i el vi semblaven fets l'un per l'altre.

Disposàvem de temps i ganes de passar-nos-ho bé,

de parlar pels descosits. Tots plegats volíem saber una mica més d'aquest país que tenim al sud i que és al nord del continent africà. Era l'hora sagrada de prendre el te. La Nora oficiava solemnement la cerimònia de la barreja del te, del sucre i de la menta, i el llançava preceptivament des d'una mica d'altura per mirar

de treure l'amargantor de l'herba que s'infusiona. El te cal beure'l ben calent, a petits glops, gaudint-lo de primer al paladar i més tard al cos sencer. És adequadíssim per combatre tant el fred com la calor.

És clar que segurament vosaltres, estimats lectors, em direu quin àpat tan poc marroquí és aquest que banyeu



TE DE MENTA

Ingredients:

1 cullerada rasa de te verd xinès (tipus Gunpowder)
Menta (1 branca)
Aigua calenta (1/2 litre)
Sucre (entre 4 i 6 cullerades)

Preparació:

Tirem una cullerada de te a la tetera i hi afegim 100 ml d'aigua bullida (podem escalfar-la en un recipient a part). Ho deixem reposar un parell de minuts i passant aquest temps fem moviments circulars amb la tetera rebutjant l'aigua, a fi de netejar les boles de te. Òbviament, si la tetera no disposés de filtre hauríem de fer ús d'un colador.

Sobre aquest primer pas hi ha dues variacions: a la primera, el procés es divideix en dos tirant menys quantitat d'aigua bullida i deixant-la reposar un minut; conservem la infusió resultant, l'afegim més endavant (el que es diu l'ànima del te) i, a continuació, hi tornem a tirar aigua bullida movent la tetera i tirant-la. L'altra manera és comprar el te en fulles (per exemple, el denominat TAJ), amb la qual cosa ens podem estalviar la rentada. L'elecció és vostra (en dependrà el gust final i que conservi més o menys propietats), però la que he indicat en primer lloc és la més comuna.

Afegim al te escorregut entre 4 i 6 cullerades de sucre (tot depèn de la dolçor que vulgueu) i 400 mil·lilitres d'aigua bullent. Ho posem a foc mitjà i esperem que torni a bullir. En aquest pas és molt important el sucre: el fet d'incorporar-lo ara, i no al final, farà que se sotmeti a un procés pròxim a la caramel·litació.

Hi tirem l'herba-sana i ho tornem a escalfar durant dos o tres minuts més, fins que vegem que està a punt de tornar a bullir, i ho apartem tres minuts més. Vigilem que l'aigua no arribi a bullir, perquè l'herba-sana es pot oxidar i generar amargor al te (hi ha gent que el deixa bullint alguns segons perquè els agrada aquest toc que proporciona: jo honestament no us ho recomano).

Finalment, i amb l'objectiu de barrejar bé tots els ingredients, omplirem un got amb el contingut de la tetera i l'hi tornarem, així fins a tres vegades. A més aconseguirem que tot el contingut del te s'oxigeni (serà més aromàtic) i que els sediments es precipitin al fons.

Ja només quedarà servir-lo en gots per transportar-vos al Marroc!

Als gots on servirem el te, hi podem posar una mica de menta perquè quedi exquisit. Recordeu de servir el te des d'una certa distància, com si fóssiu professionals, per generar una capa d'escuma a la superfície.

DOLÇOS DE CUES DE PANSA Halwa del khalet

250 g de mantega a temperatura ambient
Un got d'oli
Un got de sucre de llustre
15 g de llevat
Mig got d'aiguanaf
Anís
Panses
1 sucre amb toc de vainilla
125 g de sèsam una mica torrat
125 g d'ametlles torrades i moltes
La farina que admeti la massa, més o menys 700 g

Barregem la mantega amb el sucre, després hi afegim la resta d'ingredients i finalment la farina a poc a poc fins a obtenir-ne una massa tova. No ha de quedar dura.

Hi fem les formes i ho posem al forn a 180 graus fins que tot quedi lleugerament daurat.

Es deixa refredar i s'hi tira, per sobre, sucre de llustre.

Leila Talha Atarhouch





A taula prenent harira, la sopa del Magrib per excel·lència; primer pla de la tagín de xai; i les postres amb el te de menta.

tothora amb vi. I llavors us reclamaré que escolteu atentament això que us transcriu:

Escolta musulmà els dies que pots beure sense ferir la teva consciència el dilluns, el dimecres, el divendres, el dimarts, el dijous, el dissabte i el diumenge. Els altres, abstinència.

L'Alcorà és un llibre sagrat que es pot llegir sols a glops. Glops per glops, més valen els del vi. El que diu "no beveu" és un verset de broma, perquè

anava begut quan l'escrigué Mahoma.

Aquestes paraules tan ben dites són de l'astrònom, matemàtic, filòsof i sobretot poeta persa súfi Omar Khayyam, del segle XI. Una

L'àpat i els vins havien agermanat dos pobles i dues cultures

sentència categòrica dictada per un gran savi. Al Marroc, a la zona de Meknès, hi ha un munt d'hectàrees plantades de vinya i en treuen un vi prou interessant i apreciat. És ben cert que els mahometans tenen prohibit per la religió islàmica el consum de begudes alcohòliques, però jo, que conec el país a consciència, he vist que sovint és més excepcional no consumir alcohol que no pas delitar-se'n. Ara, el mes del Ramadà certament

és un mes d'abstèmia total.

La tarda s'anava enfosquint de mica en mica. Tot-hom parlava entusiàsticament. No trobàvem l'hora de dir-nos adeu. L'àpat i els vins havien agermanat dos pobles i dues cultures. La dinada i el llarg llevat de taula havien resultat màgics. Tan màgics com els jocs que l'estimada Dora ens va regalar.

"Que fort, que fort... el deu de cors!" Nota màxima i amb amics estimats. ●



Vins orgànics de mínima intervenció

Mario Rovira

VITICULTOR
MARIOROVIRA.COM

atenció
telefònica
24h

**NO TOTES LES
PORTES SÓN
IGUALS**



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

Trilingual Montessori School

Escola Montessori per a nens de 0 a 6 anys

Guies Montessori certificades

Grans espais exteriors

Grups reduïts

Educació individualitzada respectant
el ritme de cada infant

Escola homologada

Matrícula oberta

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

 **Montessori | Village**

Ferran Centelles i l'ampolla 18

El sommelier escriu per a Papers de vi un capítol extra del seu nou llibre

TEXT: FERRAN CENTELLES



Òscar Pallarès i Ferran Centelles compartint La botella 18 a la terrassa dels Garrofers.

podeu beure en forma de llibre i llegir dins una ampolla a *La botella 18*.

