

# Papers de vi

Núm. 73 · Tardor 2021

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

## Presentem la nova imatge de la DO Alella



La muntanya



El mar



Alella



El raïm



# alella

## Denominació d'Origen

Alta Alella organitza un tast històric d'un dels seus caves d'alta gamma

El nou vi de Papers de vi es dirà Legítim i vol ser "el vi d'Alella de tota la vida"

Xavi Nolla, Sílvia Culell i Joan Lluís Gómez dirigeixen els Tasts amb personalitat de la Festa de la Verema



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



## Vols ser membre de la Ruta del vi DO Alella?

### SI ETS:

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

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

**Tu també pots formar-ne part!**

**2021**  
**QUOTA**  
**GRATUÏTA**

### AVANTATGES:



Comunicació offline



Comunicació online



Suport en la Comunicació pròpia



Benchmark & Teambuilding



Assessorament



Formacions



Plataforma de venda d'activitats online



Difusió a fires, conferències i workshops



Accions pel territori amb màrqueting de guerrilla

### TESTIMONIS:



**Quim Colomer / Celler Testuan**

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



**Pepi Milà / Celler Can Roda**

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



**Sílvia Gibernau / Restaurant Can Duran**

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

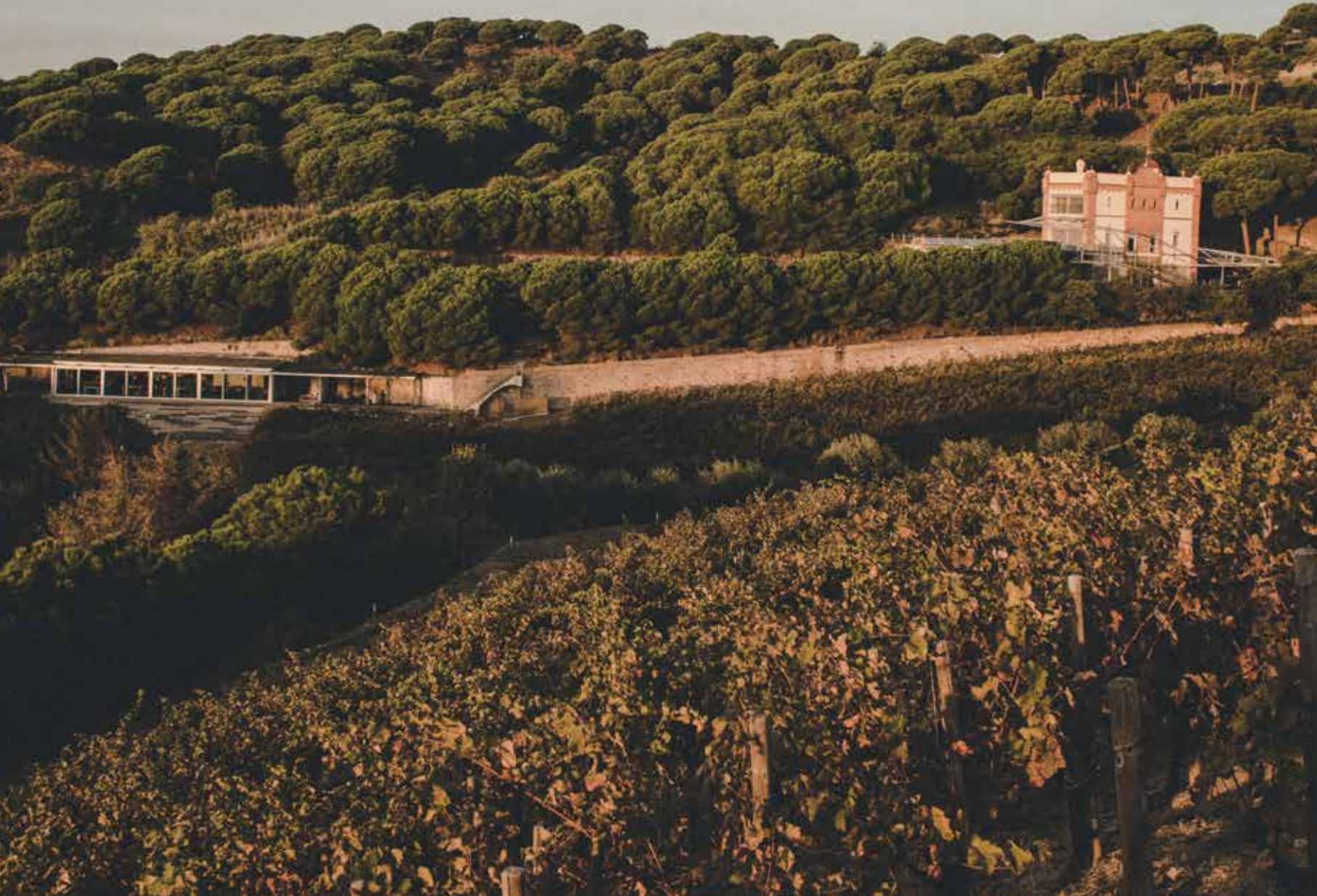


**Víctor Godall / Hotel Sorli Emocions**

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

FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS  
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](http://www.altaalella.wine)

+34 628 624 182 [visita@altaalella.wine](mailto:visita@altaalella.wine) @ f t @altaalella

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



# “LA VINÍCOLA”

TAPES · BAR DE VINS · RESTAURANT

Amb la parella. En família.  
Amb amics. En grup.  
Vine a gaudir a La Vinícola!





La imatge de portada, que és un muntatge de Josep Puig, mostra la iconografia a partir de la qual s'ha creat el nou logotip de la Denominació d'Origen Alella. La nova imatge juga amb els conceptes del mar i la muntanya, Alella i el raïm.

- 05 GLOPS
- 10 ACTUALITAT. **Una forta embranzida a la DO Alella**
- 13 ACTUALITAT. **El Vi+ torna als municipis de la DO Alella amb força i optimisme**
- 14 ACTUALITAT. **Legítim: el vi d'Alella de tota la vida**
- 19 ACTUALITAT. **L'avantguarda ultralocal del cava Alta Alella 10 Gran Reserva**
- 23 ACTUALITAT. **La Fira del Llaminer celebra deu anys amb èxit, però encara amb restriccions**
- 24 INFOGRAFIA. **Ivori Blanc 2020**
- 26 ACTUALITAT. **Els cellers prefereixen Instagram**
- 27 ENTREVISTA. **Elisabet Vilaró Gea, regidora de Cultura d'Alella**
- 30 ACTUALITAT. **Xavi Nolla i els vins de la memòria de l'avi i la guerra / Sílvia Culell i la cabriola del pèsol negre / Joan Lluís Gómez, roda el món i torna al Born**
- 37 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **L'Alella més vinícola**
- 42 PERSONATGE DO ALELLA. **Marian Cervera, la professora diligent que entén el vi com l'expressió final d'un paisatge**
- 46 VINYES SINGULARS. **Can Coll - La vinya de Santa Maria**

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat

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

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

Han col·laborat en aquest númer: **César Cánovas, Dani Egea, Xavier Garcia, Eva Godàs, Vicky Ibáñez, David Jobé, Joan Nebot, Ramon Roset, Eli Solsona, Montse Velasco i Eva Vicens**

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



2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



## ● ● GLOPS

### La (R)evolució a la cuina torna a la plaça de Cuba

Raventós d'Alella i Can Roda mariden els plats de la nova edició del cicle gastronòmic del Mercat de la Plaça de Cuba de Mataró, que ha recuperat la presencialitat (però també continua oferint la possibilitat de seguir les sessions *online* des de casa). La primera (R)evolució de la cuina de mercat va tenir lloc el 24 de setembre amb Cristina Martorell, cuinera i propietària del Melmelària de Tiana. A l'octubre, la proposta va ser la (R)evolució de la cuina llatinoamericana amb Jon Giraldo i Jaime Lieberman d'Anormal (grup Spoonik); el 26 de novembre es farà la (R)evolució de la cuina tradicional de temporada a càrrec del xef de l'Hostal de la Plaça de Cabrils, Marc Soler; i el 10 de desembre arribarà la (R)evolució de les postres de Nadal, amb Alejandro M. L. de la pastisseria l'Avinguda.

### Adeu a Pedro Cano, regidor de Santa Coloma de Gramenet

El regidor de Promoció de la Ciutat, Comerç i Turisme de Santa Coloma de Gramenet, Pedro Luis Cano, va morir el 18 de juliol a causa de la covid-19. Cano havia ingressat setmanes abans a l'UCI de l'Hospital Germans Trias i Pujol de Badalona (Can Ruti) a causa de la infecció del virus. Gran defensor de la gastronomia colomenca, va ser un dels impulsors del projecte que va portar Santa Coloma a formar part de la Denominació d'Origen Alella.



CEDIDA

### Alta Alella, ben puntuada a la 'Guía Peñín'

Dos dels caves d'alta gamma d'Alta Alella han estat puntuats amb un 96 a la *Guía Peñín 2022*. Els dies 22 i 23 de novembre, la guia torna a organitzar a Madrid el Saló dels Millors Vins d'Espanya, on només hi haurà aquells vins que han obtingut 90 o més punts a la *Guía Peñín 2022*. Alta Alella hi serà present.

### La Baetulo romana incorpora dos nous espais

El Museu de Badalona sumarà dos nous espais arqueològics a la Baetulo romana. Es tracta d'unes restes situades al carrer Pujol, al solar conegut tradicionalment com l'Hort d'en Fluvià, que permetran descobrir com funcionava l'abastament d'aigua a la ciutat romana i moderna, i conèixer la terrisseria més antiga de Baetulo (segle I aC), l'única situada dins la ciutat.

## Nova campanya turística del Vallès Oriental

El Vallès Oriental ha estrenat aquest estiu la campanya de promoció turística "Apropa't i viu". El turisme de proximitat és l'eix central de la campanya, que vol donar a conèixer la singularitat i diversitat dels municipis de la comarca a través d'una cançó, quaranta vídeos, dues tanques publicitàries, accions a les xarxes socials i publicitat en mitjans *online* i *offline*. El compositor Dani Vega, membre de la banda Mishima, ha estat l'encarregat de crear la peça musical que fa de fil conductor dels vídeos promocionals.

## El Mayla estrena etiqueta

El Mayla, l'ancestral d'Alella Vinícola, ha canviat d'imatge amb l'anyada 2020. La nova etiqueta, protagonitzada per un globus aerostàtic, explica la presència de carbònic residual (tècnicament es tracta d'un vi escumós elaborat amb el mètode ancestral). Fet amb raïm 100% garnatxa negra, és un rosat jove, alegre, fàcil de beure i adequat per a tota mena de públics.



## Primer aniversari del Mas Padellàs

El Mas Padellàs de Teià va celebrar el primer aniversari des que va reobrir totalment reformat amb nous espais, nous jardins, nova cuina i nou servei. La celebració va consistir en un sopar amb música en directe de Savine Abi Aad i la possibilitat de brindar amb un dels vins DO Alella de l'extensa carta de què disposa l'establiment.

cedida

## Alta Alella i Quim Batlle, a Benvinguts a Pagès

Els cellers Alta Alella i Quim Batlle van participar el primer cap de setmana d'octubre en el Benvinguts a Pagès La Festa. Es tracta d'una iniciativa en què les explotacions de tot Catalunya obren les portes per mostrar els camps, ramats, barques i obradors als visitants. Dos dies únics per descobrir on neix allò que mengem i conèixer de prop els aliments que ens arriben a casa. Les visites gratuïtes a les explotacions es complementen amb la participació de restaurants que treballen amb productes de proximitat, allotjaments rurals i activitats.

## El nou vi de Santa Coloma ja és al carrer

Grameimpuls, l'empresa municipal que gestiona la Vinya d'en Sabater de Santa Coloma de Gramenet, va decidir fer un únic vi tot barrejant el raïm de l'anyada 2020 de les quatre varietats que s'hi conreen i que s'havien salvat del míldiu: pansa blanca, picapoll, mataró i garnatxa negra. El resultat és un escumós rosat que ha elaborat Alella Vinícola.



## Enoturisme a Can Roda

Can Roda ha intensificat les propostes al voltant del vi aquest estiu i tardor. El celler de Santa Maria de Martorelles ha preparat activitats a l'aire lliure especials per als amants del vi: música, sopars amb maridatge, visites guiades... Algunes de les activitats que s'han pogut gaudir durant el mes de setembre han estat un aperitiu amb jazz entre vinyes, un sopar maridatge de verema, una passejada per les aromes del bosc i un tast en lluna plena. Al juliol també va tenir lloc un tast maridatge amb concert de Sandra Bautista.

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



## Aucata, un nou vermut masnoví fet per Alella Vinícola

Elaborat amb garnatxa blanca d'Alella i vuit herbes conreades al Masnou, el nou vermut d'Alella Vinícola porta el nom d'Aucata, un mot que pica l'ullet a la teoria segons la qual el nom d'Ocata prové del francès. Aquest vermut és un projecte de l'artista masnoví Jordi González i fa servir les herbes fresques acabades de collir del seu propi hort, on han crescut seguint els preceptes de l'agricultura ecològica. L'enòleg d'Alella Vinícola, Xavier Garcia, assegura: "El concepte és semblant als nostres Barbarosso i Barbabianco, vermuts molt vínics i menys dolços que els vermuts més comercials."



