

Papers de vi

Núm. 74 · Hivern 2022

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Can Matons, la nova marca que irromp amb força a la DO Alella

Es tracta del nou projecte de Raventós Codorníu a la seu del celler Raventós d'Alella



El senglar, un greu problema a la vinya, una delícia a la taula

El Badiu, millor vi de pansa blanca / xarel·lo de Catalunya

Tastem tots els escumosos DO Alella que podem trobar al mercat

AQUEST NADAL REGALA

Ruta del Vi DO Alella



Enoturisme
DO Alella

 Enoturisme DO Alella

QUE LA PANSA BLANCA REGUI TOTES LES TEVES FESTES.

Descobreix tots els establiments de la Ruta del Vi DO Alella a

www.enoturismedoalella.com/regala_rutavidoalella

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA

Roura

Aprecieu la diferència

Al bell mig de la Vall de Rials



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

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

www.roura.es



Les cinc noves referències de Can Matons, a la porta de la masia del mateix nom, a Santa Maria de Martorelles.
Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 10 ACTUALITAT. **Can Matons, el nou projecte de Raventós Codorniu a la DO Alella**
- 15 ACTUALITAT. **Com afrontar la difícil convivència de la vinya amb el senglar**
- 18 ACTUALITAT. **La cuina del senglar**
- 22 ACTUALITAT. **Enhotels: els vins de la DO Alella, de gira pels hotels del Vallès Oriental**
- 24 VINFOGRAFIA. **So de Masia Can Roda Syrah Garnatxa 2020**
- 26 ACTUALITAT. **Un vi de pansa blanca de Badalona, guardonat com a millor xarel·lo per la 'Guia de vins de Catalunya'**
- 29 EL TAST. **Els escumosos de la DO Alella es reivindiquen**
- 35 LLIBRES. **Especial llibres de vins i gastronomia per a les festes**
- 40 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Una DO amb vins i propostes ben variats**
- 42 PERSONATGE DO ALELLA. **Antònia Soldevila. Nou dècades amb la solera del vi d'Alella**
- 46 VINYES SINGULARS. **Vinya de la masia Can Coll**

Edita
ASSOCIACIÓ CULTURAL REVISTA ALELLA

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat

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



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

Han col·laborat en aquest núm: **Eli Abad, Jordi Bes, César Cánovas, Quim Casacuberta, Marta Clot, Enric Espinosa, Joan Àngel Gallego, Mar Galván, David Jobé, Arnau Marco, Joan Nebot, Anna Pujol, Xènia Ortiz, Max Ros, Ramon Roset, Josep Maria Sánchez Rabassa, Rebeca Ruiz, Ruth Troyano 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

Celebren una nova edició de la Setmana del Vi Català

La festa anual del vi català, organitzada per l'INCAVI, va tenir lloc entre el 18 i el 24 d'octubre. La Setmana del Vi Català (SVC) va incloure més de 130 activitats a tot el país i per a tots els públics per tal de mostrar la riquesa de la vinya i el vi a Catalunya. Es van programar visites a vinyes i cellers, tast de vins, maridatges, descomptes, concursos, tertúlies... La SVC també va tenir un aparador professional amb el *showroom* del vi català i l'aula de la Setmana del Vi Català amb taules rodones al Gastronòmic Fòrum amb experts sobre les tendències actuals.

'Las Rutas d'Ambrosio' passa per Vallmora

L'equip del programa de Televisió Espanyola *Las Rutas d'Ambrosio*, que presenta Gonzalo d'Ambrosio durant el mes d'octubre un capítol dedicat al Maresme i que està previst que s'emeti al principi del 2022. Després de passar per la Fonda Marina i la llotja de peix de Montgat, el programa també va visitar el Centre Enoturístic i Arqueològic Vallmora per conèixer l'origen de la DO Alella. Marta Ribas i Rebeca Ruiz van rebre el presentador vestides de romanes per explicar-li les característiques de la nostra DO i el seu passat romà.



Gonzalo d'Ambrosio, amb Rebeca Ruiz, entre dòlies a Vallmora

ò.p.

Nadal als cellers DO Alella

En les darreres setmanes, els cellers de la DO Alella han tirat endavant iniciatives per donar la benvinguda al Nadal. Bouquet d'Alella va organitzar un maridatge de vins i torrons i Can Roda un mercat de Nadal per poder gaudir dels seus vins i productes de proximitat, a més de tallers. Alta Alella ha posat a la venda una edició limitada dels seus Mirgin Gran Reserva amb motius nadalencs a l'etiqueta i també ha tirat endavant un calendari vinícola d'advent a través d'Instagram. També va organitzar un taller de cuina nadalenc conduït per la xef Chus Cárdenas de Quatrepams i una visita al celler que va culminar amb un tast maridatge de vins amb torrons de l'empresa rebostera Pam Sucre de Premià de Dalt. El Centre Enoturístic i Arqueològic Vallmora va organitzar un taller de Nadal amb vi d'Alella.

Nova vinya a la finca de l'Alegria

L'enòleg i viticultor Mario Rovira va anunciar a través d'Instagram que estava preparant el terreny a tocar de la vinya de l'Alegria, a Tiana, per plantar-hi nova vinya. Aquesta vinya, plantada fa trenta-cinc anys, en feia cinc que estava abandonada. Rovira la va recuperar a l'abril i, a mitjà o llarg termini, té previst instal·lar-hi el seu propi celler.

Josep Maria Pujol-Busquets, a la presentació dels resultats econòmics de la DO Cava

El 14 de desembre la DO Cava va presentar a la premsa les dades econòmiques dels primers nou mesos d'aquest exercici. A l'acte, celebrat a Barcelona, hi van intervenir el president de la DO Cava, Javier Pagés, i els responsables d'alguns dels principals cellers de cava, entre els quals Josep Maria Pujol-Busquets, d'Alta Alella. Tot seguit, es va celebrar un dinar maridat amb els diferents caves de Paratge Qualificat.

Albert Federico posa en marxa el seu segon Verkami per elaborar un vi col·lectiu

El viticultor Albert Federico, que gestiona la vinya les Costes a la vall de Rials (Alella), ha posat en marxa un nou projecte de micromecenatge a la plataforma Verkami per elaborar un vi col·lectiu. Federico engega aquesta iniciativa per segona vegada, després que l'experiència de l'any passat li va permetre elaborar el vi Miques de Sauló. Aquells qui hi participin com a mecenes, i depenent de l'aportació econòmica que facin, s'emportaran ampolles de vi i unes quantes recompenses.

Kastanyé, la novetat escumosa amb DO Alella de Testuan

La darrera novetat de Testuan ja és al carrer. Porta per nom Testuan Kastañé, només n'hi ha 900 ampolles i tenen un PVP de 12 €. Es tracta d'un escumós de pansa blanca del 2019 que ha fet la primera fermentació en bota de castanyer i la segona en ampolla (sense sucre afegit) pel mètode *champenoise*. El tiratge es va dur a terme el març del 2020 i es va degollar el juliol del 2021. Ara ja és a la venda com a escumós de qualitat DO Alella.



RAMON RUIZ

La Companyia d'Alella obre un nou establiment

Alella té un nou establiment per adquirir i degustar una àmplia gamma de vins (amb especial atenció a la DO Alella, com no podia ser d'una altra manera), així com tota mena de productes gourmet o fer un vermut amb patates Corominas i Salsalella. Es tracta de la nova Companyia d'Alella, el nou establiment que Ubaldo Puche ha obert a la plaça d'Antoni Pujadas, molt a la vora de la botiga de sempre. "Hem replicat la botiga de tota la vida al nou espai. L'estètica del lloc és diferent, però el model de negoci és el mateix." La nova Companyia té dos espais (botiga i espai de degustació) i s'hi poden trobar els mateixos productes, els mateixos preus i la mateixa filosofia que a la botiga de tota la vida.





JORDANA

Rambla Àngel Guimerà, 60
ALELLA - 08328
cellerjordana@hotmail.com
Tel. 93 180 66 78

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

Obert de 9 a 14 h, de dilluns a divendres
de 9 a 15 h, dissabte i diumenge
De 17 a 20:30 h, de dilluns a dissabte
Dimarts tancat





CEDIDA

Gran èxit de la NaNo d'Arenys de Munt

Més de 400 persones van visitar la NaNo, la festa del vi Natural i Novell, que va tenir lloc el 20 de novembre a l'envelat de Can Jalpí d'Arenys de Munt dins els actes de la Festa Major de Sant Martí. Dotze cellers, quatre dels quals elaboren vins al territori DO Alella (Talcomraja, Oriol Artigas, Bardissots i Castellví) van oferir els seus productes als assistents, que també van poder gaudir de l'oferta de restauració i música en directe fins a mitjanit. Joan Munich, propietari del celler Talcomraja i organitzador de la fira, assegurava a *Papers de vi*: "Públic i cellers han quedat contents i, per tant, crec que podem qualificar d'èxit la NaNo d'aquest any."

Alta Alella reorganitza la gamma de vins i presenta una novetat

Alta Alella comença el 2022 reestructurant la gamma de vins i presentant una novetat. Es tracta de l'AA Gx Rosé, un rosat de garnatxa negra i garnatxa peluda de la collita 2021. Malgrat que la major part de la producció anirà al mercat del Canadà i els Estats Units, una part es podrà trobar al mercat local.

Respecte a la gamma de productes, i després de l'eliminació d'algunes referències, tots queden emparats a partir d'ara sota una única marca: Família Pujol-Busquets. I dins aquesta marca, hi ha els productes Alta Alella i els productes Celler de les Aus. Els productes Alta Alella s'estructuren en diverses gammes: Mar (que inclou els tres productes amb tap de rosca, inclòs el nou rosat), Mediterrani (els tres Parvus, que ara sortiran amb ampolla tipus Borgonya), Terra (Cau d'en Genís, Lanius i Orbus), Sauló (Dolç Mataró i Dolç de Neu), Cava Gran Reserva (Mirgin, Mirgin Rosé, Laietà i Laietà Rosé), Cava de Paratge (Mirgin Exeo i Mirgin Opus) i Cava de Col·lecció Gran Reserva (Mirgin Exeo Evolució+ i Alta Alella 10). Els vins del Celler de les Aus es reparteixen entre dues gammes: Ancestrals, *pét nat* i cava (els dos Aus, Bruant i Capsigrany) i Naturals (l'*orange wine*, el Tallarol i el Merla).



CEDIDA

La Ruta del Vi DO Alella en ruta per la DO Penedès

Una expedició de membres de la Ruta del Vi DO Alella va visitar el 9 de novembre el Penedès per conèixer les propostes enoturístiques d'aquesta DO veïna. Durant la jornada de *benchmark* –pràctica empresarial per conèixer de primera mà allò que fan organitzacions semblants i que es considera que tenen bones pràctiques–, els participants van visitar el celler Vilarnau i la fàbrica de xocolata Simon Coll, van dinar al restaurant Can Blay de Sant Sadurní i van desplaçar-se amb bicicleta elèctrica entre vinyes fins al celler Eudald Massana.

ALTRES TERRITORIS

Juvé & Camps celebra el centenari amb la premsa especialitzada

El celler cavista penedesenc Juvé & Camps ha arribat aquest 2021 al centenari de la creació de la marca. Per celebrar-ho, l'empresa té previstos un bon nombre d'activitats que se succeiran durant els propers mesos i que van tenir començar amb un àpat que la CEO de Juvé & Camps, Meritxell Juvé, i el seu pare, Joan Juvé, van compartir amb la premsa vinícola del país al restaurant biestrellat Cocina Hermanos Torres, maridat amb els productes de la marca.



J.O.P.

Meritxell i Joan Juvé.

La DO Empordà es presenta a Barcelona

El president de la DO Empordà, Xavier Albertí, i el viticultor Carles Xuriguera van conduir la presentació de la nova campanya de promoció de la DO Empordà per a la premsa especialitzada de les comarques de Barcelona, que va tenir lloc fa algunes setmanes a la llibreria Laie de la ciutat. Els seus responsables van refermar l'aposta per les varietats autòctones, van explicar el seu nou reclam "El caràcter d'un vent, l'esperit d'una gent", i van mostrar el nou vídeo promocional de la DO.



J.O.P.

Xuriguera i Albertí.



ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER
CAN
RODA
SANTA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93.579.44.48





Des de 1906

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

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



Vine!

IN·VITA



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



BODEGAS
SEÑORÍO DE LÍBANO

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

Can Matons, el nou projecte de Raventós Codorníu a la DO Alella

Cinc nous vins de pansa blanca de gran qualitat irrompen a la DO Alella amb la marca Can Matons. Prenen el nom de la masia de Santa Maria de Martorelles seu del celler Raventós d'Alella.

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Alella és una denominació petita, però no per això menys complexa. Alella té dues cares, la que mira al mar i la d'interior. L'Alella que combina el blau del mar amb el verd de les vinyes i l'Alella que, sense donar l'esquena al Mediterrani, se n'aparta una mica i mira cap a les terres d'interior, el Vallès... Can Matons és un clar exemple d'aquesta dualitat.



Raventós Codorníu ha fet públic fa poques setmanes el seu darrer projecte. Porta per nom Vins del Llegat, pretén posar en valor l'autenticitat dels cellers petits del grup empresarial (Raventós d'Alella, Titiana, Scala Dei, Portal del Montsant, etcètera) i l'encapçala el prestigiós enòleg Ricard Rofes. Raventós d'Alella ha estat el celler escollit per presentar els primers vins que neixen sota el paraigua d'aquest projecte. Prenen el nom de Can Matons, la masia on té la seu el celler Raventós d'Alella, i estan elaborats tots amb pansa blanca. Imitant el sistema de classificació de la Borgonya, surten al mercat un vi genèric (PVP 12 €), dos de poble (PVP 20 €) i dos de vinya (PVP 40 €).

El sommelier César Cánovas, que exerceix d'ambaixador del nou projecte, rep l'equip de *Papers de vi* a Can Matons per explicar-nos-en tots els detalls i convidar-nos a tastar els vins. Ens acompanyen tres sommeliers als quals volem sentir parlar sobre aquestes cinc noves referències que s'incorporen al catàleg de la DO Alella. Tots tres arriben amb moltes ganes de tastar els vins de Can Matons. Tot i conèixer els vins que fins ara elaborava Raventós d'Alella i fins i tot haver-los tastat, arriben amb la sensació

que alguna cosa gran es cou a aquest petit espai d'elaboració situat en una antiga masia del segle XVIII que ara adopta encara més protagonisme cedint el nom als vins. "Fa dies que en sentim a parlar", comenten *sottovoce*: "Tenim moltes ganes de tastar-los."

Els convidats en aquesta ocasió són el sommelier de Sorli Emocions (Vilassar de Dalt), Arnau Marco; el de l'Hostal de la Plaça (Cabriels), Max Ros, i la sommelier Mar Galvan. Ens trobem al menjador de Can Matons, on es manté l'estructura de l'antiga casa i fins i tot part de la cuina, lloc on farem el tast dels nous vins, no sense abans escoltar una petita presentació del sommelier César Cánovas. "Emocionalment, per mi és un projecte molt xulo. Ja coneixia molt i de primera mà el projecte de Scala Dei, el celler més antic del grup i on es comença a gestar la idea i el projecte de Vins del Lligat, amb l'enòleg Ricard Rofes al capdavant, un projecte que agafa els cellers més petits del grup per donar-los impuls i, sobretot, mostrar-ne l'autenticitat." Can Matons ho farà amb cinc referències, cinc vins amb els quals es proposa una nova manera de presentar la DO, tenint molt en compte el lloc d'on provenen, per petit que sigui. Un vi genèric, però dos de poble i dos de vinya única...

Can Matons posa al mercat un vi genèric, dos de poble i dos de vinya

Can Matons és una masia inclosa a l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya. Quan hi arribem, la primera cosa que ens rep són uns discrets, però espectaculars, ceps plantats en vas, de desenes llargues d'anys, una imatge que per a molts ja podria significar tota una declaració d'intencions. La masia és senzilla, austera, i un rellotge de sol acaronat pels tímids raigs d'hivern i datat del 1770 ens dona la benvinguda.