"La pitjor cosa de ser fort és que ningú no et pregunta si estàs bé" Superman

Què seria de la societat sense el periodisme? Com es destaparíen els casos de corrupció? Qui s'encarregaria d'aportar informació veraç? Ens imaginem els periodistes carregats amb una libreta, un llapis, un mòbil per enregistrar i una càmera fotogràfica. Ells són, d'alguna manera, els nostres ulls i de vegades la nostra veu: a través seu solem visualitzar el món. La granota Gustavo, el divertit periodista de Barri Sèsam, va ser el primer gran reporter amb qui vaig topar. Des de llavors he sentit admiració per la professió. Cal no oblidar que l'*alter ego* de Superman no era sinó Clark Kent, reporter del *Daily Planet Metropolis*. En Clark va escollir la professió perquè li permetia ser prop de l'acció sense aixecar sospites. M'agrada pensar que, tot i que no lluiti contra supermalvats, en certa manera el personatge que presento avui té alguna cosa de Superman perquè tot el que aconsegueix és, sens dubte, una gran proesa.

Em refereixo a Oscar Pallarès, el Clark Kent dels vins allelencs. Potser el deus haver vist en alguna població del Maresme pedalant sobre una de les vistoses bicicletes de BMX dels anys 70 i 80 que restaura en les seves estones lliures. És la coartada que s'ha buscat per passar inadvertit. Quan l'Òscar es posa la capa demostra que el periodisme de vins pot ser de primer nivell. L'Òscar és fort, dedicat i decidit, i ha garantit que la revista *Papers de vi* hagi sobreviscut fent les delícies dels lectors des de fa més de tretze anys. Però, com diu Superman, "la pitjor cosa de ser fort és que ningú no et pregunta si estàs

SEQÜELA

Una seqüela és una pel·lícula que es desenvolupa en el mateix univers que l'original, amb personatges iguals o semblants, habitualment en el mateix espai, però en un temps posterior o anterior. Estrenar una seqüela amb la intenció d'aconseguir un èxit semblant al del film original és un esport de risc. La cosa sol acabar malament. Moltes de les pel·lícules més vergonyoses —segons la crítica— són, efectivament, seqüeles. El món no necessitava un *Grease 2* (1982) o veure George Clooney encarnant Bruce Wayne a la desafortunada *Batman i Robin* (1997). Espero que l'article següent no acabi engrossint la llista de decepcions "seqüelístiques" i mantingui la dignitat de l'obra original: *La botella 18*.

PER QUÈ VAIG ESCRIURE 'LA BOTELLA 18'

"Si he pogut veure més enllà que els altres és perquè m'he enfilat a l'espatlla de gegants" Isaac Newton

Quan vaig començar a escriure *La botella 18* necessitava viure aventures i explorar els límits dels tasts i l'experiència del vi. La redacció era una excusa que em permetria compartir una ampolla amb persones a qui admiro. Ells farien el paper dels gegants que ens presten l'espatlla per poder veure més enllà. "Si he pogut veure més enllà que els altres és perquè m'he enfilat a l'espatlla de gegants" és una frase atribuïda a Isaac Newton (1643-1727), amb la qual reconeixia que sense la feina prèvia dels altres científics

—com ara Hooke i Descartes— no hauria arribat mai a comprendre els mecanismes de la llum. Amb tot, quasi quatre-cents anys abans, Bernard de Chartres ja havia fet servir aquesta expressió i es mereix que li'n reconeguem l'autoria.

Tinc ben clar que el vi té uns quants significats segons qui el consumeix. Un poeta, per exemple, hi podrà veure particularitats que un científic no serà capaç d'imaginar, i viceversa. Un tastador o una tastadora professional se'n formarà una idea diferent —ni millor ni pitjor— que una persona neòfita. No se m'acut cap més manera de provar aquesta teoria que obrir disset vegades una mateixa ampolla i compartir-la amb persones d'àmbits ben diferents. Aquest va ser el meu experiment i el resultat el

MARTA ALBERTI

bé". Necessito seure amb l'Òscar i compartir-hi La botella 18, necessito saber si està bé.

MILLOR QUE MAI I AMB MOLTA CORDA

Anar al Maresme em genera una felicitat profunda perquè és una terra de grans amics. Als municipis de la DO Alella, hi he estat pregoner; hi he fet tasts històrics —com el de vins antics d'Alella Vinicola—; he quedat per menjar a Can Duran amb Rosa Vila, la primera gran sommelier del país; he anat al restaurant Xaret atret pel rastre aromàtic de la seva deliciosa paella; hi he begut cervesa fins a altes hores de la nit —i n'he reciclat els envasos com cal—; hi he creat un vermut amb els meus estimats Xavier Garcia i Albert Cabanas, i fins i tot hi he viscut un desamor a l'altura de Stendhal i *El roig i el negre*.

M'agrada que l'Òscar m'ha-gi citat als Garrofers. Serà un

moment emocionant. Ens disposem a obrir La botella 18 i a fer més grossa la llista de gegants als quals ens podem enfil·lar. A ell sempre li havia agradat escriure, però el seu perfil era de ciències pures. Amb tot, no s'ho va rumiar gens quan va tenir l'oportunitat de fer el salt a la revista *Alella*. Els Garrofers és un dels seus restaurants preferits: ens envolta la naturalesa i el garrofer li recorda una infantesa durant la qual s'hi enfilava. Es declara seguidor de Pau Guisado —dubto que hi hagi un cognom millor per a un cuiner d'alta volada—, que regenta aquest bucòlic local.

L'Òscar no va estudiar periodisme, però desperta entre els seus companys de feina una gran admiració. Una de les seves col·laboradores, la meua "germana" Sílvia Culell (amb qui he tingut el plaer de formar equip a la iniciativa del Sapiens del Vi), en sol alabar la capacitat que té per tirar endavant una revista tan ben pensada,

Un llibre que cal llegir si t'agrada tastar vins i et fas preguntes

Òscar Pallarès

El 22 de juliol Ferran Centelles anunciava a les xarxes socials la sortida a la venda del seu nou llibre. Un llibre que es diu La botella 18 i del qual no se sabien gaire més coses que el fet que anava acompanyat d'una ampolla. L'ampolla 18.

Pocs dies després em truca l'Eva Vicens. És redactora de *Papers de vi*, directora de *Vadevi* i una bona amiga meua. Les nostres converses sovint giren al voltant del món del vi i del periodisme. I li dic: "Has vist el nou llibre d'en Ferran? Que misteriós!" I em contesta: "Lacabo d'entrevistar. M'he n'ha explicat algunes coses. S'ha fet fer un vi i l'ha tastat amb disset persones. No sé exactament quines. Diu que, per exemple, una de les ampolles l'ha compartida amb un director de cinema a la platea d'un cine." I jo exclamo: "Que xulo! És una mica el tipus de coses que fem de vegades a *Papers de vi*! Li proposaré fer alguna cosa a la revista."