## PINKtardeo per presentar el Rosada de Raventós d'Alella

L'Hotel Arrey Alella va acollir a l'agost la presentació de l'anyada 2020 de la pansa rosada de Raventós d'Alella, que a partir d'ara es diu Rosada. La presentació es va fer durant un PINKtardeo, un esdeveniment on el rosa va ser el protagonista, acompanyat de música *chill out*, rialles i bon ambient. Els assistents, amics i clients de Raventós d'Alella, van tenir l'oportunitat de tastar més vins rosats del grup de cellers de Raventós Codorníu, entre els quals també hi havia la nova anyada del Titiana Rosé.



Ò.P.

## Sílvia Culell, premi Vinari a la millor tastadora de l'any

El 8 d'octubre va tenir lloc a l'Auditori de Vilafranca del Penedès la gala corresponent a l'edició 2021 dels premis Vinari. En aquesta ocasió es van donar a conèixer els guanyadors dels premis als millors vins catalans en les categories de criaça i els premis especials dels Vinari dels vins catalans 2021, corresponents a la novena edició del concurs.



JORDI PLAY

Sílvia Culell, periodista, sommelier i redactora de *Papers de vi*, va endur-se el premi a la millor tastadora de l'any. Culell ha format part del jurat que ha avaluat els vins que han competit en aquesta novena edició del certamen. La seva estricta, justa i equilibrada avaluació li ha valgut en aquesta edició guanyar el reconeixement com a millor

tastadora de l'any. Al mes de juliol va tenir lloc una primera gala en què es van premiar els millors vins joves. El Raventós d'Alella Pansa Blanca i l'Ivori Blanc (Alella Vinícola) van recollir sengles Vinaris de plata.

## Apecar, el vi DO Alella del grup hotelier Mercer

Apecar és el vi elaborat amb la primera anyada de pansa blanca plantada a la finca coneguda com Cal Duch o Ca la Madame, propietat del grup hotelier Mercer. El vi l'ha elaborat Alella Vinícola a partir del suggeriment del viticultor que té cura de les vinyes, Fede Moraleda. De l'anyada 2020, n'han sortit cinc-centes ampelles DO Alella que només es poden degustar a l'Hotel Mercer de Barcelona. El maître i sommelier del restaurant de l'hotel, Lluís Roig, explica: "Està destinat a ser el vi del futur hotel de Cal Duch, però mentre el projecte no arrenqui podrà degustar-se a l'hotel del nostre grup més proper a la DO Alella."



## Dues DJ posen ritme a Alta Alella

Els capvespres d'aquest estiu han agafat un nou ritme al celler Alta Alella amb les actuacions de les DJ Irina Flake i Diddi DJ. La proposta permetia relaxar-se en un lloc idíl·lic: la terrassa del Centre d'Enoturisme, situada enmig de les vinyes i amb vistes al mar. Entre les 18 i les 20.30 es podien tastar els vins i caves del celler acompanyats d'una selecció de delícies i gaudint de les sessions musicals de l'artista. Amb l'arribada de la tardor, els capvespres s'han substituït pels migdies i la proposta és degustar els vins i caves del celler al mateix indret incomparable a ritme de música.



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](http://www.gardenarenas.com)



# RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm  
de km.0



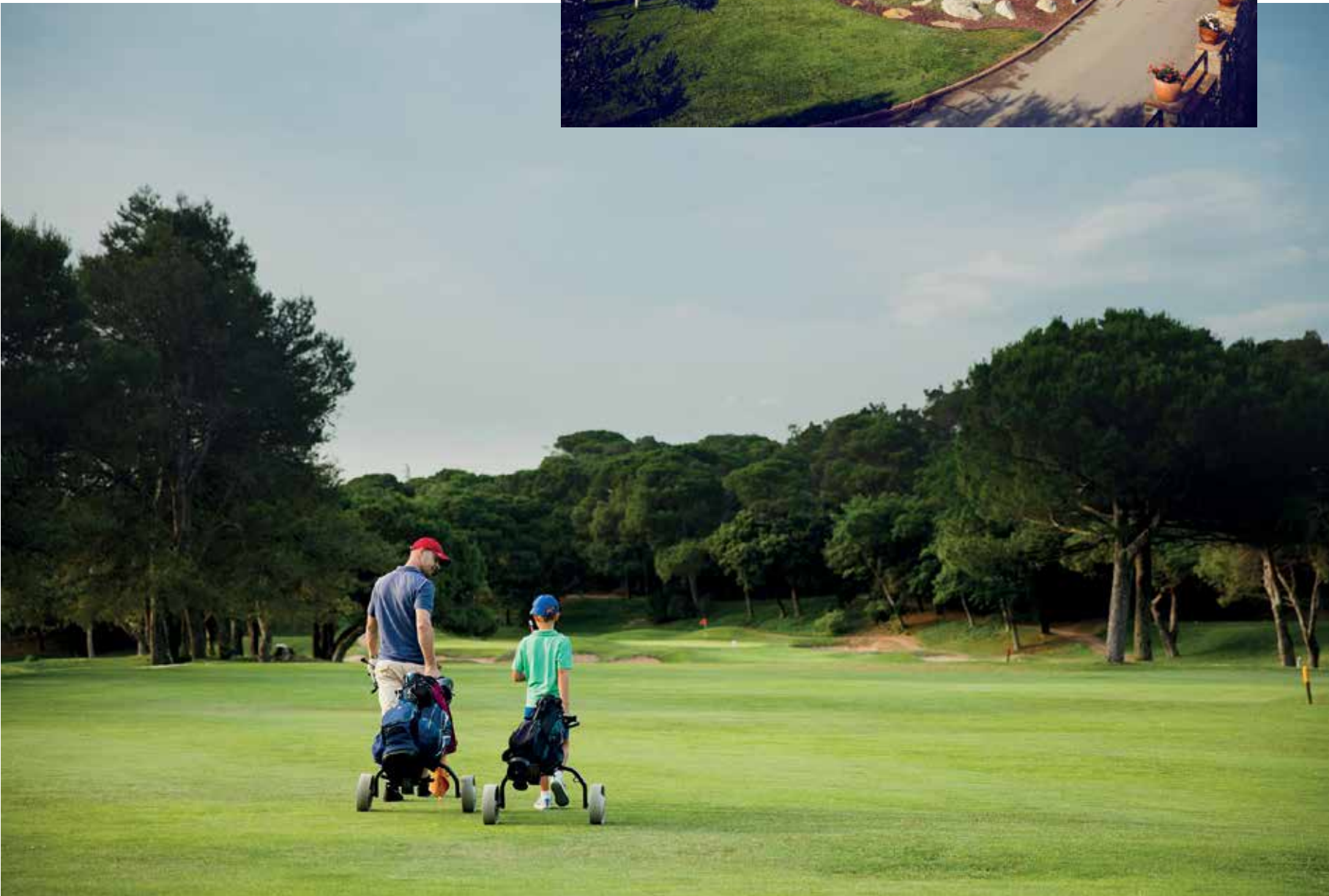
RAVENTÓS D ALELLA



DESDE 1972

CLUB DE GOLF VALLROMANES

BARCELONA



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

[www.golfvallromanes.com](http://www.golfvallromanes.com)  
Tel. 93 572 90 64  
[info@golfvallromanes.com](mailto:info@golfvallromanes.com)

---



# Una forta embranzida a la DO Alella

Un nou logo i una nova web són només la part visible d'una modernització profunda que inclou canvis de concepte i del plec de condicions

TEXT: JOAN NEBOT



Anna Pujol i Quim Batlle, secretària i president del Consell Regulador de la DO Alella.

**Q**uim Batlle, el president del Consell Regulador de la DO, té clares les prioritats: "Calia canviar el logo, perquè els cellers que hi ha al Vallès Oriental s'hi sentissin més representats." L'antic, amb el color blau i el groc del

raïm, només recollia la identitat marítima de la DO, mentre que el nou inclou el verd i una representació esquemàtica de la muntanya, sense deixar el mar ni el raïm.

És clar que aquesta feina inclusiva dels cellers i les vinyes de l'interior no es queda només amb el detall del logo.

L'Anna Pujol, la secretària del Consell Regulador, ho explica: "A la primera fira que vam anar a Granollers, la gent ens preguntava què hi fèiem, allà. Quan els explicàvem que Granollers i trenta municipis més formen part de la DO Alella, en molts casos se sorprendien." Per això les accions que es duren

a terme per potenciar el coneixement de la part vallesana de la DO inclouen les accions sobre el territori. La primera iniciativa és Enhotels, una sèrie de sis tast en restaurants d'hotels del Vallès Oriental que es duren a terme cada dijous de novembre i els dos primers de desembre. A cada sessió es farà un tast de cinc vins de la DO Alella maridats amb productes de proximitat. Les sessions seran conduïdes per un professional que s'encarregarà de donar a conèixer el producte i el lligam amb el territori de manera amena i propera, perquè s'adrecen a un públic de proximitat de perfil generalista, no necessàriament iniciat en el tast de vins, però sí interessat a conèixer-los i a gaudir-ne amb activitats diferents.

## **Fora cotilles, visca la llibertat d'expressió**

Els canvis a la DO no són només cosmètics, sinó també de fons. Una de les crítiques que ara mateix es fa a les denominacions d'origen com a concepte és que sovint les seves normes, el plec de condicions, limita la innovació i la llibertat d'expressió dels vins que s'hi elaboren.

En aquest sentit s'han introduït canvis al plec de condicions, encara pendents d'aprovació definitiva, que donen més llibertat. Per exemple, respecte

als recipients de fusta on els vins poden fer la criaça es dona llibertat al tipus de fusta i a la capacitat (abans havia de ser la típica bota bordelesa de roure de 225 litres), obrint la possibilitat a l'ús d'altres fustes com el castanyer i diversos formats de bota o dipòsit de criaça.

Més canvis normatius i de fons són l'increment de la graduació alcohòlica màxima permesa, que amb l'escalfament global ha anat creixent en els últims anys. També s'han autoritzat nous mètodes d'elaboració, com el dels vins escumosos ancestrals, elaborats amb una

## El plec de condicions de la DO Alella, el document que defineix tota la normativa, s'està renovant per adaptar-se a la realitat actual

sola fermentació, a diferència del mètode clàssic del cava de segona fermentació. A més, s'ha inclòs la pansa rosada com a varietat autoritzada i s'ha actualitzat la descripció de les característiques dels vins de la DO, que encara recollien els trets dels vins dels anys 1990, com per exemple els rosats molt intensos, mentre que actualment es tendeix als rosats pàl·lids i frescos.

### Nou lloc web, venda de vins online i xarxes socials

El canvi d'imatge en l'àmbit digital no es limita a substituir l'antic logo pel nou. S'ha creat una nova web, que es preveu que estigui activa a primers de novembre, i que a més de reflectir els canvis de disseny. En una segona fase inclourà botiga electrònica per poder comprar-hi els vins de tots els cellers de la DO.

Per posicionar aquest lloc web i portar-hi trànsit, i també per donar a conèixer la nova identitat de la DO, és previst començar a treballar a les xarxes socials.

I com és que tots aquests canvis no s'han dut a terme

### Diversos conceptes, una sola representació

Els nou logotip de la denominació d'origen és format per diversos trets que, separadament, representen la muntanya, el mar i el raïm i que, tots plegats, dibuixen la lletra A, inicial d'Alella, i en conjunt, un gotim de raïm. Les muntanyes de la Serralada Litoral on creixen les vinyes i es produeixen els vins, juntament amb el mar Mediterrani, que marca un tret diferencial amb altres territoris vitivinícoles. Per això, els colors són una barreja del blau del mar, el verd de la muntanya i el color del vi blanc.



### DO Alella, l'Original

Juntament amb la renovació gràfica i conceptual del logo, s'ha creat la marca "DO Alella, l'Original". Una marca que la DO farà servir a totes les comunicacions, excepte lògicament a les etiquetes dels vins, que lluiran només el logo "oficial".

El mot *original* ha estat escollit perquè parla de la llarga tradició vinícola del territori: "Original és ser el primer, és ser diferent, és tenir personalitat pròpia", explica Anna Pujol.

I fa referència a la història, a la tradició i a l'experiència: "Som l'original perquè ja hi érem en època del romans, perquè som la primera DO de l'Estat", assegura.

I original també és el territori: "Som l'original pel nostre origen. Per la nostra terra muntanyosa i el nostre mar Mediterrani alhora."

I, al capdavant, pel producte: "També pels nostres vins, diferents, únics... originals!", sentència la secretària del Consell Regulador.



fins ara? Batlle explica que la DO estava en una situació econòmica molt precària i que els últims anys s'ha aconseguit sanejar. Això ha permès treballar amb més tranquil·litat: "Ara per fi podem accedir a subvencions, que han aportat els recursos necessaris per poder anar a fires i començar a fer tots aquests canvis."

### I el suport de l'administració

Segons Batlle, per donar una bona empenta a la DO no n'hi ha prou amb l'esforç propi. Cal també el suport de l'administració. La pressió urbanística, en una zona costanera i tan propera a Barcelona, "és insostenible", diu el president, i així de mica en mica es van perdent hectàrees de vinya. "Contra l'especulació del sòl és molt difícil lluitar-hi, però és que, a més, quan un dels viticultors vol recuperar alguna de les vinyes que hi havia en el passat, parcel·les que estan escripturades i documentades com a vinya però que s'han perdut per falta de conreu, no ens deixen recuperar-les. Només que hagi de tocar un pi, tot són traves. És aquí on l'Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi) hauria d'intercedir davant el Departament d'Agricultura. No volem pas construir un aeroport, només volem plantar vinya! Després ve un foc i crema tots els pins, mentre que la vinya fa de tallafocs natural", assegura Batlle.