Fa fred, molt de fred, i aquesta és una dada que no passa inadvertida als experts



La cuina de Can Matons va acollir el tast amb l'equip de Papers de vi i els sommeliers convidats.

sommeliers que van arribant. Tots ho hem notat, però sobretot els que venien del cantó de mar: "Entre el Maresme i el Vallès hi ha molta diferència de temperatura, aquí tot està gebrat i la funció moderadora del mar perd força." I justament aquestes diferències són les que el projecte vol fer notar, però no només aquestes, sinó també les que afecten el sòl, la vinya i els ceps. "El que fem aquí és explicar una subzona, i ho volem fer categoritzant com es fa a la Borgonya", aclareix Cánovas. Així, el que s'ha fet amb els vins de Can Matons és dividir-los segons l'origen del raïm. Comencem amb un vi genèric, el que ens ajudarà a explicar la resta dels vins que tastarem, en total cinc. L'emoció està servida, ara cal començar amb els vins.

Del Can Matons 2020, se n'han fet 5.000 ampolles. Un vi pensat per a un públic més genèric i amb la intenció d'explicar de manera fàcil el projecte. Abans de tastar-lo, un apunt sobre l'enòleg, "El Xevi és un purista tècnic", continua explicant Cánovas: "Ja veureu les diferències, però només es cull a màquina les vinyes més joves i, per fermentar, utilitza un llevat de la Xampanya des de ja fa quaranta anys." Una de les peculiaritats que ens explica és que, malgrat que tots els vins han estat en contacte amb les mares, no s'hi aplica *bâtonnage* (remenar-les

perquè estiguin més temps en suspensió i en contacte amb el vi) i fan una fermentació de tres mesos a una temperatura controlada de 15 graus. Dit això, ens disposem a tastar el vi. L'Arnau és el primer a disparar: "Uau, té molta vida!" "I és persistent, persistent", afegeix la Mar. Dues mostres d'acceptació amb què Cánovas aprofita per avisar que "seran els vins més cars de la DO". Un preu justificat perquè són "unes produccions molt limitades, especials i a valorar per la seva singularitat i ganes de fer les coses ben fetes". La Mar s'hi mostra a favor: "Em sembla perfecte, hem de deixar de tenir vins barats per valorar el que tenim, les coses bones s'han de pagar, i encara més en produccions tan petites."

El projecte de Can Matons compta en total amb 60 hectàrees de vinya, de les quals bona part es destinen a l'elaboració de vi base per al cava. Això fa que de moment convisquin les dues marques del grup, Raventós d'Alella i Can Matons, però la idea és poder anar explicant aquestes petites i singulars parcel·les i anar posicionant la novetat de Can Matons. "En boca, expressa frescor, mineralitat, té molta vida", assenteix després de reflexionar-hi en Max. Li dona suport la Mar: "És veritat que noto molt aquesta part mineral, i no em recorda tant la pansa blanca, segurament perquè estem

acostumats a un final més dolç en boca que aquí no noto. L'amplitud en boca també la trobo molt interessant, i això que parlem d'un 2020." Una textura que destaca també l'Arnau: "M'encanta com es col·loca a la boca. És superplaut, tinc una sensació de coixí, però un vi fresc, fluid i precís. Un vi ideal per fer que molta gent conegui la DO, el veig un vi de taula -en el bon sentit de la paraula- espectacular", conclou. "I es nota molt que som a l'interior, en un lloc més fred, aquesta sensació es repeteix tant en nas com en boca, a més d'aquesta textura que fa salivar", afegeix en Max convençut.

No podíem començar més bé, però qui millor els coneix, el César, ja ens ha dit que aquest era justament el que ens havia de permetre entendre la resta. A Sant Fost hi ha moltes vinyes, la majoria amagades, just en el punt on comença el territori del parc natural. I explicar aquest territori és la intenció del projecte, una intenció que no deixa de ser l'evolució del que Raventós d'Alella ja ha fet amb les tines (els Tina 20, Tina 9, Santa Maria...), en què ja es podien entreveure les diferències i característiques del que donen les vinyes de Sant Fost, la Roca, Santa Maria de Martorelles i Montornès, per citar-ne algunes. També per explicar millor la pansa blanca: "En Xevi sempre diu que



Arnau Marco.



Mar Galván.



Max Ros.

la pansa blanca no és xarel·lo, ho defensa després d'haver-la comparat... Les nostres vinyes, fins i tot les més joves, són de material vegetal de la pansa blanca originària." Segurament aquesta afirmació donaria per a un altre article, però ho deixem aquí per continuar tastant. No sense abans parlar de l'etiqueta que il·lustra les ampelles de Can Matons. Davant la impossibilitat de recuperar el nom de Marquès d'Allella (per qüestions legals), el que sí que s'ha fet és incorporar gràficament l'emblema de la marca, l'escut: "Així expliquem encara més l'origen, al costat del nom; el mateix farem amb el cava Titiana, on apareixerà l'apel·lació Serra de Mar."

Dos vins de poble: vins de sauló que posen nom a l'origen

Hem dit que volíem parlar d'origen i el primer d'aquests és el Can Matons de Sant Fost de Campsentelles, un nom que destaca a l'etiqueta demostrant aquesta voluntat. La curiositat fa que els tastadors s'acostin àgilment les copes al nas. "És molt més subtil, no té tant de volum com el primer, però també és més llarg", avisa en César. "Tota la raó", assenteix la Mar: "Són molt diferents." "Això és per nosaltres explicar territori. Canviar i esperar que una cosa agradi més que l'altra, dependrà de la persona. Per mi aquest és molt més vertical, més fresc, més elegant." L'Arnau no triga a afegir-s'hi: "Hi ha codony fresc, que és una aroma molt particular, molt mediterrània, que m'agrada especialment." I la Mar: "S'hi nota una dedicació

impressionant, amb molt bon equilibri i l'acidesa justa. És perfecte."

El tast també permet moments de reflexió i els sommeliers assistents tenen clar que les notes de tast tècniques o més professionals que se'n escapen en tasts com el d'avui no són les que el consumidor final necessita. "Jo, quan era al restaurant, vaig aconseguir

César Cánovas confessa que li agradaria incorporar al projecte Can Matons un vi que recordés els Allella antics

arribar a un punt en què parlava poc de les aromes i buscava més les sensacions en boca, perquè el consumidor final és el que busca... no fan massa cas del nas." I és que en Max considera també que "les aromes espanten molt, és com si el client tingués l'obligació de trobar seixanta coses diferents al vi, i això espanta". L'Arnau hi està d'acord: "Hem d'evitar les veritats absolutes", a més de permetre que el client s'obri i parli sense por. En aquest sentit, l'amfitrió del tast, César Cánovas, afegeix que està tranquil amb els vins que ens presenta: "Són bons, però la part emocional sempre és una altra cosa. En aquest cas ho tenim tot, perquè al costat d'aquests vins potents en qualitat hi ha també *storytelling*. No només

venem vi, també il·lusió i en aquest cas origen." Ah, i ara sí! Una nota tècnica per als sommeliers i experts: als vins de poble de Can Matons ja hi comença a haver una petita part fermentada en botes velles de 300 litres.

I ara toca canviar lleugerament d'origen per visitar Santa Maria de Martorelles, on també trobem sòls de sauló, tot i que una mica diferents dels de Sant Fost. No entrarem en detalls, però sí que els sommeliers noten diferències també en el tast: "Ostres, és molt diferent. Aquí hi ha pebre blanc, flor de camamilla. El noto més musculós." I en César afegeix: "Crec que també hi ha un component d'anyada, el 2020 hi va haver un punt de podridura. Hi ha efecte zona, però també anyada. Tot i així, sí que tenen una línia en comú, aquesta sensació tan fresca..." "I un punt d'oxidació i evolució, hi noto en aquest", apunta l'Arnau: "Guanya l'evolució respecte a l'oxidació, és molt complex, però de manera subtil."

La cirereta de Can Matons: els vins amb nom de vinya

La jornada matinal de tast no podria anar millor, però sembla que la cirereta del pastís arriba just ara, amb el tast de dues vinyes "*amb nom i cognom*": justament a això es referia en César des de l'inici, i és Can Xec el nom que ens ho explica. "Aquí ja comencem a notar la diferència de terreny, i el resultat és un vi més volumètric. De bona part del raïm de Can Xec en fem aquest vi i la resta va a Can Matons, el genèric que hem tastat a

l'inici." La vinya a la qual es refereix té una part d'argila a més d'alguna beta de pissarra. En César aclareix també que part de les diferències estan també en l'elaboració: "Aquí busquem més maduració de la pell, per donar un perfil gustatiu i aromàtic molt diferent, amb entitat pròpia." Cánovas confessa que li agradaria que dins el projecte de Can Matons un d'aquests vins recordés els Allella antics: "Eren vins amb un concepte oxidatiu més avançat, més evolucionats." Una declaració a la qual en Max contesta referint-se al vi de Can Xec: "Ja és això, aquí es nota molt més l'evolució, hi ha volum, oxidació, aquest perfum seductor d'orellana... i la boca continua mantenint el caràcter de tots els vins que hem tastat: la tensió, la verticalitat, l'acidesa..." Mentrestant, l'Arnau s'atreveix a dir que li recorda vins més del nord, fent referència directa als austríacs i germànics, mentre que la Mar opta per trobar també la semblança en els vins atlàntics.

Qui entra ara a la copa és la Vinya del Músic, fruit de raïm nascut en una vinya centenària al costat del cementiri de Sant Fost. Ho certifiquen els veïns més vells de la zona. Aquest any n'han sortit 300 ampelles. Una vinya que va ser la primera protagonista de la secció Vinyes singulars d'aquesta revista, i on llegim que també és coneguda com la vinya de l'Avi o la vinya de la figuera, en referència a una monumental figuera que la presideix. No cal dir que el lloc és impressionant, com també sembla que és el vi després

de sentir les impressions dels nostres sommeliers convidats. "Hi trobarem un perfil més profund també amb un bon pes en boca", comença Cánovas. "I

Xevi Carbonell és, des de fa quinze anys, l'enòleg de Raventós d'Alella i Parxet. Els nous Can Matons són creació seva

amb una acidesa bestial, m'ha foradat! T'atravessa!", exclama emocionat en Max. "Realment té més acidesa que els altres i et convida a fer una altra copa", afegeix la Mar.

I en aquest punt tornem a parlar dels dos enòlegs del projecte, Ricard Rofes i Xevi Carbonell. Dos talents, a vegades amb visions contraposades, que demostren la diferència entre territoris... a la vinya del

Músic es manifesten aquestes diferències, tal com explica en César: "A en Xevi no li agraden els costers i pendants, la vinya del Músic és pràcticament plana, li encanta, i en canvi en Ricard, que ve del Priorat, no entenia com podia ser aquesta manera de pensar de l'enòleg d'Alella segons la qual és en les vinyes planes on es troba millor l'equilibri."

El vi ens ha conduït a un moment de reflexió, que en Max trenca confessant: "Em xoca que la DO Alella estigui també darrere muntanyes, però tastant això, què bé que sigui així." L'Arnau ens hi posa el final rodó: "Aquest és un dels vins en què queda justificat que s'han d'olorar. L'oloros i t'hi vols quedar. Té tants elements agradables que el fa bonic, tinc la sensació que es confitarà ell mateix." I després d'un "carai!" conjunt d'exclamació, somriu i detalla: "Estic abandonant la precisió en les notes de tast per passar a l'emoció." I és ben cert que vins com els del projecte de Can Matons hi ajuden molt. ●

Ricard Rofes "Alella és el Priorat dels vins blancs"

Ricard Rofes és des del 2007 l'enòleg del celler més antic del Priorat, Scala Dei, amb orígens que daten del 1194. La seva dedicació a la terra dels vins negres ha fet segurament que, tal com confessa ell mateix, "conegués poc Alella": "N'havia tastat alguna cosa, però fins que no trepitges un territori no el coneixes, i quan ho vaig fer vaig dir: 'Això és un diamant, i no en brut.'" Rofes està convençut que el gran potencial d'Alella són els seus vins blancs. "Tastant diferents coses guardades al celler amb en Xevi -l'enòleg de Can Matons- arribes fàcilment a aquesta conclusió. Alella és una zona amb totes les característiques per fer grans vins blancs, i dic convençut que és el Priorat dels vins blancs. Amb unes característiques úniques que lliguen clima, sòl i vins."

Tot enòleg busca que el vi de dins l'ampolla reflecteixi el lloc d'on prové el raïm. I això és justament el que els responsables de Can Matons pretenen. "Volem parlar dels pobles, de les seves vinyes i les característiques que aquestes expressen a cada lloc." I no només això: "Volem dignificar aquesta zona, i potser sona pretensions, però volem donar-la a conèixer i valoritzar-la." Rofes ho verbalitza així després d'explicar-nos i justificar-ho amb motiu del preu dels vins d'Alella. "Em va sorprendre molt que el vi més car de la DO sigui entre els 18-20 euros. Això no pot ser si el que volem és preservar aquest territori." Rofes sosté que si no es revaloritza i es posa el preu que es mereixen aquests vins, les vinyes acabaran desapareixent. "L'única manera de preservar-lo és valorar-lo i dignificar-lo, des de Can Matons hi volem ajudar una mica."

En Ricard, a més de lloar la feina feta durant els últims anys pel seu company a Alella, Xevi Carbonell, que defineix com "un veritable crac en elaboració", no vol deixar de parlar dels vins de Can Matons com a exemple del que creu que hauria de passar amb els vins d'Alella: hi ha vins que són més assequibles, per a un públic menys especialitzat. "Un bon exemple seria el Can Matons genèric", un vi que explica que podries posar al costat de qualsevol blanc que es produeixi a la Península, un godello, un xarel·lo ben fet... per entendre'ns, un vi que dona al consumidor la mateixa satisfacció i plaer que coses més reconegudes. I al costat d'aquest tenim els més gastronòmics, com el de la vinya del Músic, un vi que Rofes considera que "no és per a tots els públics", però que pot acompanyar genialment un àpat gastronòmic.

Abans de tancar la conversa Rofes reitera la sorpresa d'haver trobat a Alella aquestes joietes: "La veritat és que, tot i que vaig arribar amb ganes de canviar alguna cosa, no hi he fet res. Quan et trobes un projecte amb les vinyes i el producte que té Can Matons, és simplement genial. A vegades la revolució més gran és no canviar res."



Passatge Horts de la Santa Creu, 14
08348 Cabrils
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 domicili

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



“LA VINÍCOLA”

TAPES · BAR DE VINS · RESTAURANT

Amb la parella.
En família.
Amb amics.
En grup.

Vine a gaudir a La Vinícola!

Rambla d'Àngel Guimerà 62 · Alella
93 540 46 61 · info@lavinicoladalella.com
lavinicoladalella.com



bouquet d'alella
CELLER

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

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

Viu la tradició, experimenta la innovació

enoturisme
SENSACIONS
bouquet

Ens agrada compartir la nostra experiència en el món del vi així com el nostre entorn privilegiat. Vine i gaudeix de les nostres activitats enoturístiques.



vins
bouquet d'a

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

Com afrontar la difícil convivència de la vinya amb el senglar

El raïm que engoleix aquest animal i les destrosses als ceps ja són el principal maldecap de viticultors i cellers, que demanen més suport de les administracions per mantenir-lo a ratlla

TEXT: JORDI BES LOZANO

El diagnòstic és compartit per molts viticultors i cellers d'Alella i més municipis vitivinícoles pròxims: el senglar s'ha convertit en el seu pitjor malson. Aquest animal ha perdut la por dels humans, així que no només deambula prop dels boscos, sinó que també s'acosta a zones habitades, fins i tot de dia, per trobar-hi menjar. El raïm l'atrau des que comença a madurar i pot deixar algunes finques gairebé sense ni un gotim. A més, quan fa malbé els ceps els perjudicis no es limiten només a una sola verema. Per mitigar l'abast dels danys, són útils les tanques que envolten les finques vitivinícoles i les batudes de caça, però viticultors, cellers i caçadors demanen més suport de les administracions davant la presència creixent dels senglars.