Pocs minuts després, per WhatsApp:

- Ferran, hauríem de fer alguna cosa per presentar *La botella 18* a *Papers de vi*, no? ;-)
- El que vulguis!
- D'acord. Penso alguna cosa original en la línia del llibre i et faig una proposta.
- (A l'instant. Per nota de veu): Fem-ho a l'inrevés. Tu pensa on et vols fotre l'ampolla i fem un capítol extra del llibre. El capítol de *Papers de vi*. L'escriu jo i tu ets un personatge més del llibre. Serà divertit!

Dit i fet. Pocs dies després ens trobàvem als Garrofers, compartíem l'ampolla i em regalava aquest llibre que m'ha enriquit el mes d'agost.

La vàlua professional i la reputació com a sommelier de què gaudeix Ferran Centelles és de sobres reconeguda pel sector del vi. A casa nostra i més lluny. Més enllà de la seva formació i coneixement, tinc la sensació que la clau del seu prestigi està en el fet que combina dues maneres de fer com pocs professionals del sector fan: té la sensibilitat que li permet apreciar (i gaudir!) cada detall, però es mira la vida (no només la feina) amb mentalitat científica. Necessita aprendre. Necessita conèixer. Necessita entendre el perquè de les coses. Necessita posar en dubte allò que ens ve donat i trobar la manera objectiva de comprovar-ne la veracitat. I després compartir-ho.

Poques feines hi deu haver tan subjectives com explicar les sensacions que et genera un vi. Però subjectivitat i ciència, en general, no són gaire bones amigues. Partint d'aquí, Centelles ha parit un experiment amb el qual prova de concloure fins a quin punt el tast de vins és una tasca subjectiva i fins a quin punt s'hi pot aplicar el mètode científic; fins a quin punt es pot normativitzar, estandarditzar. Per fer-ho, ha compartit disset ampolles del mateix vi amb diverses persones (més de disset) d'un munt d'àmbits. Amics seus, però també gent que ell admira i que ni tan sols coneixia. Cracs del món del vi, però també persones que no en tenen coneixements. Persones que el lector admira i persones de qui mai ha sentit a parlar. La lectura de *La botella 18* t'ha de permetre treure les teves pròpies conclusions sobre la subjectivitat de l'acte de tastar. Comprar el llibre juntament amb l'ampolla que han tastat tots els protagonistes et dona la possibilitat d'esdevenir tu mateix el capítol 18 del llibre.



ÒSCAR PALLARÈS

Tap i llevataps reposen sobre la taula dels Garrofers durant la conversa.



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

A partir de l'octubre ens trobareu al passatge Horts de la Santa Creu, 14 (Cabrils)





editada i escrita com *Papers de vi*. Sobretot n'admira l'habilitat per trobar i desenvolupar nous temes de primeríssima actualitat sobre els vins d'una regió que amb prou feines ocupa 230 hectàrees. Permeteu-ne recordar i posar en context que, parlant de vins, Alella és un territori minúscul comparat amb les 35.000 hectàrees del Penedès o les 60.000 de la Rioja. Per cert, una de les principals preocupacions respecte a la iniciativa, segons l'Òscar, era "saber si seríem capaços de fer una revista que parlés dels diversos àmbits del vi d'Alella cada dos mesos, però la veritat és que la meua llibreta continua plena de temes que encara tenim pendents".

TASTANT LA BOTELLA 18 A L'OMBRA D'UN GARROFER

Els lectors de *Papers de vi*, la revista per a la qual s'escriu aquesta seqüela, ja coneixen alguns dels gegants que apareixen a *La botella 18*. Noms com Pedro Ballesteros —el *master of wine* espanyol més estimat— i Josep Pitu Roca —que va realitzar el tast més increïble que es recorda a *Papers de vi*— han donat suport al treball impe-

nable d'alguns dels 72 números que fins avui formen aquesta col·lecció.

Papers de vi neix de la seva predecessora revista *Alella*, que té l'honor de ser la segona revista en català més antiga encara vigent. Va ser concebuda el 1960, en aquella Espanya grisa i dictatorial, i gràcies al fet que els seus articles tractaven temes "inofensius", es va permetre que fos escrita en català. El 2003 la revista *Alella* va publicar un especial sobre la Festa de la Verema, l'avantsala directa de la revista que teniu a les mans.

Se sent el plop del tap de La botella 18. Ens acarona una brisa suau. L'Òscar l'ha oberta demostrant destresa: no és la primera a què s'encara. Al mateix instant, en Pau ens porta un delicat tàrtar de vedella amb mostassa d'herbes, flors de begònia i rúcula. Un d'aquells plats que s'aproximen a una obra d'art i que fa pena desmuntar.

Tant que li agrada la pansa blanca d'Alella, avui li tocarà tastar una garnatxa. La degustarem amb temps, un concepte clau a la seva revista perquè el temps requerit en cadascun dels articles publicats és elevat. Per això, *Papers de vi* surt en paper: "Som conscients que el paper és una tendència que va a la baixa en el món editorial, però ara mateix som l'única revista de vins impresa a Catalunya i aquest és justament el valor", apunta. L'entenc: com a redactor, solc dedicar més temps a un text que anirà al paper que a un altre que acabarà a la pantalla d'un dispositiu mòbil. També em passa com a lector: el paper té aquella màgia que t'atrapa i t'obliga a llegir amb atenció.

El creixement de la revista ha estat orgànic. Actualment es publiquen 5.000 còpies dels

números ordinaris que es reparteixen en l'àmbit de la DO Alella: el Maresme, el Vallès i una part del Barcelonès, a més de molts altres racons de Catalunya gràcies a les subscripcions.

Assaborim La botella 18 amb el tàrtar. Estem tan immersos en la conversa que el comentari de l'Òscar sobre el vi es resumeix en un breu "M'agrada!" I afegeix: "Té poc alcohol i és molt suau. El trobo un vi silvestre i fresc." El degustem mentre confessa una altra gran preocupació en relació amb la DO: "M'agradaria veure com els vins d'Alella es valoren més. Em fa molta ràbia que, en alguns dels nostres restaurants, els del Maresme, no s'hi begui vi d'Alella. És un contrasentit.

sisme just abans del servei: avui ompliran. Les cares de l'equip mostren concentració. Fem un brindis i agraeixo a l'Òscar que m'hagi permès passar aquesta estona tan agradable i compartir *La botella 18*. Em quedo, i subscribo, el seu últim pensament: "Crec que els vins d'Alella són massa barats. M'agradaria veure'n com a mínim un de *top*, al voltant dels 30 euros, a cada celler. Els vins de gamma alta serveixen per posicionar-se i crec que aquí produïm vins que mereixen entrar en aquest segment, sobretot en la pansa blanca."