I encara afegeix: "Fa molts segles que s'elabora vi en aquesta terra i és un element important de la nostra cultura. Per aquest motiu necessitem l'ajuda i la complicitat de les administracions en la nostra lluita per la supervivència. Si no defensem la cultura d'aquest indret, la DO corre el risc de desaparèixer i de perdre no només una important font de riquesa, sinó també part de la nostra història."

"El que volem amb totes aquestes accions -resumeix Batlle- és que els consumidors s'adonin que no som una DO dels anys 1960. Que som una DO moderna on vuit cellers elaborem un centenar de vins diferents i diversos, no només el blanc tradicional que elaborava la Cooperativa... I, per damunt de tot, que els tastin!". ●

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](http://maspadellas.com)



# El Vi+ torna als municipis de la DO Alella amb força i optimisme

Després d'un 2020 difícil, marcat per la pandèmia, aquest octubre ha tornat a ser el mes de la Terra de la Pansa Blanca

TEXT: EVA GODÀS



Vermut musical amb el grup Versions Originals, a Vallmora.

**E**l Vi+ ha tornat a portar una agenda farcida d'activitats lligades al vi: tast, maridatges, visites guiades, tallers i activitats culturals han engrescat els amants del vi i la gastronomia per tot el territori de la DO Alella.

Marta Ribas, tècnica del Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, explica que el Vi+ ha tornat a ser el que era, malgrat que "alguns actes han vist reduït l'aforament". En un ambient més íntim, doncs, el programa ha anat oferint les seves propostes:



Enotast a Badalona amb vins d'Alta Alella.



Sopar-maridatge al restaurant Sant Miquel.

vint-i-set activitats, tres jornades gastronòmiques i una proposta de llarga durada al llarg de tot el mes, que en aquest cas ha estat un massatge relaxant amb vinoteràpia, acompanyat amb una copa de cava Alta Alella.

Ribas es mostra satisfeta, i aquest any era important: el 2020 va ser digital i calia recuperar el pols. Considera que s'ha fet amb escreix i destaca algunes de

**Vint-i-set activitats, tres jornades gastronòmiques i una proposta de llarga durada han configurat l'oferta**

les activitats que han estat molt ben acollides: "El taller de cuina de temporada es va omplir i va agradar molt. També va ser una activitat molt seguida 'La vinya i el reciclatge de suro', per al públic familiar."

L'art ha estat molt present durant tot el programa: s'ha pogut maridar òpera i vi i fer un vermut musical en un escenari ben especial com el jaciment romà de Vallmora, on de segur que els antics pobladors romans estarien ben orgullosos de la vigència de la història d'amor entre la nostra terra i aquest producte meravellós que és el vi. ●

# Legítim: el vi d'Alella de tota la vida

Tastem amb cinc sommeliers el nou vi de *Papers de vi*, que veurà la llum ben aviat

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS



El restaurant Duran, d'Alella, va acollir el tast de Legítim amb sommeliers amics de Papers de vi.



durant anys en enormes tines de fusta on adquirien l'oxidació característica que els va fer populars a tot el món.

Ens hi vam posar el 2017. Vam triar la pansa i la garnatxa més adequades pensant en el seu envelliment, vam fer el cupatge clàssic d'Alella (70% pansa, 30% garnatxa) i vam posar el vi a descansar dins una bota vella de Generós Sec. La criança en contacte amb l'oxigen a l'interior va anar fent la seva feina lentament. Cada vegada que tastàvem el vi ens agradava més. Més o menys a la meitat del procés ens va trucar un dia en Xavier Garcia perquè l'anéssim a tastar. Vam arribar al celler i ens va dir: "Ha fet vell!" D'entrada li vam preguntar: "I això és bo o és dolent?" I va contestar: "Tas-teu-lo." La primera sensació va

**P**apers de vi llança al mercat un vi cada any. Una petitíssima tirada de tres-centes ampolles numerades. Un vi sempre ben diferent dels que ja hi ha al mercat i del qual no farem més ampolles. Cada any l'elabora un celler i, en algunes ocasions, el vi ha estat el resultat de la col·laboració entre dos cellers o més.

El vi que sortirà al carrer ben aviat, en realitat, estava

previst que sortís al final del 2020. Les complicacions derivades de la pandèmia, sumat al fet que semblava clar que un any més de bota faria el vi encara millor, ens van fer prendre la decisió d'ajornar fins al final del 2021 la sortida del vi número 9 d'aquesta sèrie, el del 2022.

#### La gènesi

L'equip de *Papers de vi* havia sentit diverses vegades a Xavier Garcia, enòleg d'Alella

Vinícola, explicar que sovint li preguntaven a les entrevistes si encara elaborava el Marfil de tota la vida. I ell sempre contestava que "els gustos del públic evolucionen amb el pas del temps i avui un vi com aquell que tenia tant d'èxit els anys 60 i 70 no agradaria". Va ser inevitable fer-nos la pregunta: "Segur que no agradaria?" Així que vam plantejar la idea a en Xavier Garcia i s'hi va avenir de seguida. Els Marfils de fa dècades es criaven

ser tastar un vi del Jura. Vam exclamar: "És fantàstic, però... ens allunyarem de l'objectiu de recrear el vi d'Alella de tota la vida?" I va dir: "Quan nosaltres vam arribar aquí, totes les tines i botes del celler tenien vel. Jo crec que això juga a favor nostre." I així ha estat. La criaça biològica sota vel flor,

## El Legítim sortirà a la venda aviat i tindrà un PVP de 15€

típica de zones com el Jura i Jerez, ha complementat la criaça oxidativa que el temps, la bota i l'oxigen han aportat al vi. Un generós raig de (que valgui la redundància!) Generós Sec del 1976 incorporat al vi en el moment adequat ha arrodonit un vi que ens agrada. Que ens agrada molt. Ens agrada tant que vam tenir la sensació que potser ens trobàvem davant el millor vi de *Papers de vi*. És per això que, abans de posar-lo a la venda, vam voler donar-lo a tastar a uns quants sommeliers amics.

### Legítim

Un dilluns de final de setembre ens trobem al restaurant Duran d'Alella amb Montse Velasco, Nas d'Or 2011 i comercial de la distribuïdora Iguazú; César Cánovas, millor sommelier de l'Estat els anys 2002 i 2005, i que ha estat al capdavant d'iniciatives com Monvínic i Wineissocial; Ramon Roset, expert en format-

ges, formador de sommeliers i redactor de *Vadevi*, *Cuina* i *Papers de vi*; Vicky Ibáñez, vicepresidenta a Barcelona de l'Associació Catalana de Sommeliers; i Dani Egea, al capdavant de la vinateria i formatgeria amb espai de degustació Vintena de Barcelona. També ens hi acompanya Xavier Garcia, l'autor material del vi.

Seiem al voltant d'una àmplia taula imperial que a Can Duran han preparat per a l'ocasió i els expliquem el que, fins al moment, ha estat el nostre secret més ben guardat dels darrers dos anys. Ells són els primers de veure el Legítim i de conèixer la història que us acabem d'explicar. El seu nom fa referència a les paraules Alella Legítimo, que durant dècades es podien llegir a les etiquetes de tots els vins d'Alella Vinícola. L'ampolla, una Rhin marró, amb càpsula groga amb el logotip antic de Marfil i unes etiquetes que homenatgen el que, segurament, va ser el vi més prestigiós de l'antiga cooperativa, el Generós Sec. I a l'espai dedicat a l'anyada, un 1976 que és gest de complicitat al raig de vi que l'ha arrodonit.

Cares d'emoció. Ganes de tastar-lo. Consens que la imatge és un encert. Servim les copes. Ramon Roset fa una primera ensumada i demana a en Xavier Garcia: "Continues pensant que aquest vi avui no agradaria?" I passem ben bé una hora tastant, xerrant, compartint sensacions, avaluant el vi, gaudint de la seva bona evolució en copa. ●

### Els vins de *Papers de vi*

Any 2013. **Vallcirera**. Elaborat per Alta Alella. Garnatxa blanca criada amb fusta. Anyada 2011.

Any 2014. **Rosat de pansa**. Elaborat per Alella Vinícola amb raïm de Bouquet d'Alella. Pansa rosada. Anyada 2013.

Any 2015. **L'alè d'Èol**. Elaborat per Quim Batlle. 80% picapoll, 20% pansa blanca. Anyada 2013.

Any 2016. **Autòcton**. Elaborat per Can Roda amb raïm d'Alella Vinícola. Blanc criat amb fusta i elaborat amb garnatxa negra. Anyada 2014.

Any 2017. **Tres panses**. Cupatge de tres vins: pansa blanca del 2014 amb llarga criaça sobre mares, de Quim

Batlle; pansa blanca del 2015 criat amb fusta, del desaparegut celler Altrabanda; pansa blanca jove del 2016, de Roura. Embotellat a Alella Vinícola.

Any 2018. **Semi**. Elaborat per Raventós d'Alella. Semidolç de pansa blanca. Anyada 2016.

Any 2019. **Claret**. Elaborat per Oriol Artigas. Pansa blanca, garnatxa negra, mataró i sumoll. Anyada 2018.

Any 2021. **La bota del racó**. Elaborat per Alta Alella. Dolç ranci de mataró. Anyada 2007.

Any 2022. **Legítim**. Elaborat per Alella Vinícola. 70% pansa blanca, 30% garnatxa blanca. Amb criaça oxidativa i biològica. Anyada 2017.

## Reproduïm algunes de les frases que van pronunciar els sommeliers



### Montse Velasco

"M'ha transportat a anys enrere. Té un nas molt seductor."

"És cert que és un vi per a un públic amb coneixements avançats, però jo com a sommelier sempre penso en els plats que hi posaria. I és amb un plat que hi vagi bé que pots arribar a la resta de públic. És un vi que, menjant, el pot entendre tothom! I dona molt de joc."



### César Cánovas

"Em recorda el Generós Sec, però sense tanta potència alcohòlica. Quan ets romàntic, t'agrada recuperar aquests vins antics. Llançar-lo al mercat implica ser una mica arriscat, però això et prestigia entre els sommeliers."

"Vendre aquest vi per 15 € em sembla un regal. A mi ja me'n podeu guardar una caixa!"



### Ramon Roset

"Els vins oxidatius s'estan redescobrint. Els brisats han obert la porta als vins especials, estranys."

"És un vi terriblement formatger, però també el veig amb pernil, amb embotits, amb marisc! O amb un bacallà amb panses i ou dur."

"Em fa pensar en un vi del Jura. M'ha sorprès molt la seva acidesa i el record de pell de taronja."



### Vicky Ibáñez

"És fantàstic que un vi oxidatiu sigui de *Papers de vi*. L'estimació que la gent té per la revista, aquesta sensació de pertinença, li obre portes."

"Té una acidesa que enamora. La pansa blanca és el que li aporta aquesta frescor sorprenent."

"Té pansa blanca, té el punt ranci; això lliga una sèrie de conceptes tradicionals molt interessants. Un vi molt llarg, que et posa el paisatge a la boca. M'ha sorprès molt!"



### Dani Egea

"M'ha sorprès perquè té un component emocional. Quan estudiava per sommelier, el primer vi que vaig comprar va ser un Generós Sec del 76. Vaig comprar-ne dues ampolles, una per a mi i una per regalar al meu pare. Les vam obrir amb deu anys de diferència. La segona, deu anys després de la primera, era igual de meravellosa que la primera. A tots els meus tasts sempre, hi poso un Generós." "Malgrat l'oxidació, és un vi jove, la fruita és fresca. M'encanta, m'emociona."



ALELLA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER  
CAN  
RODA  
SANTA  
MARIA  
DE  
MARTORELLES  
08107  
T 93.579.44.48





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](http://www.vallmora.cat)

IN·VITA



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



BODEGAS  
SEÑORÍO DE LIBANO

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

# Un terrer únic, uns vins excel·lents



**CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA**

Can Magarola

Avinguda de Sant Mateu, 2 · 08328 Alella

T. 93 555 91 53 · [doalella@doalella.org](mailto:doalella@doalella.org)

[www.doalella.org](http://www.doalella.org)



amb la col·laboració de la  
**Generalitat de Catalunya**



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



# L'avantguarda ultralocal del cava Alta Alella 10 Gran Reserva

**Josep Maria Pujol-Busquets** i **Mireia Pujol-Busquets**, responsables del celler Alta Alella, fan un tast vertical de deu anyades d'aquest cava que cerca, per davant de tot, la frescor en la criança. En aquest camí cap a la frescor han trobat un referent amb el procés d'elaboració dels primers escumosos del tombant del segle XIX-XX, una experiència dels propietaris de l'Anís del Mono.

TEXT: MONTSE SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**U**na vegada, el 2011, ara fa deu anys, el sommelier Josep Roca, havent tastat el cava Bruant – que aleshores es deia Nu– del celler Alta Alella, definia Josep Maria Pujol-Busquets, l'enòleg i propietari, com un visionari marcat per la seva racionalitat: “Busca la puresa des del rigor de científic –no creu en conceptes biodinàmics–, des del respecte pel seu subsol i des de la seva intervenció en la vinya. Ell diu: ‘He decidit d'acompanyar els vins, no els vull elaborar.’ És un missatge interessant per al canvi. D'ençà del 2006, fa un cava sense sulfits. Per mi, representa alguna cosa de ciència holística, que té a veure amb una ecosofia personal, una saviesa ecològica, una manera de ser al món que minimitza els danys en la natura. Aquest cava és emmarcat en la intuïció, en la percepció sensorial, en el sentit comú i en el pensament. Més implicació, més dificultat, més exclusivitat. També més variabilitat, pels anys i per la implicació. I més radicalitat. Li pregunto: ‘Tu, un científic, per què fas aquestes coses?’ I ell em respon: ‘A vegades, l'excés de coneixement causa paràlisi i cal recórrer a la intuïció.’”