Aquest porc salvatge està en expansió, però a la serralada Litoral ja fa alguns anys que la densitat es manté estable, segons el programa de seguiment del senglar a Catalunya. És de 8,6 seglars/km², semblant a la de fa cinc anys, però dobla la de fa una dècada. Ara acudeix a poblacions i vinyes amb assiduitat. Pot motivar-ho la manca d'aliments per les sequeres, però el senglar



Petjades de senglar a una vinya de Bouquet d'Alella a la vall de Rials.

s'ha acostumat als humans i, cosa encara més important, no hi ha cap depredador natural que el mantingui a ratlla (seria el llop, però la seva presència és testimonial). Troba menjar

fàcilment a la vinya o conreus, en contenidors i, a vegades, perquè hi ha persones que l'alimenten tot i que, llevat de casos excepcionals, és una pràctica prohibida per la Ge-

neralitat i alguns municipis. L'alta disponibilitat d'aliments n'afavoreix la reproducció, que també s'ha vist afavorida per l'encreuament del senglar amb el porc vietnamita. També hi ajuda l'existència de zones embardissades o brutes, on troba refugi.

Els senglars poden fer perdre tot el raïm (o gairebé) d'algunes finques

Les destrosses a la vinya

Els senglars poden fer perdre tot el raïm (o gairebé) d'algunes finques. Toni Cerdà, del celler Bouquet d'Alella (amb vinya també a Vilassar de Dalt), detalla que, de les quatre hectàrees més afectades enguany, n'ha obtingut 3.000 quilos de raïm de pansa blanca dels 28.000 que hauria d'haver veremat. "Ho han arrasat: anaven en ramats de 25 o 30 com si fossin cabres", assegura. Per Samuel Garcia, d'Alella Vinícola, el pitjor any va ser el 2020, i ho atribueix a la tranquil·litat que va gaudir la fauna amb el confinament per frenar la covid. Llavors va perdre uns 25.000 quilos de raïm. En un

OSCAR PALLARÉS



Senglar a la vinya de Cabrils de Testuan.



Un altre exemplar de senglar passeja per una vinya d'Alta Alella.

any poden collir uns 70.000 o 80.000 quilos i “un 30% o 40% se'ls fot el senglar”, lamenta. Fins al punt que el moment de veremar el marca més aquest animal que no pas la maduresa del raïm: “O el perds o el culls una mica més verd.” El director tècnic d'Alta Alella, Vicenç Galbany, diu que aquest any han pogut recórrer a l'assegurança per desastre natural, que també cobreix danys causats per aquesta espècie. “No és una bona solució, perquè necessitem el raïm”, defensa, i acabaran posant tanques a tot arreu.

Poc es pot aconseguir si no s'hi aplica algun remei, corrobora Xevi Carbonell, enòleg de Can Matons (el celler de Raventós Codorníu a la DO Alella) i del cava Parxet. A la vinya del Músic, d'una sola hectàrea a la serralada Litoral (a Sant Fost de Campsentelles), quan la pansa blanca ha quallat calcula que en sortiran uns 3.000 quilos, però n'acaben veremant “uns mil o menys”. A més, el senglar grata el terra i es menja les arrels, cosa que pot constituir un focus d'infecció per al cep i fer que s'acabi morint. També hi ha qui ha donat la lluita per perduda en alguna finca. Joan Munich, de Talcomraja (Mataró i Arenys de Munt), confessa que es desanima perquè li fa l'efecte que “l'administració no hi fot res” i revela que va deixar estar una vinya de Sant Cebrià de Vallalta “perquè hi havia ramats de senglars”. A aquest animal sembla que li

agrada tant el raïm blanc com el negre, i acudeix a vinyes molt diverses, independentment que siguin al vessant marítim o de l'interior de les muntanyes. El cabirol també s'interessa pel raïm (sobretot per les fulles), però “ara és un mal tolerable”, segons Garcia, mentre que uns altres animals (com ocells i conills) arrodo-

Samuel Garcia:
“O es fa alguna cosa i es tanca la vinya, o s'ha d'abandonar i deixa de ser un cultiu rendible”

neixen els danys. Als viticultors també els preocupa la variabilitat meteorològica que s'associa al canvi climàtic i una altra plaga, la de persones que surten a passejar i s'enduen penjolls de raïm a casa. “No hi ha cap cultura de respecte per l'agricultura i la viticultura, i es considera que agafar un raïm no fa mal, però té un cost”, adverteix Carbonell, si bé tothom coincideix a dir que no hi ha cap altre maldecap comparable al del senglar. Ara, poden coexistir la vinya i el senglar?

Les claus per reduir els danys
“O es fa alguna cosa i es tanca la vinya, o s'ha d'aban-

donar i deixa de ser un cultiu rendible”, adverteix Samuel Garcia. Efectivament, el que tenen entre mans els viticultors i cellers és protegir la vinya amb tanques, una pràctica efectiva si es fa bé, però que no està exempta de dificultats. Segurament la primera és l'econòmica. A Joan Munich li van demanar 30.000 euros per posar tanques en tres o quatre hectàrees. “Però si és el que m'ha costat el terreny!”, exclama, de manera que s'ho està fent ell mateix. Ignasi Niubó, de la vall de Betlem (projecte vitivinícola al costat del monestir de Sant Jeroni de la Murtra de Badalona), recorda que encara no han fet cap verema amb cara i ulls, en part pels senglars. Si res no canvia, així serà també la pròxima, a l'espera de poder assumir la inversió del tancat. Els demanen entre 12.000 i 17.000 euros per 700 metres lineals de tanques. “Si t'ho fas tu és més barat, però perd garantia”, tem Niubó, i es planteja encarregar-les de cara a la verema del 2023.

El sistema de tancament escollit pot ser un altre hàndicap. Avui el celler de Quim Batlle té tota la vinya protegida amb tanques, mentre que d'altres només una part, com Bouquet d'Alella, Alella Vinícola i Alta Alella. És habitual que s'opti per l'anomenat *mallasso*, una tanca d'obra, però probablement no és el millor sistema, segons el pro-

grama de seguiment del senglar a Catalunya. A l'apartat Guia de Mesures de la web Senglar.cat hi ha múltiples recomanacions. De tancament perimetral, s'aconsella la tanca metàl·lica nuada i enterrada en els primers 20 centímetres. Es considera que aquesta “s'integra millor en el paisatge”, afirma Carme Rosell, biòloga i experta en gestió de fauna, i que fa més de trenta anys que segueix el senglar. També s'hi detalla com reforçar tanques ja existents.

Cellers i viticultors demanen ajudes econòmiques a les administracions per instal·lar-ne, una petició que també fa seva Rosell: “Hauria de ser projecte de país donar-los suport perquè puguin protegir els conreus.” Així es podria frenar l'increment de senglars, detalla: “Si no poden alimentar-se de conreus, no s'engreixen tant i no tenen tants garrins.” Ara per ara, també veu “indispensable” la cacera, atès que “substitueix el depredador natural que el senglar ara no té”, i les altres causes de mortalitat, com l'atropellament, són “residuals”. A Alella, la Societat de Caçadors en va caçar 46 exemplars la temporada 2020-21 (de setembre a març), i en aquesta en suma 16 entre dues batudes, la darrera el 8 de desembre. Rosell recorda que també se'n poden fer amb gossos i sense escopeta per foragitar-los.

Noves mesures en estudi i aplicació

Com posar fre als senglars es va abordar el 30 de novembre en una reunió de l'Ajuntament d'Alella amb cellers, viticultors i caçadors del municipi. La cita ha generat un cert desconcert perquè no hi va ser convocat tothom a qui li hauria agradat ser-hi, com ara cellers d'altres localitats o el Consell Regulador de la DO, admet el seu president, Quim Batlle: "La DO també està afectada, no només aquest municipi." Malgrat això, ha representat un punt d'inflexió per buscar la manera de garantir una verema del

Els caçadors es queixen que caçar senglars, en comptes d'una afició, s'assembla cada vegada més a una feina

2022 amb menys danys. Els cellers i viticultors van demanar ajudes per als tancaments, i netejar torrents i altres zones, com el voltant de l'autopista –els espais embardissats els serveixen de jaç.

Els caçadors van reclamar més suport a la seva tasca, i en especial perquè, en comptes d'una afició, cada cop s'assembla més a una feina recurrent que implica un cost (reben una subvenció municipal, com qualsevol altra entitat al·lenca, i que enguany ha estat de 2.000 euros, però la veuen insuficient). El vicepresident de la Societat de Caçadors d'Alella i cap de colla del sen-

glar, Jordi Peralba, destaca que des de fa un any i mig disposen d'un protocol per fer les batudes acordat amb l'ajuntament per garantir la seguretat –s'avisen a través de la web i xarxes socials municipals–, però demana "més cooperació" de les administracions, i no només monetària: "Tens gent que t'increpa quan caces en zones urbanes i periurbanes." Una altra qüestió sobre la taula és si els cellers haurien de fer alguna aportació econòmica per a les batudes, atès que en són uns dels grans beneficiaris.

L'alcalde d'Alella, Marc Almendro, confirma que en els darrers dos anys han rebut cada cop més queixes de cellers i viticultors pels danys dels senglars, i des de llavors s'han coordinat amb els caçadors perquè la caça "es faci de la manera més segura i coordinada" possible. "Des de l'ajuntament, no és que siguem uns partidaris absoluts de la caça, però entenem que és la manera més racional, eficient i pràctica per evitar aquests danys", afirma. Almendro es planteja ara tancar alguns camins públics durant les caceres per fer-les amb més seguretat, fer pressió davant la resta d'administracions per netejar zones brutes (a l'Agència Catalana de l'Aigua, per torrents o rieres i a la Generalitat, pels vorals de l'autopista; als privats diu que no els ho poden demanar quan són sòls no urbanitzables) i veure la manera de "facilitar i agilitar" el tancament de parcel·les.

Un maldecap comú amb altres DO

La recerca de solucions no és només local. "La DO Alella

Què se'n fa, dels senglars caçats?

Per Joan Munich, del celler Talcomraja, "a cada restaurant hi hauria d'haver un plat de senglar", si bé difícilment se'n troba, almenys de senglars caçats d'Alella. Són relativament pocs els que es cacen al cap de l'any i, després de portar-ne la carn a analitzar, se la reparteixen entre els mateixos caçadors per a consum propi, relata el caçador Jordi Peralba. Han proposat destinar-ne una part a finalitats socials, però ara per ara no s'ha arribat a una entesa. D'altra banda, al Mercat de la Boqueria de Barcelona es pot trobar carn de senglar, com ara a la parada d'Avinova, però procedeix de Girona o d'uns altres llocs de l'Estat.

està afectada, però també el Pla de Bages, Penedès, Priorat, Montsant... tenen un problema seriós", subratlla Batlle. A principis de novembre, la directora de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi), Alba Balcells, va visitar la DO Alella i el Consell Regulador li va transmetre la inquietud pels senglars. Segons l'Incavi, s'hi va abordar la línia d'ajuts per tancar finques (el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural treballa en un pla per a casos en què hi hagi inacció o incapacitat per fer-hi front) i les assegurances existents. Per la seva banda, la directora del Parc de la Serralada Litoral, Isabel Cabrera, veu el senglar "com un personatge més del parc" i s'hi fa el mateix seguiment que a la

resta de Catalunya, amb una comissió de treball específica.

A més, s'ha creat un protocol de comunicació de les batudes als parcs naturals barcelonins per incrementar la seguretat i s'han presentat els primers resultats esperançadors d'una prova pilot de la vacuna per esterilitzar senglars (Gonacon). És un projecte de la Universitat Autònoma de Barcelona en col·laboració amb la Diputació i ara s'ha de veure si l'esterilitat és reversible o permanent. Malgrat que Cabrera admet que a vegades costa d'entendre, ara per ara "la fórmula més efectiva és la caça". Amb tot, hi ha qui avisa que el senglar ha trobat via lliure per l'abandonament de zones rurals i la proliferació d'espais bruts i descuidats. "Els pagesos no deixem de ser els jardineros de la zona i s'haurien de recuperar vinyes", defensa Garcia. Potser això no passa gaire en part perquè ser pagès avui té molts números de sortir poc a compte. ●

Ajuntament d'Alella
@alella

La Societat de Caçadors comunica que dimecres 8 de 7:30 a 15 hores durà a terme una batuda de porcs senglars. #Alella #Maresme

Pei sud el límit serà Mas Coll i el Camí del Greny, i pel nord, la carena divisòria amb el Vallès.

Més informació: alella.cat/16306



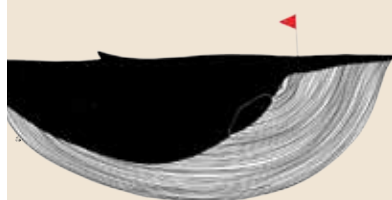
11:40 a. m. · 13 feb. 2021 · Twitter Web App

Avis de l'Ajuntament d'Alella a la ciutadania sobre una batuda de senglars.

TERRITORI PANSA BLANCA

Oriol Artigas Viticultors

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



La cuina del senglar

El restaurant Sant Miquel de Vallromanes prepara un àpat memorable a base de senglar, que maridem amb vins negres de la DO Alella

TEXT: RAMON ROSET / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Costelles de senglar, en ple procés de cocció, a la brasa del restaurant Sant Miquel.

La cuina del senglar va estretament lligada a l'activitat de la caça. Fins que no va aparèixer la ramaderia, el consum de carn en els éssers humans venia condicionat per la pràctica de la caça, que no només era una activitat lligada a l'abastiment de carn sinó que també tenia valor a nivell simbòlic, de poder i d'estatus social. Qui tenia més èxit en la caça, qui era capaç de capturar més peces i, per tant, de portar més aliment a la comunitat, era més reconegut i tenia més poder. Quan es va aprendre a domesticar i explotar els animals per obtenir-ne aliments i productes derivats, com la llana i el cuir, la caça va passar de ser una activitat essencial de supervivència a una activitat d'oci, sovint reservada a les classes socials més benestants. Avui la caça és una activitat molt regulada a través de la qual els caçadors intenten capturar animals que viuen en llibertat en el medi natural. Tot i que la motivació final de la caça

sempre hauria de ser gaudir de la peça caçada a la taula, malauradament no sempre és la finalitat dels caçadors, perquè n'hi ha que cacen com a pràctica d'oci, sense que els importi la destinació final de l'animal caçat. En tot cas, d'aquesta pràctica en surt la matèria primera que abasteix una de les grans especialitats

culinàries, la cuina de la caça, molt celebrada pels amants de la bona taula.

La cuina de caça, en general, i la del senglar, en particular, sempre ha estat una manera sostenible de contribuir a l'equilibri ecològic. Sorgida de la necessitat de poder aprofitar com a aliment els animals que els caçadors portaven, és

una cuina que en els darrers temps ha deixat de tenir protagonisme a les cartes dels restaurants i també a l'alimentació domèstica. Segons Toni Massanés, director de la Fundació Alcía, cal posar en valor la carn de senglar perquè "és una de les més completes" a nivell nutricional. Entre més propietats, té poc greix, ferro i vitamines del grup B, "però el que més interessa del senglar és que la majoria de greixos que conté són àcids grossos oleics de bona qualitat".

Al llarg de la història, la cuina de la caça i, per tant, la cuina del senglar ha anat evolucionant, des de les formes de cocció més senzilles i primitives, com podia ser bullir la carn, fins a les maneres de cuinar-lo més innovadores, com la cocció a baixa temperatura o en forns de brasa, passant per les elaboracions més clàssiques i tradicionals, on es fa una maceració de la carn amb vi o brou i herbes aromàtiques abans de cuinar-la rostida o estofada de manera reposada.



Josep Maria Sánchez Rabassa servint un civet de senglar a Ramon Roset.

Així doncs, en un context en què cal per una banda reduir la població de senglars per evitar els danys que produeixen i per una altra posar en valor la seva carn com una carn nutritiva i beneficiosa, hem demanat al restaurant Sant Miquel de Vallromanes que ens preparin un àpat basat en la cuina del porc senglar. Josep Maria Sánchez Rabassa, actual propietari del restaurant juntament amb la seva esposa Margarita Puig, hereus d'una nissaga de restauradors que va començar a servir menjars per encàrrec a la gent de Vallromanes l'any 1925, ens proposa fer un àpat de tres plats: de primer unes costelles de senglar fetes a la brasa, de segon una espatlla de senglar cuinada a baixa temperatura i de tercer un civet de senglar.