Una breu conclusió per acabar: gràcies a aquest mena de superherois la imatge i el prestigi dels vins d'Alella estan garantits. Per això, si us creueu



Tàrtar de vedella amb mostassa d'herbes, flors de begònia i rúcula.

ÒSCAR PALLARÉS

Al carrer Laurel de Logroño només hi ha vins de la Rioja. No es tracta de provincianisme, a Alella hi ha grans vins i m'agradaria trobar-los a les cartes del nostre territori." Percebo una certa resignació en el seu to.

Ja fa més d'una hora que estem de conversa als Garrofers, fins ara a porta tancada. Es comença a notar el nervio-

amb l'Òscar enfilat sobre una de les seves bicis en algun carrer del Maresme, no deixeu de donar-li'n les gràcies.

Aquest article s'ha escrit com si fos un capítol més de *La botella 18* i, per tant, em serveix per presentar un projecte al qual he dedicat els últims cinc anys. Bona lectura. ●

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



RENTAT ALELLA

NOU TREN DE RENTAT, MÉS SUAU I MÉS EFICIENT!



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

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



Christ
WASH SYSTEMS

CAR WASH

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

Elogi d'Éric Rohmer i de la vidiversitat

Conte de tardor d'Éric Rohmer, els vins naturals i la saviesa compartida de Joan Gómez Pallarès

TEXT: XAVIER RENEDO

L'any 1998 Éric Rohmer va estrenar *Conte d'automne*, una comèdia d'embolics amorosos, ambientada a la vall del Roine. Isabelle (Marie Rivière), una dona ben casada, fa tot el que s'ha de fer, però també tot el que no s'ha de fer, per trobar un company per a la seva amiga Magali (Béatrice Romand) que, després de quedar-se viuda, es queda encara més sola quan el seu fill abandona la llar materna. Magali és una viticultora entestada a defensar a peu i a cavall el vi natural i a criticar l'ús dels pesticides. En una escena, Magali, plena d'orgull, ensenya a Isabelle les seves vinyes i li explica: «Si no vols que

Magali és una viticultora entestada a defensar a peu i a cavall el vi natural

hi hagi herbes, cal posar-hi herbicida, però l'herbicida mata el gust del vi. No posar-n'hi té un



Fotograma de la pel·lícula *Conte de tardor* d'Éric Rohmer, amb Magali i Isabelle, a les vinyes de la primera.

avantatge: s'hi pot trobar una mica de rúcula, que es pot afegir a l'amanida.» Segons Magali, prescindir dels pesticides no només afavoreix el gust dels vins i el que podríem anomenar la *vidiversitat*, sinó fins i tot el de les amanides. Què més es pot demanar?

Els vins naturals i la «memòria perduda de la terra»

Si ara mateix molts amants del vi encara desconeixen o fins i tot menyspreen les bondats

dels vins naturals, fa vint-i-tres anys atrevir-se a defensar-los en una pel·lícula era una novetat tan gran que, si la memòria no em falla, va passar força inadvertida al nostre país. No devia passar el mateix a França, on la cultura enològica està molt més desenvolupada. Sigui com sigui, la lliçó de Magali continua més viva que mai. Per sort, la cultura del vi al nostre país ha pujat de nivell els últims anys gràcies a la feina que fan dia a dia sumillers com

Josep Roca, marxants de vins, tota una munió de periodistes i el filòleg Joan Gómez Pallarès, que fa tres anys va publicar una segona edició, revisada i augmentada, del llibre *Vinos naturales en España. Placer auténtico y agricultura sostenible en la copa* (RBA Libros, 2018). Un llibre que, sense cap mena de dubte, hauria encantat tant a la Magali d'Éric Rohmer com al seu creador.

Rellegeixo el llibre aquests dies d'estiu. Es tracta d'un volum sobre alguns dels millors vins naturals fets d'una punta a l'altra de l'estat espanyol, que conté alhora una guia de viatges, d'hotels, de restaurants i de cellers, a més d'una història abreujada del cultiu de la vinya i del vi i d'un vocabulari enològic, tot plegat escrit per un filòleg que ha llegit amb profit tota la bibliografia sobre els vins naturals, ha visitat tots els cellers i s'ha passejat per totes les vinyes de què parla. Segons Sophie Brissard, la paleta de degustació dels vins és com un arbre i el que fan els vins naturals és afegir-hi branques. Del llibre de Joan Gómez 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



es pot dir ben bé el mateix: amplia -i de quina manera!- la paleta de degustació; hi afegeix branques, cellers i ceps; aclareix conceptes; encomana passió per tots els vins de què parla i en parla amb una prosa neta i clara. Thoreau, un autor molt apreciat per J. Gómez Pallarès, deia que qui escriu ha de ser l'escriba de la natura, ha de ser el gra, l'herba i l'atmosfera que escriuen. Així s'ha escrit aquest llibre, trepitjant les vinyes, acarontant els ceps i respirant el paisatge. J. Gómez Pallarès s'explica molt bé i sap introduir en el seu discurs anècdotes i detalls que fan la lectura molt agradable: s'hi parla, per exemple, d'una mula que entén el llatí i el francès, o d'un vinater que ha creat una granja escola de cucs; se subministren adreces on comprar vins naturals, i es descriu la sensació que produeix poder beure un Mercenari 2016 (Ribeiro) de Iago Garrido en aquests termes: «*Es como tomarse un baño de luna llena en una poza de fresca rojez.*»

El llibre consta de dues parts que contenen una mina de lliçons, consells i sorpreses. Una primera part més aviat teòrica i una segona de pràctica que es combinen de meravella. *Vinos naturales en España* comença amb una definició del concepte de vi natural, seguida d'una anàlisi engrunada, però de lectura amena, de les seves característiques, de com es fan i a on es fan, i, com és obvi, una defensa de la seva excel·lència. Els vins naturals, segons J. Gómez, són el resultat d'un llarg procés en què s'ha de procurar en tot moment respectar la natura i fugir dels perills i de les falses promeses de la mecanització de la vinya. A la copa i a l'am-

polla, s'hi ha de poder reflectir el raïm, el paisatge, la terra, el clima i fins i tot l'ànima dels seus creadors. Són vins que han de poder envellir bé entre altres raons perquè, essent com són el producte singular d'un paisatge i d'un clima en un moment determinat de la història,

Res millor que celebrar el centenari d'Éric Rohmer veient el *Conte d'automne*, escoltant les cançons de Claudi Martí que s'hi canten, menjant una amanida amb rúcula i bevent la Bèstia d'Oriol Artigas

són únics i irrepetibles. *Vinos naturales en España* és, en definitiva, un elogi de la biodiversitat i de la *vidiversitat*, escrit amb la voluntat de recuperar el que José Miguel Márquez, un vinater de Montilla, anomena la «memòria perduda de la terra». El llibre conté també una introducció excel·lent als principis i les pràctiques de l'agricultura biodinàmica aplicada al conreu de la vinya: el *mulching*; el calendari lunar; l'ús del compost; el respecte per la vegetació entre els ceps, com recomana Magali; els millors horaris per a la verema, etc.