Josep Maria i Mireia Pujol-Busquets, durant la presentació.

Aquesta definició de Josep Maria Pujol-Busquets que va fer Josep Roca ara fa deu anys és ben viva avui mateix i ben visible, sobretot després del tast vertical de deu anyades en criança que no han arribat al mercat encara de l'Alta Alella 10 Gran Reserva (2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2017, 2018, 2019 i 2020), que aquesta setmana ha organitzat el celler per a la premsa especialitzada, amb Josep Maria Pujol-Busquets al capdavant i acompanyat per la seva filla, Mireia Pujol-Busquets, directora adjunta.

Al tast, l'enòleg ho va advertir ja d'entrada, abans de començar la vertical: "Ens proposem un repte. És un atreviment. Perquè volem obrir una finestra diferent davant allò

que estem acostumats quan tastem escumosos del país. Nosaltres prenem una direcció diferent. Ja ho vam fer el 2004, llançant al mercat el primer cava sense sulfits del país. I ara ho tornem a fer."

L'opció de Pujol-Busquets és el camí cap a la recerca de la idea de frescor en la llarga criança del cava. Davant un procés d'elaboració marcat per les varietats, l'acidesa més baixa i més grau, que avui és majoritari al territori català, l'enòleg opta per la frescor donada per una acidesa vegetal molt marcada, equilibrada pel caràcter de la verema, la climatologia de l'anyada i cada anyada en criança. En aquesta opció, no té importància la varietat –que és chardonnay, però que no la cita enlloc– i no s'afegeix licor

d'expedició. A més, a partir del 2013 és un cava elaborat sense sulfits.

Preguntem a l'enòleg per aquesta acidesa marcada, que ell defineix com a vegetal, acidesa màlica natural del raïm, una condició típica dels grans escumosos del món. I matisa: "La paraula *acidesa* no m'agrada, és un valor massa simple. Parlem de frescor, que és la suma de més components. Perquè no parlem de collir el raïm verd i prou, sinó d'un producte que manté la frescor a còpia de l'equilibri que va assolint al llarg dels anys. L'acidesa s'equilibra amb un sòl, el sauló, que, com que és granit –terreny àcid de drenatge magnífic, que permet la percolació de les aigües de pluja com també la penetració en profunditat de les arrels–, permet un equilibri amb el clima mediterrani –el sòl calcari típic de la Xampanya equilibra unes condicions climàtiques més fredes i plujoses."

#### Les deu anyades

El tast va començar pel *vin clair* del 2021, el vi base que es farà servir per fer el tiratge del Gran Reserva d'aquesta anyada, que encara no s'ha fet. "És important començar així, perquè aquest vi base et situa en el context. Ho vaig entendre ja fa molts anys, en un tast a França. És entendre el punt de partida i cap a on vas. Aquest *vin clair* del 2021 es va collir el 9 d'agost i ha fermentat en bota

### L'Alta Alella 10 s'elabora, des de 2013, sense afegir-hi sulfits

bordelesa de roure alier de dos anys. No conté sulfits i no ha fet la malolàctica. Té uns pH baixos i unes acideses altes." En boca, és un vi *crunchy*, cruixent.

De l'anyada del 2020, se'n destaquen les notes de torrats de la barrica. Surt la salinitat que se superposa a l'acidesa. En boca, l'una i l'altra es barregen. Durant el tast de l'anyada del 2019, la boca es va acostumant al nivell d'acidesa que es proposa, que es podria adjectivar de salvatge. Però com que

no és tartàric, es va integrant amb tots els altres elements. Alhora, l'escumós del 2019 mostra ja avui la cremositat d'una manera molt clara. La del 2019 és una de les millors anyades d'aquesta vertical. En canvi, tastant l'anyada del 2018 trobem aromes i notes més tropicals –Sugus de pinya–, en què l'acidesa es mostra una mica caramel·litzada. Va ser una anyada molt humida. L'escumós de l'anyada del 2017 passa bastant inadvertit. Destaca que climatològicament va ser un any càlid.

El 2016 no s'ha incorporat en aquest tast. De moment, guarden el vi per veure si fa un canvi, però avui no ha superat els estàndards de qualitat d'Alta Alella. L'anyada del 2015 continua essent una anyada de sequera. L'acidesa es mostra molt més viva que no en les anteriors. Pel prestigiós sommelier Agustí Peris, que era al tast, el vi verdeja i la sensació és que ha perdut l'equilibri. No està confitat. En canvi, l'anyada del 2014 és més atlàntica, més d'humitats. S'hi noten molt els torrats i originen confort, segons Peris. És el moment en què Pujol-Busquets recorda que aconseguir un maridatge entre el carbònic i la fusta sempre és complicat. I diu: "Les fermentacions en bota, si es fan bé, que vol dir que ens quedem amb els tanins i la petita oxidació, ens aporten uns grans torrats. Tanicitat i torrats fan un gran equilibri." Aquesta és una de les anyades més celebrades.

L'anyada del 2013 va ser la primera que es va elaborar sense sulfits. "Va ser una verema complicada –recorda l'enòleg–, però potser per això manté una frescor increïble." Va ser un any de pluges i l'escumós es mostra més nòrdic, més atlàntic. Els torrats hi són molt presents i la salinitat també apareix amb força. De l'anyada del 2012 es destaca que és un escumós equilibrat i rodó. I la del 2011, tot i ser una anyada molt càlida, manté la frescor. És una sensació impactant tenint en compte que fa cent disset mesos que és en rima.

L'anyada del 2010, que és la que ara s'ha començat a comercialitzar, incorpora notes amargants, mantenint els tor-





rats, la cremositat i una frescor que sembla que no pugui ser per l'edat. Recorda Pujol-Busquets que els vins importants s'expressen amb l'envelliment, perquè és amb el temps que apareixen aspectes interessants. És un vi extraordinari. Per anar pel món amb una llarga criança i l'alta gamma de bandera. Potser per això, l'eslògan que el celler ha triat per a aquest tast és: "L'elegància del pas del temps."

**Avantguarda i tradició: quan a Anís del Mono també feien xampany**

Les reflexions i opcions de Pujol-Busquets sempre són en la línia de l'avantguarda. Tanmateix, per ser realment avantguarda i no caure en una simple moda, cal mantenir un vincle amb la tradició. Per entendre'ns, i fent un salt de disciplina: l'obra de Joan Miró va ser rabiosament avantguardista, però l'artista no va deixar mai d'estar lligat a les arrels pageses de Mont-roig del Camp, a una tradició i a un paisatge. I és aquesta ultralocalitat que catapultava l'avantguarda cap a la universalitat, també. L'artista Perejaume hi ha reflexionat molt, sobre local i universal.

Josep Maria Pujol-Busquets ha fet aquest camí d'avantguarda lligant-se als

orígens de l'elaboració de xampany al nostre país, a final del segle XIX: l'experiència intensa i entrebancada de l'empresa Anís del Mono, amb seu a Badalona –ciutat natal de l'enòleg–, per a l'elaboració i la comercialització de xampany. Aquesta descoberta no solament li aporta arrels, sinó també un relat per bastir la seva aposta. La història s'ho val.

Pujol-Busquets aporta al tast un article publicat al butlletí d'Estudis d'Història Agrària, el número 17 de l'any 2004. L'article, "Les triflagues amb el xampany dels fabricants de l'Anís del Mono", escrit per Francesc Valls Junyent, de la UB. Explica que el 1892 els germans Josep i Vicenç Bosch, propietaris d'Anís del Mono, es van associar amb Mariano Fuster i Fuster, un empresari de Mallorca que "havia entrat en contacte amb l'alemany Adolf Reihlen, inventor d'un procediment industrial que tenia patentat a Alemanya per a la fabricació de vins escumosos, que eren imitació dels de la Xampanya, per mitjà d'una màquina també inventada per ell".

L'article continua: "El procediment Reihlen [...] podríem considerar-lo un precedent del sistema Charmat o de grans envasos –granvàs–, que encara avui dia es fa servir

per a la fabricació de vins escumosos tant a l'esmentada regió d'Alemanya com en més regions vitícoles europees –especialment italianes–. [...] En el mètode Charmat de grans envasos, el vi fa la segona fermentació en tines hermèticament tancades per a evitar la pèrdua d'aquells gasos. Pos-

**"Josep Maria Pujol-Busquets ha fet aquest camí d'avantguarda lligant-se als orígens de l'elaboració de xampany al nostre país"**

teriorment, el vi s'embotella vigilant que no s'esbravi el gas produït dins les tines."

Però les primeres elaboracions de l'escumós a Badalona no van anar bé. L'article explica: "El problema principal amb què van trobar-se Bosch i Fuster a l'hora de posar en marxa la seva indústria va ser el de poder disposar d'un vi base en unes condicions sanitàries i amb unes característiques enològiques convenientes per a convertir-lo en escumós.

[...] Per una altra banda, no era fàcil de trobar a Catalunya i a Espanya vins amb un grau alcohòlic i d'acidesa com els emprats per Reihlen a la fàbrica de Stuttgart."

Reihlen, després d'haver vist unes mostres dels vins que feien servir els Bosch i Fuster per fer l'escumós, va arribar a la conclusió que el problema principal era que treballaven amb vins de pèssimes condicions sanitàries perquè no havien fermentat a baixa temperatura. I els va recomanar que vigilessin la verema escollint el raïm sa i regulant la temperatura de fermentació del most. Els empresaris catalans van fer una recerca llarga entre cellers catalans, mallorquins i de l'estat espanyol a fi d'obtenir la graduació alcohòlica i l'acidesa convenient per fer l'escumós. Fins i tot van comprar una partida de mil litres de xacolí base.

La història continua, però és arran d'aquesta experiència que l'enòleg Josep Maria Pujol-Busquets va proposar el tast, trencant la tendència actual d'elaboració de caves i escumosos catalans, que va per uns altres camins, i recordant que el seu camí actual ja va ser l'opció per necessitat dels primers elaboradors d'escumosos a Catalunya, al tombant del segle XX. ●



Des de 1906

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

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



Vine!



**bouquet d'alella**  
CELLER

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

[www.bouquetdalella.com](http://www.bouquetdalella.com)  
[bouquetda@bouquetdalella.com](mailto: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.*

# La Fira del Llaminer celebra deu anys amb èxit, però encara amb restriccions

La fira de Vilanova del Vallès torna després de la pandèmia

TEXT: EVA GODÀS



CEDIDES

**E**l primer cap de setmana d'octubre ha tornat a portar la Fira del Llaminer a Vilanova del Vallès. El 2020 es va haver de cancel·lar a causa de la pandèmia i aquest any havia de ser especial perquè l'esdeveniment ha complert una dècada. La regidora de Comerç local i Promoció del municipi, Sandra Álvarez, admet que es volia fer una celebració més gran, però la situació sanitària encara no ho ha permès: "Volíem fer una cosa molt més especial, però les restriccions que encara hem hagut de complir ens han obligat a celebrar una fira reduïda. Ens conformem amb la represa, que ha estat molt ben acollida, i potser l'any que ve podrem celebrar un aniversari peculiar: el 10+1"

Amb menys parades i aforaments controlats, però amb ganes de fer poble. Així s'ha celebrat aquest 2021 la fira que ha omplert la plaça dels Països Catalans d'una variada oferta d'alimentació, artesanía i productes locals, com també d'activitats i espectacles per a tots els públics: "La fira ajuda a situar Vilanova al mapa i és una molt bona oportunitat per impulsar el comerç local. L'any que ve vull que els establiments del poble hi siguin més presents. en aquesta edició, n'hi han participat tres i n'estan molt contents."

**El vi, presència destacada**  
El vi ha tingut una presència destacada a la fira amb l'enotast que es va fer diumenge (3 d'octubre) amb la col·laboració del Consorci de

Promoció Enoturística del Territori DO Alella: "Hi havia una vintena de places i es van exhaurir. Es van maridar dos vins: un de Testuan i un altre de Can Roda, amb propostes

**"La fira ajuda a situar Vilanova al mapa i és una oportunitat per impulsar el comerç local"**

culinàries del restaurant Trànsit." La regidora apunta que potser l'any que ve es faran dos tastets i s'ampliarà l'oferta d'activitats vinculades a la restauració.

Nancy Rodríguez, de Xalem Fires i Mercats, l'empresa organitzadora, explica que

s'hi podien trobar pastissos artesans, caramels, bolets, formatges, embotits, cerveses, cosmètica natural i un llarg etcètera de productes que, segons el seu parer, han tingut força sortida: "Ha estat una bona fira: el *feedback* dels productors ha estat bo i es notava que el públic tenia ganes de sortir i de comprar, però no només això: la fira no és un mercat i prou, és un punt de trobada i una oportunitat de fer cultura." En aquest sentit, subratlla l'èxit que han tingut els dos espectacles de circ programats amb les companyies Pessic de Circ i The Sullivan's: "Uns altres anys havíem portat música d'ambient, però no hi havia espectacles, i aquesta vegada n'hem programat dos i n'hem exhaurit les entrades." ●

# Ivori Blanc 2020

Ramon Roset  
Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Net i brillant.

### NAS

En nas és franc i varietal. Intens des del primer moment, hi dominen les aromes de fruites blanques, acompanyades d'aromes de record cítric i de notes anisades.