En una posada en escena impecable, signe d'identitat d'aquest restaurant, Òscar Pallarès, redactor en cap de *Papers de vi* i autor intel·lectual de fer aquest àpat i un ser-

i mengívola que en preservava tot el gust. Anaven acompanyades de fonoll marcat a la brasa, daus de codony i una salsa de cardamom que anava al senglar com anell al dit.

L'AA Merla (Alta Alella), el Bouquet d'Alella Syrah i el Costa del Maresme Negre (Alella Vinícola) van acompanyar els plats

Per acompanyar les costelles de senglar vaig triar un AA Merla del celler Alta Alella, un vi negre monovarietal de mataró, ecològic, sense sulfits afegits i amb una criança de tres mesos en botes. Les aromes afruitades del vi representades per fruites negres, mores i nabius, i una subtil aroma balsàmica, que

a la boca. Acompanyada de textures de moniato i napada amb una interpretació de la salsa Cafè de París feta amb un caldo fosc i sense nata. Un plat senzillament sublim.

La singular interpretació que al celler Bouquet d'Alella fan de la varietat syrah, en el seu Bouquet d'Alella Syrah, on sotmeten el vi a una criança de dotze mesos en botes de fusta francesa i centreeuropea i posteriorment el deixen reposar divuit mesos en ampolla abans de sortir del celler, fa un vi idoni per a plats com l'espalla de senglar cuinada a baixa temperatura. La clau està en la salsa del plat, una salsa potent i saborosa que reforça el conjunt gustatiu de la carn, i que per alta banda es relaciona perfectament amb el perfil del vi a través de les aromes secundàries i terciàries, en aquest cas representades per unes aromes de regalèssia i cacau, que s'integren perfectament amb el plat. Tot plegat, sense deixar de gaudir en cap

peratura, fins que la carn va assolir el punt de textura desitjat. Va anar acompanyat de cebetes caramel·litzades amb sucre i vinagre i de castanyes. El plat va resultar excel·lent, amb una carn tendra i melosa, però amb la fermesa que requereix un civet i molt ben complementat pels acompanyaments i per una salsa que, com ja va passar en el plat anterior, ens va fer acabar el pa que ens havien servit i demanar-ne més.

La potència gustativa del plat requeria un vi que tingués prou força per equilibrar-lo, respectant-ne els matisos. Aquesta combinació de força i delicadesa, la vam trobar en el Costa del Maresme 2010 del celler Alella Vinícola. Un monovarietal de garnatxa provinent de la finca de Mas Coll, al turó d'en Galzeran, a 480 metres d'altura i al qual s'ha donat una criança de divuit mesos en botes de roure francès de 500 litres i una graduació alcohòlica de 14,5°.



Costelles de senglar a la brasa. Espatlla de senglar a baixa temperatura. Civet de senglar.

vidor vam entaular-nos per gaudir de l'àpat proposat per l'equip del Sant Miquel. Per la meua banda, m'ha tocat triar els vins.

Costelles de senglar a la brasa

El primer plat servit va ser unes costelles de senglar que van presentar tallades en rack, com si es tractés d'un carré de xai. Cuinades a la brasa, la part exterior estava perfectament torrada, amb un punt de caramel·lització fruit d'aconseguir una precisa reacció de Maillard que va proporcionar una textura cruixent deliciosa. La cocció interior de les costelles estava al punt exacte per aconseguir una textura tendra

recordava la regalèssia, es van relacionar perfectament amb les aromes del cardamom i del fonoll integrant-se al conjunt aromàtic del plat, complementant-lo i potenciant-lo, mentre que l'acidesa, viva i molt ben equilibrada, netejava la boca i contribuïa a la perfecta harmonia entre el vi i el plat.

Espatlla de senglar a baixa temperatura

La segona recepta cuinada per l'equip del Sant Miquel va ser una espatlla de senglar feta a baixa temperatura, concretament a 75 °C durant catorze hores i remuntada al forn, que li va proporcionar una textura melosa que es desfeia

moment de les aromes de fruites del bosc madures, gerds, mores, nabius,... ni de les aromes florals, de violetes, tan típiques de la varietat syrah, que juntament amb la magnífica acidesa d'aquest vi ens refresquen i netegen la boca, convidant-nos en cada glop a continuar gaudint del plat.

Civet de senglar

Per acabar, ens van servir un civet de senglar, probablement la recepta més coneguda i representativa de la cuina del senglar. La carn, prèviament macerada, es va estofar amb els seus propis sucus i en els de la maceració en una cassola tapada, a baixa tem-

La parella de ball que aquest vi va formar amb el civet de senglar convidava a desitjar que la música no s'acabés mai. Si bé va tenir un inici un pèl tímid, a mesura que es va anar obrint va anar desplegant tots els seus encants, demostrant que els vins de garnatxa negra a Alella també tenen moltes coses a dir i que són capaços d'envellir amb elegància.

Un àpat d'aquells que són difícils d'oblidar, en què el restaurant Sant Miquel va fer una exhibició de tècnica i creativitat amb un producte, el senglar, que ha quedat demostrat que és una matèria primera capaç de donar-nos moltes alegries a taula. ●

Maheso®

BONES
FESTES!



CANELONS
de Carn
amb beixamel



TEMPURA
de Verdures




CROQUETES
d'Ibèric

www.maheso.com

 www.facebook.com/maheso

 @Maheso_news

 @mahesocongelados

PIT ESTIL
KENTUCKY



TRUFES



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



ca

Companyia d'Atella

VINATERIA I TAVERNA

Vine a conèixer la nova Companyia!



Riera Principal, 20
Telèfon 93 404 69 46
www.varietalis.com



Enhotels: els vins de la DO Alella, de gira pels hotels del Vallès Oriental

S'exhaureixen les places per a les sis sessions de maridatges amb productes del territori i amb finalitat solidària

TEXT: JOAN NEBOT

Assaborir cinc vins de la DO Alella combinats amb embotits, fumats, formatges, xocolata o melmelada, tot procedent d'elaboradors artesans i de proximitat, i amb un professional que condueix la degustació. I, tot plegat, en un indret adequat, el restaurant, bar o cafeteria d'un hotel, i per poc preu, 10 euros la sessió. Es pot demanar més? Doncs sí, que tots els ingressos es destinin a una finalitat social!

Doncs justament tot això és el que ha ofert Enhotels, un projecte impulsat per l'Associació d'Hotels del Vallès Oriental (HVO) i que compta amb el suport del Consell Comarcal, el Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella i el Consell Regulador de la DO Alella, amb l'objectiu de promocionar els hotels i els seus restaurants a través de la cultura vitivinícola del territori de la DO Alella i també els productes de proximitat del Vallès Oriental.

Els tastos, amb una participació limitada (en principi, perquè després es va haver d'ampliar) a quinze persones, s'han dut a terme cada dijous de novembre al vespre (dies 4, 11, 18 i 25) i els dos primers de desembre (dies 2 i 9) als establiments Balneari Ter-



Marc Almendro, president d'Enoturisme DO Alella.



Sílvia Brunet, presidenta de l'Associació d'Hotels del Vallès Oriental.

mes Victòria, Hotel Augusta Vallès, Hotel Edelweiss, Hotel Granollers, Hotel Ibis Montmeló Granollers i Hotel Molí de la Torre.

Finalitat social

La recaptació obtinguda es destina íntegrament a una finalitat social. En aquesta primera edició, la institució beneficiària és l'escola Montserrat Montero, un centre d'educació especial de Granollers que des del 1978 atén alumnes d'entre 3 i 20 anys amb discapacitat intel·lectual mitjançant el suport per a la seva inclusió en l'escola ordinària i oferint acompanyament, assessorament i formació als professionals que atenen aquests infants.

A l'acte de presentació de la primera edició d'Enhotels, la presidenta d'HVO, Sílvia Brunet, va explicar a *Papers de vi* que en un moment en què la pandèmia encara no estava del tot superada, "és molt important potenciar el turisme de proximitat i, és clar, aquest tipus de turisme és més fàcil portar-lo als restaurants dels hotels que no pas a allotjar-s'hi": "Volíem mostrar que són espais oberts als clients locals."

El president del Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, Marc Almendro, va explicar que es tractava d'una primera



Imatges corresponents a tres dels tastos celebrats dins del cicle Enhotels.

edició pilot i que esperaven repetir-la i fer-ne edicions per a cadascuna de les altres comarques del territori de la DO Alella (Maresme i Barcelonès). En resposta a *Papers de vi*, va aclarir: “Se n’han de fer edicions per a cada comarca per evitar que els cicles, amb un sol tast a la setmana, s’allarguin massa.” També va precisar: “Esperem que en properes edicions els hotels hi puguin aportar més contingut, com un sopar o l’estada.” I va destacar el fet que es tractava d’una feina conjunta entre les diverses administracions i entitats participants: “Els hotelers ho van iniciar i hi posen els locals, el Consell Comarcal hi aporta els menjars que es degusten, el Consell Regulador de la DO Alella els vins i el professional que condueix els tastos, i des del Consorci, aportem la logística per la venda d’entrades, l’organització de la presentació, la pàgina web... És un exemple de col·laboració.”

El president del Consell Comarcal, Emilio Cordero, va destacar: “Des del Consell Comarcal i el Servei de Turisme ens hem proposat donar suport a accions i entitats com aquestes, des de la DO Alella fins a institucions socials que treballen als nostres municipis, per no deixar ningú enrere.” I ha recordat que el Consell Comarcal “ha de ser útil per posar la institució al costat de les persones i dels qui més ho necessiten”.

I a l’hora de la veritat, què?

Anna Pujol, secretària del Consell Regulador de la DO Alella i sommelier, i que ha estat la responsable de con-

duir els sis tastos, explica que en tres dies es van exhaurir les places per als primers quatre tastos, així que es va haver d’ampliar la capacitat fins a 20 persones, i per als dos últims, fins a 24 i 28, respectivament.

La sommelier Anna Pujol ha dirigit els sis tastos celebrats dins del cicle

Destaca que aquesta iniciativa ha estat possible i satisfactòria per la col·laboració entre les entitats i la bona disposició. “Hi ha moltes coses a fer. Per a cada sessió s’han hagut d’aconseguir, recollir i transportar els vins; recollir i transportar els productes gastronòmics. I en aquest sentit sempre hi ha hagut la voluntat de superar els obstacles. He de dir que des dels hotels, i molt especialment des del Consell Comarcal del Vallès Oriental, sempre he trobat la disposició de donar un cop de mà, d’agafar el cotxe i anar on calgués a recollir el que era necessari.”

Respecte al tipus d’assistents que hi han participat, Pujol explica: “Era públic en gran part del Vallès Oriental, però també hi havia gent del Maresme i fins i tot de Barcelona.” “La cosa més gratificant és que gran part dels assistents no havien participat mai en tastos de vins, van venir simplement com a acompanyants o perquè el preu era barat. Però al final

estaven contents d’haver entès la mecànica dels maridatges i del tast i, sobretot, de descobrir els vins de la DO Alella.” I afegeix: “I quan descobreixen que els vins de la DO Alella no procedeixen només d’aquest municipi, sinó que gran part de les vinyes són justament al Vallès Oriental, aleshores els fan seus.”

Respecte al que han après de cara a organitzar futures edicions, diu que “els tastos de més èxit potser han estat els que hi havia formatges, que, a més, es van combinar amb altres productes [fruita seca garapinyada i melmelades]”. Però comenta que maridatges que *a priori* podien semblar més complicats, com el de fumats i el de xocolates, també van sortir molt bé. “Hem donat a tastar trenta vins diferents [sis sessions amb cinc vins a cadascuna], no n’hem repetit ni un. I el fet de disposar de molts tipus de vins diferents ens ha permès maridar-ho tot molt bé. Amb les xocolates, per exemple, on també hi havia torrons, els escumosos van anar molt bé, perquè netegen el paladar i eviten que la gent s’embafi.”

La sommelier opina que ha estat una experiència molt positiva per a tots els qui hi han participat, i que creu que es repetirà. “Els hotelers han quedat contents perquè molts dels assistents han descobert els seus locals, i els assistents perquè han descobert i han gaudit d’un món, el del vi i els productes gastronòmics de proximitat, que en molts casos desconeixien. ‘I ara que s’ha acabat, què farem, dijous vinent?’ em deien a l’última sessió...” ●

Maridatges la edició ENHOTELS

4 de novembre
Hotel Molí de la Torre
Tast de formatges de la formatgeria La Cleda amb fruita seca garapinyada de Garapinyades Can Faba, maridat amb dos vins blancs, un de negre, un escumós i un generós.

11 de novembre
Hotel Boutique Edelweiss
Tast d’embotits de Carns Asturgó maridat amb dos vins blancs, dos de negres i un escumós.

18 de novembre
Balneari Termes Victòria
Tast de fumats Carpiet maridats amb un vi blanc, un de rosat, un de negre, un escumós i un dolç generós.

25 de novembre
Hotel Ibis Montmeló Granollers
Tast de formatges de la Formatgeria del Montseny amb melmelades de Melmelades Catot, maridat amb dos vins blancs, un de rosat, un de negre i un escumós.

2 de desembre
Hotel Granollers
Tast de carns i embotits de Carns Asturgó maridat amb dos vins blancs, un rosat i dos vins negres.

9 de desembre
Hotel Augusta Vallès
Tast de pastisseria de Vallflorida Xocolaters maridat amb un vi blanc, un de negre, un escumós i un dolç generós.

So de Masia Can Roda Syrah Garnatxa 2020

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color roig robí amb ribet violaci. Capa alta. Net i brillant. Deixa una lleugera llàgrima d'evolució ràpida a la copa.

NAS

Força intens, el seu conjunt aromàtic està definit per la combinació que formen les aromes afruitades, amb presència d'aromes de fruites vermelles, maduixes, gerds i grosella, amb les aromes florals, de violetes, tan típiques de la syrah. En segon pla presenta unes subtils aromes balsàmiques, de sotabosc.

BOCA

Té una bona entrada, voluminosa, amb una acidesa viva que li atorga molta frescor i condueix el vi en un pas de boca on s'aprecien uns tanins que, si bé estan polits, encara deixen un tacte lleugerament assecant i marcat per les aromes que ja trobàvem a la fase nasal, notes afruitades i florals embolcallades per uns delicats tocs balsàmics. Final llarg i força persistent.

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 15 kg de capacitat. Arribat al celler es desrapa, s'aixafa i s'encuba en dipòsits d'acer inoxidable on fermenta durant catorze dies a temperatura controlada amb remuntades diàries. Se sotmet a clarificació i filtració abans de ser embotellat.

PVP
7,65 €

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2020

Varietats: 60% syrah i 40% garnatxa negra

Grau alcohòlic: 12,5% vol

Ampolles elaborades: 1.400 ampolles

DO Alella



CELLER CAN RODA

La situació geogràfica de les vinyes del celler Can Roda de Santa Maria de Martorelles, a l'extrem sud-occidental de la comarca del Vallès Oriental, als vessants interiors de la serralada Litoral, en la banda continental de la Denominació d'Origen Alella, la sotmet a unes condicions de temperatura i humitat més extremes que les vinyes situades a la banda marítima, atorgant-los una personalitat pròpia i ben diferenciada.



L'enòleg ens en parla: Enric Gil

Som un celler de vins blancs. De vins negres, teníem una miqueta de merlot i cabernet sauvignon. Per mirar d'equilibrar la nostra oferta de vins ens va semblar adequat plantar garnatxa negra, que és una varietat que pensàvem que es podia adaptar molt bé al nostre entorn i també syrah, una varietat que ens podia ajudar a equilibrar acideses i aportar frescor. I amb aquestes varietats va sortir el Syrah Garnatxa, un vi que ens funciona molt bé, que agrada molt en general per la seva fructuositat i equilibri.



LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Pollastre rostit amb prunes i orellanes

Plat elaborat per Marta Rodríguez, cuinera del restaurant Ca la Nena (Alella)



MÉS VINS DE GARNATXA I SYRAH



Garnatxa Syrah

Roura

Varietats: 85%
garnatxa negra,
15% syrah
12 mesos de bota
PVP: 10 €



Ivori Negre

Alella Vinícola

Varietats: 80%
garnatxa negra,
20% syrah
12 mesos de bota
PVP: 10,60 €

El conjunt sensorial del Syrah Garnatxa 2020, definit per la combinació de les aromes afruitades amb les florals, de violeta, i el toc balsàmic, d'herbes de sotabosc, el fan un vi idoni per a rostits no gaire potents, com és el cas del rostit de pollastre amb prunes i orellanes. En aquest cas, una versió del plat consistent en un rostit de rodó de pollastre farcit de prunes, sobre una parmentier de patata i acompanyat d'una salsa de ceba caramel·litzada amb prunes i orellanes. L'acidesa del vi va saber netejar perfectament la boca mentre les notes afruitades i florals acompanyaven amb harmonia el rodó, equilibraven la salsa i se sumaven a les prunes i orellanes tot enriquint el conjunt del plat.

Un vi de pansa blanca de Badalona, guardonat com a millor xarel·lo per la 'Guia de vins de Catalunya'

El Badiu 2020, del sommelier Xavi Nolla, s'elabora amb raïm de les vinyes de Can Coll, a Canyet, i forma part del seu projecte Vins de la Memòria

TEXT I FOTOS: DAVID JOBÉ



Xavi Nolla amb el Badiu, amb les tres xemeneies i les muntanyes de Badalona al fons.

La memòria és la capacitat humana de fer renèixer els desapareguts. Hi havia una vegada una Badalona plena de vinya. Hi havia una vegada la masia de Ca l'Aleman, a Montigalà, on ja elaboraven vi els romans. Hi havia una vegada aquesta mateixa masia, amb un pati porxat, envoltat d'arcs de pedra, amb

una teulada forta, que servia de refugi als bombardejats de la Guerra Civil. Totes aquestes estampes desaparegudes han tornat a la vida a través d'una copa de vi. Un vi blanc, elaborat amb la varietat més reivindicada de la DO Alella, la pansa blanca, reconegut com el millor vi de xarel·lo per la prestigiosa *Guia de vins de Catalunya 2022*.

El Badiu 2020 prové d'una feixa de pansa blanca de la masia de Can Coll, a Canyet, a mig camí entre la ciutat i el monestir de Sant Jeroni de la Murtra. Tot el procés de vinificació ha tingut lloc al celler Can Roda, situat a l'altra banda de la conreria. És un vi d'autor, signat pel sommelier Xavi Nolla. El Badiu forma part de la sèrie Vins de la Memòria amb què Nolla pretén recordar el seu avi Agustín, combatent republicà de la Guerra Civil. El Badiu és un dels set vins que va començar a elaborar el 2018 i que serveixen de "memòria líquida" de la ruta del seu avi: des de la Batalla de l'Ebre, passant pel Priorat, la Conca de Barberà, fins a la platja nord-catalana d'Argelers, on es va haver de refugiar. El Badiu és el vi de Badalona, la ciutat natal del sommelier i la d'origen de la seva família materna: la de l'avi Agustín.

Un vi d'edició limitada molt ben puntuat

El Badiu ha obtingut una nota de 9,83 pels autors de la guia, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, que han tastat a cegues 1.258 vins de Catalunya i el Rosselló, de 220 cellers. És una puntuació altíssima tenint en compte que només hi ha tres dècimes

de diferència amb els tres vins guanyadors de l'edició 2022: l'Enoteca Gramona Brut Nature 2006, el Reserva Familiar de Sabatè i Coca 2012 i el Turó d'en Mota 2007, de Recaredo, amb una nota de 9,86. El Badiu és el vi més ben puntuat del territori de la DO Alella.

Els autors del llibre el consideren un vi "original". A la seva nota de tast en destaquen les notes de fruita (pera i albercoc) i la riquesa de records com el codony i els llevats. El Badiu és un vi fermentat en bocois de castanyer de 650 litres, criat amb les pells i afinat quatre mesos amb les mares

El Raventós d'Alella Tina 20 i el Foranell Pansa Blanca, segon i tercer millors vins blancs de la DO

amb un *bâtonnage* constant. La collita ha sigut manual i la fermentació espontània, a través de llevats indígenes. El vi, com la història que transporta, és tèrbol perquè no s'ha filtrat. El 2020 se'n van produir prop de 700 ampolles que tenen un preu d'entre 18 i 24 €.

"Una emoció absoluta"

per Xavier Nolla

La *Guia de vins de Catalunya* ha premiat vint-i-cinc cellers, que van anar desfilant per l'escenari del Parc del Fòrum de Barcelona en un espai sota teulada a l'aire lliure. "Per mi va ser una sorpresa absoluta", admet Nolla. "És un orgull per al projecte i una emoció absoluta que es reconegui aquesta feina", assegura. "Som un projecte molt nou i amb gens de recursos. Els premis ens ajudaran a donar a conèixer el projecte, fer que la gent s'hi interessi, preguntin i sàpiga que existeixen els Vins de la Memòria."

El millor negre de la DO Alella és l'AA Merla, que ha merescut un 9,60

Vins de la Memòria ha obtingut aquest guardó en la seva segona anyada. Per això Nolla subratlla el "respecte" per la resta de projectes seleccionats que, segons el seu parer, "estan molt més consolidats perquè fa mil anys que treballen". Reconeix que molts d'ells li han servit d'inspiració i que n'admira una bona part. Confia que aquest premi no generi "enveja", perquè creu que el seu projecte "ha vingut a sumar i no a treure el pa a ningú". El sommelier està especialment feliç per la gent que hi ha al darrere de Vins de la Memòria: viticultors, cellers...: "Jo només soc un intèrpret."

Els vins d'Alella a la 'Guia de vins 2022'

El Badiu ha estat el millor vi blanc de la DO Alella, amb una nota de 9,83, seguit pel Tina 20, de Raventós d'Alella, amb un 9,75, i el Foranell Pansa Blanca 2016, del celler Quim Batlle, amb un 9,70. Els tres millors vins blancs de la DO Alella són monovarietals de pansa blanca. El millor negre de la DO Alella és l'AA Merla d'Alta Alella-Celler de les Aus, un 100% mataró fermentat en foudres i criat tres mesos en botes velles, que ha merescut un 9,60. El segueixen el Bouquet d'Alella Garnatxa Negra, amb un 9,53, i l'Ivori negre d'Alella Vinícola, amb un 9,34.

El millor rosat és el Costa del Maresme, una garnatxa negra d'Alella Vinícola, amb un 9,57 i una meritòria dotzena posició a Catalunya, seguit per una Garnatxa Negra Edicions Limitades de Bouquet d'Alella, amb un 9,54. El millor vi dolç és el Dolç Mataró d'Alta Alella, amb un 9,54. Destaca un vi dolç de la varietat Petit Manseng, elaborat per Raventós d'Alella, amb un 9,16, i el 9,14 del Penjat d'un Fil de Can Roda, una pansa blanca assecada al sol.

Quant als escumosos, els millors d'Alella són l'Alta Alella Mirgin Laietà Rosé Gran Reserva 2017 i l'Alta Alella Mirgin Rosé Gran Reserva. Els dos escumosos del celler Alta Alella tenen un 9,71, estan elaborats 100% amb mataró i emparats a la DO Cava. L'escumós d'Alella Gran Minguet 2016, de Can Roda, ha obtingut un 9,58. ●

Una proposta que ha generat debat

Els guardons es van donar en el transcurs de la festa anual de la *Guia de vins*, el 15 de novembre al Parc del Fòrum de Barcelona. La pandèmia va obligar a ajornar la festa l'any passat i en l'edició del 2022 s'havia preparat una cerimònia emotiva, conduïda per la sommelier Meritxell Falgueras. Els autors de la guia van presentar una innovadora proposta perquè en un termini d'entre cinc i deu anys totes les varietats de raïm considerades "foranes" passin a la DO Catalunya. El procés, que ha generat un intens debat, passa perquè de mica en mica les onze denominacions d'origen vagin renunciant a varietats com el merlot, el syrah, el cabernet i el chardonnay. La DO Alella té un 30% de varietats considerades foranes pels autors, segons les dades del Registre Vitivinícola de Catalunya. Del 70% de varietats tradicionals, més de la meitat, un 54%, és pansa blanca.



La memòria d'Alella

El vins d'Alella més ben puntuats són de varietats tradicionals. El Badiu prové d'una vinya de pansa blanca plantada a 300 metres de la masia de Ca l'Aleman. Sota els seus murs es va resguardar l'avi Agustín, fugint dels franquistes, abans d'exiliar-se. Ell va néixer a Almeria, va treballar de miner a Bellmunt del Priorat i va acabar a Badalona, on es va casar. Quan tenia 32 anys el van cridar a files, l'agost del 1938. Al cap de 82 anys, la seva memòria continua més viva que mai.

El premi servirà per continuar denunciant l'abandonament de Ca l'Aleman. Un Bé Cultural d'Interès Local que conserva drets els murs que sostenen les arcades, que avui ja no servien de refugi per a cap guerra. El guardó també servirà per reconèixer l'amor de la Francesca i en Josep Coll per salvaguardar les vinyes dels avantpassats, a la masia de Can Coll, a Canyet, un dels pocs testimonis d'una Badalona plena de vinya. I per recordar, lògicament, l'avi Agustín. Tots ells: la teulada, les vinyes i l'excombatent, encarnats en una copa de vi. Com si morir només fos, en realitat, oblidar allò que algun dia hem estimat.



D'esquerra a dreta:
Enric Gil, Rosa i Pepi Milà (Can Roda).
Xavi Garcia (Alella Vinícola).
Toni Cerdà (Bouquet d'Alella).
Quim Batlle.



La muntanya



El mar



Alella



El raïm



alella

Denominació d'Origen

**CONSELL
REGULADOR
DE LA DO ALELLA**

Can Magarola
Avinguda de Sant Mateu, 2 · 08328 Alella
T. 93 555 91 53 · doalella@doalella.org

www.doalella.org



amb la col·laboració de la
Generalitat de Catalunya



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



WINE-MODERATION
ELIJE I COMPARTE I CUIDA

Els escumosos de la DO Alella es reivindiquen

El Rebost dels Sentits (el Masnou) acull l'equip de 'Papers de vi' per dur a terme un tast ben especial

TEXT: RUTH TROYANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Un dilluns de novembre, a porta tancada, el Rebost dels Sentits va esdevenir la seu del tast que relatem en aquest article.

Matí assolellat de final de novembre. El vi novell i el *be-aujolaïs nouveau* donen la benvinguda al mostrador del Rebost dels Sentits, al Masnou. La vinateria que dirigeix Enric Espinosa des de fa deu anys està ambientada amb la decoració nadalenca que escau per aquestes dates. El repertori de vins de la DO Alella que omple les prestat-

geries és extens i es renova i s'amplia amb freqüència. Hi entraran segur alguns dels deu escumosos que formen part del repertori de tast. "A *Papers de vi* hem escrit darrerament sobre caves d'alta gamma i ancestrals, i ens vam adonar que el ventall d'escumosos dins la DO Alella era més ampli del que creïem i no els havíem prestat encara prou atenció", explica el redactor en cap, el periodista Òscar

Pallarès. "Vaig imaginar-me la llista del grup de tast i... totes éreu dones", adverteix a l'inici de la sessió amb què *Papers de vi* tanca el cercle d'una sèrie d'articles on les bombolles han generat debat i línies. "Hem viscut una muntanya russa, vam començar amb una crisi i n'hem encadenat unes quantes més, però estem contents del camí recorregut a la botiga i principalment d'una presència creixent de

vins catalans", puntualitza Espinosa. És el primer tast al Rebost després del període de pandèmia i *Papers de vi* hi cita cinc professionals que habiten i coneixen a fons la regió de vins, disposades a reconèixer el valor dels escumosos que conviuen sota l'emparedat de la DO Alella. Són la secretària del Consell Regulador i sommelier Anna Pujol; la sommelier i responsable tècnica d'Enoturisme DO Alella

Rebeca Ruiz; Xènia Ortiz, sommelier del restaurant Xaret de Cabriels i de la cocteleria Dry Law de Vilassar de Dalt; Marta Clot, sommelier a Wine Palace i cofundadora de Vi i Companyia; i l'allellenca Eli Abad, emprenedora tecnològica i experta en vins.

Escumosos de producció limitada. Principalment, vinificacions de pansa blanca i de garnatxa negra com a blanc de noirs. La majoria, elaboracions de tall clàssic; l'atreviment enològic es troba a les últimes novetats. El format màgnum i l'envelliment regalen sorpreses extraordinàries. Els escumosos de la DO Alella es reivindiquen i es refermen. Es mostren amb tota l'amplitud i generositat amb què s'han elaborat i hi ha cinc paladars que els acullen i els interpreten.

S'obre el tast amb **Serrallada de Marina 100x100**, elaborat per Can Roda. Una pansa blanca amb vint-i-quatre mesos de criaça. De vinyes velles cultivades en ecològic. Un 2016 que sorprèn per la seva longitud i vitalitat. Xènia Ortiz dispara: "És molt licorós i té molt de volum en boca." Rebeca Ruiz matisa: "Té un punt dolçenc. El trobo agradable i amb una acidesa molt interessant. És fresc i està molt ben equilibrat. Em recorda la Roser Celdran i la filosofia del celler; és una sorpresa molt grata." Anna Pujol comenta: "Hi trobo fruites confitades, fruita seca i l'ametlla amargant al final quan reposa a la copa. És complex." Hi ha consens entre totes a dir que les bombolles són fines i estan molt ben integrades. De fet, és una de les característi-



Anna Pujol.



Eli Abad.



Marta Clot.



Rebeca Ruiz.



Xènia Ortiz.

ques que dona l'envelliment. Ortiz afegeix: "Té un punt de dolçor en boca." I Marta Clot resumeix: "La criaça i la maduresa són evidents a les aromes. Hi ha confitura i fruita seca." "És un escumós per beure a prop de la llar de foc; té un vessant càlid", puntualitza Pujol. "El veig acompanyant plats elaborats i gastronòmics", matisa la sommelier del restaurant Xaret. I totes coincideixen a dir que val més del que costa. Té un PVP de 9 euros.

Eli Abad comenta: "Té la bombolla més gruixuda i el color és més brillant." Es refereix a **So de Masia Can Roda Brut Nature**, anyada 2017. Cupatge de pansa blanca (80%) i muscat (20%). D'agricultura ecològica i amb un mínim de divuit mesos de criaça. "És més brillant i hi trobo més notes vegetals", matisa Rebeca Ruiz. "I té més salinitat", complementa Xènia Ortiz. Totes coincideixen que hi ha una bombolla més alegre.

La major part dels escumosos DO Alella són elaborats amb pansa blanca o amb garnatxa negra

Enric Espinosa, que també participa en el tast fent observacions acurades, comenta que "és més fresc que l'anterior i amb una bombolla potser més viva". "Aquest sí que convida més a l'estiu", puntualitza Anna Pujol, mentre que la sommelier Marta Clot

destaca que "les notes finals són més amargues". El PVP de 9 euros d'aquest Can Roda obre un debat encès sobre el cost dels escumosos de la DO Alella. "Està bé que estiguin bé de preu, però no entenc que la forquilla sigui tan curta, hi ha escumosos que haurien de valdre més", defensa Abad. "És un tema cultural. Per sort, ara comencem a saber que un blanc et pot sorprendre més que un negre. També els rosats i els escumosos agafen força", diu Anna Pujol per emmarcar el debat i els preus a la DO. "Soc partidària de regalar elaboracions de pansa blanca per mostrar el potencial que tenim al territori", explica Eli Abad. "Hem de ser capaços també de mostrar que som molt més que la pansa blanca", li respon Pujol. Mentrestant, el panel de tast continua comparant les dues primeres copes: "Hi ha una evolució bestial", se sent dir. Assenteixen en conjunt.