La segona part conté un inventari de cellers i de bones pràctiques que sovint es desdo-

bla en una guia de viatges, amb consells sobre hotels i restaurants. Gairebé tots els cellers de què es parla tenen una extensió de vinyes reduïda i, per tant, una producció limitada. Hi ha cellers de tan sols una hectàrea, amb una producció de poc més de 3.000 ampolles. N'hi ha també de tres, de quatre o de vuit hectàrees. Els cellers més extensos només tenen entre trenta i quaranta hectàrees de vinya, amb una producció que oscil·la entre les 45.000 i les 50.000 ampolles. Encara no he pogut tastar tots els vins recollits al llibre, però els que han arribat a la meua copa m'han ofert moments inoblidables. (Erri de Luca sosté que no es veu per oblidar, sinó per recordar. Tots els vins seleccionats per Joan Gómez Pallarès li donen la raó.)

La lluna de Venècia i el xampany

Al principi de la comèdia *Trouble in paradise* (1932) -en castellà *Un ladrón en la alcoba*- d'Ernest Lubitsch hi ha una conversa deliciosa entre Gaston Monescu (Herbert Marshall), un fals baró que en realitat és un lladre de guant blanc, i el maître d'un restaurant sobre el menú per al sopar amb què vol seduir Lily (Miriam Hopkins), una falsa comtessa, que en realitat es dedica a les mateixes arts que el fals baró. El diàleg té lloc, sota una lluna plena espectacular, al balcó d'un hotel de Venècia mentre Lily se'ls acosta en gòndola. El fals comte demana al maître que el sopar, encara que potser ni tan sols el tastaran, sigui meravellós i que la lluna plena es pugui beure al xampany. Del llibre de Joan Gómez Pallarès gairebé es pot dir el mateix:

fa possibles sopars, o dinars, meravellosos amb vins en què gairebé es pot beure no només la lluna del Priorat, de l'Empordà, del Bierzo o de les Canàries, sinó també la terra, el sol, el clima, l'anyada i l'ànima de tota la gent que els han fet possibles.

Res millor que celebrar el centenari d'Éric Rohmer veient el *Conte d'automne*, escoltant les cançons de Claudi Martí que s'hi canten, menjant una amanida amb rúcula, com recomana la Magali, i bevent un dels vins naturals seleccionats per Joan Gómez Pallarès. Per exemple, com em recomana Josep Roca, la Bèstia (Alella) d'Oriol Artigas, o Valentia (Empordà) de Salvador Batlle. I si, després de celebrar els cent anys d'E. Rohmer, voleu fer un altre maridatge similar, recomano repetir l'experiència amb *Trouble in paradise* de Lubitsch acompanyant-lo -una altra recomanació de Josep Roca- d'un Mercenari 2016 i d'un plat de vieires confitades amb rossinyols, o d'un carpaccio d'escamarlans amb bolets confitats. Un maridatge, per a un vi criat en argila, entre el mar i la muntanya, entre la terra i la lluna. I, si us estimeu més celebrar l'arribada de la tardor amb un plat de carn, podeu optar, tal com fan al Celler de Can Roca, per un xai del Mas Mercè, cuinat amb fulla de figuera, acabat en argila i acompanyat d'un Valdeolmos de Goyo García Viadero, un dels millors vinaters de la Ribera del Duero. És el millor homenatge que es pot fer a Éric Rohmer; a *Conte d'automne*, al llibre de Joan Gómez Pallarès i a tots els vinaters, sumillers i amants del vi i de la *vidiversitat* que l'han fet possible. ●



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





SAFETYKIDS
seguretat infantil per a piscines

C/ Doctor Faus, 28 - 08328 Alella
640 305 182 - info@safetykids.es
www.safetykids.es



Can Duran
Cafè de Baix
des de 1780

Àngel Guimerà, 18 · 08328 ALELLA · Tel. 93 555 10 45 · restaurantcanduran.com



Ensenyament

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

Característiques

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

Serveis

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



Residència per a estudiants de programes internacionals
Intercanvis internacionals

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



www.hamelinlaie.com



'Els borratxos' de Velázquez (i una còpia) sacralitzen el fet de beure vi

El dissenyador gràfic parla d'aquesta obra de Diego Velázquez, un homenatge explícit al fet de beure vi, i d'una anècdota protagonitzada per Salvador Dalí, sobre una còpia del mateix quadre

TEXT: ENRIC SATUÉ



El 19 de març de 2021, dia de Sant Josep, vaig projectar unes imatges comentades adreçades a un públic d'amics i coneguts, sense sobrepassar el nombre establert per la pandèmia –en aquelles dates es xifrava en vint-i-nou persones–. Inscrit en un programa d'activitats culturals organitzat per la Biblioteca Municipal Ferrer i Guàrdia d'Alella, al voltant dels conceptes *lletres i vins*, em proposava relacionar alegrement –i no metafísicament– el vi amb l'art. L'art de la pintura és un fenomen delicat que no s'ha de veure, només, sinó que també s'ha de viure, perquè si no hi ha emoció és millor passar-hi de puntetes; segur que hi ha gent que es beu un vas de vi, o una copa, amb força més emoció que la que dedica per mirar-se una pintura en un museu o una exposició.

Pel que he pogut apreciar, a la història de l'art no hi ha gaires quadres dedicats al vi (deixo a banda els *sants sopars*, on n'és protagonista amb el pa), i vaig triar-ne un de molt tòpic que, això no obstant, em va semblar idoni. És *Los borrachos* de Velázquez, el pintor sevillà de pare portuguès predilecte de tots els grans pintors, començant pel seu contemporani Rubens i després Goya, Fortuny, Manet, Picasso i Saura, aquests entre els qui m'he trobat que ho van declarar públicament. Per posar les coses al seu lloc, ja de bon començament vull advertir que Velázquez és a la pintura el que Homer o Dante són a la poesia, Shakespeare al teatre, Beethoven a la música, Cervantes a la literatura, Miquel Àngel a l'escultura i Brunelleschi a l'arquitectura, per deixar-ho entre les anomenades Belles Arts clàssiques.