### BOCA

Bona entrada en boca, certament voluminosa, amb una acidesa viva i ben equilibrada que li proporciona frescor. Pas de boca sedós marcat per les aromes afruitades sempre acompanyades de les notes anisades i unes subtils notes fumades. Final llarg amb un punt lleugerament amargós que el fa molt llaminer.

## ELABORACIÓ

Vi elaborat amb raïms de vinyes pròpies ecològiques que es treballa amb la mínima intervenció. Fermentació amb dipòsits d'acer inoxidable i, posteriorment, a una quarta part del vi s'hi ha fet una criança en botes de roure francès de 500 litres i la resta ha reposat set mesos en els dipòsits d'acer inoxidable amb les seves mares.

PVP  
**10 €**

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2020

**Varietats:** 100% pansa blanca

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

**Grau alcohòlic:** 12,5% vol

**Ampolles elaborades:** 10.000 ampolles

**DO Alella**



## CELLER ALELLA VINÍCOLA

Des que els germans Samuel i Xavier Garcia es van posar al capdavant d'aquest històric celler, creat el 1906, des del respecte per la tradició han fet una gran tasca de transformació, apostant per les varietats típiques de la zona, creant nous vins d'estil modern i innovador, i també recuperant vinificacions històriques a les quals han sabut donar una visió moderna.



### L'enòleg ens en parla: Xavier Garcia

"L'Ivori Blanc és el successor del Marfil Sec, que es va elaborar fins a la collita 2019. La nostra voluntat és elaborar un vi que expressi totes les característiques i la tipicitat de la pansa blanca conreada en sòls de sauló: la pansa blanca per excel·lència. Per això l'elaborem amb un criteri de mínima manipulació, buscant que el terrer i la varietat s'expressin tal com són."



## MÉS VINS DE PANSA BLANCA



**AA Tallarol**  
Celler de les Aus  
DO Alella  
Varietats: pansa  
blanca  
PVP: 13,50 €



**Pansa Blanca**  
Raventós d'Alella  
DO Alella  
Varietats: pansa  
blanca  
PVP: 9 €



**So de Masia**  
Can Roda  
Pansa Blanca  
Can Roda  
DO Alella  
Varietats: pansa  
blanca  
PVP: 7,65 €



**Xarel·lo-Pansa**  
Blanca  
Roura  
DO Alella  
Varietats: pansa  
blanca  
PVP: 6 €

## LA PROPOSTA DE MARIDATGE

### Bacallà amb samfaina

Plat elaborat per Andrea Ciuccio, cuiner del restaurant Mas Padellàs (Teià)



El bacallà amb samfaina és un plat de la cuina tradicional catalana en què el protagonista principal, un bon bacallà al punt de sal, va acompanyat per un guisat de verdures, normalment pebrot, albergínia, ceba, carbassó i tomàquet, formant tot plegat un conjunt deliciós, però complex, de gustos i textures. El bacallà és un peix de textura ferma, que es desfà en làmines amb un punt de sal viu. En aquest plat s'hi afegeix el conjunt gustatiu de la samfaina, marcat per una lleugera acidesa i els gust de la verdura guisada. L'acidesa i la untuositat de l'Ivori té la potència necessària per netejar bé la boca i equilibrar els gustos del guisat de verdures. El seu caràcter afruitat refresca la boca, neutralitza el punt salí del bacallà i l'acompanya amb eficiència.

# Els cellers prefereixen Instagram

Un 83% tenen un compte actiu Instagram, més que a Facebook o Twitter

TEXT: DAVID JOBÉ

**I**nstagram és la xarxa social de moda. Els cellers catalans la prefereixen davant de Facebook i Twitter, tal com demostra el II Baròmetre del Vi Català a Instagram, un informe elaborat pel portal de vins i viatges Enoturista, amb el suport de l'Incavi. L'estudi ha analitzat les xarxes socials de 750 cellers catalans, la majoria dels quals inscrits en una denominació d'origen. També s'han inclòs un centenar sense DO. Instagram es consolida, per segon any consecutiu, com la predilecta per comunicar-se entre els cellers catalans.

## Facebook té més seguidors, però no actius

El principal jaciment de seguidors continua sent a Facebook, amb prop de 2.700.000, seguit d'Instagram amb 1.440.000 seguidors i de Twitter amb prop de 450.000. Ara, Instagram és la xarxa preferida per més cellers: un 83% tenen Instagram, un 75% Facebook i un 53% Twitter. L'estudi també ha permès estudiar quants d'aquests comptes es mantenen actius. Instagram també guanya de llarg. En el darrer any, com a mínim, un 98% dels cellers han fet una publicació a Instagram. En el cas de Facebook és del 73% i a Twitter del 62%.

## 30 nous cellers s'hi han donat d'alta

Cada vegada hi ha més cellers que obren un compte a Instagram. En el darrer any han estat una trentena, un augment que representa el 8% del total. Actualment un 83% dels cellers catalans tenen un compte a Instagram, mentre



que el juny del 2020 n'eren un 75%. Els especialistes creuen que Instagram és la xarxa més completa, perquè permet publicar imatges i vídeos fàcilment i amb total llibertat per als usuaris. Els estudis de consum de mitjans de comu-

## Alta Alella i Oriol Artigas són els cellers del nostre territori amb més seguidors

nicació socials també la situen com la preferida pels usuaris. Durant els mesos posteriors a la pandèmia les vistes a Instagram van augmentar un 60%, mentre que a Facebook van caure un 80%, segons l'informe d'ús de xarxes socials d'IAB Spain.

## TikTok i Twitch, encara sota mínims

Tot apunta que la mitjana d'edat d'Instagram, que ara se situa en 34 anys a Espanya, anirà augmentant en els pròxims anys pel transvasament

de seguidors actius de Facebook cap a aquesta xarxa i la fuga dels més joves a xarxes com TikTok i Twitch. El II Baròmetre del Vi Català encara no ha detectat un creixement significatiu dels cellers en aquestes últimes xarxes, ni tampoc cap a unes altres de més tradicionals com YouTube, que tenen una quota encara poc important.

## La mitjana de les interaccions és alta

Una de les conclusions més innovadores és l'anàlisi de la interacció que implica la comunicació d'aquests cellers a Instagram. De mitjana, els 150 primers cellers de l'estudi tenen una resposta del 4%. És a dir, que de cada 100 persones que veuen una publicació, quatre hi responen amb un "m'ha agradat" o un comentari. Els especialistes creuen que aquesta resposta és positiva i es manté dins la mitjana d'altres sectors. Actualment es valora més que un compte tingui una interacció alta que no pas que tingui molts seguidors, perquè quan algú interactua amb un celler (o una marca de vins) és perquè

realment mostra interès en la marca.

## Els cellers d'Alella creixen un 31%

El creixement general de la zona d'Alella supera la mitjana catalana (28%). En el cas d'Alella és un 31%. De 25.542 seguidors el setembre del 2020 fins als 36.939 un any després. Dels 18 projectes analitzats, tots tenen compte a Instagram, 10 a Facebook (dos d'inactius) i 10 més a Twitter (quatre d'inactius). Només un projecte s'ha donat d'alta a Instagram en el darrer any: Els Bardissots. ●

## 18 projectes vinícoles

Aquests són els projectes de la zona d'Alella, ordenats per ordre de seguidors a Instagram l'1 de setembre de 2021

- Alta Alella - Celler de les Aus (7.526)
- Oriol Artigas (5.879)
- Alella Vinícola (3.877)
- Testuan (3.667)
- Can Roda (2.684)
- Bouquet d'Alella (2.572)
- Quim Batlle (1.184)
- Ànima d'Alella (938)
- Mario Rovira (807)
- Talcomraja (683)
- Titiana (302)
- Raventós d'Alella (286)
- Parxet (154)
- Les Costes (150)
- Roura (123)
- Can Coll de Canyet (109)
- Castillo de Sajazarra (106)
- Els Bardissots (13)

A diferència del I Baròmetre del Vi Català (vegeu el número 65 de *Papers de vi*), en aquesta edició no s'han inclòs marques comercials que compren vi a cellers ni elaboradors de vermut.

# “Aquest any, més que mai, la Festa de la Verema ha tornat a ser el retrobament després de l'estiu”

Entrevista amb **Elisabet Vilaró Gea**, regidora de Cultura d'Alella

TEXT: EVA GODÀS

**E**lisabet Vilaró Gea, regidora de Cultura, Turisme i Identitat i Equitat de l'Ajuntament d'Alella, parla amb entusiasme de la 47a Festa de la Verema, que es va celebrar del 2 al 8 de setembre. La pandèmia va obligar a suspendre-la l'any passat i les restriccions han continuat presents en aquesta edició, però la valoració és molt bona: ha estat un èxit de participació, amb novetats que, ben probablement, es consolidaran.

**Aquesta 47a edició ha estat un èxit, malgrat que no s'ha pogut fer la Mostra de Vins i Gastronomia. Ha estat un any ben especial, oi?**

Sí! Penseu que el 2020, malgrat que hi hem mantingut el número d'edició (46a), la festa es va haver d'anul·lar. Per això aquest any, més que mai, la Festa de la Verema ha tornat a ser el retrobament després de l'estiu. N'estem molt satisfetes, per la qualitat de les propostes i per la resposta, que ha estat molt notòria. Tot anava lligat a una inscripció prèvia, excepte el Tapes + Vi, i vam reduir l'aforament, però, malgrat tot, els dies principals del programa, el cap de setmana fins i tot dijous amb la tallada de raïm, es respirava festa. Va ser un descans poder tornar a viure-la així.

**El maridatge de tapes amb vi (Tapes + Vi) ha estat una de les propostes més potenciades aquesta edició. Quines novetats s'hi han incorporat?**



OSCAR PALLARÉS

Hem ampliat l'activitat, que es feia dissabte i diumenge, a divendres, i durant els tres dies s'han servit prop de 4.700 tapes maridades amb vins de la DO Alella i hi han participat vint espais gastronòmics del municipi. La gent podia omplir una butlleta amb el segell de fins a quatre establiments i participar en el sorteig de dues experiències enoturístiques. A més, aquest any s'ha votat la millor proposta i la guanyadora ha estat la del celler Jordana: assortiment d'embotits o tàrtar de salmó fumat maridat amb l'Edicions Limitades Mataró Ancestral (Bouquet d'Alella) o bé amb el 3 de Testuan. Creiem que les novetats han tingut èxit i que hem potenciat més la gastronomia i el vi de la nostra DO, així que caldrà que hi reflexionem de cara a l'any vinent: aquesta ha estat

una edició més local, però això no ha de ser negatiu, ens dona pistes sobre cap on hem d'anar.

**També ha estat una festa més cultural. De quina manera?**

Ens hi ha ajudat molt situar punts musicals en diverses zones comercials del poble: un trio de jazz, una guitarra i una veu, un saxo... racons de música. Prenies una tapa, assabories un vi, i senties bona música. Això també ha estat molt ben rebut i és probable que ho mantinguem. Una altra novetat ha estat incorporar al programa el Most Festival, la mostra de cinema que organitza el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, el Vinseum. N'estem molt contents. Hem començat amb dues pel·lícules que s'han pogut veure a l'Espai d'Arts

Escèniques Casal d'Alella i han tingut bona acollida, sobretot la segona que vam projectar: el documental *Vignes dans le rouge*. La intenció és que Alella passi a ser una de les seus del festival, juntament amb el Penedès i el Priorat.

**Catalunya és terra de festes vinculades al vi. Què diferencia la Festa de la Verema de les altres propostes?**

Crec que el que ens en diferencia és que parem atenció a tot el procés de producció del vi i al fet que la producció sigui autòctona. A Alella tenim la vinya testimonial de Can Magarola, on hi ha diverses varietats de raïm classificades. Els nens i nenes tenen l'oportunitat d'apuntar-se per anar a tallar raïm. Això ho fem amb un grup que dinamitza la tallada i els explica com i per què es fa d'una manera o una altra, i que la pansa blanca és la nostra varietat per excel·lència. També fomentem molt el maridatge amb vins de la DO Alella i donem molta veu a les visites als cellers i als viticultors. Aquest any les visites han anat molt bé, tot i que, a diferència de les edicions anteriors, no hem posat transport per arribar-hi. Un altre punt fort és el tast amb personalitat, que aquest any ha comptat amb Xavi Nolla, Sílvia Culell i Joan Lluís Gómez. També ha anat molt bé el tast jove, dinamitzat per Marc Guallar: gairebé es van exhaurir les places i això demostra que la gent jove té interès pel vi. Senyal que anem bé. ●

# CAN ROSSELLÓ

## Alella

Casa senyorial del segle XIX



# Roura

Aprecieu la diferència

Al bell mig de la Vall de Rials



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

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

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

# Xavi Nolla i els vins de la memòria de l'avi i la guerra

El sommelier va obrir el primer 'Tast amb personalitat' de la Festa de la Verema d'Alella tot explicant els seus Vins de la Memòria, una iniciativa d'una gran exigència enològica i emocional

TEXT: MONTSERRAT SERRA



Nolla, a Can Lleonart, després del Tast amb Personalitat que va dirigir.