La tercera referència del tast és un cupatge de pansa blanca i chardonnay, de Bouquet d'Alella, el **Plaer Escumós Brut Nature**, anyada 2016. D'agricultura ecològica, mètode tradicional i amb trenta mesos de criaça. "Sembla que passi per bota, però no. Hi ha les notes torrades i fruita seca", dispara Xènia Ortiz. Rebeca Ruiz comenta que és més subtil que els anteriors i Anna Pujol afegeix que el nas és més potent que la boca. "Quan són cupatges, nas i boca poden anar per camins diferents, en canvi, en els monovarietals hi ha més coherència", explica Eli Abad. "Té un color groc més evolucionat", es comenta. I tocs fumats i notes tropicals. Es-



Vins orgànics de mínima intervenció

Mario Rovira

VITICULTOR
MARIOVIRA.COM



"Foto finish" del tast d'escumosos DO Alella.

tan d'acord que el nas és més atractiu i poderós que la boca. El PVP és de 12 euros.

Canvi de paradigma. Una garnatxa negra vinificada com a blanc és el quart escumós del tast, l'**Ona Blanc de Negre 2018 Brut Nature** d'Alella Vinícola. D'agricultura ecològica i certificació vegana. Un escumós que neix a la vinya de Mas Coll i que té una criança mínima de divuit mesos. "Aquest, l'inclouré al Rebot dels Sentits", diu Espinosa. "M'encanta el punt de metàl·lic que té", afirma Abad. "A cegues, hauria dit que era un rosat", comenta Òscar Pallarès. "Hi ha notes de fruita verda", afegeix Xènia Ortiz. Rebeca Ruiz explica que "la bombolla està molt integrada i té un postgust llarg". Es compara amb les anteriors elaboracions i sobre la taula es posa de manifest la importàn-

cia que té la part nostàlgica a l'hora de triar una referència per sobre d'una altra. Amb un PVP de 12 euros, Ona desperta tot un seguit de propostes de maridatge, des de la tonyina crua fins al conill o el pollastre a la brasa que suggereix Abad, passant per l'arròs de Ruiz. Però també s'hi sumen els estofats, el risotto i el cebiche que, finalment, recomanaran totes per consens amb Ona Blanc de Negre.

Amb la cinquena referència comença la ronda de tast dels rosats. **Elles 2018** de Can Roda és un escumós cupatge de garnatxa negra (33%), syrah (33%) i merlot (33%). Brut nature, d'agricultura ecològica, amb catorze mesos de criança i un PVP de 12 euros. Enric Espinosa ressalta que té una "entrada molt divertida". Xènia Ortiz significa "les notes sali-

nes" i Rebeca Ruiz "les de pebrot". Anna Pujol insisteix que, més enllà de la defensa aferriada de la pansa blanca, des de la DO es vol eixamplar la

A mesura que les sommeliers van tastant els vins, sorgeixen idees de maridatge amb plats de tota mena

mirada: "Ens sumem a la feina del Consorci i de *Papers de vi*, però hem de parlar del conjunt del territori, del Maresme, del Vallès, i hem de defensar les garnatxes, el picapoll... Hem d'explicar bé la història i ser inclusivament també amb aquestes altres varietats." "Quant al vi,

no el coneixíem, és curiós, per a aperitiu és ideal, és un rosat que promet", es comenta. "I és un homenatge a les dones, a Elles, a la Lola i l'Eulàlia", matisa Rebeca Ruiz. Anna Pujol rebla: "El valor afegit de les ampelles són les persones." "No hi ha res més meravellós que un escumós rosat i que sigui un homenatge a les dones que bevien aquest estil de vi", assenyala Ruiz. "No hem de tornar-nos esnobs, ni dir a la gent que li ha d'agradar", suggereix Eli Abad.

L'escumós de Can Roda, amb 12 euros de PVP, deixa marca i el segon rosat del repertori és l'**Ona Rosat Brut Nature**, d'Alella Vinícola. Monovarietal de garnatxa negra del 2017, d'agricultura ecològica i de la vinya Mas Coll, al turó del Galzeran d'Alella. Criança mínima de divuit mesos. El

CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS

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



panel de tast parla d'un escumós golós, amb notes de fruita i de maduixa especialment. Hi ha un debat encès entre la senzillesa i la complexitat dels dos rosats i de la versatilitat de l'un i de l'altre amb el maridatge. "L'Elles és més extravagant i sorprenent, aquí tenim un perfil més fi i versàtil. És un escumós gastronòmic", diu Anna Pujol. Eli Abad introdueix la derivada gastronòmica: "Li aniria molt bé un magret d'ànec amb fruita vermella." "Li potenciaria més la boca", afegeix Pujol. "El que queda clar és que cada persona té més sensibilitat amb unes aromes", conclou Abad.

El punt d'inflexió del tast arriba amb una novetat enològica: **Kastanyé** de Testuan, un monovarietal de pansa blanca del 2019 que fa la criança en botes de castanyer noves durant cinc mesos. Se

s'hi destaquen les notes balsàmiques i el pas nutritiu per boca. "No sembla brut nature", es diu. Torna el debat sobre la necessitat de contextualitzar el consumidor sobre què hi ha dins la copa. "Hem de facilitar l'accés de tothom al món del vi, la gent està acomplexada", insisteix Eli Abad. Marta Clot assenteix: "L'exercici, l'hem de fer els professionals." Es parla que cal evitar que el sommelier alligoni i es fa a propòsit d'un escumós amb 12 euros de PVP que evidencia un nou camí dins la DO Alella.

Salt a les elaboracions més convencionals. La vuitena referència és **Gran Minguet de Masia Can Roda**. Anyada 2016, també monovarietal de pansa blanca amb un PVP de 20 euros. Un escumós d'agricultura ecològica i vinyes velles, amb més de trenta mesos d'envelliment. Té les aromes clàssiques

escumosos de la DO Alella. Un clàssic, suma d'artesania i alquímia que fa preveure el final ascendent que tindrà el tast.

La penúltima referència sorprèn d'entrada pel format màgnum. En queden poques ampolles, però la generositat de l'enòleg Xavi Garcia fa que sigui al tast. És un **Blanc de Negre 2010** d'Alella Vinícola. Monovarietal de garnatxa negra Brut Nature, de 35 euros de PVP. Xènia Ortiz hi troba fonoll i Ruiz notes de codony. Hi ha un judici organolèptic coincident: mel, panses i fruita seca. Eli Abad parla del record de rosquilles anisades i Ortiz va més enllà: "Notes de xerès." Fi, delicat, elegant, profund... Desperta un ventall ampli de maridatges, des de la xocolata amb taronja a la crep *suzette* i la coca de Llavanes. "Amb formatges blaus, foie, micuit o risotto també aniria molt bé", assenteix Eli Abad. Semblava el colofó, però no. La desena referència és un escumós del 2004 d'Alella Vinícola: el **Blanc Brut Nature**, un 100% pansa blanca. Un viatge de disset anys que desperta sensacions úniques al paladar. "Aquí encara hi ha més notes de xerès", diu Anna Pujol. Rebeca Ruiz apunta al "formatge sec" i Eli Abad el vincula amb la "mançanilla iodada o el caràcter d'alguns vins del Jura". Bombolles especialíssimes, encara vives i extremadament singulars. "La xocolata amb taronja, aquí quedaria millor", s'aventura a dir Anna Pujol. Es parla de Vallflorida Xocolaters per trobar-hi el millor maridatge dolç. Eli Abad continua interpretant la copa: "En nas és més dolç que en boca." "Hauria dit que era una malvasia", comenta Rebeca Ruiz. És un escumós que ja està exhaurit, però que continua despertant passions a la taula i la llista de plats a maridar no té aturador amb el panel de tast. "Aguantaria molt bé un llobarro al forn", diu Xènia Ortiz. "Amb un bon pernil seria deliciós", afegeix Eli Abad. Però també s'apunten a unes ostres o les ortigues de mar.

El tast desperta definitivament l'interès pels escumosos de la DO Alella i les assistents confirmen que hi ha vida més enllà del cava i de les referències més conegudes de Can Roda i Alella Vinícola. "He

vingut a qualificar uns vins i me n'emportaré algunes ampolles", se sent a dir al Rebost. "M'ha sorprès veure una gran varietat i reconec que he descobert escumosos originals. Hem constatat que són bombolles molt versàtils i considero que hem de buscar més l'envelliment", resumeix Eli Abad. "A Alella s'elaboren

Eli Abad: "M'ha sorprès veure una gran varietat i he descobert escumosos originals. Hem constatat que són bombolles molt versàtils i considero que hem de buscar més l'envelliment"

escumosos molt interessants i els hem de saber servir abans, durant i després d'un àpat. Són digestius i harmonitzen amb tot tipus de plats", defensa Xènia Ortiz. "Ens hem de creure que a Alella es poden fer coses molt ben fetes, des dels escumosos més joves i alternatius als de més llarga criança", matisa Marta Clot. "L'envelliment obre un ventall de possibilitats molt gran. M'ha agradat veure el retorn i crec que és important que fem xarxa al voltant de la DO i en particular dels escumosos que són sota la seva empara perquè la normativa permet als elaboradors que s'expressin amb molta llibertat. M'ha agradat comprovar-ho", diu Anna Pujol. Rebeca Ruiz vol significar que el tast mostra "l'aposta dels cellers pel territori". I posa veu a un pensament col·lectiu: "El nostre defecte és que no sabem valorar allò que tenim fins que no ens ho posen al davant. Totes nosaltres som prescriptores i hem de contagiar germanes, pares i amics sobre el que amaga la DO Alella. Cal fer pedagogia del territori." Diu també amb un gest simpàtic que no troba millor manera d'haver començat la setmana. Les bombolles i les companyes ho han fet bonic i fàcil. ●



Aquest parell d'escumosos "vells" d'Alella Vinícola van marcar el punt àlgid del tast.

l'ha de deixar respirar, però es va obrint. Algú es refereix al valor del projecte enològic dels set amics franco-catalans i Rebeca Ruiz apunta amb encert: "El que té mèrit és que deu anys després continuïn sent amics." Hi ha coincidència en el panel de tast que és una elaboració més salvatge i *punky*. La mínima intervenció es manifesta a la copa, però

de brioxeria i fruita seca, notes delicades de mantega i Rebeca Ruiz hi afegeix encertadament "la poma al forn". Enric Espinosa ressaltava que és cremós i Xènia Ortiz introdueix com a bona amfitriona del Xaret de Cabrils que hi aniria molt bé "carn amb salsa, pollastre amb prunes i albergínies". Les tasters qualifiquen Gran Minguet de bon ambaixador dels



DIUMENGES DE VIINS

temporada
2022

DO ALELLA



30 GENER



Vins: Celler Can Roda
Sommelier: Pepi Milà

Tastets: Ravioli de gamba farcit de bolets + Ravioli de bleda farcit de mascarpone amb panses i pinyons

Restaurant: Restaurant Can Duran

GAUDIU DELS TASTOS DE VI MÉS DESITJATS

Lloc: Oficina de Turisme d'Alella

Hora: 12h Preu: 8€

Compra de tiquets: turismealella.koobin.cat



AJUNTAMENT D'ALELLA



Diputació
Barcelona



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.**

Especial llibres de vins i gastronomia per a les festes

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Selecció de llibres de vins i menges que s'han editat enguany, la majoria publicats del maig al desembre, després de Sant Jordi. Guies vinícoles, manuals vinícoles de referència, obres de ficció al voltant del vi i un gran assortiment de receptaris de cuina

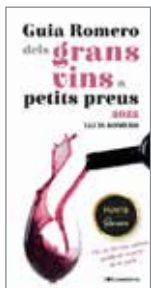
GUIES DE VINS I DENOMINACIONS D'ORIGEN



Guia de Vins de Catalunya i el Rosselló 2022
Jordi Alcover
i Sílvia Naranjo
Editorial La Subversiva
Lectura

Catorzena edició d'aquesta guia anual de vins catalans, impulsada i escrita per Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, que

inclou també una petita part de vins del Rosselló. Enguany, un jurat qualificat ha tastat a cegues i ha puntuat 1.258 vins de 220 cellers. Els tres vins més ben puntuats de la guia 2022 són tres escumosos de Corpinnat, tots tres amb una puntuació de 9,86: Enoteca Gramona Brut Nature 2006, de Gramona; Turó d'en Mota 2007, de Recaredo; i Sabaté i Coca Reserva Familiar 2012, de Sabaté i Coca.



Guia Romero dels grans vins a petits preus 2022
Lluís Romero
Cossetània Edicions

Com en el cas de les obres d'art, en el món del vi el valor i el preu no són la mateixa cosa. És per això que la guia de Lluís Romero és útil: ofereix una selecció de més de 500 vins catalans de qualitat (alguns de gran qualitat) amb un preu

inferior als 15 €. Perquè el Principat és un territori vinícola privilegiat per al cultiu de la vinya i fa dos mil anys que s'hi elabora vi, que vol dir que en té una tradició i uns coneixements adquirits.



Guia d'enoturisme de la Conca de Barberà
Lluís Tolosa i Nico Planell
Tolosa Wine Books

Després de les guies de denominacions d'origen com el Penedès, Alella, el Pla de Bages i l'Empordà, l'autor s'endinsa en

la idiosincràsia vinícola de la Conca de Barberà. Parla de 73 llocs per gaudir del turisme del vi i recomana 160 vins i caves d'aquest territori marcat per la varietat de raïm trepat.



La vinya al Vallès Oriental
Uns quants autors
Edita Biblioteca de Granollers

Només en edició digital, aquest opuscle ofereix

d'una manera esquemàtica i amena informació bàsica, dades i una selecció de vinyes situades a la vall del Tenes, el Baix Montseny, la plana del Vallès i la serralada de Marina, d'on surten els vins que s'elaboren al Vallès Oriental, una part emparats sota el paraigua de la Denominació d'Origen Alella i uns altres sense DO.



Catalunya, terra de vins. Les DO

Uns quants autors
Edicions i propostes culturals Andana

Impulsat per l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), el volum proposa un recorregut

per les dotze denominacions d'origen catalanes, cadascuna explicada per un periodista vinícola o divulgador que coneix el territori. Signa el pròleg el sommelier Josep Roca i els autors dels textos són: Lluís Tolosa (Alella), Josep Sucarrats (Catalunya), Ramon Francàs (Cava), Josep Maria Sans Travé (Conca de Barberà), Rafa Gimena (Costers de Segre); Clara Antúnez (Empordà), Toni Orensanz (Montsant), Pep Antoni Roig (Penedès), Toni Massanés (Pla de Bages), Albert Martínez López-Amor (Priorat), Esteve Giralt (Tarragona) i Eva Vicens (Terra Alta). El llibre vol ser una eina de coneixement en un moment en què l'interès i el consum de vi català no deixa d'augmentar.

OBRES DE REFERÈNCIA I DE REFERENTS



Comprender el vino
Pedro Ballesteros
Planeta Gastro

El Master of Wine (MW) Pedro Ballesteros escriu sobre el vi a l'Estat espanyol. Però per entendre què s'hi pot llegir i l'abast de les seves reflexions, cal saber què no és: no és una guia que ressenya i puntua

cellers i vins, ni tampoc no és un tractat de viticultura i enologia. Ballesteros el defineix així:

"Aquest llibre és fruit del que més m'agrada del vi: pensar-lo. Mirar d'entendre'l més enllà de les seves condicions naturals i de celler i esbrinar-ne els perquè. No hi ha res fix en el vi. La ciència i la tecnologia redueixen les limitacions naturals, les modes donen avantatge a noves zones i la política estableix el marc en el qual es comercialitzarà."



La botella 18
Ferran Centelles
Autoeditat

El reputat sommelier desplega un experiment en aquest nou llibre que edita: prova de concoure fins a quin punt el tast de vins és una tasca subjectiva

i fins a quin punt s'hi pot aplicar el mètode científic; fins a quin punt es pot normativitzar, estandarditzar un vi. Per fer-ho, ha compartit disset ampolles del mateix vi amb disset persones d'àmbits diversos. N'hi ha que són amics seus i n'hi ha que són persones que ell admira i que ni tan sols coneixia abans de compartir el tast; els uns amb grans coneixements vinícoles, els altres amb cap ni un. La lectura de *La botella 18* permet treure a cadascú les seves pròpies conclusions sobre la subjectivitat de l'acte de tastar. El volum es pot adquirir juntament amb una ampolla del mateix vi que han tastat els disset protagonistes, cosa que dona al lector la possibilitat d'esdevenir el capítol 18 del llibre.