'Els borratxos'

Cal dir que, tot i no ser una obra culminant en la producció titànica de Velázquez (és lluny de *Las hilanderas* i sobretot de *Las meninas*), quan va pintar-lo a trenta anys –en plena formació–, l'he seleccionat sense recança perquè fa un homenatge explícit al fet de beure vi, amb uns pagesos coronats pel déu mitològic de la gresca (Dionís en grec i Bac, Baccus o Baco en

llatí). Representa set camperols que fan la libació amb una uncio religiosa, talment com si combruessin. Vista la rusticitat dels confreres, un pensa de seguida que en lloc de divinitzar-los el déu del vi, són els pagesos qui humanitzen el déu.

Al seu dia, l'any 1629, el quadre va ser classificat com *Una historia de Baco coronando a sus cofrades*, tot i que també en van dir *El triunfo de Baco*; malgrat la denominació oficial, la picardia popular va guanyar la partida rebatejant-lo com *Los borrachos*, en una degradació del missatge mitològic, intranscendent i festiu, un cop el posaren a peu pla amb un títol a l'abast de tothom, fins i tot dels més il·letrats en l'art de la pintura.

El quadre és d'una exposició clara, entenedor com una "maternitat" o una "crucifixió", a diferència de *Las meninas*, per exemple, on no hi ha res que destaquï (una dona nua o un pretendent de bon veure que li faci la cort o un vell agonitzant o un gos furiós que

L'any 1629, del quadre en van dir *El triunfo de Baco*; però la picardia popular va guanyar la partida rebatejant-lo com *Los borrachos*

s'abraoni al coll d'una noia o un punyal posat en males mans). Res de res –tot i que hi ha tant a veure–, ni tan sols al quadre que pinta el pintor dels pintors, que s'ha girat completament d'esquena als espectadors.

Ben bé fa setze anys que no me'l mirava i m'han tornat a sobtar, en primer lloc, les mides (1,65 x 2,25 m, properes al mòdul 150 paisatge) d'una tela pintada per al dormitori d'estiu, privat, del rei Felip IV, qui sap si per dormir les *mones* en comprensiva complicitat. Passant per alt les formidables lliçons d'anatomia i de retrat que presenta l'obra, també m'han sobtat dos detalls que fins ara m'havien passat per alt: un és l'últim terme de la

composició, on en lloc d'un cel amb núvols el pinta pla i a cops de brotxa, en un antecedent de l'art abstracte o informalista practicat el segle XX, especialment entossudit amb aquestes gestualitats.

L'altre detall inadvertit forma part dels misteris que solen amagar molts quadres de Velázquez. Per poc que ens hi fixem, veurem que al bol que sosté amb les dues mans el masover que mira al públic, rialler, li falten dos dits de vi que ha deixat ben visibles al solatge de la tassa, i que per tant ja es deu haver begut. Quin sentit tindria per a l'artista aquest petit detall, tan rebuscat que costa tant de veure? Doncs heus aquí un misteri dels seus.

Plantejat així, ningú diria que la descripció d'aquesta obra de joventut pugui donar gaire de si. Però si Velázquez va pintar *Els borratxos* amb tant de detall vol dir, com a mínim, que no feia fàstics al vi, tot i beure'l amb moderació (no se sap de cap borratxera seva). I això és el que cal ressaltar, al cap i a la fi, perquè segons que va deixar escrit el filòsof madrileny José Ortega y Gasset (estudiós de l'obra del pintor sevillà), aquest quadre "*había de quedar como la única escena de vino entre las importantes pinturas españolas. Este es un hecho muy interesante porque, en cambio, en la literatura picaresca, tan popular en los siglos XVI y XVII, se encuentran muchas escenas de borrachos*".

Tan interessant és aquest fet que assenyala Ortega y Gasset que, veient l'obra de Velázquez, un s'adona que va pintar quatre quadres més on fa aparèixer vasos, copes i ampolles de vi sense que ningú li ho demani expressament. Són a *El dinar*, *Els tres músics*, *Dos joves menjant* i *Vella fregint ous*. Totes obres de joventut.

La còpia

Parlant dels "borratxos", no puc deixar de contar amb tot detall una anècdota divertida referida al restaurant barceloní Orotava (situat al carrer Consell de Cent, entre Rambla de Catalunya i Balma), tancat pocs mesos després del 2004, l'any del seu 75è aniversari. Al menjador principal, hi penjava, precisament, una còpia espectacular del quadre *Els*

borratxos, molt ben executada i a mida, pintada per deixebles contemporanis del pintor de cambra de Felip IV, segons que sostenia el propietari Josep M. Luna (d'altra banda, res d'estrany perquè en circulen almenys dues còpies, també contemporànies i a mida natural, una al Museu de Capodimonte, a Nàpols, i l'altra en un lloc dels Estats Units).

El cas és que un dels clients habituals era Salvador Dalí, que seia sempre a la taula de sota el quadre. El primer dia d'acudir al local es va dirigir resolt cap al quadre i, plantat al davant, va allargar la mà per tocar suaument la tela i comprovar si es tractava d'un paper imprès, una ampliació fotogràfica o bé una pintura a l'oli. De posat seriós, i amb els bigotis emmidonats i banyuts que li feien adoptar el caient impertinent que el va fer mundialment famós, va llançar dues preguntes a l'aire, com sagetes: "Què és això? Un Fortuny?" Els acompanyants van quedar perplexos. Quin lapsus del geni, on s'és vist confondre Velázquez amb Fortuny! És clar que, coneguda l'excentricitat de l'artista, potser allò no era sinó una calculada acció "desoxirribonucleica". No podia ser una mostra d'ignorància, perquè Dalí potser no sabia pintar tan bé com molta gent es pensa –mai se'n sap prou–, però de pintura en sabia un niu.

En tot cas, més aviat devien ser els acompanyants, els qui no en devien saber ni un borrall, de pintura, o no escoltaven ningú llevat d'ells mateixos, tal com feia Dalí. En plena estupefacció general, l'últim supervivent del surrealisme es va contestar a si mateix, amb una sentència declamada amb teatralitat daliniana: "És el millor pintor català de la història."

Precisament en aquells anys, Dalí no es cansava d'alabar la destresa de l'autor de *La vicaria* i *La batalla de Tetuan*, fins a retre-li un homenatge i recrear al cel del quadre homònim pintat l'any 1962 l'inconfusible escamot d'àrabs a cavall que és a primer terme del quadre original. De manera que, recordant la preferència daliniana pels discursos el·líptics, metafòrics i capficats, crec que el comentari succint



Velázquez va pintar quatre quadres més on fa aparèixer vasos, copes i ampolles de vi sense que ningú li ho demanés expressament. Són a *El dinar*, *Els tres músics*, *Dos joves menjant* i *Vella fregint ous*.

que va fer espontàniament, davant una còpia tan ben feta d'*Els borratxos*, responia al fet que ni remotament pensava trobar-la allà on anava a dinar per primera vegada, per retre així un homenatge d'admiració a una obra tan dignament reproduïda.