**V**ins de la Memòria del sommelier Xavi Nolla és una de les iniciatives més impactants, originals i personals que s'han realitzat a Catalunya al llarg potser d'aquesta centúria. Potser el recordaran, perquè no és la primera vegada que en parlem: el 2018 Nolla va elaborar cinc vins resseguint alguns

dels espais emblemàtics per on va passar el seu avi Agustín, durant el 1938 i el 1939, quan va ser mobilitzat amb la lleva del sac i va participar en la batalla de l'Ebre i després, de retirada, va passar la frontera i el van internar al camp de concentració d'Argelers: tres vins a la Terra Alta (La Bruixa, Lo Ebre i La Memòria), vinculats a la batalla de l'Ebre;

un vi de la rereguarda de la batalla de l'Ebre fet al Priorat (Plom); i un altre d'elaborat a la Conca de Barberà (Pólvora), que ja representava el camí de fugida, quan la guerra estava perduda.

Però Vins de la Memòria no es va cloure amb aquests cinc vins, quan feia vuitanta anys del pas de l'avi Agustín per aquestes contrades. Per-

què el 2019 Xavi Nolla va vinificar dos vins més que marquen el camí de la retirada i el pas cap a França i l'exili: un vi de Badalona, El Badiu, on vivia la família i on l'avi es va aturar uns quants dies fugint dels feixistes, i un altre vi fet a les Alberes, a prop d'Argelers, que és on va anar a parar havent travessat la frontera. Pren el

**Dels set Vins de la Memòria que elabora Xavi Nolla, El Badiu, el vi de Badalona, és DO Alella**

nom de La Plage. Aquests dos últims vins van néixer el 2019, perquè va ser el camí de l'exili que l'Agustín va fer el 1939.

Escotar Xavi Nolla parlant de tot el periple de l'avi durant la guerra i també explicant el seu periple personal a l'hora de trobar les vinyes adequades i el procés d'elaboració de cada vi, el treball amb bocois de castanyer, etc, i alhora poder tastar aquests vins, és una experiència sensorial i emocional de gran intensitat. I és això el que van viure els participants en el primer 'Tast amb personalitat' de la Festa de la Verema.

Nolla va oferir cinc vins (els dos que falten es troben exhaurits): La Bruixa, Lo Ebre, Pólvora, El Badiu i La Plage.

RAMON RUIZ

**La Bruixa.** El vi pren el renom amb què es coneixia la 27a divisió, on va anar a parar el seu avi, que era lleugera i apareixia i desapareixia en diversos llocs gairebé per sorpresa. El 6 d'agost del 1938 la Bruixa va arribar a Vilalba dels Arcs, a la Terra Alta, un dels llocs on es va establir el front republicà en la duríssima batalla de l'Ebre. És en aquest poble on hi ha la vinya d'on surt el vi, fet de garnatxa en un 80% i de macabeu en un 20%. Un vi brisat (macerat amb pells durant quinze dies), que va fer fermentació espontània amb els llevats de la mateixa vinya, i treball de mares fines durant tres mesos, sense filtrar.

**Lo Ebre.** És un *blanc de noirs* (un vi blanc elaborat a partir de raïm negre), nascut d'una vinya vella situada a la Cota 481, a la Terra Alta. Una vinya anomenada Camí de les Capçades, amb varietats de carinyena (Nolla recupera el nom antic de la varietat, el crusilló) i garnatxa. Un vi 50% de crusilló i 50% de garnatxa negra. Verema manual, fermentació espontània amb llevats propis de la vinya, que ha reposat en tines d'acer inoxidable sense mares cent quinze dies, com els que va durar la batalla de l'Ebre.

**Pólvora.** L'Agustín, l'avi del Xavi Nolla, va començar la retirada pel Priorat i va passar cap a Montblanc, a la Conca de Barberà, creuant les muntanyes de Prades. Tocant a Montblanc, Nolla va trobar una vinya vella de trepat, situada al tram final del pas del barranc de la Pasquala, que travessa la serra i se situa molt a prop d'una masia on es



refugiaven els soldats republicans que fugien cap a França. Una vinya de trepat on encara avui es troba molta munició. El vi porta el nom de Pólvora, perquè el trepat també és una varietat que dona regust de pólvora. Nolla l'ha elaborat amb bocois de fusta de castanyer i, com els altres vins, ha fet la fermentació espontània, a partir dels llevats propis de la vinya.

**El Badiu.** Dins un bocoi de fusta de castanyer ha reposat aquest vi, nascut d'una vinya de pansa blanca de Canyet, propietat de Josep Coll, i que s'elabora al celler Can Roda. Des de la vinya d'on neix El Badiu es veuen les runes d'una antiga masia, Ca l'Aleman, que era importantíssima la primera meitat del segle XX. És en aquesta casa i a les vinyes que l'envoltaven on

la família del Xavi Nolla es va refugiar l'any 1938 fugint dels bombardeigs. I el seu avi Agustín, fugint cap a l'exili, hi va passar alguns dies. Per fer aquest vi Nolla ha utilitzat un bocoi i també un dipòsit d'acer

### El Badiu s'elabora al celler Can Roda amb raïm de Canyet (Badalona) i es cria en bocois de castanyer

inoxidable, on ha vinificat la pansa blanca amb la pell. Fermentació espontània i quatre mesos de repòs, per afinar el vi. Durant aquest temps s'ha fet un *bâtonnage* intens, per donar-li greix i volum.

**La Plage.** L'Agustín, quan va passar a França, es va estar tres mesos internat al camp d'Argelers. I és en aquesta població tan connotada per la derrota i l'empresonament dels exiliats que Xavi Nolla ha elaborat l'últim vi: és d'una vinya propera a la Torre del Madaloc. Es veu des de la platja d'Argelers i també es veu des d'Espolla. Era un punt de referència per als catalans tancats al camp. El vi conté un 60% de garnatxa grisa, o roja, com en diuen allà dalt, i un 40% de garnatxa negra. Va vinificar garnatxa negra com un *blanc de noir* i va posar 650 litres de garnatxa grisa en un bocoi de castanyer. En paral·lel, Nolla va crear una bota de vi ranci del 1939, buidant vuit ampolles que havia aconseguit comprar a tot Europa. I va barrejar un litre i mig de la bota del ranci del 1939 amb les garnatxes. ●

Passatge Horts de la Santa Creu, 14  
08348 Cabriels  
T. 937 308 226 · M. 673 542 712  
labodeguetavermuteria@gmail.com  
www.bodeguetavermuteria.com

#### Venda de vins, caves i productes gourmet



Servei a restaurants i a domicilis

#### HORARI

Dilluns tancat

De dimarts a divendres de 10 a 14 h i de 17 a 20.30 h

Dissabte i diumenge de 10 a 15 h

# Sílvia Culell i la cabriola del pèsol negre

La sommelier Sílvia Culell, redactora de *Papers de vi*, que acaba de ser destacada amb el premi Vinari a la millor tastadora de l'any, va conduir el segon 'Tast amb personalitat' de la Festa de la Verema, jugant amb la seva procedència de la comarca del Berguedà i els vins i productes del Maresme.

TEXT: MONTSERRAT SERRA



Culell, durant la seva ponència a la Festa de la Verema d'Alella.

d'Alella Vinícola. Per a cada vi (i se'n van tastar cinc), Culell va triar una frase. Per al Mayla: "Un vi d'inici, tant en els àpats com a la vida." Un vi ideal per a l'aperitiu, segons la sommelier, i també per iniciar un públic jove en el món del vi.

**D'entrada, el tast es va centrar en maridar vins de la DO Alella amb productes de proximitat**

Després va fer servir dos vins de pansa blanca 100%, que no han passat per bota i, tanmateix, són radicalment diferents: l'**AA Cau d'en Genís** i el **Foranell Pansa Blanca** del celler Joaquim Batlle. Per al Cau d'en Genís, Sílvia Culell va triar una frase de Josep Maria Pujol-Busquets sobre aquest vi: "L'expressió salina d'una parcel·la singular a la vora del Mediterrani." I per al Foranell Pansa Blanca una altra que es troba a la web del celler: "La maduresa de la pansa blanca en tots els sentits."

Per què va acurar els dos vins? Culell va explicar: "Els sommeliers, quan pensem en la DO Alella pensem en pansa blanca, salinitat i bona acidesa. I és el que busquem, bona

**S**ílvia Culell es va formar com a periodista i després es va especialitzar en periodisme vinícola i sommelieria, vinculant-se en projectes com WineIsSocial i la Bullipèdia. Però des de fa pocs anys, també s'ha

fet empresària i ha entrat al món de la restauració obrint dos establiments a Berga, la seva ciutat natal: Vidalba Pizza i el restaurant La Barana.

El seu tast va tenir un moment connotat, de personalitat i enginy, que va

imprimir caràcter a la proposta que d'entrada es va centrar a maridar vins de la DO Alella amb productes de proximitat, com ara les patates Corominas elaborades a Badalona amb Salsalella, que va combinar amb un ancestral rosat, el **Mayla**

OSCAR PALLARÉS

aciesa i frescor. Però el que volia era comparar dos vins de pansa blanca tan diferents, per fixar-nos en la varietat d'estils a través d'una mateixa varietat en un mateix territori.”

I els dos vins es van maridar amb tres formatges del Maresme elaborats per Murgó de Sant Iscle de Vallalta, Can Pujol de Vilassar de Dalt i Vilatzara de Vilassar de

Mar. En formatges, Culell va estar assessorada pel sommelier i gastrònom especialista en formatges Ramon Roset, també col·laborador de *Papers de vi*.

El moment connotat que dèiem va arribar després dels formatges, quan Sílvia Culell va comentar que un dels grans productes del Maresme eren els pèsols, però que el setembre no n'era el temps.

De manera que va fer una cabriola i va proposar als tastadors de maridar el **Xirà de Testuan** amb uns pèsols negres del Berguedà estofats. El pèsol negre, que prové de l'Alt Berguedà, és un llegum molt apreciat en aquesta comarca, tot i que al seu restaurant s'acostuma a fer amb cansalada i alls tendres. Per al Xirà, la frase que va triar va ser: “Un vi jove en el qual la syrah

ensenya múscul sense oblidar la diversió.”

El tast es va tancar amb el **1920 Parxet cava Gran Reserva**, del 2013, i la frase: “Res millor per celebrar els cent anys del celler o qualsevol altra cosa.” Perquè, per a la sommelier, no hi ha celebració sense bombolles. I va emparellar aquest cava amb un tros de coca de Llanereres feta pel Forn de la Plaça d'Alella. ●



**Mayla amb patates Corominas amb Salsalella.**



**Testuan Xirà amb pèsols negres estofats.**



**Cau d'en Genís i Foranell Pansa Blanca amb formatges del Maresme.**



**Parxet 1920 amb coca de Llanereres.**

# Joan Lluís Gómez, roda el món i torna al Born

El somelier Joan Lluís Gómez, responsable de la carta de vins del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda fins que va tancar, va ser el protagonista del tercer 'Tast amb personalitat' de la Festa de la Verema d'enguany. Va proposar la sessió 'Alella oberta al món'. El seu va ser un plantejament agosarat i atractiu, perquè es va exposar, i se'n va sortir, amb una proposta molt pensada i treballada

TEXT: MONTSERRAT SERRA



OSCAR PALLARÉS

El discurs de Joan Lluís Gómez, que repetia com a ponent a la Festa de la Verema, va captivar el públic.

**J**oan Lluís Gómez va triar sis establiments del Maresme que ofereixen una cuina nascuda de la cultura culinària d'un altre país, però que treballen amb el producte local, de proximitat. La seva tesi versava sobre el fet que, tot i que les tècniques

culinàries són foranes, si s'utilitzen els productes locals per a les elaboracions aquests plats passen en part a formar part de la nostra cuina i cultura, també.

Amb ell vam fer una llarga volta pels sabors gustatius d'uns altres llocs del món, transitant com fa la dita: roda

el món i torna al Born, en una doble direcció. Nosaltres, els comensals, des dels maridatges forans que podem degustar en km 0, i els cuiners d'aquests restaurants, fent l'experiència al revés, recuperant els gustos de la infantesa que neixen lluny d'aquí amb els productes que ofereix el

Maresme: peix, hortalisses, formatge... i, per descomptat, el vi.

I des d'aquesta posició, que és interessant perquè té un component polític, en el sentit de plantejar un maridatge amb una tesi plena de valors, Joan Lluís Gómez va fer viatjar els comensals cap a la cuina japonesa, la cuina peruana, la cuina hindú, la cuina magribina i la cuina tailandesa.

Els maridatges proposats:

**Bouquet d'Alella Edicions Limitades Garnatxa Rosat 2020**, un nou producte de Bouquet d'Alella presentat aquest abril passat, un rosat jove, net i perfumat, que va fer parella amb un salmó marinat elaborat pel restaurant Nigirú de cuina japonesa d'Arenys de Munt, un projecte del cuiner Jordi Joseph, que va obrir la porta l'octubre del 2020.

**Ivori Blanc 2020 d'Alella Vi-nícola**, un 100% pansa blanca, però que té un 20% del vi que ha passat per botes de 500 litres, per afinar-ne l'acidesa, es va maridar amb un *ají* de gallina del restaurant Ca la Ceci de cuina peruana, a Mataró. És curiós que aquest plat lliga amb el menjar blanc tan típic en la cuina medieval catalana.

**Testuan Xirà 2020**, un syrah llaminer, va maridar amb un *dal makhni*, estofat de llegums



**Edicions Limitades  
Garnatxa Negra amb  
salmó marinat.**



**Ivori Blanc  
amb aji  
de gallina.**



**Testuan Xirà amb  
estofat de llegums.**



**Vinya d'en Sabater  
Blanc amb falàfel.**



**Laietà Rosé amb curri  
de pollastre amb llet  
de coco.**



**Castellruf vi de  
taronja amb pastisset  
de crema.**

elaborat pel restaurant Kurkuma, especialitzat en cuina índia, a Calella. Un plat molt especiat i, tot i que picant, no era un extrem.