PROPOSTES VINÍCOLES LITERÀRIES



Alcoholes
Guillaume Apollinaire
Traducció d'Andreu Gomila
Labreu edicions

Acaba de sortir a la col·lecció Alabratre de poesia aquest títol que és un clàssic i que Andreu Gomila retrata com una simfonia poètica polifònica

que explora un munt d'àmbits lírics, des del vers lliure a l'elegia, des de la familiaritat paisatgística renana a l'experimentació, però també el tractament de l'amor i dels seus desenganys i frustracions, que Apollinaire viu d'una manera molt intensa. Guillaume Apollinaire (Roma, 1880-París, 1918), d'origen polonès, és un dels més destacats poetes del

principi del segle XX, ferm promotor del cubisme, l'orfisme i precursor del surrealisme. Durant setze anys, Apollinaire es va dedicar a la construcció d'aquests *Alcohols* que es converteixen en una mena de recerca de la modernitat que juga amb la tradició i amb una voluntat de renovació formal de la seva pròpia poesia.



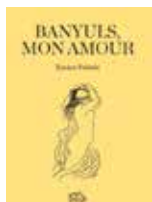
Vi i veritat
Natàlia Gisbert Abad
Edicions Bromera

Amb aquesta obra, la primera que escriu, l'autora ha guanyat el primer premi Ciutat d'Alcoi de novel·la Isabel-Clara Simó. Es tracta d'una novel·la negra ambientada en unes vinyes, a Alcoi, a Beniarrens, a Escòcia i a la ciutat de València. És el debut literari d'aquesta autora jove, que fa de pediatra a l'Hospital de Sant Joan d'Alacant.



Vi generós
Italo Svevo
Traducció de Marina Laboreo
Editorial Comanegra

Aquest títol, per primera vegada traduït al català, de l'escriptor italià Italo Svevo (Trieste, 1861-Motta di Livenza, 1928), aplega una selecció dels seus contes. Inclou un pròleg de Francesco Ardolino i un epíleg de Maria Callís Cabrera.



Banyuls, mon amour
Xavier Febrés
Vibop Edicions

Xavier Febrés ens ofereix una crònica sentimental de Banyuls, amb dades interessants i amenes que descriuen i aprofundeixen en aquesta localitat vinícola del Rosselló, on es fan alguns dels vins naturalment dolços més celebrats del món i on va néixer el gran escultor Aristides Maillol. L'autor, un home de sentits, un gastrònom, ens proposa trepitjar i olorar aquest paisatge de bellesa sòbria, de suaus turons i de vinyes en terrasses de cara al mar, tot arribant-hi pel coll de Banyuls, una ruta poc transitada i plena d'encant (tot i que actualment és tancada).



La vinya de Joseph Beuys
Jordi Boldú
Vibop Edicions

Joseph Beuys (Krefeld, 1921-Düsseldorf, 1986) és l'artista que va dir que "tot ésser humà és un artista", potser perquè ara puguem imaginar també que "tota ampolla de vi és una obra d'art". Aquesta plaqueta vol ser un convidat a descobrir o redescobrir l'obra de Beuys més tocada per la vinya i el vi, dins el seu projecte 'Defensa della natura'. També vol ser una possible resposta a la pregunta de si ell va ser el primer artista que va defensar que l'elaboració d'un vi podia ser una obra d'art o potser només un altre camí de transformació de l'amor i del temps.



El setembre i la nit
Maica Rafecas
Labreu Edicions

Primera novel·la d'aquesta escriptora de Llorenç del Penedès, que ambienta la trama en aquest Penedès vinícola marcat per la construcció de polígons industrials a costa d'arrencar vinya. L'obra, que no vol deixar de ser literatura i que en l'estil es nota que Rafecas prové de la poesia, planteja alguns dels grans temes del món rural i del país sobre els quals la història assenyalava i en té una posició crítica: l'especulació urbanística, la destrucció de conreus de vinya, l'abandó de la terra, la manca de pagesos joves...



Aliment
Martí Sales
Club Editor

Aquesta és una obra que l'autor va començar a cuinar fa cinc anys, que conté gèneres i recursos diversos, que és un viatge cap als records i vivències seves i d'altres, la família, els amics; on habiten les rondalles i les històries curioses, on cap la poesia, la cançó, l'epistolari. El llibre està estructurat com un abecedari. Encapçalant cada lletra hi ha un dibuix (hi han intervingut dinou dibuixants), seguit d'un text, que pot ser llarg o curt, en prosa o en vers.



Slow West. Crònica d'una ruta americana
Vicent Chilet
Libres de la Drassana

Vicent Chilet és periodista esportiu al diari *Levante*. Aquest és el seu primer llibre, un viatge per la costa del Pacífic dels Estats Units d'Amèrica, que ha canviat el ritme frenètic de la febre de l'or pels plaers de la vida lenta. Chilet ens relata des de la rebel·lia d'una cooperativa comarcal de formatges respecte a potents multinacionals, fins a la resistència contra el pas del temps dels màgics cinemes de Coos Bay i Arcata, el poble més esquerrà de tot el país; des de la fascinació de les mil·lenàries sequoies, passant pel coent esnobisme de certes butxaques emergents a Napa i Sonoma Valley, fins a tastar el millor *espresso* de San Francisco, en el refugi preferit dels escriptors de la generació beat.

RECEPTARIS



Història de la cuina catalana i occitana
El peix, el marisc, els cefalòpodes
Vicent Marqués
Edicions Sidillà

Aquest projecte és enciclopèdic. L'autor explica la història de la cuina tradicional dels Països Catalans i Occitània mitjançant els seus plats. Conté documentació històrica, receptes, les denominacions del plat als diferents territoris i els dialecta-

lismes que també hi ha de cada plat. És una feina ingent que Vicent Marqués va començar fa quaranta anys i que ha fet tot sol. Edicions Sidillà ha cregut en el projecte i ara publica el volum que fa quatre, dels deu que continuarà. Són gairebé nou-centes pàgines, en aquest cas dedicades al peix, el marisc i els cefalòpodes (sípies, calamars i pops). Hi és tot.



Història de la cuina i l'alimentació a les Illes Balears
Josep A. Tur Marí
El Gall Editor

Aquest llibre és una mirada personal de l'autor als esdeveniments històrics que han anat succeint a les Illes Balears i com aquests fets han marcat i definit la nostra manera de menjar i de cuinar.



La cuina d'Eivissa i Formentera
Jaume Fàbrega
El Gall Editor

La cuina d'Eivissa i Formentera, per si sola, es pot considerar una cuina nacional, diu el gastrònom. Té, amb la de la resta de les Illes, uns nobles títols històrics, perfectament documentada des de l'edat mitjana, amb un fons català, per l'origen dels seus repobladors, però obert a influxos o reminiscències semítiques (àrabs i jueves), italianes, occitanes o provençals, del País Valencià... Es fonamenta en un fons pagès i mariner, però també amb records medievals (flaó, salsa de Nadal...).



La millor cuina de Menorca
Josep Borràs i Damià Borràs
Viena Edicions

El cuiner Josep Borràs i el seu fill Damià (poeta, novel·lista, traductor i també gastrònom) ens conviden a seure a la taula de qualsevol cuina de l'illa per assaborir un centenar i mig de plats únics: de la caldera a l'oliago, de l'aguiat als frits, passant per les oranes, els cocs, els flaons i les formatjades i, per descomptat, la cèlebre maonesa. També recullen els plats més cèlebres de l'Hotel Sevilla i del restaurant Rocamar, al port de Maó. En el primer, Josep Borràs es va formar. En el segon, en va ser el xef durant quaranta anys.



Receptes per compartir en família
Nandu Jubany i les il·lustracions d'Eudald Jubany
Edita La Família Jubany

El volum recull les vuitanta receptes que el cuiner Nandu Jubany va preparar durant la pandèmia des de casa seva per a la família, que enregistrava i penjava a les xarxes. Un llibre que inclou les il·lustracions del seu fill gran, així com els codis QR que porten a les videoreceptes que van preparar durant el confinament i que ara s'han refet per polir-les.



Arrossos i molt més. Cultura, història i receptes
Ximo Carrión
Llibres de la Drassana
El llibre conté noranta-dues receptes d'arrossos, però per sobre de tot és un manual per superar-se en l'afició

que al País Valencià es té de cuinar i menjar arròs. L'autor ho fa a partir de tres elements: les varietats d'arròs que s'adapten a cada elaboració, el brou amb què es cuina l'arròs i la incorporació de tècniques com el liquat. Arrossos tradicionals, especials, de peix, de marisc, de carn, en paella, melosos, al forn... Des de la paella valenciana clàssica fins a l'arròs sec de *cochinita pibil*.



Garrofa, delícia mediterrània
Clara Martín Riu i fotografies de Xana Calao
Pol-len Edicions

Trenta-cinc receptes per fer del consum de la garrofa una alternativa per a una sobirania alimentària més dolça. A més de ser un aliment d'alta qualitat i proximitat, el seu cultiu és ètic i resiliència al canvi climàtic.



El bacallà. Receptes, consells i història
Jaume Fàbrega
Editorial Farell

En aquest llibre trobareu un munt de receptes dels Països Catalans ben explicades i documentades, pas a pas, al costat de les que ens han proporcionat els portuguesos i els bascos i d'altres països del món on es menja el bacallà. I amb informacions addicionals sobre l'origen i la història de la recepta, variants, etc. També coneixereu el que cal saber sobre aquest peix salat: on es pesca i com es tracta, com cal escollir-lo, remullar-lo i cuinar-lo. Bullit, a la brasa, fregit, guisat, cru, marinat, hi trobarem receptes per a tots els gustos i ocasions, per tal que els secrets de la seva cuina no se'ns resisteixin.



Essències. Cuina i sentiments
Mariona Quadrada i il·lustracions d'Adela Blasi
Edicions Sidillà

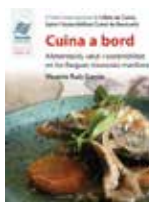
Aquest llibre és un viatge gastronòmic, íntim i personal, cap al coneixement del moment exacte, el com i el quan en què cada producte és a la

seva plenitud. Un llibre sobre la cuina, sobre gustos i emocions, que només es pot escriure després d'una llarga trajectòria vinculada a la cuina, com la de Mariona Quadrada.



El món rural. Cuina del cicle de l'any
Maria Estruch i les il·lustracions de Núria Puig-dellívol
Farell Editors

Al món rural, les menges s'adaptaven al temps i a la disponibilitat dels recursos, però també a la feina dels comensals. Els àpats anaven sempre lligats a les feines i les festes que marcaven el cicle de la vida: Nadal, Dijous Llarder i Quaresma, Pasqua, la transhumància, el segar i el batre, la festa major, la verema, Tots Sants... Era una cuina d'aprofitament, a foc lent, de xup-xup. El volum recull receptes de cada temporada i molts recursos culinàries: com fer conserves i confitures, fer pa de pagès, com s'elaboraven els formatges, l'oli d'oliva, el vi, els embotits, etc.



Cuina a bord. Alimentació, salut i sostenibilitat en les llargues travessies marítimes del segle XVIII
Vicente Ruiz García
Onada Edicions

Al segle XVIII, els queviures que s'embarcaven, a més dels habituals salaons, també contenien productes frescos i de temporada, animals vius per consumir durant la travessia i conserves de carn, peix i verdures en oli i escabetx. S'utilitzaven cítrics, cereals, hortalisses i llegums, amb l'oli d'oliva com a greix principal; el consum de peix fresc capturat en la travessia, l'all, la ceba i el pimentó roig. Amb tots aquests ingredients es va anar formant una cuina rica i sostenible, plenament mediterrània.



Les millors receptes de bolets
Jean-Pierre Fombeur
Amb fotografies d'Alain Gelberger i il·lustracions de Bernard Duhem
Cossetània Edicions

L'autor, metge i micòleg, ens proposa un llibre de micogastronomia amb una vuitantena de receptes. Detalla disset espècies de bolets, a partir de les quals ens proposa plats com ara el pollastre amb múrgoles, medalló de rap amb trompetes, cassoletes de caragol amb ceps, apagallums arrebossats,

llengües de bou amb calamars... A més, explica consells sobre la manera de fer-ne una recollecció més acurada i, per descomptat, tots els secrets perquè cadascuna de les receptes sigui un èxit.



Sa i vegà des de l'esmorzar
Marta Castells
Viena Edicions

Marta Castells, professora de cuina natural i saludable, ha revisat els principals ingredients de l'esmorzar per adaptar-lo, d'una manera senzilla i imaginativa, a una alimentació vegana. En aquest llibre trobareu un recull de receptes i propostes, saludables i de ràpida elaboració, per preparar un bon esmorzar amb ingredients 100% vegetals, de fàcil digestió, per arrencar el dia de la manera més saludable.



Cuina sana @MyHealthyBites
Gina Estapé
Cossetània Edicions

Gina Estapé és dietista-nutricionista. Alguns lectors la coneixeran perquè és l'autora del compte d'Instagram @myhealthybites. En aquest llibre ha recopilat vuitanta-set receptes fàcils i saboroses que tenen la peculiaritat que es troben al marge del gluten, els làctics i els sucres refinats. Hi trobareu esmorzars dolços i salats, entrants, patés, sopes i cremes, amanides, plats principals i postres.

CUINA PER ALS PETITS DE CASA



Les delicioses aventures dels germans Roca
Joan, Josep i Jordi Roca
Il·lustracions de Laufer Estrella Polar

Els germans Roca, del restaurant el Cellar de Can Roca, proposen als infants unes primeres receptes per fer i tastar amb tota la família, que és una invitació a l'experiment i el gaudi. A partir de les experiències i vivències dels germans Roca, a cada capítol es proposen receptes amb tècniques i ingredients diversos, que permeten experimentar conceptes de ciència, tot coneixent petites píncoles de la història d'aquests personatges que han aixecat un dels millors restaurants del món.

Legítim.

El nou vi de Papers de vi

Disponible a les botigues especialitzades del territori DO Alella

PVP
15 €



Papers de vi

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.papersdevi.cat



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



NI BIOLOGIA NI CULTURA NI PREJUDICI NI BROMA NI HOSTIES

CARINYO,
QUI T'ESTIMA
ET FARÀ PLORAR

JA, PERÒ MIRA COM ESTIC...
ARA NO EM POTS DEMANAR
QUE PARI.

VI, JA ET DIRÉ
JO COM HA ARRIBAT
AL CÀRRER, AQUESTA...

TRANKI TIA,
NOMÉS ERA
UNA BROMA...
TAMPOC ESTÀS
TAN BONA!

PROU VIOLÈNCIES
MASCLISTES!



**Les violències contra les dones s'amaguen
rere actituds quotidianes que semblen inofensives.
No ho són. No hi contribueixis.**

UNA DO AMB VINS I PROPOSTES BEN VARIATS

Viemocions

D'això, en saben un munt a Viemocions, una agència de viatges barcelonina que fa deu anys justos va decidir apostar, estratègicament, per l'enoturisme vinculat a la cultura i les tradicions. "Volem mostrar el país per mitjà del vi, sobretot la gent que el fa possible", detalla Xavier Andreu. Van començar oferint desenes de paquets propis en col·laboració amb cellers, restaurants i hotels d'unes quantes DO, com la d'Alella, i més endavant van ampliar serveis amb una consultoria especialitzada en productes turístics per a institucions. "Com et pots imaginar –afegeix–, amb la covid es va paralar tot i vam decidir repensar-nos de cap a peus, perquè ens ha quedat clar que el sector ja no pot tornar al 2019." De mig centenar de paquets, doncs, han passat a una dotzena actualment, tots amb el valor afegit de la sostenibilitat: "Proposem descobertes amb cellers d'agricultura ecològica, hotels sostenibles, restaurants de km 0 i museus locals."