Dic això perquè el desconcert dels acompanyants de Dalí aquell migdia al menjador principal de l'Orotava, que es devien riure per sota el nas de l'excèntric artista amb qui anaven a dinar, implica que no sabien què volia dir ni si tenia cap substància. Segurament ignoraven que Fortuny, d'aprenent, n'havia fet, de còpies, i es va lliurar amb gosa-dia i virtuosisme a fer-ne una d'extraordinària, a l'aquarel·la i a mida i de cintura per amunt, de la figura del filòsof cínic Menip, de l'antiga i sàvia Grècia (a qui Velázquez va immortalitzar amb la imatge d'un rodamón qualsevol que li va fer de model al mateix Museu del Prado on s'exposa).

Viure l'art i l'art de beure

Ara em penedeixo, tot i que ja és massa tard, que la còpia degudament contrastada

per Dalí, quan es va tancar el restaurant, va sortir a subhasta –amb el gros de la considerable col·lecció d'art de l'amic Luna– a l'establiment especialitzat Lamas Bolaño, i no vaig estar prou al cas. El van posar a la venda per 4.000 € sense que ningú hi licités i, sorprès i desencantat, no vaig ser capaç de reaccionar com es podia esperar d'un admirador fervent de Velázquez, i vaig deixar que tornessin l'obra al magatzem sense piular.

El vi allibera l'ànim i produeix èxtasi. Són les mateixes sensacions que joiosament l'art també proporciona mirant-lo

No va ser sinó el mal nom, que em va impedir de comprar-la, perquè parlant de penjar a casa dos metres i quart d'*Els borratxos* la idea va ser immediatament descartada a causa del malentès que malau-

radament ja no té remei. Per més que el mireu i el remirem del dret i del revés, a la festa improvisada al camp no es veu cap embriac. El déu de la mitologia es limita a premiar els bons bevedors de vi amb una corona de llaurer i a celebrar, tots junts, el triomf de l'elixir diví.

De manera que, a dreta llei, el quadre mural s'hauria de tornar a dir –com s'havia dit de bon principi– *El triomfo de Baco* i no el malsonant i impropri *Los borrachos*. Una altra cosa és que el "triomf" que festegen uns pastors serrats de barba, amics dels cims i les pastures, o uns llauradors somrients que duen l'aixada de mà sota la manta que els fa d'abric, sigui un triomf més aviat minso. Però allà es pot viure l'art pintat intensament i la dignitat de l'art de beure: dos plaers en un i pel mateix preu.

D'altra banda, en la mitologia cristiana que va desbancar la grega, esborrant-la del mapa –em refereixo a la Bíblia–, s'explica d'una manera molt succinta l'elaboració del primer vi quan "va començar Noè a llaurar una terra i va plantar una vinya".

L'èxtasi dionisiac, l'interpretada l'escriptura sagrada com a embriaguesa, i diu que Noè senzillament es va emborratxar. Però ni l'una mitologia ni l'altra es van entretenir a precisar si el vi obtingut d'aquells raïms plantats era blanc o era negre, o era dolç o era eixut, o era sec o era bo, o era ranci o era de cava, o era d'agulla o era simplement de taula. Perquè, de vins, n'hi ha de moltes classes, i un cop alliberats de la bota obscura tots són extremament gustosos, ja sigui dins l'ampolla, la copa, el vas o a galet, i tant si el mireu a dreta llum o per la part oposada, a contrallum.

El cert és que el vi allibera l'ànim i produeix èxtasi, per més que en excés produeixi borratxera, deliri o bogeria. Són les mateixes sensacions que joiosament l'art també proporciona mirant-lo, perquè pot alliberar, extasiar i emborratxar. Així que podem assegurar, sense cap marge d'error, que els qui el tasten són a tocar de la glòria. Ànim, doncs, que ja sabeu que en l'art de viure (i en viure l'art) qui no s'arrisca no pisca! ●





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

Celler Castañé



Et portem el vi a casa. Enviament a domicili

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

Sequeix-nos a:  





CASAMENTS

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



ANJO
Construccions Andreu i Pijoan SL

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

ARREL

www.arrel.com

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



Massatges
Tractaments personalitzats
Manicura
Pedicura
Depilació per dona i home
Depilació làser



Mima't una mica...



esteticapilarxarrie_



635 699 319



Passatge cal Músic, 1 1-1 Alella

la
D.O.

TASTETS D'ALELLA

*Aquí guisem!
Autèntica cuina
de mercat!*

Mercat Municipal d'Alella
Tel. 629 73 98 03

TA
TALLERS ALELLA

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

Carrer del Mig, 17
08328 Alella
(BARCELONA)

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



Aquest Centre Preparador presenta
candidats als exàmens oficials

Cambridge English
a través de

Exams Catalunya

Platinum Exam Centre
of the Year 2013

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



Venda, reparació
i muntatge
de pneumàtics

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

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

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



C/ Santa Eulàlia, 4
Alella (Barcelona)

Tel: 93 540 33 90
Facebook: cutmaperruquiers

QuatreCincU^o
LLIBRERIA

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



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



DOG SHOW-ALELLA

PERRUQUERIA CANINA
COMPLEMENTES
ALIMENTS

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



Classes de labors. Informate'n!

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



fablan's estilistes
HOME - DONA

- Productes de primera qualitat · Especialistes en extensions
- Les últimes tendències en moda
- Recollits · Manicura i Depilacions Facials
- Tractaments més complets per al teu cabell · Tècniques de maquillatge

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



FINQUES CEBRIAN
www.finquescebrian.com

93 555 14 47

centre d'Àlia de psicologia i logopèdia d'alella



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

hores concertades

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



Pintura Decorativa, Façanes, Locals, habitatges...