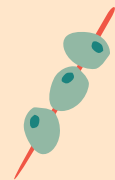
**Vinya d'en Sabater blanc 2019**, un cupatge de picapoll i pansa blanca, neix d'una vinya de Santa Coloma vinculada a l'Escola de Restauració municipal, on en Joan Lluís fa clas-

ses. Aquest vi es va maridar amb un falàfel elaborat pel Bar Verat de Santa Coloma de Gramenet, establiment de Víctor Quintillà, xef del restaurant Lluerna. La rusticitat del vi, molt agradable, lligava molt bé amb aquest plat típic de molts països del Llevant.

**Alta Alella Laietà Rosé 2017**, un cava elaborat amb la va-

rietat mataró, que fa trenta mesos de criança a l'ampolla abans de sortir a la venda. . Aquest cava de bombolla fina i una certa amargor ben agradable va fer molt bona parella amb un curri massaman (curri de pollastre amb llet de coco) elaborat per la cuinera Kwandee Preecha del restaurant de cuina tailandesa La Curiosa, d'Argentona.

I el tast es va tancar amb el vi de taronja **Castellruf del celler Can Roda**, una mistela heretada del projecte Serrelada de Marina de Joan Plans de Santa Maria de Martorelles que va maridar amb un pastisset marroquí de crema i pasta de full de la pastisseria L'Obrador, d'Arenys de Munt, que regenta el pastisser Bachir Hammanou. ●



# DIUMENGES DE VINS

temporada  
2021

DO ALELLA



## 28 NOVEMBRE

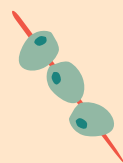


Vins: Quim Batlle

Sommelier: Carlos Puñet

Tastets: Lenties trufades amb foie + Mini coca de salmó  
fumat amb iogurt i mel

Restaurant: Celler Jordana



### GAUDIU DELS TASTOS DE VI MÉS DESITJATS

Lloc: Oficina de Turisme d'Alella

Hora: 12h Preu: 8€

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



AJUNTAMENT D'ALELLA



Diputació  
Barcelona

# L'Alella més vinícola

Descobrim els múltiples vessants del sector del vi al nostre territori gairebé sense sortir d'Alella

TEXT: MARTÍ CRESPO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**L**a imponent masia on hi ha el restaurant Can Cabús, delimitada per les vinyes de Can Bouquet, ja l'havíem visitada en una ruta anterior. Però avui hi tornem. Aprofitant que encara fa bon temps, Maite León ens rep al jardí tant per raons pandèmiques com per deixar clar que, en aquesta visita, el tema d'interès és un altre. Perquè la Maite, a més de regentar el restaurant des de fa una pila d'anys, també té entre mans Alella Wine Tours.

## 'Team building'

Després de dotze anys d'experiència a la multinacional alemanya de viatges i turisme Tui a Barcelona, a més del pas per eDreams i per Alella Vinícola, aquesta alellenca d'adopció i de passió va posar en marxa el 2007 la seva pròpia iniciativa empresarial, Manors and Cellars SL, amb la intenció de fer-hi confluïr la seva experiència professional i passional: el turisme i el vi. "Tenia ben clar que, amb el coneixement del sector i del territori de què

disposava, volia atraure estrangers a Alella amb l'excusa del vi. Em vaig imposar donar serveis una mica especials per a grups d'empresa i el turisme de negocis i d'esdeveniments." És a dir, l'anomenat sector MICE (*meetings, incentives, conferences and exhibitions*). "A Alella, que té vi i turisme, pensava que calia fer una cosa com al Penedès, i per això vaig començar a crear productes i inventar-me coses especials per fer *team building*." Parlem d'invents i activitats lúdiques per a empreses com ara ela-

## Alella Wine Tours ofereix tota mena d'activitats enoturístiques per a grups i empreses

borar un vi en grup, exercir d'enòlegs per un dia, dur a terme *escape rooms* vinícoles, oferir propostes d'enogastro-nomia i visites als cellers de la DO Alella, fer passejades amb Segway entre vinyes... Tot



Maite Leon i Martí Crespo conversen al pati de Can Cabús.

aquest catàleg de propostes, ara englobades sota el nom d'Alella Wine Tours, pot anar lligat si es vol als àpats o als espais de Can Cabús. "Una mica la idea inicial -confessava- era que, com que al restaurant l'activitat forta es concentra els caps de setmana, els dies feiners es podia complementar el negoci amb activitats per a

grups d'empresa." Ras i curt: desestacionalitzar el restaurant. La visió pionera del potencial que oferia la zona per portar-hi estrangers, potenciada més tard amb la creació del Consorci DO Alella i amb l'aparició de mil i una propostes d'enoturisme sorgides directament dels cellers, continua sent vàlida actualment i la Maite es mostra contenta amb "moltes coses xules" que ha fet fins ara, com establir bones sinergies amb hotels, cellers i clients. Ara ja no cal picar des dels fonaments, com descriu ben gràficament la feina que va haver de fer al principi de tot, però s'han obert nous desafiaments com la inesperada pandèmia de covid-19. "Aquest últim any i mig, evidentment, les coses han canviat molt: hem continuat rebent empreses, més locals o de Barcelona, atretes per l'oferta de reunions a l'exterior i complementades amb dinars a Can Cabús",



Gaudir d'una exhibició de castellers o passejar amb segway, dues de les activitats que es poden gaudir amb Alella Wine Tours.



CEDIDES

comenta. Això sí: el 19 de setembre passat, a l'agenda, ja hi tenia apuntada la primera visita d'un grup estranger.

**'Town building'**

L'última vegada que havíem visitat el centre urbà de la veïna Tiana, si no recordo malament, l'avinguda central del poble es retolava d'Issac [sic] Albéniz. Avui, amb un cert alleujament i un mig somriure, veig que el lloc on hem quedat, el bar del Casal, ja és a l'avinguda d'Isaac Albéniz. I no sols això: de fet, el local que regenten des de fa vint-i-cinc anys en Paco Arco i la Conchi Ca-

**El Casal de Tiana no para mai: és obert cada dia de l'any per oferir gran varietat d'opcions gastronòmiques a qualsevol hora**

banés és adossat a la Sala Albéniz, el teatre del poble amb programació estable. Com la Maite, també ens reben al jardí, un petit oasi al mig de la trama costeruda de Tiana. "El nostre bar és el lloc de reunió i de trobada de tot el poble", argumenta la Conchi, tot i que en aquesta època encara pandèmica nota la clientela una mica continguda a l'hora de sortir. "Té molta fama per l'espai que tenim, sobretot per aquesta gran terrassa", afegeix en Paco. La història que els va lligar amb el centenari bar del Casal de Tiana comença amb un conegut, que els va avisar que l'ajuntament oferia la concessió del local. "No teníem cap relació amb el ram de l'hostaleria -explica ella- més enllà del fet que en Paco havia treballat vint anys en el sector de les discoteques." S'hi van presentar, per provar, i se'ls va concedir el permís. "Vivíem al poble, sí, però no hi treballàvem. No el coneixíem, com qui diu, i això va fer que al principi fos cansat i que costés d'arrencar", confessa la Conchi.

Queda molt lluny, tot allò, perquè un quart de segle després tots dos són una referència central a Tiana,



En Martí escolta atentament el discurs d'en Paco i la Conchi, del Casal de Tiana.



Una bona representació dels vins DO Alella presents al Casal. Tàrtar de tonyina. Amanida tèbia amb formatge de cabra. Ous estrellats.

gràcies a un bar que no para mai: és obert cada dia de l'any per oferir a qualsevol hora entrepans, tapes i plats d'una carta en expansió i en experimentació constants. Com a tastet, la Conchi ens ha preparat algunes de les especialitats de la casa: tàrtar de tonyina, amanida tèbia amb formatge de cabra i el plat estrella, amb permís de les *quesadillas*: els ous estrellats. "Un any vam deixar de fer-los i la gent se'ns va queixar", assegura amb un punt d'orgull. Tot plegat, ho reguem amb un Foranell Coriolis de Quim Batlle, el celler de la DO del mateix municipi. "La gent demana vins catalans, de



la comarca, i per això en tenim unes quantes referències, tant de vins com de caves", puntualitza. Abans d'acomiarar-nos, la Conchi i en Paco ens fan entrar al Casal per explicar-nos els canvis que ha experimentat en 110 anys d'història. Començant pel nom: va néixer com a Casino de Tiana -com encara es pot llegir ben clarament a la part superior de la façana de la Sala Albéniz- i després va passar a dir-se Casal. I acabant pel taulell del bar: en l'última reforma que van fer va adoptar la forma d'un piano de cua, en record del famós compositor i pianista de Camprodon.

**'Wine building'**

L'icònic local d'Alella Vinícola, a pocs centenars de metres de Can Cabús, també l'havíem visitat anteriorment. Però si aleshores havíem parlat amb Xavi Garcia, l'enòleg del celler, sobre la seva oferta enoturística, avui la conversa la tenim amb el seu germà Samuel, entaulats al novíssim bar de tapes que ha obert les portes el juny del 2021 a la planta baixa de l'edifici, complementant el restaurant "de tota la vida" que ja hi havia. A l'àmplia sala, il·luminada per grans finestres i que havia estat fa dècades zona d'embotellatge i més recentment una botiga de vi tocada i posada ("més museu que botiga", reconeix), ara hi ha la Vinícola. Sobre el nom, en Samuel creu que cal obrir un incís perquè pot generar certa confusió: "El nostre restaurant, fins no fa gaire, es deia Celler Marfil. Marfil és una marca de vi però no el nom del nostre celler, que és Alella Vinícola. La gent gran, per la seva banda, sempre n'ha dit el Sindicat, i popularment es coneix com la Vini! Un dia vam decidir que tenia més sentit que el restaurant es digués la Vinícola." La llarga sala, amb taules separades segons la normativa, és presidida per un aparador nevera amb totes les referències d'Alella Vinícola. Perquè no hem d'oblidar mai que som en un celler amb un restaurant. O en un restaurant dins un celler. "I, evidentment, el restaurant és el millor client del celler. És una nova manera de vendre el nostre vi, perquè en el fons som



Samuel Garcia explica a Martí Crespo els detalls del nou projecte de la Vinícola.

productors i el volem donar a conèixer per totes les vies possibles”, destaca en Samuel. En aquest cas, amb una proposta de restauració més informal, sostres alts i llum natural, on poder esmorzar bé, dinar de tapes o menú i sopar amb una carta reduïda.

**Samuel Garcia (la Vinícola): “Volem captar un tipus de públic més jove, que valori els vins i vulgui picar alguna cosa”**

“El 2000 vam obrir el restaurant Celler Marfil, en una altra sala més interior, amb la idea que la gent piqués alguna cosa i prengués un vinet, amb una carta senzilla. La cosa es va animar i es va convertir

en un restaurant tradicional i de celebracions familiars de cap de setmana, amb carn a la brasa, peix, cargols i plats per l'estil”, ens continua explicant. Però un incendi, fa quatre anys, ho va aturar tot. “Per reprendre l'activitat, ens vam imposar tres fases: la primera, reobrir el restaurant de sempre amb una nova cuina centralitzada i més racional, que també servís per a aquest nou espai de tapes més informal, la segona fase que ens vam marcar. I més endavant, com a tercer pas, preveiem obrir una botiga de vins de la DO i de productes gourmet en un altre espai del celler”, ens detalla. La nova Vinícola, doncs, vol ser complementària al restaurant: “Volem captar un tipus de públic més jove, que valori els vins i vulgui picar alguna cosa. Ens faltava aquest perfil, passar de la carta a la tapa, i potenciar més el lligam amb el celler.” ●



Marfil Clàssic i Ivori Blanc, dos imprescindibles del restaurant. Patates braves. Bunyols de bacallà. Pop amb parmentier. “Mollete” de cua de bou. Copa de mango, maracujà i vainilla. Pa amb xocolata, oli i sal.



Vins orgànics de mínima intervenció

Mario Rovira

VITICULTOR  
MARIOVIRA.COM



## 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.**

# 40

## anys

## 2.080 setmanes

## 14.610 dies

 **Prensa Comarcal**

RIGOR  
SERIOSITAT  
FIDELITAT  
LLEIALTAT  
PROPERA  
PRÒXIMA  
DE CASA  
TERRITORI  
ORGULL  
COMARCA  
MUNICIPI  
POBLE  
POPULAR  
CULTURA  
LLENGUA  
NOTÍCIA  
REPORTATGE  
TREBALL  
CONNEXIÓ  
IMMEDIATESA  
CONEIXEMENT  
ESPORTS  
PRESÈNCIA  
INNOVACIÓ  
ACTUALITAT  
REFLEX  
SOCIETAT  
PERIODISME  
INDEPENDENT  
MILITANT  
AUDIÈNCIA  
LECTORS  
INFORMACIÓ  
AGENDA  
TEIXIT  
TRANSVERSALITAT  
ARTICLES  
SERVEI  
ESSENCIAL  
DINAMISME  
PAPER  
FOTO  
CREDIBILITAT  
IDENTITAT...