Leandre Gastro Bar (Alella)

La covid també va afectar de ple un dels últims establiments de restauració que han vist la llum a Alella, el petit gastro bar d'estètica vintage, industrial i rústica que va obrir Xavier Leandre Araiz l'octubre del 2019 al cor del poble. "Crec que faltava un lloc d'hamburgueses gourmet a Alella, amb tapes de cuina internacional i suggeriments fora de carta", argumenta. I sembla que l'ha encertada, tenint en compte la bona resposta del públic als seus platets amb toc personal i elements de tot arreu: nachos, hummus, ramen, canelons, tàrtars, braves... "El boca-orella ens funciona bé. Sempre penso que, si fem bé les coses i la gent està a gust al local, hi torna." Per recuperar el calaix perdut pels llargs mesos de confinament i restriccions sanitàries, l'octubre del 2020 van començar a oferir servei a domicili "amb bona acceptació també". Ah! I la carta de vins, tot i ser limitada, té la DO ben present amb un 50% o 60% de referències.



Bodega El Casquivano (Montgat)

El mateix mes i el mateix any en què es posava en marxa el gastro bar Leandre a Alella, no gaire lluny, a Montgat, obria la porta la bodega El Casquivano, amb Sergio Sánchez al capdavant. Amb una terrassa que ofereix vistes de Barcelona a la llunyania, aquest nou espai gastronòmic combina tapes modernes amb plats tradicionals a partir de productes de temporada, amb denominació d'origen i, sempre que sigui possible, de proximitat o km 0. Unes bones mitjanes, deliciosos pèsols del Maresme quan toca, ostres, carxofes del Prat de Llobregat o tonyina vermella són alguns dels molts productes que treballen als seus fogons, seguint un model de cuina de tota la vida amb tocs innovadors. El restaurant, a més, disposa d'una àmplia carta de vins, formada per unes vuitantena de referències. No n'hi falten, és clar, de la denominació d'origen més propera, la d'Alella, amb propostes sobretot provinents dels cellers Quim Batlle i Alta Alella.



La DO Alella és la més petita de Catalunya, sí, però les possibilitats que ofereix per tastar-ne els vins que s'hi fan i descobrir-hi els cellers i establiments que hi ha són incomputables.

Paratgea (Llinars del Vallès)

Al bell mig de la serralada del Montnegre-Corredor, al municipi de Llinars del Vallès, s'aixeca des del segle XVI una masia que va experimentar, fa tres o quatre dècades, una reforma espectacular a càrrec de l'arquitecte Santiago Roqueta: "Va saber capgirar el concepte de masia, amb obertures per donar molt de caliu i llum a l'interior", afirma Adrià Martín, que hi va viure amb la seva família fins al 2014. Aquell any es van traslladar a Barcelona i van deixar el mas a una gent per fer-ne un allotjament rural. Però amb la covid van plegar i l'Adrià, juntament amb la mare i el germà, van tornar a la casa familiar i van assumir el negoci amb la il·lusió de potenciar l'espai a partir de les fortaleses de la casa: el mas en si, l'emplaçament i els exteriors, la línia ecològica i els productes de proximitat. "La nostra proposta es basa en quatre potes –resumeix–: l'oferta de turisme rural, un espai de teletreball, serveis per a empreses (reunions, *team building...*) i esdeveniments i celebracions."



Mas Padellàs (Teià)

A pocs quilòmetres de Paratgea, al vessant maresmenc de la mateixa serralada, trobem una altra masia del segle XVI completament restaurada. Es tracta del restaurant Mas Padellàs, al nucli de Teià, que des del setembre del 2020 és regentat per Ramon Tortajada i José Luis Torregrosa. "Tant el menú diari com la carta es basen en la cuina de mercat, que va canviant segons els productes de cada temporada", detalla en Ramon. "Fem cuina d'autor", afegeix per darrere en José Luis, que també comenta l'altre gran as a la màniga d'aquesta imponent masia: l'exterior, que consta d'una terrassa amb capacitat per a 120 comensals i un cuidadíssim jardí amb 35.000 metres quadrats en total. Hi ha prou espai, doncs, per acollir-hi grans esdeveniments, casaments, àpats d'empresa o familiars i dinars de menú per a una extensa clientela provinent, principalment, de la zona del Maresme i de Barcelona. I divendres a la nit, per cert, a Mas Padellàs hi ha jazz!



Flappers (el Masnou)

Parlant de jazz: al port del Masnou, quatre mesos abans que esclatés la pandèmia, va obrir la porta el Flappers. Adoptant el nom de les primeres sufragistes i feministes nord-americanes dels anys 1920, l'emprenedora Angela Naska és al darrere d'un club de jazz que surt de les normes. Una manera de trencar-les, explica, és donar oportunitats a músics novells del gènere jazzístic, com també al personal de la sala, format íntegrament i exclusivament per dones uniformades a l'estil de fa un segle. I també se salten convencions innovant constantment, tal com es pot comprovar amb la creixent llista de propostes i activitats que el club ofereix: des de sessions de jazz per a infants fins a un *brunch* MAREsme dedicat a productes del mar, passant és clar per la música en directe i una carta amb plats per compartir o picar. Per tot plegat, no és estrany que ja hagin començat a rebre premis, entre els quals n'hi ha un de ben especial: la jove i trencadora *jazzwoman* Andrea Motis és oficialment la madrina d'honor del club.



"El vi d'Alella té el privilegi de no oblidar-lo quan s'ha tastat, qui no el coneix i en beu una mica massa, quan se n'adona ja ha carregat"

LES DONES DEL VI

Antònia Soldevila

Nou dècades amb la solera del vi d'Alella

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

Antònia Soldevila té noranta anys i una memòria esplèndida. Atenta, i alhora cautelosa, ens obre les portes de casa seva per parlar de vi. No perquè en sigui elaboradora o una sommelier en dansa, sinó perquè guarda un bagul ple de memòries on la vinya, el most, la mistela i aquell vi ranci de llarga solera tenen un paper protagonista.

"A casa vam viure durant molts anys del vi; teníem un celler amb tretze botes que omplíem amb la collita de l'any. Recordo quan els meus germans i jo trepitjàvem el raïm que s'acabava de collir, i vàiem com la pasta passava per la premsa i feia cap a les botes, que sempre deixaven sense els taps per quan començava la fermentació."

El detall de les tretze botes ens deixa, a una servidora i al fotògraf, ben estarrufats. S'ha pres el seu temps per contar, una a una, totes les que ocupaven el celler de casa. I semblava ben bé com si les veïés i comptés amb els dits. L'Antònia és una dona que ha viscut molt i m'atreviria a dir que és una de les persones que miren enrere i se senten contentes de les aventures escollides. La ignorància del desconegut, m'imagino, però és que mentre parla, recorda, cita i fa entrar al menjador tota una saga de familiars, no fa pensar d'una altra manera. Que si l'onclu Magí i la tieta Lúcia; que si els germans, el pare –"amb qui m'avenia molt, jo!"– i la Juanita, la mare –"que pobra, es va haver de fer càrrec de tres criatures petites quan el pare va marxar a

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



files...”. Total, que hem vingut dos i sembla que ara som tot un regiment de persones ocupant els seients que envolten l'Antònia mentre surt a escena i recita uns quants retalls de la seva vida.

Tornem al vi. L'Antònia és allelucina i recorda que quan era petita a casa es vivia del fruit de la vinya. I dels pèsols, també, perquè en la major part de les finques del territori s'alternaven fileres de ceps amb les plantacions de pèsols, per allò d'aprofitar l'espai –i el rendiment per hectàrea– al màxim. “El pare treballava unes vinyes que havia sembrat l'oncle a la zona del Rocar, a Tiana, i com que s'havia de passar per davant del cementiri per arribar-hi, a mi em feia por anar-hi!” I a part d'aquesta finca, el pare també portava les vinyes dels propietaris de Mas Coll i Can Sans, i recorda que, arribat el moment, es feia allò de partir la collita: “Tantes portadores per al pare, tantes per a la propietat.”

“Bé, la veritat és que tampoc feien comptes exactes”, diu amb una rialla sorneguera. Però vaja, que d'aquella ració de la collita, n'elaboraven una mistela i omplien una mica aquella bota de ranci, amb una solera que devia tenir més de seixanta anys; però, sobretot, en feien el vi rosat, el claret, que el pare anava a vendre a Barcelona. “El noi dels encàrrecs carregava botes i garrafes; i la tieta, anava per les cases a cobrar”, recorda com aquell qui ho acaba de viure. I insisteix, sovint, que gràcies al vi a casa mai no els va faltar un plat a taula. No només pel que

n'obtenien, de la venda, sinó també perquè sovint s'utilitzava com a moneda de canvi per bescanviar amb altres productes o aliments. Com el cas del pa, que podien menjar perquè una veïna del carrer de Dalt els deixava utilitzar el forn –“no en teníem a casa”– i que pagaven amb algun rajolí de vi.

L'Antònia recorda que quan era petita a casa es vivia del fruit de la vinya. I dels pèsols, també, perquè en la major part de les finques del territori s'alternaven fileres de ceps amb les plantacions de pèsols, per allò d'aprofitar l'espai –i el rendiment per hectàrea– al màxim

“I què més en recorda, d'aquells dies?”, preguntem amb interès els asseguts a la sala. “Doncs per exemple que sovint m'enviaven a portar el dinar a la família amb un cistellet petit, de vímet, on carregava quatre coses, i me n'hi anava contenta, passejant i creuant el Bosquet, fins a la vinya de Rials.” O una anècdota que sempre recordava el pare de quan l'havien cridat a files. L'audiència continua en silenci, escoltant atentament.

I ella continua el relat: “El pare sempre prenia vi cap al quarter i, un bon dia, un dels seus superiors li va dir que marxés a casa i que no tornés fins passats tres dies. Quan va tornar, s'ho va trobar tot buit, perquè havien enviat els seus companys a files, i a primera línia! Ell es va salvar d'anar-hi gràcies al vi!”

I el vi també seria el seu primer punt de contacte amb el món laboral. Concretament a Alella Vinícola, un dels cellers amb més tradició del territori. I allí va ser on l'Antònia va començar a treballar quan tot just havia complert els quinze anys. “Vaig entrar a cobrir el lloc de la meua cosina quan ella va plegar. Hi fèiem una mica de tot, des d'anar amb el carro a buscar les ampolles i netejar-les per posar-hi el vi, recollir, netejar les botes, sempre hi havia alguna cosa a fer.” L'Antònia hi seria durant un parell d'anys: “Però com que no m'hi volien fixa, al final vaig decidir buscar-me la vida en un altre lloc.” I així va ser com va començar al sector tèxtil.

Quants records. Quantes vivències. I encara no ho hem vist (ni sentit) tot. Aquest salt en el temps li ha fet presents alguns versos que va aprendre durant l'època i que parlaten del vi d'Alella.

“El vi d'Alella té el privilegi de no oblidar-lo quan s'ha tastat, qui no el coneix i en beu una mica massa, quan se n'adona ja ha carregat”

“Aquests versos els sentia dir al pare –recorda–. Però també recordo bé un poema més

llarg, en castellà, que alabava el Marfil. Eren uns versos que volien musicar, però com que jo no cantava bé el vaig aprendre com si fos un poema.” [I, resseguint el fil de la memòria, el recita...]

Alella Vinícola

Existen muchos vinos deliciosos y muy finos, para mi solo hay un vino que prefiero entre cien mil.

De todos los que he probado, este es solo el que me ha gustado. Y es el tan acreditado Alella Blanco Marfil.

Es el Marfil un vino exquisito y que, además, abre el apetito. Si de Marfil pides una botella en el 1900 solo Marfil, Marfil Alella.

Y en las visitas elegantes, y en todas las más flamantes, hoteles y restaurantes Alella una vez y mil.

Pues todos los bebedores, y los buenos catadores saben que entre los mejores, destaca siempre el Marfil.

Y es el Marfil, un vino exquisito y que, además, abre el apetito. Si de Marfil pides una botella en el 2000, solo Marfil, Marfil Alella.

Silenci. I, de cop, tota l'audència es va aixecar amb un llarg aplaudiment. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



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



FLEQUES I PASTISSERIES



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



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



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

MENJAR PER EMPORTAR



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



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

“LA VINÍCOLA”
RESTAURANT · TAPES · VINS

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

RESTAURANTS



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



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

VINATERIES / ENOTEQUES



Passatge Horts de la Santa Creu, 14 · Cabriels
T. 937 308 226 · M. 673 542 712
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



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



Passeig Massarosa 74 · Teià
93 540 75 46 · 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
Instagram: [restaurantsantmiquel](https://www.instagram.com/restaurantsantmiquel)



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

EMOCIONS
SORLI

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

món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

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



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

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



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



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



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

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

facebook

twitter



Taronges, vermells, grocs i ocres en totes les seves tonalitats: els colors dels ceps de merlot de la vinya de Can Coll, a la tardor.

VINYA DE LA MASIA CAN COLL

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

Els germans Josep i Francesca Coll són al capdavant del projecte Masia Coll de Canyet. Són els propietaris de Can Coll, una masia situada al barri de Canyet (Badalona) que pertany a la família des de fa gairebé un segle. Des del 2010, hi elaboren amb el raïm de la finca el vi Orígens a Alella Vinícola.

L'avi Coll va comprar la finca el 1930. Va refer la casa i va plantar-hi nova vinya. A Can Coll s'elaboraven el vi, per a consum propi i també se'n venia una part. Era tradició que el nou vi de l'any sortís a la venda l'1 de novembre i era un rosat (claret) resultat del premsatge i la vinificació de totes les varietats blanques i negres alhora. "Hi teníem sumoll i carinyena", explica Josep Coll. "I de varietats blanques teníem la Sant Jaume, malvasia i pansa

blanca", afegeix. "Nosaltres sempre n'havíem dit xarel·lo; no vam ser conscients que, en aquest territori, aquesta varietat s'anomenava pansa blanca fins que el 2010 vam acordar amb l'enòleg Xavier Garcia que Alella Vinícola ens elaborés el vi", confessa.

La vinya original i la que va plantar l'avi es van envellir i van anar reduint la capacitat de producció, però amb l'objectiu de complaure la mare d'en Josep i la Francesca, que volia tornar a veure Can Coll amb la vinya a ple rendiment, els germans es van engrescar l'any 2004 a plantar-ne de nou. "I vam decidir plantar blanc i negre per poder elaborar un claret, com feien el nostre avi i el nostre pare", explica.

La vinya creix al voltant de la masia en cinc feixes que ressegueixen la car-

retera de Canyet. La creua una antiga mina que facilita el reg de l'horta de la finca i que alimenta un safareig que sempre raja (també aquest any, que no va ploure en tot l'estiu).

El 2010 va veure la llum el primer Orígens. Un rosat que, no podia ser d'una altra manera, va ser presentat l'1 de novembre. El 2014, amb la inclusió de Badalona a la DO Alella (cal recordar que Josep Coll és, segurament, la persona que més va treballar per assolir aquest objectiu), la família Orígens va créixer (amb l'aparició del blanc) i va canviar d'imatge.

Des de l'anyada 2019, Xavi Nolla elabora a Can Roda El Badiu, un dels vins del seu projecte Vins de la Memòria, amb pansa blanca de la feixa més petita de Can Coll.



1



2

Nom: VINYA DE LA MASIA CAN COLL
Municipi: Badalona
Superfície: 1,25 ha
Any de plantació: 2004
Varietats: pansa blanca (73%) i merlot (27%)
Ceps: 2.200
Viticultor: Josep Coll
Productor: Masia Coll de Canyet
Celler elaborador: Alella Vinícola
Vi per al qual s'utilitza el raïm: Orígens Blanc, Orígens Rosat, El Badiu (elaborat a Can Roda)



3



4



5

1. La foto de dron permet observar les cinc feixes que donen forma a la vinya de la masia Can Coll. La feixa més propera a la carretera és la de merlot; la resta, és pansa blanca.
2. El safareig on hi raja aigua de mina durant tot l'any.
3. Un pàmpol de merlot, de colors espectaculars.
4. La feixa més petita de pansa blanca; d'aquí en surt el raïm amb el que en Xavi Nolla fa el Badiu.
5. La feixa llarga de pansa blanca.

FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS

ALTA ALELLA  CELLER ^{DE} LES AUS

Bones Festes



Aquest Nadal us convidem a gaudir i a regalar la cultura del vi i el cava!

www.altaalella.wine

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

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