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



Tel. 935 564 961
Santa Eulàlia, 2 • Alella



Tel. 931 544 504
Anselm Clavé, 15 • Alella



POLLASTRES A L'AST I MENJAR CASOLÀ DE QUALITAT PER EMPORTAR

Riera Principal 58/60 - 08328 Alella
Tel. 93 555 23 18
[restaurantlanau](https://www.facebook.com/restaurantlanau)
[lanaudalella](https://www.instagram.com/lanaudalella)



Contacte
C/ Comas 4, Alella
Telf. 984 996 917
[@lanaudalella](https://www.instagram.com/lanaudalella)



SEI MODA

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



Helena Plaza



ALELLA
Galeries Alella
Santo Madrona 8, local 5
08328 Alella
Telf. 647 93 27 48

TINTORERIA I BUGADERIA A DOMICILI

COMERÇOS I SERVEIS DE LA PLAÇA ANTONI PUJADAS



PREMIUM HOUSES

Excellence Real Estate

Tel. 93 540 22 22
www.premiumhouses.com



ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

Plaça d'Antoni Pujadas, local 8 Tel. 93 540 94 00 Alella
www.aluminisalella.com aluminisalella@gmail.com

Distribuidors oficials
SOMFY
K-LINE

CLINICA DENTAL

Vera

Dr. Jose M^a Araujo
Llicenciat en Odontologia · Màster Implantologia · E. Superior d'Implantologia de BCN
Odontologia General · Implantologia i Estètica · Rehabilitació Orodinàmica · Servei d'Ortopèdia
Plaça Antoni Pujadas nº 14 Tel. 93 555 49 71 **75% de. en tot el tractament**



PARK autoescoles

CANSAT QUE ET PORTIN?
Ha arribat el moment de començar a conduir!

ENSENYANT A CONDUIR DES DE 1980
www.autoescuelaPark.com
93 540 92 68

Mascotes

- Pinsos d'alta qualitat
- Perruqueria canina i felina
- Tall a tisores
- Tall a màquina
- Stripping
- Desllanats amb profunditat
- Talls de races
- Alta qualitat en xampús
- Cuidem de la salut de la pell i el cabell
- Servei a domicili

Plaça Antoni Pujadas i Nirell, local 12
08328 Alella Tlf: 93 768 5040

mascotes_alella
@mascotes_alella



ASAD
Ajuda Socio-Sanitària i Atenció a Domicili S.L.

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

Empreses reconegudes per la Generalitat de Catalunya per a la prestació de serveis de la llei de dependència.

TRUQUEU-NOS EXPLIQUEU-NOS EL VOSTRE CAS I US DONAREM LA SOLUCIÓ QUE NECESSEU
Plaça Antoni Pujadas i Nirell, 9B • 08328 Alella (Barcelona) • Tel. 93 540 28 37 www.asadsl.com



Vera Veterinària
Clínica veterinària

Hores:
Dilluns a divendres: 10:20 h
Dissabte: 10 - 13 h

Telèfon: 937372109
Plaça A. Pujadas i Nirell, 3
08328 ALELLA
veraveterinaria@gmail.com



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

SWEET SOUL
ESTÈTICA I BELLESA

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



Parera

Servei a domicili i take away de dimarts a diumenge de 19 a 22h

CAFETERIA - CERVESERIA - SALSITXERIA

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



**Ferreteria
Jordi**

Cadena 88


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

www.ferreteriajordi.com

ness

BRANDING
PACKAGING
WEB
EVENTS

www.nessalella.net
sroca@nessalella.net



ELS GARROFERS

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

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



COMaCASA

IMMOBILIÀRIA

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

MTarrés
assegurances

 **Catalana
Occident**
Grup assegurador

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

Jordi

perruqueria, estètica i quiromassatge

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

Si no saps què regalar, regala bellesa

- Servei d'assessorament personalitzat
- Tractaments capilars
- Productes cosmètics per a homes
- Higiene, hidratació i purificació facial
- Manicura i depilació
- Massatge anti-estrès, esportius, estàndards i específics



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

ESPAI DE PSICOLOGIA

INFANT · ADOLESCENT
PARELLA · FAMÍLIA

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

FÒRMA T

Serveis informàtics • Centre d'estudis

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

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

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

BONA FESTA DE LA VEREMA 2021

Tractem casa vostra com si fos la nostra
www.totespai.com · 935 40 03 21
C/Santa Eulàlia, núm 2 · Alella





CANSALADERIA
ANTIGA CASA
LIBRADA
ALELLA

Empedrat del Marxant
Tel. 93 555 23 42



Farmàcia
Martínez
Solé

Properes guàrdies:
SETEMBRE: Dies 11 i 12
OCTUBRE: Dies 2, 3, 12, 23 i 24

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

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



SERVIFIBAL, S.L.

PESATGE - ETIQUETATGE - SOFTWARE
DIBAL

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



De Antaño
mobles · interiorisme · decoració

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



Tècnics Instal·lacions
David Sánchez Font · davids33@msn.com

Electricitat · Aigua · Butlletins elèctrics · Piscines · Climatització
Osmosi · Descalcificació · Reg · E. renovables · Manteniments

C/ Doctor Corbera, 15 · Alella · tel. 697 892 813



Alella Motors
93 555 14 93

Cascos, guants, accessoris ...
VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

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



www.florsjoan.com

comandes@florsjoan.com

Tel 615860822

Flors i plantes a domicili online

Galeries Alella · cl Santa Madrona, 8



Tel. 93 540 27 74
PERRUQUERIA
LIÒTRIC
HOME I DONA

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



ANNA PONS ABELLA
Osteòpata D.O.
Diplomada en fisioteràpia
Col. Núm. 4001

OSTEOPATIA
ALELLA

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

Horari:
De 9.30 a 14h i de 16.30 a 20.30h
Dissabtes: de 10 a 14h
cvalella@gmail.com
URGÈNCIES: 619 79 08 04



Alella i Cabrils centre veterinari

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



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



charol
CALÇAT & COMPLEMENTS

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

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



TALLER GRANÉ sc
més de 40 anys al servei de l'automòbil

Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel
Manteniment i Revisions

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

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

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



excavacions ALELLA S.L.

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

Santa Teresa, 3 · 08328 Alella tel. 93 540 30 09




Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

www.varietalis.com

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

glaç moda

alella · torrent vallbona 5 · 935558609



rressò)
Centre d'Estudis Musicals

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

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



OBRES i REFORMES ALELLA S.L.
REHABILITACIÓ INTEGRAL DE L'HABITATGE · PROJECTES I INSTAL·LACIONS

Sant Josep de Calassanç 37 - 08328 Alella - Tel. 93 540 50 56 - alella@obresireformes.com

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>



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

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


“LA VINÍCOLA”
RESTAURANT · TAPES · VINS

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



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

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](#)



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



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



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](#)



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



Mercat Municipal · Alella · Tel. 629 73 98 03
Facebook i Instagram: [ladoalella](#)



Plaça Església, 12, 08188 Vallromanes
Tel. 935 72 90 29 - www.santmiquelrestaurant.com
Instagram: [restaurantsantmiquel](#)



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

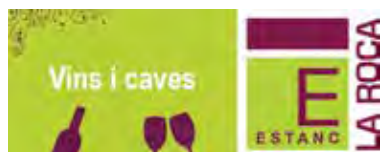
món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

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

Xarel·lo

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



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



47a Festa de la

VEREMA

2 al 8

d'Alella

de Setembre 2021

www.alella.cat/verema