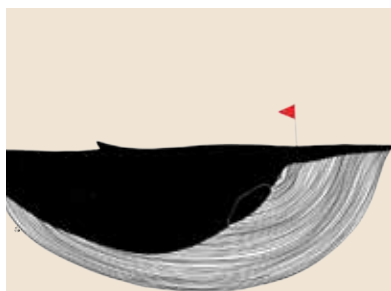
LES DONES DEL VI

# Marian Cervera

la professora diligent  
que entén el vi com  
l'expressió final d'un  
paisatge

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

**"Busquem augmentar  
la capacitat dels  
nostres alumnes com a  
futurs professionals"**



TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Antigas Viticultors



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

**M**arian Cervera és des del 2009 coordinadora del cicle de Grau Superior de Màrqueting i Publicitat en el Sector Vitivinícola i del Grau Mitjà en Activitats Comercials de l'Institut d'Alella. Persona diligent i compromesa, creu i defensa la formació professional com una eina d'inserció laboral imprescindible per lluitar contra la "precària situació" dels joves actual. Les xifres l'avalen, i així ho comparteix: "Hi ha demanda pels estudiants de FP i està demostrat que nou mesos després de finalitzar les classes, l'ocupació entre graduats de grau superior supera els 91 punts, i els de grau mitjà s'acosten al 92%." Recordem, com a dada general, que la mitjana de població jove activa ocupada a Catalunya no arriba al 70%. Però no correm tant. Fem un petit salt enrere en el temps per entendre millor per què parlem d'aquestes xifres i com ho enllaçem amb Alella i el món del vi.

Entre els anys 2007 i 2008 –i així ho recorda Cervera– les empreses vitivinícoles de la Denominació d'Origen d'Alella van expressar la necessitat de formar uns professionals que no trobaven dins el mercat laboral, persones que poguessin combinar coneixements comercials amb els d'enologia i cultura del vi. L'INS d'Alella va fer seva la petició i va incorporar Marian Cervera, llicenciada en dret i especialitzada en dret empresarial, per coordinar aquest nou projecte educatiu. Ella hi aportaria l'experiència adquirida prèviament en altres centres situats a Vilafranca del Pe-

nedès, Barcelona i Badalona. Sigui com sigui, aquesta formació no podia ser més adequada per a un territori especialment vinculat amb el vi i els paisatges de vinya on pot esdevenir un aliat més per garantir un relleu generacional al camp. Cervera creu que quan es va gestar la formació, "el sector estava marcat per un procés de declivi", però entén que "aquesta tendència s'ha revertit gràcies sobretot a la iniciativa dels viticultors i al suport de les institucions locals". Bé, "i també m'agradaria pensar que des de l'institut hi hem col·laborat gràcies a la nostra oferta educativa amb la complicitat i la responsabilitat entre el nostre centre i les empreses locals." I afegeix: "Busquem augmentar la capacitat dels nostres alumnes com a futurs professionals i d'aquesta manera aportar un impuls important a la competitivitat de les empreses al·lenques i de tot el territori amb DO Alella."

Parlem de vi, d'un producte que Cervera entén "com l'expressió final d'un paisatge i d'una cultura": "D'un paisatge vinícola que ens aporta qualitat de vida al mateix temps que ens relaciona amb una tradició. La DO més petita de Catalunya que és situada en un entorn únic al costat de Barcelona i que elabora petites produccions de vins de gran qualitat." La coordinadora n'acostuma a destapar en celebracions familiars i socials: "El contacte amb aquest cicle m'ha permès aprofundir en la seva cultura i tradició vitivinícola. També he pogut gaudir de l'oferta i activitats que s'organitzen al territori, que són molt nombroses."

### La formació professional, una eina fonamental per al futur dels joves

"Com és el seu dia a dia?", li preguntem. "Aquesta feina demana organització i gestió dels estudis i de les pràctiques professionals dels estudiants", ens respon. Però també destina temps al suport d'esdeveniments, festes o fires que s'organitzen des de l'Ajuntament d'Alella, el Consell Regulador de la DO Alella i el Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, amb qui l'INS manté una estreta relació com a centre de titularitat pública.

### "Podem dir amb orgull que tenim exalumnes en moltes empreses locals i en l'administració pública municipal i comarcal"

"La formació professional –incideix– es presenta avui com una gran oportunitat d'accés a llocs de treball de qualitat." La considera "una eina d'inserció laboral i s'ha convertit en una base fonamental per lluitar contra la precària situació actual dels joves per la seva proximitat amb la realitat empresarial". Així ho defensa i ho corrobora utilitzant xifres del Departament d'Ensenyament: "Nou mesos després de finalitzar els estudis, els graduats en CF superiors ocupats superen el 91,18% i els graduats en CF de grau mitjà representen el 91,87%. Són dades molt per sobre de la mitjana de la població activa

ocupada dels joves catalans, que se situa en un 69,6%."

En el cas d'Alella i dels cursos que coordina Cervera, la formació va molt dirigida a persones que podran dedicar-se al món de la comunicació i el màrqueting, o, en el cas del curs d'activitats comercials, enfocades a aprendre sobre venda i comercialització de productes en tota mena d'empreses. Combinen la formació teòrica amb la pràctica, perquè "la formació en empreses és un dels pilars principals de la nostra formació". "A l'Institut valorem que l'empresa assumeixi responsabilitats de formació i així s'adapti a les seves necessitats amb l'objectiu final de millorar l'educació rebuda i fer-la més útil al sistema productiu, per millorar l'ocupabilitat dels joves."

"Podem dir amb orgull que tenim exalumnes en moltes empreses locals i en l'administració pública municipal i comarcal. Però també podem trobar els nostres titulats treballant en llocs com Tarragona, Mallorca, França i fins i tot un en un celler de Nova Zelanda. Alguns han preferit el camí emprenedor i han engegat les seves pròpies empreses, sobretot en el món vinícola."

I així és. Estudis que formen i acompanyen els joves a inserir-se al món laboral. Així que poc ens queda per dir. Bé, sí, que per molts anys més d'aprenentatges. Perquè "queda molt per fer i tot és possible", diuen. I amb bona formació, segur que serà així. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



**CELLER TESTUAN**  
VI D'AMICS - PROXIMITAT  
CABRILS



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

**FLEQUES I PASTISSERIES**



Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella  
Tel. 93 555 68 67 · [www.lapetitmallorquina.cat](http://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](http://www.tresmacarrons.com)

**MENJAR PER EMPORTAR**



Riera Principal, 58-60 · Alella  
Tel. 93 555 23 18  
f [restaurantlanau](https://restaurantlanau.com) · @lanaudalella



Camí Ral, 151 | 08390 Montgat  
Tel. 934 692 506 · [www.fondamarina.com](http://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](http://www.cancabus.es)



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

**VINATERIES / ENOTEQUES**



Passatge Horts de la Santa Creu, 14 · Cabriels  
T. 937 308 226 · M. 673 542 712  
[labodeguetavernuteria@gmail.com](mailto:labodeguetavernuteria@gmail.com)



Parc Serralada Litoral · Premià de Dalt  
Coordenades Google: 41.5178483 2.3367526  
Tel. 690 189 178 · Instagram: [catalansrestaurant](https://www.instagram.com/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](http://www.cellerdelmar.com)



Rambla d'Àngel Guimerà, 18 · Alella ·  
Tel. 93 555 10 45  
[www.restaurantcanduran.com](http://www.restaurantcanduran.com)



Passeig Massarosa 74 · Teià  
93 540 75 46 · [maspadellas.com](http://maspadellas.com)



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



Mercat Municipal · Alella · Tel. 629 73 98 03  
Facebook i Instagram: [ladoalella](https://www.instagram.com/ladoalella)



Plaça Església, 12, 08188 Vallromanes  
Tel. 935 72 90 29 · [www.santmiquelrestaurant.com](http://www.santmiquelrestaurant.com)  
Instagram: [restaurantsantmiquel](https://www.instagram.com/restaurantsantmiquel)



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

EMOCIONS  
SORLI

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

món la cata  
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

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



VINS J. CARRERAS, s.c.p.  
*La seva botiga del vi i el cava*

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



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



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



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

**Vols anunciar el teu negoci en aquesta secció?**

Truca'ns al 654 40 40 43

# Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Fes efectiva la teva subscripció  
a [www.papersdevi.cat/subscripcio](http://www.papersdevi.cat/subscripcio)

PROMOCIÓ VÀLIDA FINS  
A EXHAURIR EXISTÈNCIES

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

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

facebook

twitter



La vinya de Santa Maria, una vinya vella de pansa blanca envoltada de bosc i situada a Santa Maria de Martorelles.

## CAN COLL - LA VINYA DE SANTA MARIA

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

Està registrada des del 1944, però la mida dels ceps fa evident que va ser plantada algunes dècades abans. Quan vam decidir dedicar la secció “Vinyes singulars” a una vinya de Testuan teníem la idea de presentar la seva vinya de Cabrils, la que va suposar l’inici del projecte. Però tenim debilitat per les vinyes velles, així que de seguida vam canviar d’opinió i els vam proposar de fer la vinya de Santa Maria de Martorelles. “El seu nom oficial és Can Coll, com moltes vinyes de la zona que, en el seu dia, devien penjar de la finca del mateix nom, però nosaltres sempre en diem la vinya de Santa Maria”, explica Quim Colomer, un dels membres de la colla d’amics que tira endavant el projecte Testuan.

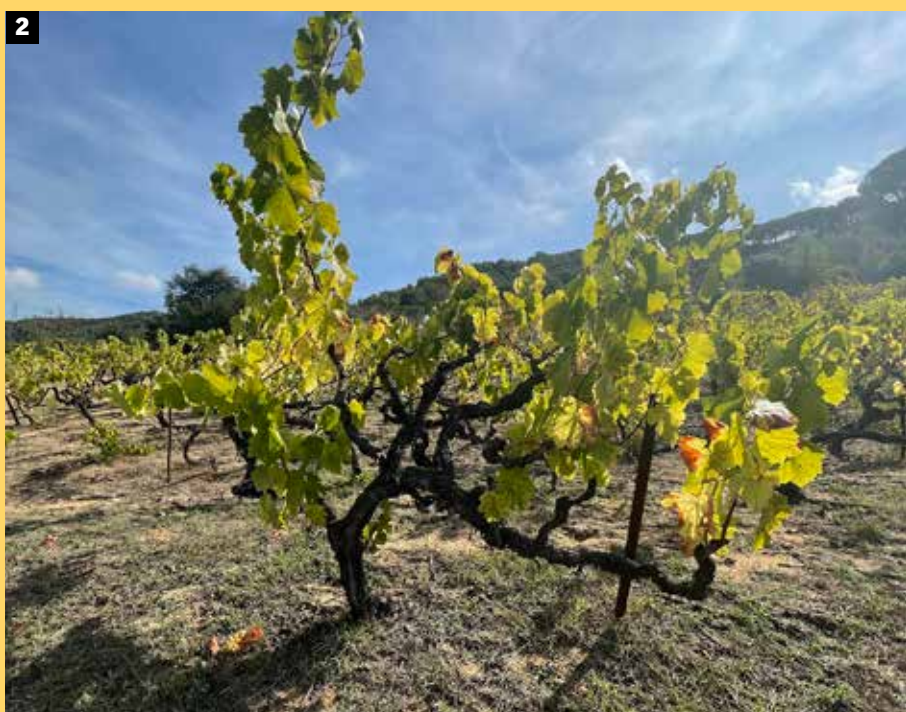
Aquesta vinya es troba en terrenys que són propietat de l’Hospital de la Santa Creu i la Diputació de Barcelona. Durant dècades la va gestionar Vicenç Canet, un pagès de més de noranta anys, que venia el raïm a Raventós d’Alella. Abans ho havia fet el seu pare. Els anys 2013 i 2014 el va vendre a Testuan i, des de l’anyada 2015, que ja en tenen cura ells mateix.

El sòl de la vinya de Santa Maria és 100% de sauló, té un lleuger pendent i orientació nord-est. Al bell mig de la vinya hi ha uns quants cirerers (que explota un pagès) i també hi trobem un parell d’ametllers. Està envoltada de bosc, cosa que l’embelleix, però que representa una pega important: “Singulars i ocells fan molta feina”, diu mig

rient, mig resignat Quim Colomer. Alguns ceps d’aquesta vinya, resultat de la tradició local, són gairebé tan grossos com arbres. “Passa a moltes vinyes de la zona. La gent gran d’aquí tendeix a fer una poda molt llarga, i això propicia que, amb els anys, els ceps s’acabin fent enormes. Suposo que és un aprenentatge d’aquells que ha passat de pares a fills, que han compartit les diferents famílies de la zona”, explica Colomer. I li preguntem: “Teniu previst canviar la manera de podar cap a una tècnica més propera a l’actual?” En Quim ho té clar: “No! Cal tenir respecte per la feina feta durant generacions per la gent de la zona. Qui som nosaltres per canviar la manera de tenir cura d’aquesta vinya?”



1



2

**Nom:** VINYA DE CAN COLL – LA VINYA DE SANTA MARIA  
**Municipi:** Santa Maria de Martorelles  
**Superfície:** 1,1 ha  
**Any de plantació:** 1944  
**Varietats:** 99% pansa blanca, algun cep solt de raïm negre  
**Ceps:** 3.200  
**Viticultor:** Kike Foncillas  
**Celler:** Testuan  
**Vi per al qual s'utilitza el raïm:** 3 de Testuan



3



4



5

**1.** La finca de la vinya de Santa Maria està a tocar del cementiri de Santa Maria de Martorelles.

**2.** Ceps que gairebé semblen arbres. Una característica comuna d'aquella i moltes vinyes properes.

**3, 4 i 5.** Detalls de diferents racons de la vinya en fotos preses a primers d'octubre de 2021, quan les fulles tot just començaven a adquirir els colors típics de la tardor.



# JORDANA



Nova targeta Celler Jordana  
Gaudeix de descomptes i promocions especials

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